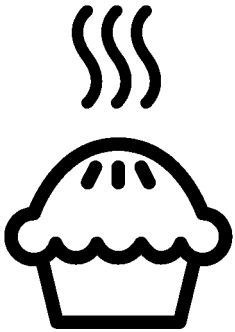
LEISURE

Cuisinière

Manuel d'utilisation



PR100F560K-PR100F560X

FR

285.3053.02/R.AB/7.10.2020
7726586390-7726586391

Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Leisure. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.
Souvenez-vous que ce manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées 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.

CE

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

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale....4
Sécurité lors de l'installation du gaz....5
Sécurité électrique....6
Sécurité du produit....7
Utilisation prévue....10
Sécurité des enfants....10
Mise au rebut de l'ancien appareil....11
Elimination des emballages....11

2 Généralités 12

Vue d'ensemble....12
Contenu de l'emballage....13
Caractéristiques techniques....15
Tableau des injecteurs....16

3 Installation 17

Avant l'installation....17
Installation et branchement....19
Conversion du gaz....25
Déplacement ultérieur....26
Déplacement ultérieur....26

4 Préparation 27

Conseils pour faire des économies d'énergie....27
Première utilisation....27
Réglage de l'heure....27
Premier nettoyage de l'appareil....28
Première cuisson....28

5 Utilisation de la table de cuisson 29

Généralités concernant la cuisson.... 29
Utilisation des tables de cuisson.... 30

6 Utilisation du four 33

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.... 33
Utilisation du four principal (côté gauche).... 33
Modes de fonctionnement.... 34
Utilisation de l'horloge du four.... 35
Tableau des temps de cuisson pour four principal (côté gauche en bas).... 37
Utilisation du gril (four principal côté gauche en bas)39
Utilisation du four (supérieur - côté gauche).... 39
Tableau des temps de cuisson.... 39
Utilisation du gril (côté gauche en haut).... 40
Utilisation du four (côté droit).... 41

7 Maintenance et entretien 42

Généralités.... 42
Nettoyage de la table de cuisson.... 42
Nettoyage du bandeau de commande.... 42
Nettoyage des cavités du four/du gril.... 43
Retirer la porte du four.... 43
Retrait de la vitre de la porte.... 44
Remplacement de l'ampoule du four.... 44

8 Recherche et résolution des pannes 45

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrées ou reçu des consignes d'utilisation.
  Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces éléctriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou s'il présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.
- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation,

des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.

Sécurité lors de l'installation du 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 règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. .
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : 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.
- 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.
- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- 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

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un technicien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparа-

tion doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

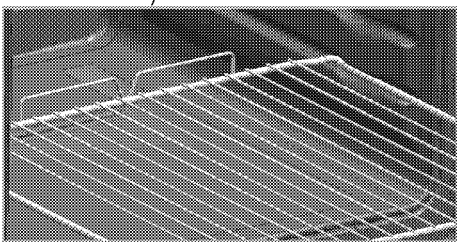
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- 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.

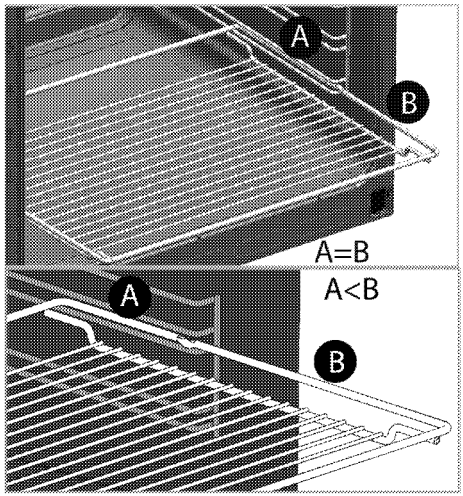
Sécurité du produit

- AVERTISSEMENT : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- 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.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- 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.

- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)
  Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins
  Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).





- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de

fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- AVERTISSEMENT :Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- AVERTISSEMENT : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
- AVERTISSEMENT :Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- AVERTISSEMENT : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Toutefois, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs

protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que votre appareil soit fiable :

- Veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit correctement installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- 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 autre chose que de la nourriture.
- 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, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

Sécurité des enfants

- AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- 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.
- Les appareils électriques et/ou 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.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- 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.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

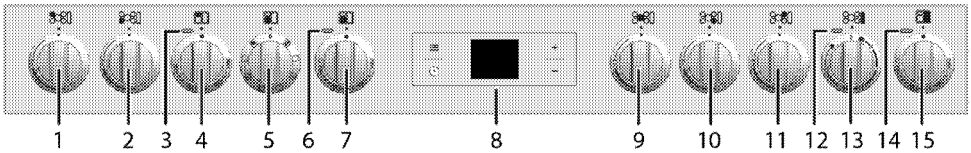
Elimination des emballages

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

2 Généralités

Vue d'ensemble

1 Plaque d'âtre
2 Bandeau de commande
3 Côté gauche -Four de gauche - Four supérieur
4 Côté gauche -Four de gauche-Four principal
5 Côté droit -Four de droite
6 Revêtement



1 Brûleur auxiliaire Arrière gauche
2 Brûleur rapide Avant gauche
3 Voyant de fonctionnement du four- pour côté gauche - Four supérieur
4 Sélecteur de température du four/Molette de sélection de fonction du grill- pour côté gauche - Four supérieur
5 Sélecteur des fonctions du four- pour côté gauche - Four principal
6 Voyant de fonctionnement du four- pour côté gauche - Four principal
7 Sélecteur de température du four- pour côté gauche - Four principal
8 Minuteur numérique
9 Brûleur à wok Centre
10 Brûleur normal Avant droit
11 Brûleur normal Arrière droit
12 Témoin d'avertissement
13 Extension de plaque de cuisson Droite
14 Voyant de fonctionnement du four- pour côté droit - Four de droite
15 Manette du four- pour côté droit - Four de droite

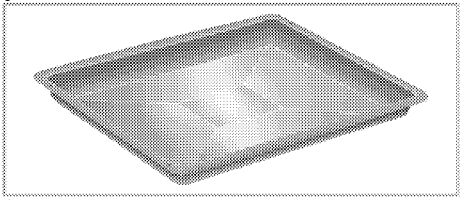
Contenu de l'emballage

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.

Manuel de l'utilisateur

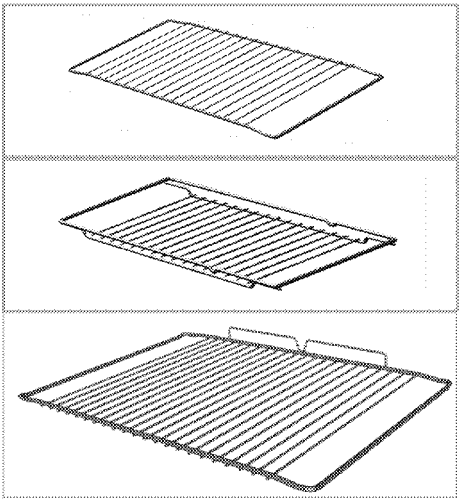
Lèchefrite

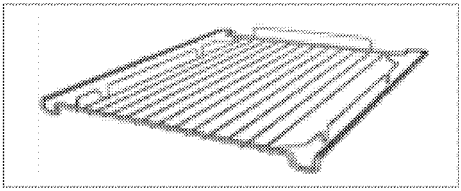
Utilisé pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



