



MARQUE: BEKO

REFERENCE: CE 58107

CODIC: 3457141



Cuisinière

CE 58107

BEKO

Veillez lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser votre appareil!

Chère cliente, cher client,

Avec ce produit, vous avez choisi un appareil de haute qualité et de technologie avancée.



L'appareil a été fabriqué dans des entreprises modernes conformes aux normes environnementales.

Ces instructions vous aideront à utiliser l'appareil rapidement et en toute sécurité.

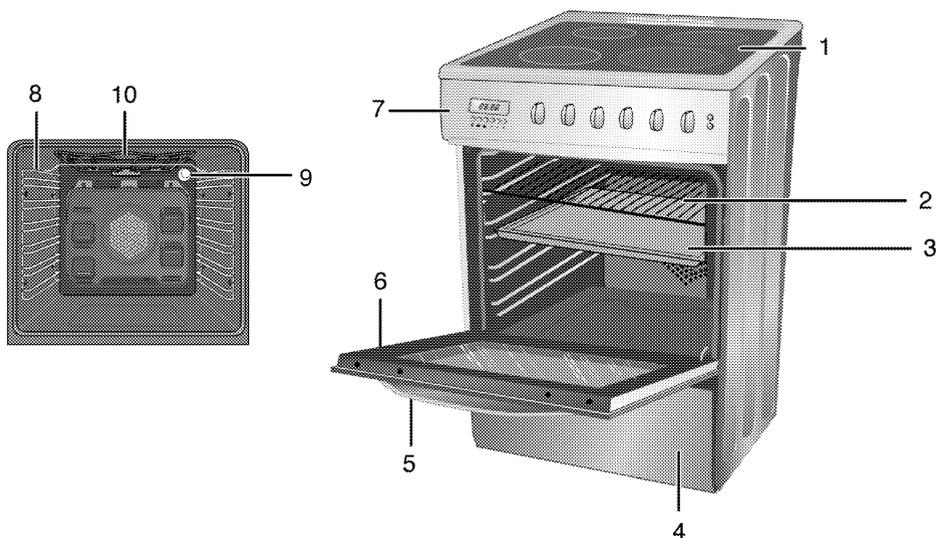
- A la livraison, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. Si vous remarquez des dégâts dus au transport, veuillez contacter immédiatement votre point de vente et ne mettez pas l'appareil en marche !.
- Avant de brancher et de commencer à utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel et tous les documents fournis. Veuillez prêter une attention particulière aux consignes de sécurité.
- Conservez tous les documents pour référence ultérieure. Conservez le reçu pour les cas éventuels de besoin de garantie.
- Si vous cédez l'appareil à une autre personne, fournissez-lui également tous les documents.

Table des matières

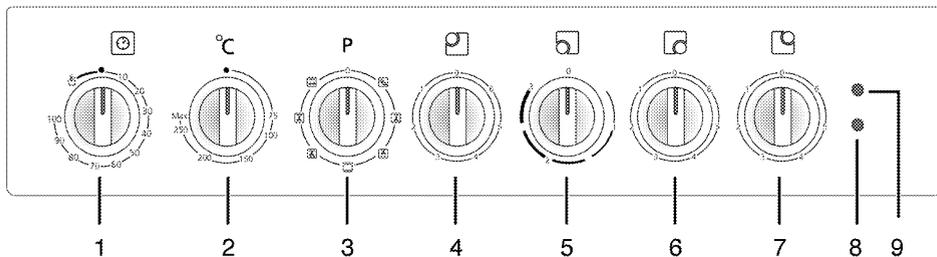
1 Généralités	4	Généralités concernant la cuisson.....	14
Vue d'ensemble	4	Utilisation des plaques de cuisson.....	14
Données techniques	5	6 Utilisation Du Four	16
2 Consignes De Sécurité	6	Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades	16
Explications des consignes de sécurité	6	Utilisation du four électrique.....	16
Consignes de sécurité de base	6	Description des modes de cuisson	17
Sécurité des enfants	7	Utilisation du minuteur du four	18
Sécurité lors de travaux électriques.....	7	Tableau des Temps de cuisson	19
Utilisation prévue	7	Utilisation du grill.....	20
Mise au rebut	8	Tableau des temps de cuisson pour le grill	20
Matériaux d'emballage	8	7 Maintenance Et Entretien ...	21
Ancien équipement	8	Généralités.....	21
Déplacement ultérieur.....	8	Nettoyage de la table de cuisson.....	21
3 Installation	9	Nettoyage du bandeau de commande....	21
Avant l'installation	9	Nettoyage du four	22
Installation et branchement.....	9	Démontage de la porte du four	22
4 Préparations	12	Remplacer l'ampoule du four	22
Conseils pour économiser l'énergie.....	12	8 Recherche Et Résolution Des Pannes	24
Première utilisation	12		
Premier nettoyage de l'appareil	12		
Première cuisson	12		
5 Utilisation De La Table De Cuisson	14		

