



MARQUE: BEKO

REFERENCE: CDF63110DB

CODIC: 3815358



CDF 63110 D

## **DOUBLE OVEN**

User Manual

## **Cuisinière-Double**

Manuel d'utilisation

## **Veillez lire ce manuel avant de commencer.**

Chère cliente, cher client,

Nous vous souhaitons d'obtenir les meilleures performances de cet appareil qui a été fabriqué dans une usine moderne avant de subir des procédures de contrôle de la qualité très strictes.


Par conséquent, nous vous conseillons de lire attentivement ce Manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et de le conserver afin de vous y référer à l'avenir. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également.

## **Le Manuel d'utilisation vous aidera à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.**


- Lisez le Manuel d'utilisation avant d'installer et de démarrer l'appareil.
- Vous devez respecter scrupuleusement les instructions relatives à la sécurité.
- Conserver ce Manuel d'utilisation dans un endroit accessible pour vous y référer à l'avenir.
- Lisez également les autres documents fournis avec l'appareil.  
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation peut également s'appliquer à plusieurs autres modèles.  
Les différences entre les modèles sont clairement spécifiées dans le manuel.


## **Explication des symboles**


Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

 Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

 Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

 Avertissement de risque de choc électrique.

 Avertissement de risque d'incendie.

 Avertissement de surfaces brûlantes.



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

# Table des matières

---

## **1 Généralités** **4**

Vue d'ensemble .....	4
Caractéristiques techniques .....	5
Accessoires .....	6
Tableau des injecteurs.....	7

## **2 Instructions de sécurité importantes** **8**

Sécurité générale.....	8
Utilisation prévue .....	9
Sécurité des enfants .....	9
Sécurité lors de travaux concernant le gaz .....	10
Sécurité lors de travaux électriques.	11

## **3 Installation** **12**

Avant l'installation .....	12
Installation et branchement.....	13
Conversion du gaz.....	17
Mise au rebut.....	18
Élimination des emballages .....	18
Déplacement ultérieur.....	18
Mise au rebut de l'ancien appareil ...	19

## **4 Préparations** **20**

Conseils pour faire des économies d'énergie.....	20
Première utilisation .....	20
Premier nettoyage de l'appareil .....	20
Première cuisson .....	21

## **5 Utilisation de la table de cuisson** **22**

Généralités concernant la cuisson.....	22
Utilisation des tables de cuisson.....	23

## **6 Utilisation du four** **25**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades .....	25
Utilisation du four électrique.....	26
Modes de fonctionnement .....	26
Utilisation de l'horloge du four .....	27
Tableau des temps de cuisson.....	27
Utilisation du grill.....	29
Tableau des temps de cuisson pour le grill.....	29
Utilisation du four supérieur .....	30
Modes de fonctionnement .....	30
Tableau des temps de cuisson.....	30

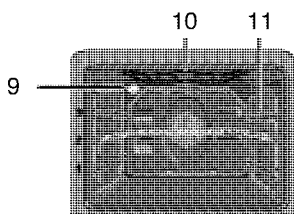
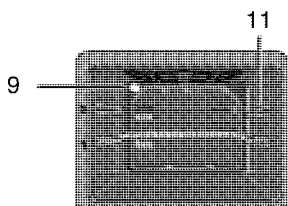
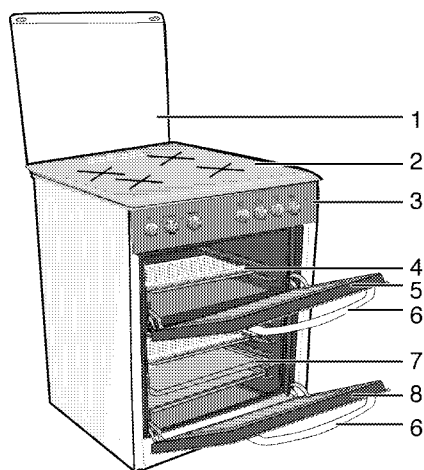
## **7 Maintenance et entretien** **32**

Généralités.....	32
Nettoyage de la table de cuisson.....	32
Nettoyage du bandeau de commande	33
Nettoyage du four.....	33
Retirer la porte du four. ....	33
Retrait de la vitre de la porte .....	34
Remplacement de l'ampoule du four ..	34

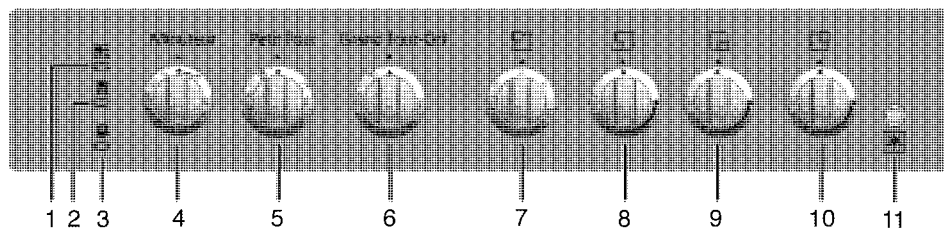
## **8 Recherche et résolution des pannes** **36**