Grille

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



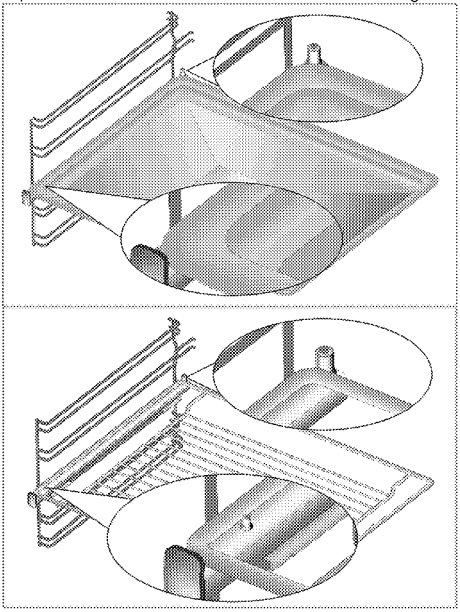


Placer correctement la grille et la plaque sur les rails télescopiques

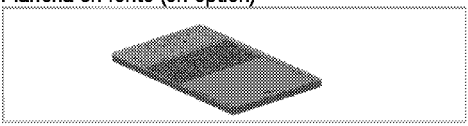
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les rails télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les grille et lèchefrite.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique grille et le lèchefrite avec les rails télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière des rails reposent contre les bords du lèchefrite ou de la grille.



Plancha en fonte (en option)

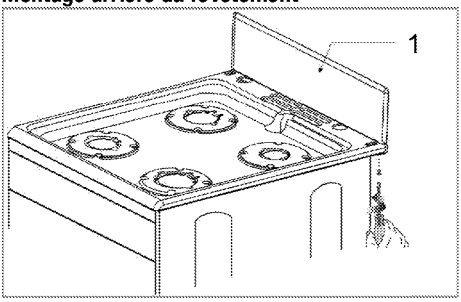


La plancha en fonte devient brûlante lorsqu'elle est utilisée. Tenez les enfants à l'écart du piano de cuisson.

Utilisée pour cuire directement vos aliments. Placez la plaque chauffante sur les brûleurs et ne posez aucune vaisselle dessus.

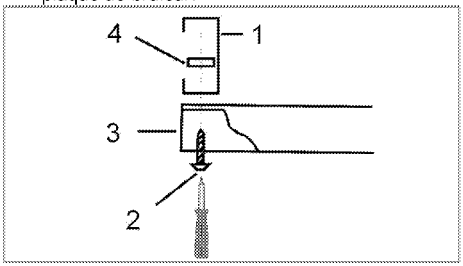
- Les ustensiles en métal tels que les spatules peuvent endommager la surface de cuisson.
- Placez correctement la plaque chauffante sur la table de cuisson à l'aide des encoches afin qu'elle ne puisse pas tomber.
- Faites chauffer la plaque chauffante pendant au moins 2 minutes avant de poser des aliments dessus. Elle peut être endommagée si elle est chauffée trop longtemps.

Montage arrière du revêtement



1 Revêtement

1. S'il vous plaît prendre dosseret et le paquet de vis et écrous.
2. Placez dosseret selon le dessin, le lieu écrou à l'intérieur dosseret sur le trou, visser le rebord de la plaque du brûleur avec la forme de vis sous la plaque de brûleur.



1 Revêtement
2 Vis
3 Plaque de brûleur
4 écrou

3. Evitez de trop serrer les vis au risque d'endommager la table de cuisson ou le revêtement arrière.

Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	900 mm/1000 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V~; 50 Hz
Consommation d'énergie totale	9.1 kW
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 4 mm^2
Catégorie de produit à gaz	Cat II **2E+3+**
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	12 kW
Type / pression de conversion au gaz[5]	LPG G 30/28-30 mbar
– en option	NG G 25/25 mbar - Propane 31/37 mbar
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	**Brûleur auxiliaire**
Puissance	1 kW
Avant gauche	**Brûleur rapide**
Puissance	3 kW
Centre	**Brûleur à wok**
Puissance	4 kW
Avant droit	**Brûleur normal**
Puissance	2 kW
Arrière droit	**Brûleur normal**
Puissance	2 kW
Droite	**Extension de plaque de cuisson**
Dimension	140/240 mm
Puissance	1200/2400 W
FOUR/GRILL	
Four principal - côté gauche	**Four multifonction**
Ampoule interne	15–25 W
Consommation énergétique du gril	2.2 kW
Four supérieur - côté gauche	**Four traditionnel / Gril**
Consommation énergétique du gril	2.2 kW
Four de droite - côté droit	**Four à ventilateur**
Ampoule interne	15–25 W

[#] Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. 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 des fonctions correspondantes. 1-Cuisson tournante économique, 2-Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

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

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

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.