1 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------|----|----------------------------|
| 1 | Plaque de brûleur | 6 | Porte avant |
| 2 | Grille | 7 | Bandeau de commande |
| 3 | Lèche-frite | 8 | Positions des gradins |
| 4 | Tiroir inférieur | 9 | Ampoule |
| 5 | Poignée | 10 | Élément chauffant du grill |



- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Minuteur mécanique | 5 | Zone de cuisson à circuit simple
Avant gauche |
| 2 | Bouton du thermostat (pour la sélection des températures) | 6 | Zone de cuisson à circuit simple
Avant droit |
| 3 | Bouton de sélection des modes de cuisson | 7 | Zone de cuisson à circuit simple
Arrière droit |
| 4 | Zone de cuisson à circuit simple
Arrière gauche | 8 | Témoin lumineux du thermostat |
| | | 9 | Témoin d'avertissement |

Données techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/500 mm/600 mm
Tension/fréquence	230V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	7,9 kW
Protection par fusible	min. 32 A
Type de câble / section transversale	H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	Zone de cuisson à circuit simple
Taille	140 mm
Puissance	1200 W
Avant gauche	Zone de cuisson à circuit simple
Taille	180 mm
Puissance	1800 W
Avant droit	Zone de cuisson à circuit simple
Taille	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière droit	Zone de cuisson à circuit simple
Taille	180 mm
Puissance	1700 W
FOUR/GRILL	
Four principal	Four multifonction
Classe d'efficacité énergétique [#]	A
Eclairage interne	15–25 W
Consommation d'énergie du grill	1,6 kW

[#] Base : Dans les fours électriques, les informations sur les étiquettes signalétiques sont en conformité avec la norme EN 50304. Les valeurs sont déterminées sous une charge normale et convection/chaaleur tournante (si disponible).
Le mode de cuisson présentant une efficacité énergétique conforme à la norme EN 50304, est déterminé selon l'ordre de priorité ci-dessous selon les fonctions (modes) disponibles sur le produit. 1- Chauffage économique par ventilateur, 2-Viande basse température, 3-Chauffage par ventilateur (chaaleur tournante), 4-Éléments supérieur et inférieur avec circulation d'air, 5-Éléments supérieur et inférieur.

2 Consignes De Sécurité

Explications des consignes de sécurité

Les consignes et informations de sécurité suivantes sont utilisées dans ce manuel. Vous pouvez les distinguer à l'aide du symbole et du mot initial de signalisation.



DANGER

Risque élevé de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures graves ou mortelles.



MISE EN GARDE

Risque de blessure corporelle.

Le non respect peut entraîner des blessures bénignes ou moyennes.



AVIS

Risque de dégâts matériels.

Le non respect peut entraîner des dégâts sur l'appareil ou d'autres objets.



Important

Conseils d'utilisation.

Informations utiles sur l'utilisation de l'appareil. Aucune information sur des risques de blessures.