# 1 Généralités

## Vue d'ensemble



- |   |                         |    |                            |
|---|-------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Couvercle supérieur     | 7  | Plaque                     |
| 2 | Plaque de brûleur       | 8  | Porte du four principal    |
| 3 | Bandeau de commande     | 9  | Ampoule                    |
| 4 | Grille                  | 10 | Élément chauffant du grill |
| 5 | Porte du four supérieur | 11 | Positions de la grille     |
| 6 | Poignée                 |    |                            |



- |   |  |    |                                       |
|---|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Témoin d'avertissement                     | 6  | Molette de fonction du four supérieur |
| 2 | Lampe de thermostat pour le four supérieur | 7  | Plaque chauffante Arrière gauche      |
| 3 | Lampe de thermostat pour le four principal | 8  | Brûleur rapide Avant gauche           |
| 4 | Minuteur mécanique                         | 9  | Brûleur auxiliaire Avant droit        |
| 5 | Molette de fonction du four principal      | 10 | Brûleur normal Arrière droit          |
|   |  | 11 | Bouton d'allumage                     |

## Caractéristiques techniques

<b>GENERALITES</b>	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V 50 Hz
Consommation d'énergie totale	4.8 kW
Fusible	min. 25 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Longueur de câble	max. 2 m
Catégorie de produit à gaz	II 2E+3+
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	5.9 kW
Type / pression de conversion au gaz <sup>S</sup> – en option	LPG G 30 /28-30 mbar Propane 31/37 mbar - NG G 25/ 25 mbar
<b>Table de cuisson</b>	
<b>Brûleurs</b>	
Arrière gauche	<b>Plaque chauffante</b>
Dimension	180 mm
Puissance	1500 W
Avant gauche	<b>Brûleur rapide</b>
Puissance	2900 W
Avant droit	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Puissance	1000 W
Arrière droit	<b>Brûleur normal</b>
Puissance	2000 W
<b>FOUR/GRILL</b>	
Four supérieur	<b>Four traditionnel</b>
Classe d'efficacité énergétique <sup>#</sup>	A
Ampoule interne	15–25 W
Four principal	<b>Four à ventilateur</b>
Classe d'efficacité énergétique <sup>#</sup>	A
Ampoule interne	15–25 W
Consommation électrique du grill	2.2kW

# Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 50304. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant).

La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.



### Important

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



### Important

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



### Important

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

## Accessoires

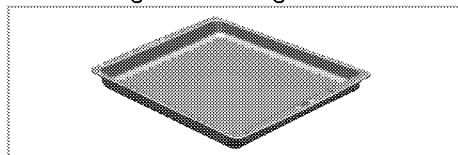


### Important

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

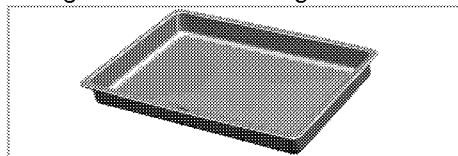
### Plaque a four

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



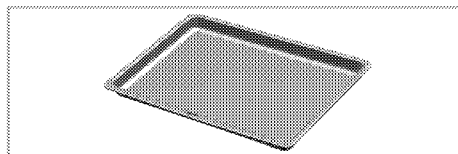
### Plaque creuse

Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



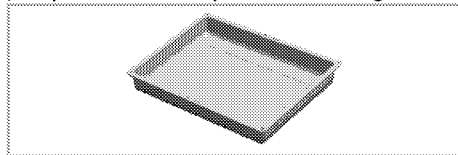
### Plaque à gâteau

Utilisée pour les pâtisseries telles que les cookies et les biscuits.



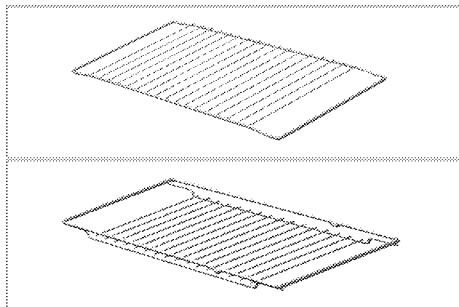
### Petite plaque a four

Utilisée pour les petites portions. Cette plaque à four est placée sur la grille.



## Grille

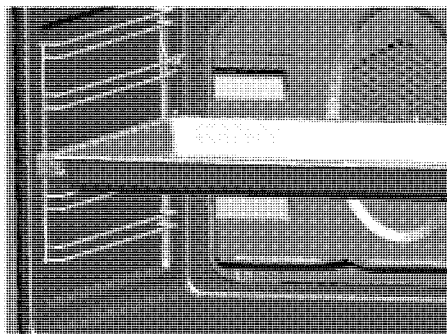
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



### Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



### Adaptateur pour cafetière



Utilisé pour les cafetières.

## Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	2900 W	1000 W	2000 W
	Avant gauche	Avant droit	Arrière droit
Type /pression de gaz			
G 20/20 mbar	115	72	103
G 30/28-30 mbar	87	50	72
G 25/25 mbar	115	72	103
G 31/ 37 mbar	87	50	72



## 2 Instructions de sécurité importantes

---

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure ou de dégâts. Toutes les garanties sont nulles si vous ne respectez pas ces instructions.

### Sécurité générale

- Cet appareil n'est pas censé être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel ou mental ou les personnes illettrées ou inexpérimentées (notamment les enfants) à moins qu'une personne se tienne garante de leur sécurité ou puisse leur apprendre à utiliser l'appareil de manière adéquate.  
Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne touchent l'appareil.
- Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ces techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois résoudre certains problèmes ne nécessitant aucune réparation ou modification. Reportez-vous à *Recherche et résolution des pannes*, page 36.
- Ne lavez jamais l'appareil avec de l'eau ! Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant les procédures d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans le bocal pourrait le faire éclater.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés chauffent pendant son utilisation.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.

- Épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
  - L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds.
  - Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
  - Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
  - La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
  - Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
  - Vérifiez que l'appareil est éteint après chaque utilisation.
  - Ne refermez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi.
- Essuyez la plaque de recouvrement supérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout écoulement d'eau vers l'arrière ou l'intérieur du four.



### Important

L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.

## Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.

'ATTENTION : Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.' Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôti et griller des aliments.

## Sécurité des enfants

- Les appareils électriques et à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Les parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- "**ATTENTION** Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant l'utilisation du grill. Les enfants doivent être tenus à l'écart."
- Ne rangez pas d'objets au-dessus de l'appareil à portée des enfants.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

## Sécurité lors de travaux concernant le gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- "Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil."
- "Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables concernant la ventilation;" consultez *Avant l'installation*, page 12.
- " L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion » dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée. Notamment quand l'appareil est en fonctionnement": Gardez les espaces de ventilation ouverts ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte aspirante). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. À titre d'exemple, vous pouvez renforcer le niveau de

ventilation mécanique le cas échéant."

- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

### Que faire si vous sentez une odeur de gaz



#### **DANGER**

#### **Risque d'explosion et d'intoxication !**

N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.

N'actionnez pas d'interrupteurs électriques (par exemple l'interrupteur de la lumière ou la sonnette d'entrée).

N'utilisez pas de téléphone ou de téléphone portable.

1. Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
2. Ouvrez les portes et fenêtres.
3. Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
4. Avertissez les voisins.
5. Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
6. Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

## **Sécurité lors de travaux électriques**

Un équipement électrique défectueux est l'une des principales causes d'incendie domestique.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

### 3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



#### Important

La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



#### DANGER

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



#### DANGER

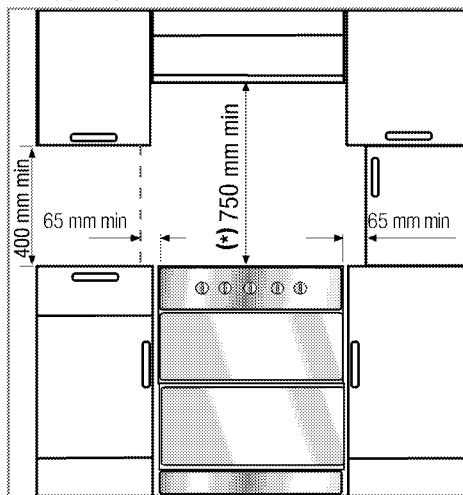
**Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.**

Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

#### Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- Vous pouvez déplacer votre cuisinière beaucoup plus facilement en soulevant la partie avant comme suit et en tirant vers l'avant. Ouvrez

suffisamment la porte du four supérieur et celle du four inférieur pour permettre une prise solide sur le bord antérieur de la partie inférieure des plafonds du four. Evitez d'endommager les éléments de grill ou les éléments intérieurs du four.

- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur l'**autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

### Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent.

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. S'il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

Vous pouvez installer votre appareil à la cuisine, dans la salle à manger ou dans la chambre-salon, mais jamais dans une salle de douches ou de bains. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au

niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
inférieure à 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> à 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
supérieure à 10 m <sup>3</sup> /den	facultatif
Dans une cave ou sous-sol	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

**i Important**

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil pourrait entraîner une augmentation de la consommation énergétique des appareils de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

**i AVIS**

Dégâts matériels !  
La porte et ou la poignée ne doi(ven)t pas être utilisée(s) pour soulever ou déplacer l'appareil.

### Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez

l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

**! DANGER**  
**Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !**

L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par une personne qualifiée. La garantie de l'appareil ne sera valable qu'après une installation correcte.