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson Type /pression de gaz	1 kW Arrière gauche	3 kW Avant gauche	4 kW Centre	2 kW Avant droit	2 kW Arrière droit
G 20/20 mbar	78	125	144	104	104
G 30/28-30 mbar	50	85	101	69	69
G 25/25 mbar	78	125	144	104	104
G 31/ 37 mbar	50	85	101	69	69

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.

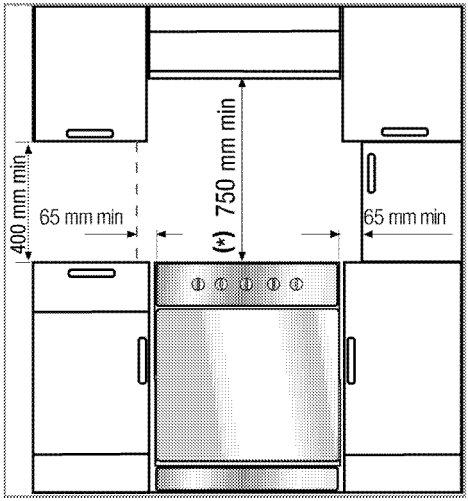
La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

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

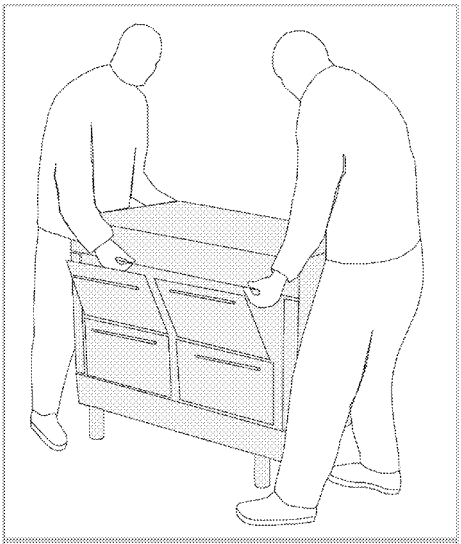
DANGER:
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

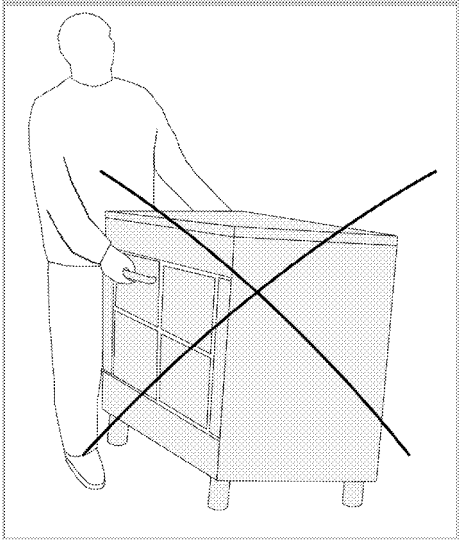
Avant l'installation

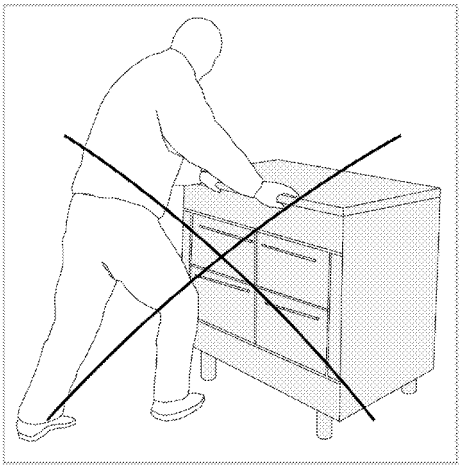
Veuillez noter que le produit est emballé sans que les pieds soient ajustés, assurez-vous que les pieds soient ajustés conformément aux instructions, avant que l'appareil ne soit placé dans sa position finale.
Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le 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.
- Laissez une distance minimum de 650 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson
- (*) S'il faut encastrer 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 indiqué dans le schéma. Ouvrez suffisamment la porte du four pour permettre une prise confortable et solide sur le bord antérieur du plafond du four en évitant d'endommager l'élément du grill ou d'autres parties internes du four. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur la poignée de la porte ou sur les manettes. Déplacez légèrement l'appareil pendant un moment jusqu'à ce que celui-ci soit positionné comme souhaité.