Consignes de sécurité de base

- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques sans préavis, dans le but d'améliorer la qualité du produit. Les chiffres fournis dans ce manuel sont uniquement destinés aux représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Les valeurs indiquées sur les plaques du produit ou sur d'autres documents fournis avec le produit, ont été obtenues dans des conditions de laboratoires conformément aux normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et d'utilisation du produit.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il présente un dysfonctionnement ou présente un dégât visible.
- Ne réalisez pas de réparations ou de modifications sur l'appareil. Vous pouvez toutefois remédier à certains dysfonctionnements ; consultez *Recherche Et Résolution Des Pannes*, page 24.
- 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 s'enflamme lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne faites pas chauffer des récipients fermés et des bocaux en verre. La pression pourrait s'élever dans le bocal et 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 posez pas de casseroles ou poêles vides sur des plaques allumées. Elles pourraient être endommagées.
- A cause de la chaleur, ne laissez pas de plats en plastique ou en aluminium sur la surface de l'appareil. Ces plats ne doivent pas non plus être utilisés pour conserver des aliments.
- 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.
- Le produit peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les éléments chauffants, sections internes du four, éléments de chauffage, etc lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à distance.
- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour placer ou retirer des plats dans votre four.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Les raccords de gaz et électriques ne doivent pas être en contact avec la surface arrière, sinon, cela pourrait endommager les raccords. Ne coincez pas les câbles entre la porte du four et son cadre. Ne faites pas passer les câbles sur la section de cuisson chaude. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après utilisation.



Important

Pour que la garantie soit valide, le produit doit être installé par une personne qualifiée, conformément à la réglementation en vigueur.

Sécurité des enfants

- Des parties accessibles de l'appareil deviendront chaudes au cours de son utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse. Tenez les enfants à distance.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- 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.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Cela pourrait provoquer le basculement de l'appareil ou endommager les charnières de la porte.

Sécurité lors de travaux électriques

- 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 cela, désactivez le fusible.
- Assurez-vous que la valeur de courant du fusible est adaptée au courant de la cuisinière.

Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. L'utilisation commerciale est interdite.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage.

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

L'appareil peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Mise au rebut

Matériaux d'emballage



DANGER
Risque d'étouffement par les matériaux d'emballage !

Gardez les enfants éloignés des matériaux d'emballage.

Le matériel d'emballage et les sécurités de transport sont fabriqués en matériaux respectant l'environnement. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques. Cela permet de protéger l'environnement.

Ancien équipement



Ce produit porte le symbole de tri sélectif correspondant aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). Ceci signifie que ce produit doit être manipulé conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin qu'il soit recyclé et démonté de manière à minimiser ses effets sur l'environnement. Pour obtenir davantage d'informations, veuillez contacter les autorités locales ou régionales.

Les produits électroniques qui ne sont pas inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé en raison de la présence de substances dangereuses.

Déplacement ultérieur



AVIS

Ne posez pas d'autres objets sur l'appareil. L'appareil doit être transporté en position debout.

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine et transportez-le dans son carton d'origine. Suivez les indications inscrites sur l'emballage.



Important

Vérifiez l'apparence générale de votre appareil en identifiant les dommages possibles pendant le transport.

Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite situées à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.

Si vous ne disposez pas de l'emballage d'origine

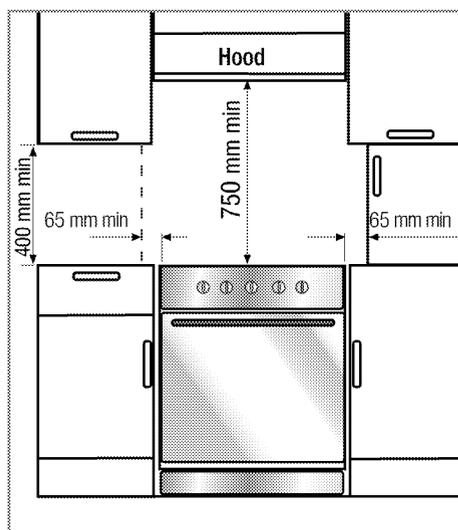
Enveloppez l'appareil dans de l'emballage à bulles ou du carton épais et entourez-le de ruban adhésif afin d'éviter de l'abîmer pendant le transport.

3 Installation

Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous le produit, 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; voir *Données techniques, page 5*.



Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Pré-

voyez une distance minimale de 750 mm qui va de la surface de la table de cuisson aux surfaces adjacentes au-dessus de la surface de la table de cuisson.

- S'il faut encaster une hotte, reportez-vous aux consignes du fabricant concernant la hauteur de fixation.
- 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 (jusqu'à 100 °C min.).

Installation et branchement



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.

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



AVIS

Dégâts matériels !