**! DANGER**  
**Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !**

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

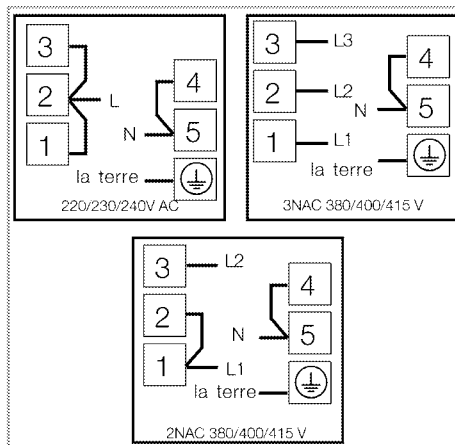
**! DANGER**  
**Risque d'électrocution !**  
 Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

### Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

### Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. **Pour une connexion monophasée,** branchez comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Terre)

**Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière :**

**Conditions réglementaires d'installation**

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

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.
- Les conditions de réglage du gaz de votre appareil sont indiqués sur l'étiquette située à l'arrière près du tuyau à gaz.
- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m<sup>3</sup>/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**

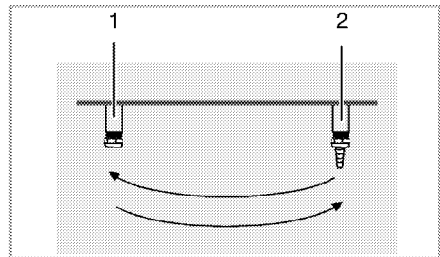
**DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).**

**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.**

Sélectionnez la bonne position en interchangeant la canule du tuyau et le bouchon, selon la valve d'arrivée du gaz choisie.



- 1 Bouchon
- 2 Canule du tuyau



**⚠ 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 :

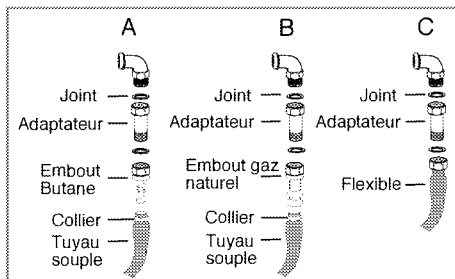
- 2 joints rondelles
- 1 adaptateur
- 1 embout Butane
- 1 embout gaz naturel

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.

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

#### Contrôle d'étanchéité :

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



L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

## Conversion du gaz



### DANGER

#### Risque d'explosion !

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

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

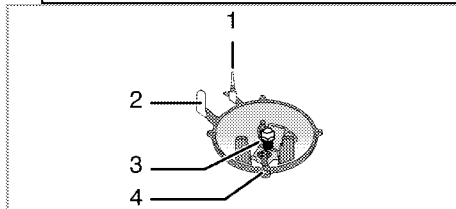
### Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.



### AVIS

La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs, page 7* peut être consulté.



- 1 Dispositif de sécurité à l'allumage (modèle dépendant)
- 2 Electrode
- 3 Injecteur
- 4 Brûleur



### Important

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.

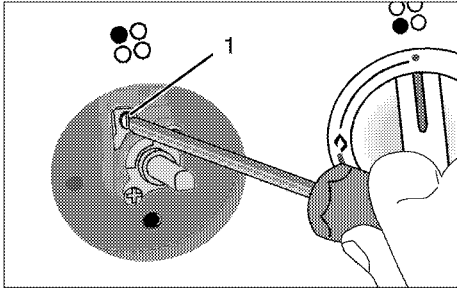
### Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

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.

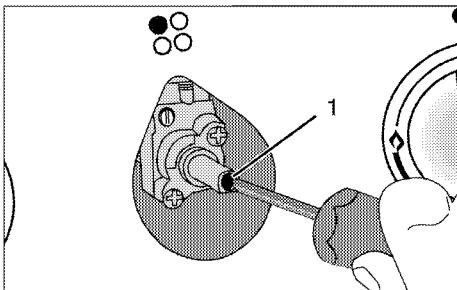
Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

» 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



## AVIS

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.

## Mise au rebut



### 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.

### Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contreporte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

	<b>AVIS</b> Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.
	<b>Important</b> Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

### Mise au rebut de l'ancien appareil



Mettez l'ancien appareil au rebut de manière responsable envers l'environnement.

Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des

équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin d'être recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour de plus amples informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Consultez votre revendeur ou le centre de collecte des déchets de votre région pour vous renseigner sur la mise au rebut de votre appareil.

Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le câble d'alimentation et verrouillez la porte (le cas échéant) de manière à le rendre inutilisable et inoffensif pour les enfants.

## 4 Préparations

### Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les

grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les plaques chauffantes. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les plaques chauffantes et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la plaque chauffante et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la plaque chauffante 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

### Première utilisation

#### Premier nettoyage de l'appareil



#### AVIS

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.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.