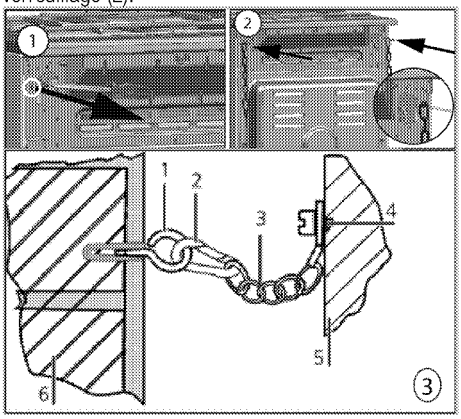


- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure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

Chaîne de sécurité

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre piano de cuisson.

Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).



1 Crochet de stabilité

2 Mécanisme de verrouillage

3 Chaîne de sécurité (fournie et assemblée au four)
4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
5 Partie arrière de la cuisinière
6 Mur de la cuisine

La chaîne de sécurité doit être aussi courte que possible afin d'éviter que le piano de cuisson ne bascule vers l'avant et, en diagonale afin d'éviter que le piano de cuisson ne s'incline sur le côté.

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; 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.

Pièces avec des portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation totale aux dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous en fonction de la puissance aéraulique totale de l'appareil (la puissance aéraulique totale de l'appareil est mentionnée dans le tableau des spécifications techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres ne présentent pas d'ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz tel que spécifié dans le tableau ci-dessous, il devrait certainement avoir une autre ouverture de ventilation fixe dans la pièce pour satisfaire aux exigences minimales de ventilation totale en matière de consommation totale de gaz de l'appareil. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques creuses existantes, la dimension d'ouverture du conduit de la hotte d'extraction, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm^2)
0 - 2	100
2 - 3	120
3 - 4	175
4 - 6	300
6 - 8	400
8 - 10	500
10 - 11,5	600
11,5 - 13	700
13 - 15,5	800
15,5 - 17	900
17 - 19	1 000
19 - 24	1 250

Pièces qui ne disposent pas de portes et/ou de fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, vous devez absolument rechercher d'autres produits qui fournissent une ouverture de ventilation fixe et non ajustable, conforme aux exigences minimales de ventilation pour la consommation totale de gaz par l'appareil, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, vous devez scrupuleusement suivre la réglementation pertinente régissant les bâtiments.

Lorsque la pièce ou l'espace intérieur contient plus d'un appareil alimenté au gaz, vous devez prévoir une zone de ventilation supplémentaire, outre la recommandation du tableau ci-dessus. La dimension d'une zone de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation sur les autres appareils à gaz.

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte.

Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m^3.

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.

Installation et branchement

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

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs 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.

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

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:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

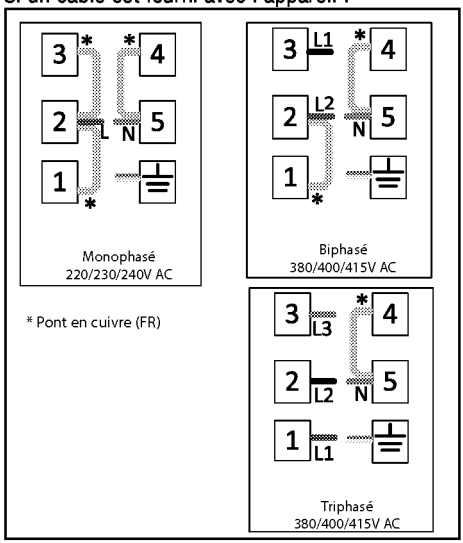
Raccordement du câble d'alimentation

Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles 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 poles 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)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

Raccordement au gaz

DANGER:
L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié.
Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles !
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.
Vous risqueriez une explosion !