La poignée de la porte ne doit pas être utilisée pour soulever ou déplacer l'appareil.

- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.



DANGER

Un tuyau de sécurité endommagé vous expose à un risque d'explosion !

Le tuyau de sécurité ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Raccordement au réseau électrique



Important

Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !

La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.



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.

- Avant de raccorder votre four au réseau électrique, assurez-vous que la

tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte est ouverte ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

- Le câble d'alimentation du produit doit correspondre aux caractéristiques techniques, consultez le tableau des caractéristiques techniques *Données techniques, page 5*.



DANGER

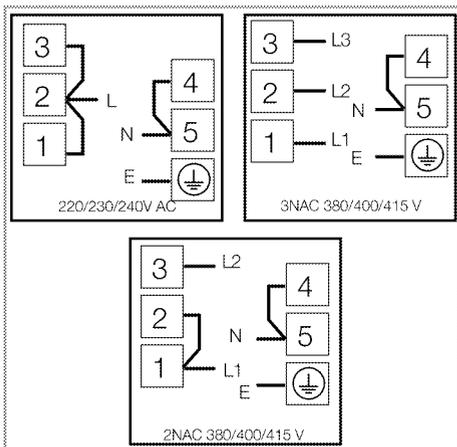
Risque d'électrocution !

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

1. Si la séparation omnipolaire du secteur est impossible, un dispositif de séparation doit être branché à une distance de contact de 3 mm min. (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs), tous les pôles devant être à proximité (mais pas au-dessus) du four, conformément aux réglementations IEE. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des problèmes de fonctionnement et l'annulation de la garantie du produit.

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

Si un câble sans prise est fourni avec votre appareil :



- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Le câble Vert/Jaune doit être connecté à la ligne de terre (E) \perp .
- Poussez l'appareil contre le mur de la cuisine.
- Alignez l'appareil avec le plan de travail à l'aide des pieds réglables.

Vérification finale

1. Activez l'électricité du secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

2. **Pour une connexion monophasée,** veuillez à effectuer les branchements suivants :

4 Préparations

Conseils pour économiser l'énergie

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

- Utilisez des couvercles non transparents et de préférence 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.
- Pendant la cuisson, évitez d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- Vous pouvez cuire deux plats différents en même temps ou cuire des plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats avant de les cuire.
- Vous pouvez faire d'avantage d'économies d'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin de la cuisson (la porte du four ne doit pas être ouverte).
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation énergétique peut être jusqu'à quatre fois plus importante.
- Donnez la préférence au brûleur adapté à la base du récipient. Choisissez toujours la taille de récipient correcte pour vos plats. Plus le plat est grand, plus il faut d'énergie.
- Veillez à utiliser des récipients à fond plat lorsque vous cuisinez sur les plaques de cuisson électriques.

Les récipients à fond plat et épais offrent une meilleure conduction thermi-

que. Vous pouvez économiser jusqu'à un tiers d'électricité.

- Les récipients doivent correspondre aux plaques. Le fond du récipient de cuisson ne doit pas être plus petit que la plaque.
- Gardez les plaques et le fond des récipients propres. Les saletés réduisent la transmission de chaleur entre la plaque et le fond du récipient.
- En cas de longues durées de cuisson, éteignez la plaque 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. En utilisant la chaleur résiduelle, vous pouvez économiser jusqu'à 20% d'électricité.

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



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.

Laissez l'appareil refroidir avant de retirer l'écran thermique.



Important

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

Afin d'éliminer les quelques résidus issus de la fabrication qui pourraient se trouver encore dans la cavité du four, il est nécessaire de faire chauffer l'appareil pendant 30 minutes.

Four électrique

1. Retirez les accessoires amovibles du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez le mode cuisson traditionnelle à l'aide du bouton de sélection des modes.

4. Sélectionnez la température maximale à l'aide du bouton thermostat; voir *Utilisation du four électrique, page 16*.
5. Chauffez pendant environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 16*

Four à grill

1. Retirez toutes les plaques et la grille du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 20*.
4. Chauffez pendant environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 20*

5 Utilisation De La Table De Cuisson

Généralités concernant la cuisson



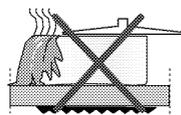
DANGER **Risque d'incendie par huile surchauffée !**

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.