2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

## Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



### AVERTISSEMENT

**Les surfaces chaudes peuvent brûler !**

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants.

## Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique*, page 26.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique*, page 26

## Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill*, page 29.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill*, page 29

## Plaque chauffante

1. Tous les résidus de production ou les couches de conservation doivent être brûlés avant la première utilisation. Faites fonctionner la plaque chauffante à un niveau de température intermédiaire pendant 8 minutes à vide (sans ustensile dessus). Aucune casserole ou récipient ne doit être placé sur la plaque chauffante au cours de cette procédure.



### Important

Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.

## 5 Utilisation de la table de cuisson

### Généralités concernant la cuisson



#### **DANGER**

#### **Risque d'incendie par huile surchauffée !**

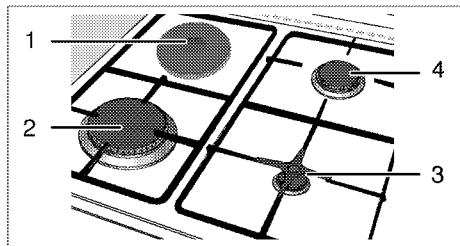
Lorsque vous chauffez de l'huile, ne la laissez pas sans surveillance. **Ne tentez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau !** Si de l'huile s'enflamme, recouvrez immédiatement la casserole ou la poêle avec un couvercle. Eteignez la table de cuisson dès que vous pouvez le faire en toute sécurité et appelez le service de lutte contre les incendies.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus. Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent. Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson. Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

#### **Cuisson au gaz**

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

## Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque chauffante 18-20 cm
- 2 Brûleur rapide 22-24 cm
- 3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
- 4 Brûleur normal 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

## Allumage des brûleurs à gaz



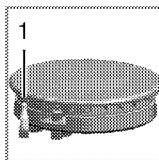
Les brûleurs à gaz sont allumés au moyen de boutons d'allumage.

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le. Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

## Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone garde-au-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

## Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)



1. Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.



### **DANGER**

#### **Risque de déflagration en cas de gaz non consommé !**

Ne maintenez pas la manette enfoncée pendant plus de 15 secondes si le feu ne s'allume pas. Attendez 1 minute et essayez à nouveau.

## Utilisation des plaques chauffantes

Les boutons de la table de cuisson peuvent être tournés dans les deux sens et fournissent le contrôle de la température graduellement.





## AVIS

Si la table de cuisson est équipée de plaques chauffantes avec la fonction Booster, la plaque chauffante appropriée sera désignée par un point rouge.

Niveau de cuisson	1	2 — 3	4 — 6
	réchauffer	mijoter, cuire	cuire, rôtir

### Allumage des plaques chauffantes

Utilisez les boutons de la plaque chauffante pour faire fonctionner les plaques chauffantes. Positionnez le bouton de la plaque chauffante au niveau adéquat afin d'obtenir le niveau de cuisson souhaité.

### Arrêt des plaques chauffantes

Tournez le bouton de la plaque chauffante sur OFF (indicateur vers le haut)

## 6 Utilisation du four

### Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



#### **DANGER**

**Risque de brûlure par de la vapeur chaude !**

Prenez garde lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

#### **Conseils pour la pâtisserie**

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

#### **Conseils pour rôtir**

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus

se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

#### **Conseils pour les grillades**

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



#### **AVIS**

**Danger d'incendie présenté par des aliments non adaptés au grill !**

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

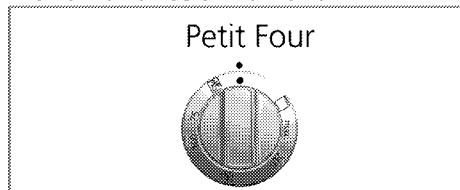
Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

## Utilisation du four électrique

Le produit est équipé de deux fours. La section aperçu indique les manettes concernant chaque four.

### Utilisation du four principal

#### Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.



1. Réglez le minuteur de four sur la durée de cuisson désirée ; voir
2. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.

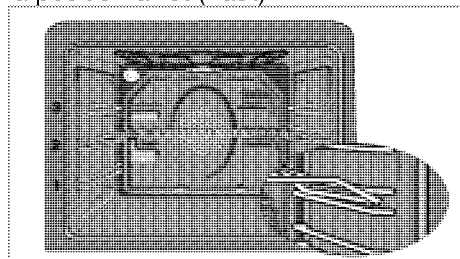
» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, l'ampoule de la température reste allumée.

#### Arrêt du four électrique

Placez le minuteur de four sur la position arrêt.

**i Important**  
Lorsque le minuteur est réglé sur une période définie, il s'arrêtera automatiquement ; voir

Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).



#### Positions des châssis (pour modèle avec grill)

Il est important de placer la grille correctement sur le châssis. La grille doit être insérée entre les châssis métalliques comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque du grill appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contreporte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

### Modes de fonctionnement

Toutes les fonctions des fours (y compris le four principal) sont présentées dans cette section.