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques type ion)
- Consultez les informations détaillés sur le raccordement et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisateur fourni avec votre produit.

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

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de façon appropriée pour l'assemblage avant l'installation de l'appareil.
- Le raccordement au gaz de votre appareil doit être réalisé par le service agréé.
- Un flexible doit être prévu à la sortie de l'installation de raccordement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé à l'aide d'une prise pour le raccord. Retirez la prise pour le raccord pendant le raccordement et votre appareil sera connecté au moyen d'un dispositif de raccordement plat (manchon).
- Assurez-vous que la valve de gaz naturel soit facilement accessible.
- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

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

Conditions règlementaires d'installation

DANGER:
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 condi-tions 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 éva-cués (un débit d'air de 2m3/h par kW de puissance est nécessaire).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispo-sitif d'évacuation des produits de la com-bustion. Il doit être installé et raccordé con-formément aux règles d'installation en vi-gueur et une attention particulière sera ac-cordée aux dispositions en matière de ventilation.
- Le flexible de gaz ne doit pas être en con-tact 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 (incorpo-rable), selon norme gaz EN 30.1.

DANGER:
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.

DANGER:
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 :

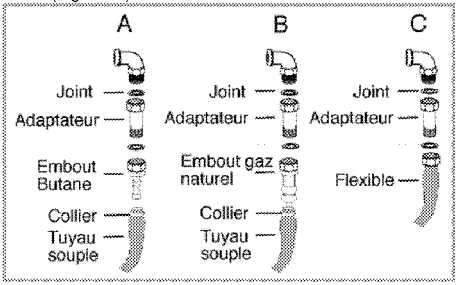
- 2 joints rondelles
- 1 adaptateur
- 1 embout Butane
- 1 embout gaz naturel

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 inté-rieur 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.

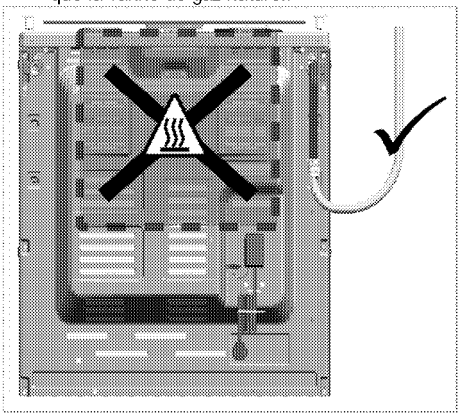
DANGER:
Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.

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

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 .

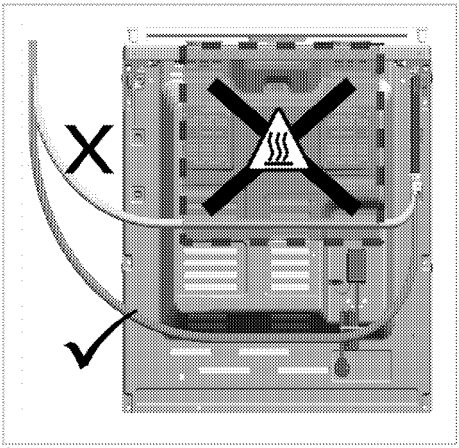
Si votre appareil dispose d'une seule sortie de gaz ;

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



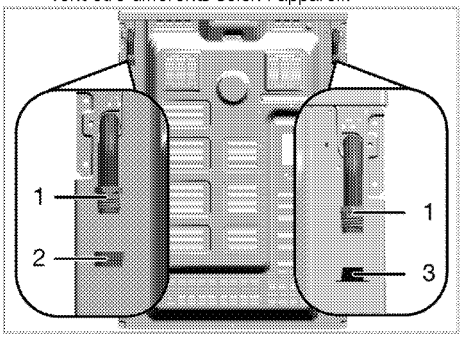
- Si la sortie du tuyau de gaz et la vanne de gaz naturel ne sont pas du même côté, assurez-vous

que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors du raccordement.