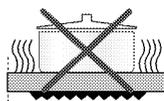
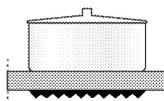
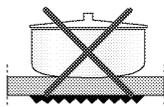
- Assurez-vous que les poignées des récipients ne puissent pas être accrochées ou butées par accident et ne soient pas chauffées par les zones de cuisson adjacentes.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et aux fortes fluctuations de température.
- N'utilisez pas la plaque vitrocéramique pour ranger des objets ou comme surface de découpe.
- Utilisez des récipients avec des fonds plats. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



Les projections peuvent endommager la surface céramique et occasionner un feu.

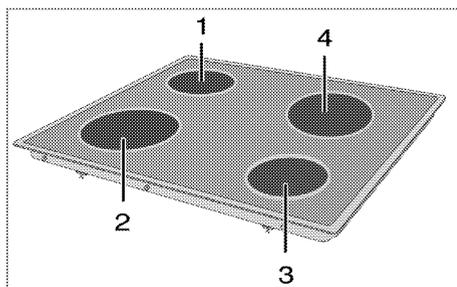


N'utilisez pas de récipients dont les fonds sont concaves ou convexes.

Utilisez des récipients avec des fonds lisses. Ils offrent un meilleur transfert de chaleur.

Si le récipient est trop petit, vous gaspillez de l'énergie.

Utilisation des plaques de cuisson



- 1 Zone de cuisson à circuit simple 14-16 cm
- 2 Zone de cuisson à circuit simple 18-20 cm
- 3 Zone de cuisson à circuit simple 14-16 cm
- 4 Zone de cuisson à circuit simple 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.



DANGER **Vitre cassée !**

Ne laissez jamais d'objets tomber sur la table de cuisson. Même de petits objets (par exemple une salière) peuvent endommager la table de cuisson.

N'utilisez pas de tables vitrocéramiques présentant des fissures. De l'eau peut pénétrer dans les fissures et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (par exemple fissures visibles), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

La table de cuisson vitrocéramique est équipée d'un témoin de fonctionnement et d'un indicateur de chaleur résiduelle.

L'indicateur de chaleur résiduelle indique la position de la plaque allumée et reste allumé après son arrêt. (Lorsque la température de la plaque descend jusqu'à un niveau où la plaque peut être touchée sans risque, le témoin s'éteint). Un allumage faible et oscillant du témoin de température résiduelle n'est pas un problème.



AVIS

Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées.

Allumage de la plaque

Les manettes de commande de la table de cuisson sont utilisées pour contrôler les plaques. Pour obtenir la puissance de cuisson désirée, tournez la manette de commande sur le niveau correspondant.

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

Niveau de cuisson	1	2	3
	réchauffer	mijoter, mitonner	cuire, rôtir

Arrêt de la plaque

Tournez la manette de commande sur la position arrêt (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 plaques en métal adaptées à revêtement anti-adhésif, ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- 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.

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.

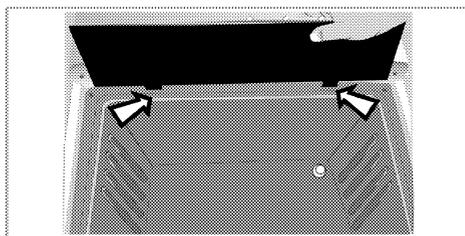
- Distribuez les pièces à griller sur la grille.

- Si vous utilisez la grille, placez une lèchefrite au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

Insertion de l'écran thermique

L'écran thermique est utilisé pour griller avec la porte du four ouverte. Il protège le bandeau de commande et les manettes de la chaleur et de la saleté.

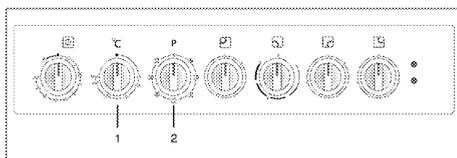
1. Ouvrez la porte du four et insérez l'écran thermique dans les fentes sous le bandeau de commande.



» Lorsque l'écran thermique est inséré, la porte du four reste ouverte.

Utilisation du four électrique

Sélectionnez une température et un mode de cuisson



Les modes de fonctionnement du four électrique se sélectionnent à l'aide de la manette des fonctions. La température est réglée avec la manette du thermostat.