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

#### Fonctionnement avec ventilateur



Le four n'est pas chauffé. Seuls l'ampoule du four et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture granulée congelée se décongèle doucement à température ambiante et les plats cuisinés sont refroidis.

Les autres fonctions servent à la cuisson ; sélectionnez la température adaptée au type de nourriture.

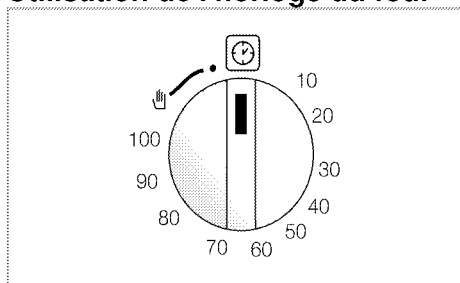
#### Grill fort



Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

## Utilisation de l'horloge du four



### Démarrage de la cuisson



#### Important

Pour faire fonctionner le four, vous devez sélectionner le mode de cuisson et la température désirée et régler l'heure. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

1. Tournez la manette de réglage de l'heure dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson.
2. Placez votre plat dans le four.
3. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement, voir. *Utilisation du four électrique, page 26.*  
» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.
4. Lorsque la durée de cuisson est terminée, le bouton de réglage de la durée tournera automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un son avertisseur

retentit pour indiquer que la durée définie est arrivée à échéance et l'alimentation électrique est coupée.



#### AVIS

Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction de minuterie, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole de la main.

5. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage du temps, la manette des fonctions ou celle des températures.

### Eteindre le four avant l'heure régler

1. Tournez la manette de réglage du temps dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à son arrêt.
2. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage des températures et de la manette des fonctions.

### Tableau des temps de cuisson



#### Important

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

### Cuisson au four et rôtisserie



#### Important

Le niveau 1 est le niveau le **plus bas** du four.

Plat	Número du niveau de cuisson	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau	1	175	30 ... 40
Gâteaux en moule*	Un niveau	1	175	50 ... 60
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau	1	175	25 ... 35
Génoise*	Un niveau	1	200	8 ... 15
Cookies*	Un niveau	1	175	25 ... 30
	2 niveaux	1 - 3	170 ... 180	35 ... 45

Plat	Numéro du niveau de cuisson	Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Pâte à choux*	Un niveau	1	200	35 ... 45
Pâte au beurre*	Un niveau	1	190	25 ... 35
	2 niveaux	1 - 3	190	35 ... 45
Levain de pâte*	Un niveau	1	200	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau	1	200	30 ... 40
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau	1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau	1	25 min. 220, puis 180 ... 190	70 ... 90
Poulet rôti	Un niveau	1	15 min. 250/max, puis 190	55 ... 65
Dinde (en tranches)	Un niveau	1	25 min. 250/max, puis 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau	2	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

\* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

### Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que

vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.

- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.

**i Important**

Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

### Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des

aliments en conserve et placez-les au four.

## Utilisation du grill



### AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Fermez la porte du four pendant les grillades.

- **Tournez la manette du réglage de l'heure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le symbole main pendant le grill.**

### Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.  
» Le voyant du thermostat (température) s'allume.



### Important

N'essayez pas de tourner la manette Fonction  **dans le sens des aiguilles d'une montre**  pour la régler sur la position Arrêt (supérieure).

### Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions  **dans le sens contraire des aiguilles d'une montre**  sur la position Arrêt (supérieure) pour éteindre le four.

## Tableau des temps de cuisson pour le grill

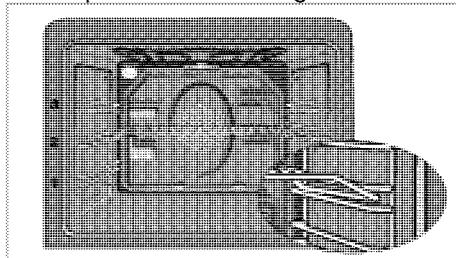
### Grillade par grill électrique

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (environ)
Poisson	2...3	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	2...3	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	2...3	20...25 min.
Rôti de bœuf	2...3	25...30 min. #
Côtelettes de veau	2...3	25...30 min. #
Pain toast	3	1...2 min.

# selon l'épaisseur

## Emplacements des châssis

Les performances du grill diminuent si la grille repose contre l'arrière du châssis. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.



### AVIS

N'utilisez pas le niveau supérieur pour griller.



### AVIS

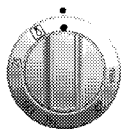
**Danger d'incendie présenté par des aliments non adaptés au grill !**

N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

## Utilisation du four supérieur

### Grand Four-Gril



### Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.

1. Réglez la manette des fonctions sur la température souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage et le refroidissement, la lampe du thermostat s'allume.

### Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions sur la position arrêt (haut).

### Modes de fonctionnement

Toutes les fonctions des fours (y compris le four principal) sont présentées dans cette section.