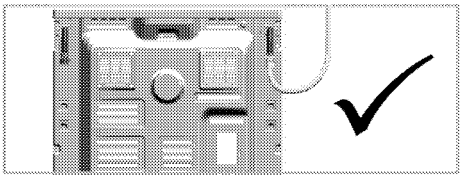
Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;

- L'une des deux sorties est fermée à l'aide d'une prise pour le raccord et l'autre à l'aide d'un bouchon en plastique. Les emplacements de la prise pour le raccord et du bouchon en plastique peuvent être différents selon l'appareil.

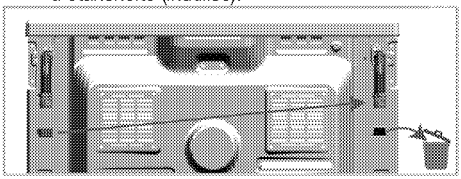


1 Sortie du tuyau à gaz
2 Prise pour le raccord
3 Bouchon en plastique

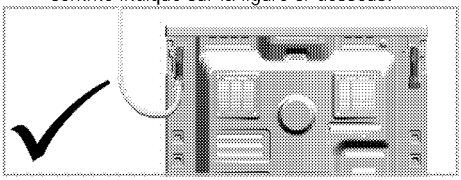
- Avant de raccorder le tuyau de gaz, assurez-vous que la sortie du tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil se trouve du même côté de l'appareil que la vanne de gaz naturel.
- Si la sortie du tuyau à gaz fermée hermétiquement avec le bouchon en plastique et la vanne de gaz naturel sont situées du même côté, effectuez le raccordement au gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous.



- Si la sortie du tuyau à gaz fermée hermétiquement avec le bouchon en plastique et la vanne de gaz naturel sont situées du même côté, retirez le bouchon en plastique et mettez-le au rebut. Retirez la prise pour le raccord et fermez la sortie du tuyau de gaz où le raccordement au gaz ne sera pas effectué avec un nouveau joint d'étanchéité (inutilisé).



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



Risque d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz. **Notre société décline toute responsabilité pour les dommages qui en résultent.**

- Le raccordement au gaz ne doit être effectué que par le fournisseur autorisé.
- Le raccordement au gaz de l'appareil doit impérativement se faire par la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de GPL.
- Le bouchon en plastique doit être mis au rebut et la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée doit être fermée à l'aide de la prise pour le raccord.
- Lorsque vous scellez la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée à la prise pour le raccord, vous devez absolument utiliser un joint d'étanchéité neuf et inutilisé.

DANGER:
Le tuyau à gaz flexible doit être raccordé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles qui l'entourent et à ne pas le coincer lorsque ces pièces mobiles se déplacent.
(exemple : tiroirs). De plus, vous ne devez pas le placer dans des espaces où il risque d'être écrasé.

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

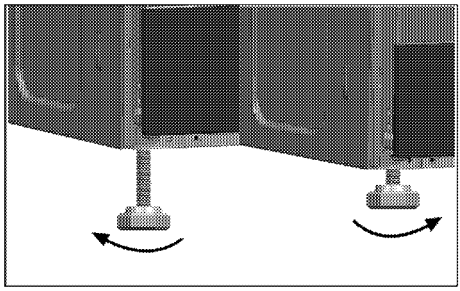
Contrôle des fuites au point de raccordement

- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.
- **Si votre appareil dispose de deux sorties de tuyau de gaz,** assurez-vous que la sortie de gaz inutilisée est scellée à l'aide d'une prise pour le raccord. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement de la prise pour le raccord pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nouveau le raccordement de la prise pour le raccord.
- Au lieu du savon, vous pouvez utiliser des aérosols disponibles sur le marché pour vérifier les fuites de gaz.