Toutes les fonctions du four sont désactivées en plaçant le bouton correspondant sur la position (OFF).

1. Réglez le minuteur de four sur la durée de cuisson désirée ; voir *Utilisation du minuteur du four, page 18.*

- Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
 - Réglez le bouton de sélection des modes de cuisson souhaité.
- » Le four chauffe jusqu'à la température désirée puis il maintient cette température. Au cours de la chauffe, le témoin de température est allumé.

Arrêt du four électrique

Placez le minuteur de four sur la position arrêt.



Important

Lorsque le minuteur est réglé sur une période définie, il s'arrêtera automatiquement ; voir *Utilisation du minuteur du four, page 18*

Tournez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des modes sur la position "0" (Arrêt).

Description des modes de cuisson

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

Cuisson traditionnelle



Les éléments de chauffe inférieur et supérieur fonctionnent. N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson. Ce mode est idéal pour tout type de cuisson (viandes, poissons, gâteaux).

Éléments supérieur et inférieur avec circulation d'air



Les éléments supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. L'air chaud est distribué uniformément et rapidement dans l'ensemble du four par le ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Élément supérieur et circulation d'air



L'élément supérieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. L'air chaud est diffusé plus uniformément avec le ventilateur comparé au mode par le haut uniquement.

Élément inférieur et circulation d'air



L'élément inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. L'air chaud est diffusé plus uniformément avec le ventilateur comparé au mode par le bas uniquement.

Fonctionnement avec ventilateur



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

Grill avec chaleur tournante



L'effet du grill n'est pas aussi fort qu'en mode grill normal.

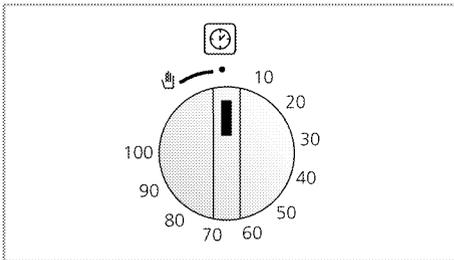
- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous l'élément de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill avec tournebroche



La résistance du grill est utilisée avec le moteur du tournebroche. Votre four est équipé d'un moteur pour tournebroche pour saisir et cuire toutes les volailles ou rôtis au tournebroche.

Utilisation du minuteur du four



Lancer le processus de cuisson



Important

Pour lancer les unités chauffantes, réglez le minuteur et la manette des fonctions sur la position souhaitée. Dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.

1. Réglez la durée de cuisson en tournant la manette du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Placez votre plat dans le four.
3. Sélectionnez une température et un modes de cuisson; voir *Utilisation du four électrique, page 16*.
» 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 de la durée, de le bouton des fonctions et du bouton de température.

Interrompre le processus de cuisson

1. Tournez la manette du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et terminez le processus de cuisson.
2. Eteignez le four à l'aide du bouton de réglage de la durée, de le bouton des fonctions et du bouton de température.

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.

Aliments	Plat	Niveaux de d'insertion		Température (°C)	Temps de cuisson (min.) (environ)	
Gâteau	Moule à pain 24 ... 26 cm	3	2	170 ... 180	25 ... 35	20 ... 30
Savarin	Moule à gâteau 18 ... 22 cm	3	2	170 ... 180	35 ... 45	35 ... 45
Cookies	Plaque de pâtisserie	3	3	170 ... 190	25 ... 35	20 ... 25
Pâte feuilletée	Plaque de pâtisserie
Brioche	Plaque de pâtisserie
Tartes	Plaque de pâtisserie	3	3	190	40 ... 50	30 ... 40
Pâte avec levure	Plaque de rôtisserie	3	3	200	35 ... 45	30 ... 35
Croustades	Plaque de pâtisserie	3	3	180 ... 190	25 ... 35	20 ... 30
Pâte à choux	Plaque de pâtisserie	3	3	180 ... 190	40 ... 50	35 ... 45
Lasagnes	Plat pour four	3	3	170 ... 180	40 ... 50	35 ... 45
Pizza	Plaque de pâtisserie	3	3	200 ... 220	15 ... 20	15 ... 20
Rôti de bœuf	Plaque de pâtisserie	3	3	15 min. 250 *	110 ... 120	105 ... 115
Épaule d'agneau	Plaque de pâtisserie	3	3	15 min. 250 *	70 ... 90	65 ... 85
Poulet rôti	Plaque de pâtisserie	3	3	15 min. 250 *	60 ... 70	55 ... 65
Plat à la turque (5,5 kg)	Plaque de pâtisserie	3	3	25 min. 220 *	180 ... 240	175 ... 230
Poisson	Plaque de pâtisserie	3	3	200	15 ... 25	10 ... 20