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

### Ampoule du four



Le four n'est pas chauffé. Seule la lampe du four est allumée

Les autres fonctions servent à la cuisson ; sélectionnez la température adaptée au type de nourriture.

### Tableau des temps de cuisson

#### **i** Important

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

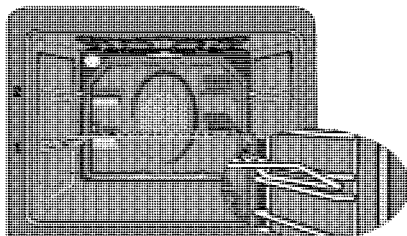
#### **i** AVIS

Charge maximum pour la plaque de four : 4 kg (8,8 lbs).

#### **i** Important

Le niveau 1 est le niveau le **plus bas** du four.

- Ne placez pas de plat de cuisson avec des angles durs sur la porte du four.
- Assurez-vous qu'il y a au moins 25 mm d'espace en haut du four quand vous cuisez de gros aliments ou utilisez un plat haut.



Il est important de placer la grille correctement sur l'étagère. La grille doit être placée de manière à ce qu'elle s'emboîte dans l'ouverture de l'étagère, tel qu'illustré dans la figure.

### Cuisson au four et rôtisserie

#### **i** Important

Le niveau 1 est le niveau le **plus bas** du four.

<b>Aliments</b>	<b>Numéro du niveau de cuisson</b>	<b>Emplacement du châssis</b>	<b>Température (°C)</b>	<b>Temps de cuisson (min.) (approx.)</b>
Gâteau sur plaque	Un niveau	1	175	25 ... 35
Gâteau dans papier	Un niveau	1	175	25 ... 30
Génoise	Un niveau	1	200	5 ... 10
Cookies	Un niveau	1	175	25 ... 30
Pâte à choux	Un niveau	1	200	35 ... 40
Pâtisserie fourrée	Un niveau	1	180	25 ... 35
Beefsteack (entier)/ rôti	Un niveau	1	25 min. 250, puis 180 ... 190	100 ... 120
Poulet rôti (découpé)	Un niveau	1	15 min. 250, puis 190 ...	55 ... 65
Poisson	Un niveau	1	200	20 ... 30



## 7 Maintenance et entretien

### Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



#### **DANGER**

##### **Risque d'électrocution !**

Coupez l'électricité avant de nettoyer l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



#### **DANGER**

##### **Les surfaces chaudes peuvent brûler !**

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer

ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.

- N'utilisez pas de grattoirs métalliques ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le couvercle en verre. La surface en verre pourrait être endommagée.



#### **AVIS**

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.



#### **Important**

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage.

### Nettoyage de la table de cuisson

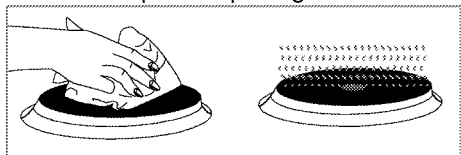
#### Tables de cuisson à gaz

- Retirez et nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs.
- Nettoyez la table de cuisson.
- Installez les chapeaux de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien posés.
- Lorsque vous installez la grille supérieure, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

#### Tables de cuisson électriques

- Eteignez les plaques chauffantes et attendez qu'elles refroidissent.
- Si nécessaire, nettoyez les plaques avec un produit de nettoyage (des dégraissants/adoucissants sont disponibles en magasins spécialisés).

3. Faites chauffer quelques minutes après le nettoyage afin de faire sécher la partie supérieure.
4. Appliquez régulièrement une fine couche d'huile pour machines sur la surface supérieure de la table de cuisson pour la protéger.



## Nettoyage du bandeau de commande

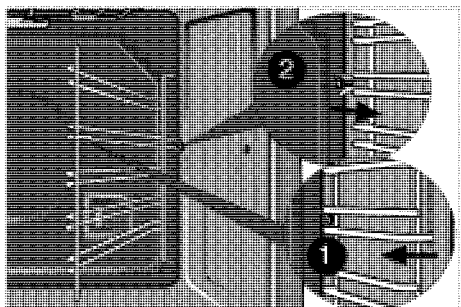
Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-es.

**i AVIS**  
 Dégâts du bandeau de commande !  
 Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

## Nettoyage du four

### Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



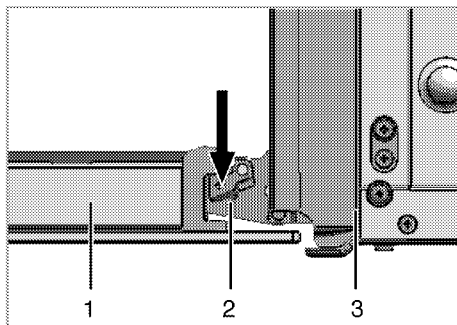
## Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

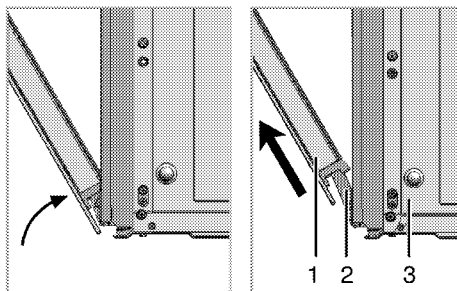
**i Important**  
 N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

## Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 1 Porte frontale
- 2 Charnière
- 3 Four



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.