* puis 150

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

Utilisation du grill

- Pendant l'utilisation du grill, placez la manette du minuteur sur le symbole de la main en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Allumage du grill

1. Régler la manette des fonctions sur le symbole du grill.
2. Réglez la température du grill.
3. Préchauffez le grill pendant environ 5 minutes si nécessaire.

» La lampe du thermostat s'allume.

Arrêt du grill

1. Tournez la manette de commande du grill sur la position arrêt (haut).

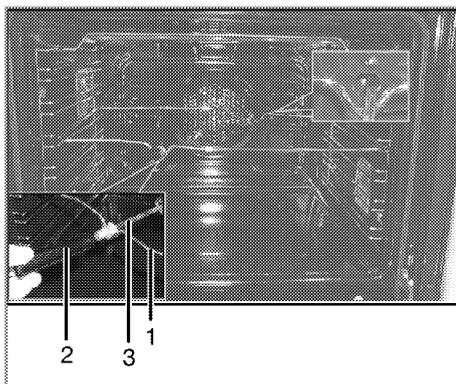
Fonction de tournebroche

Lorsque le mode grill est sélectionné, le moteur du tournebroche démarre.

- Insérez la lèchefrite au premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses de cuisson.
- Insérez une des fourchettes (3) sur la broche. Embrochez la pièce à rôtir puis insérez la deuxième fourchette. Cen-

trez et serrez en vissant les deux fourchettes.

- Placez le tournebroche sur son support(1). Faites glisser le cadre du tournebroche dans le four, à la hauteur désirée.
- Poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- **Retirez la poignée en plastique (2).**
- Après la cuisson, revissez la poignée (2) sur la broche pour la retirer du berceau sans vous brûler.



- 1 Berceau
- 2 Poignée du tournebroche
- 3 Fourchette

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	3...4	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	3...4	15...20 min.
Côtelettes d'agneau	3...4	12...15 min.
Rôti de bœuf	3...4	15...25 min. #
Côtelettes de veau	3...4	15...25 min. #

selon l'épaisseur

7 Maintenance Et Entretien

Généralités



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.



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.

Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation; de cette manière, il est possible de retirer les résidus de cuisson plus facilement, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.

Email lisse aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude mélangée à du liquide vaisselle, un chiffon doux ou une éponge, et d'utiliser un chiffon sec pour le séchage.

N'utilisez aucun matériel de nettoyage abrasif !



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

Nettoyage de la table de cuisson

Tables de cuisson céramique

Rincez toujours soigneusement à l'aide d'un chiffon propre plongé dans l'eau claire (car les résidus pourraient abîmer la surface vitrocéramique à la prochaine utilisation de la table de cuisson).

Ne grattez jamais les dépôts avec un couteau-scie, paille de fer ou autre outil de ce genre.

Enlevez les taches calcaires (taches jaunes) à l'aide d'une petite quantité de produit décalcifiant tel que Durgol, du vinaigre ou du jus de citron.

Appliquez le produit avec une éponge et, en cas de salissure plus importante, laissez agir pendant plus longtemps. Ensuite, finissez de nettoyer avec de l'eau.



Important

Les denrées à teneur élevée en sucre telles que la crème anglaise ou le sirop doivent être enlevées aussitôt à l'aide d'un grattoir sans attendre que la surface refroidisse. Sinon, la table de cuisson pourrait être endommagée de façon permanente.

Nettoyage du bandeau de commande



AVIS

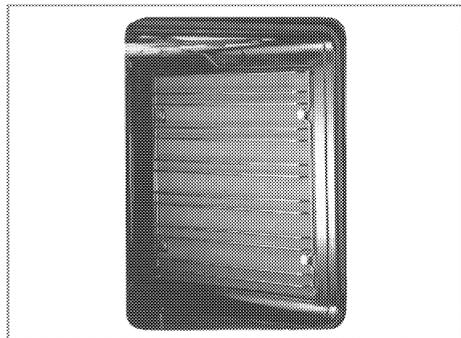
Dégâts du bandeau de commande !
Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Nettoyez le bandeau de commande et les manettes de commande.

Nettoyage du four

Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier ne sont nécessaires pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide tant qu'il est encore chaud.

Pour nettoyer la paroi latérale, dévissez les 4 vis sur le bac en acier. Une fois nettoyé, remontez le bac en acier sur la carcasse du four.



Parois catalytiques

Les parois latérales ou la simple paroi arrière de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'un émail catalytique.

Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone).

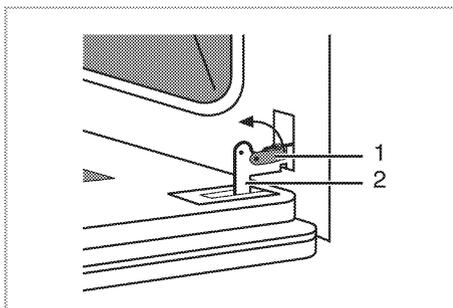
Nettoyage de la porte du four.

N'utilisez ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

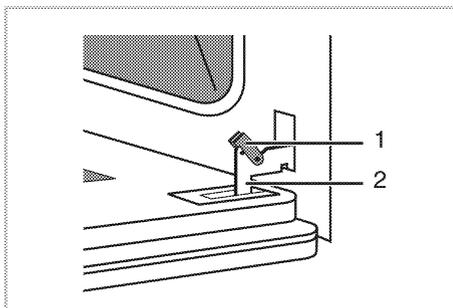
Démontage de la porte du four

La porte du four peut être démontée pour faciliter le nettoyage de l'espace intérieur du four.

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Poussez les manilles à charnière des deux côtés.



- 1 Manilles à charnière
- 2 Charnière



3. Placez la porte du four dans une position légèrement inclinée.
4. Soulevez la porte du four par l'avant avec les deux mains.

Après le nettoyage, reposez la porte en suivant les opérations inverses.

Remplacer 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.

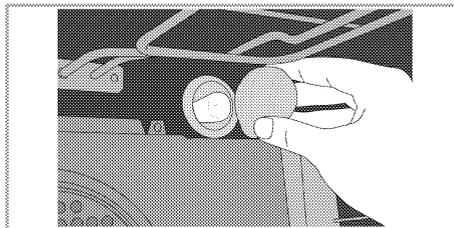
La lampe du four est une ampoule électrique spéciale résistant à la chaleur (T 300°C) ; voir *Données techniques, page 5*.

Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre agent de service.



AVIS

L'emplacement de la lampe peut différer du schéma.



1. Coupez le courant.
2. Dévissez le cache de la vitre en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
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 aux caractéristiques identiques.
4. Reposez le cache aux caractéristiques identiques de l'ampoule.

8 Recherche Et Résolution Des Pannes



DANGER

Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-vente de votre magasin revendeur.

Conditions de fonctionnement normales

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

Équipement électrique

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou est désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacer l'ampoule du four.
	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Les boutons de sélection de mode et de thermostat sont sur la position "0" (Arrêt).	Actionnez les boutons de sélection de mode de cuisson et de thermostat.
	La minuterie ne fonctionne pas.	Réglez l'heure.
	Pas de courant.	Vérifiez l'alimentation du secteur et la boîte à fusibles.

Horloge/minuteur (si le produit est équipé d'un minuteur numérique)

Dysfonctionnement / problème	Cause possible	Conseil / solution
L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.	Le courant a été coupé.	Réglez l'heure Après avoir éteint le four à l'aide des boutons de sélection de mode et de thermostat, réglez l'heure de nouveau.

Si le problème n'a pas été résolu :

1. Débranchez l'appareil du secteur (désactivez ou dévissez le fusible).
2. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.



Important

Ne tentez pas de réparer ce four vous-même. Aucun élément interne du four ne peut être réparé par l'utilisateur.