4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

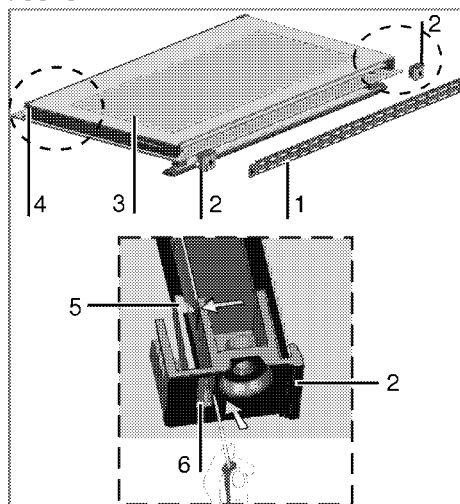
**i** **AVIS**  
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

## Retrait de la vitre de la porte

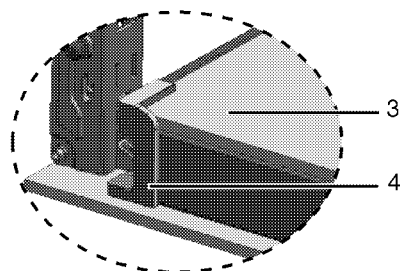
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

- Ouvrez la porte du four.
- Enlevez la partie en métal (1) en enlevant les trois vis qui la fixent.
- Pour enlever les supports en plastique (2), utilisez un métal plat ou plastique, par exemple un couteau, un tourne-vis four libérez le pied de fixation (5).

Poussez le pied de fixation dans la fenêtre (6) dans la direction de la flèche.



- 2 Grille en plastique
- 3 Panneau vitré du fond
- 4 Encoche inférieure en plastique
- 5 Pied de fixation
- 6 Fenêtre



- Tirez le panneau en verre intérieur (3) vers vous jusqu'à ce qu'il se détache de ses encoches en plastique (4).
- Quand vous réinstallé le panneau en verre, vérifiez qu'il est enclenché dans les encoches en plastique.

## Remplacement de l'ampoule du four

**! DANGER**  
**Les surfaces chaudes peuvent brûler !**  
Vérifiez que l'appareil est éteint et qu'il a refroidi pour éviter tout risque d'électrocution.

**i Important**  
L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300 °C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 5 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

1 Pièce métallique

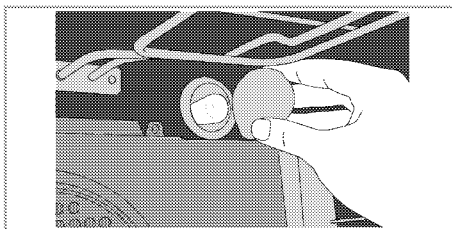


## AVIS

L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

### Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.
3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.



## 8 Recherche et résolution des pannes

### **Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.**

Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. Cela n'est pas un défaut.

### **De l'eau s'écoule durant la cuisson**

La vapeur qui se forme durant la cuisson peut se condenser et former des gouttes d'eau quand elle touche les surfaces froides du produit. Cela n'est pas un défaut.

### **Le four ne fonctionne pas.**

Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé.

Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

### **La lumière du four ne s'allume pas.**

L'ampoule du four est défectueuse.

Remplacer l'ampoule du four.

L'alimentation est coupée.

Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

### **Le four ne chauffe pas.**

La fonction et /ou la température ne sont pas réglées.

Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.

Sur les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est pas réglé.  
(Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)

Réglez l'heure.

L'alimentation est coupée.

Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.

### **Il n'y a pas de gaz.**

Le robinet de gaz principal est fermé.

Ouvrez le robinet du gaz.

Le tuyau du gaz est plié.

Installez le tuyau du gaz correctement.

### **Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.**

Pas de courant.

Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

L'heure n'est pas réglée.

Réglez l'heure.

### **Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.**

Les brûleurs sont sales.

Nettoyez les composants des brûleurs.

Les brûleurs sont humides.

Séchez les composants des brûleurs.

Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement.

Assemblez le couvercle du brûleur correctement.

Le robinet de gaz principal est fermé.

Ouvrez le robinet du gaz.

La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG).

Remplacez la bonbonne du gaz.

### **(Sur les modèles avec un minuteur) L'écran de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.**

Une coupure de courant a eu lieu.

Réglez l'heure / Eteignez l'appareil, puis rallumez-le.



### **Important**

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.