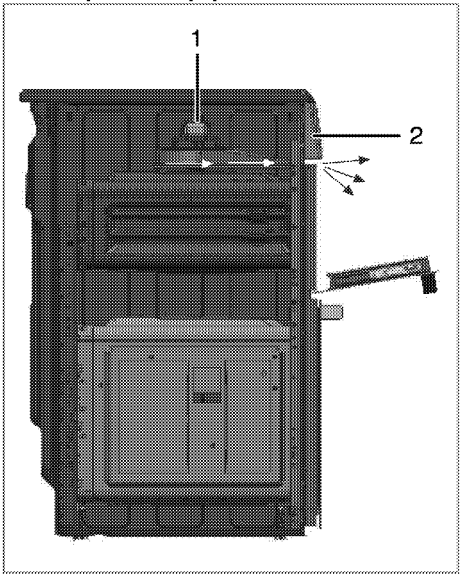
N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

Réglages des pieds du four

Pour votre sécurité; veuillez vérifiez que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.
La hauteur de l'appareil ne doit pas dépasser 930mm.



Pour les produits équipés d'un ventilateur



1 Ventilateur
2 Bandeau de commande

Lors de l'utilisation du gril, maintenir la porte ouverte afin de protéger le panneau de commande, les boutons et les pièces des autres fours; un ventilateur démarre automatiquement dès l'allumage du gril.

Le ventilateur continue de travailler jusqu'à ce que le produit soit refroidit.

Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.
3. Ouvrez le robinet de gaz.
4. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

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

Conversion du gaz

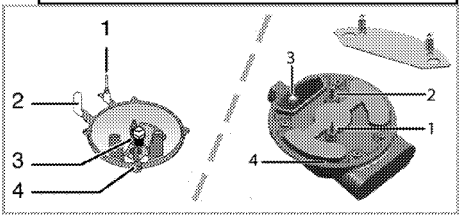
DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.
Vous risqueriez une explosion !

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.

La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leur emballage ou le tableau de l'injecteur.



1 Dispositif de sécurité à l'allumage
2 Electrode
3 Injecteur
4 Brûleur

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.

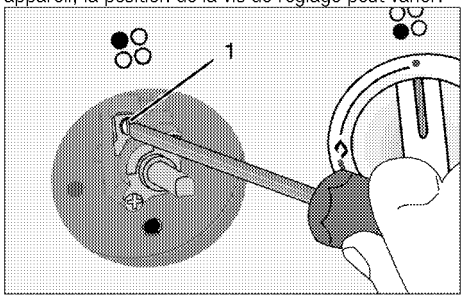
Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

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.

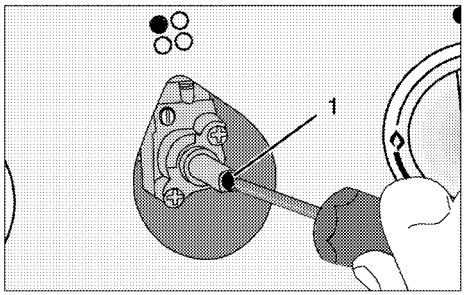
Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles**d'une montre.
» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

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.

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



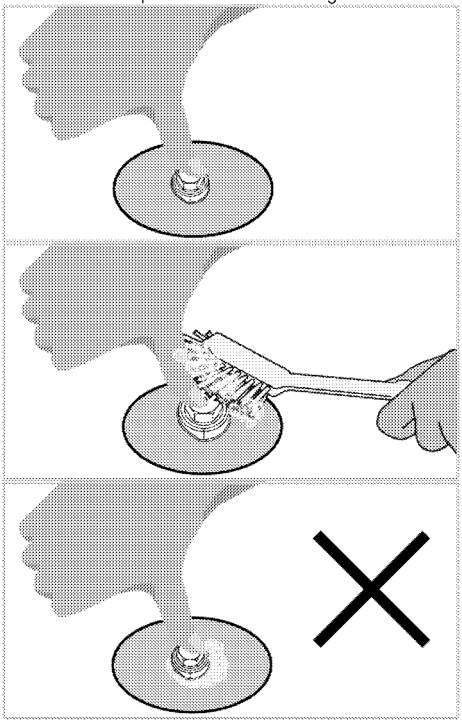
1 Vis de réglage du débit

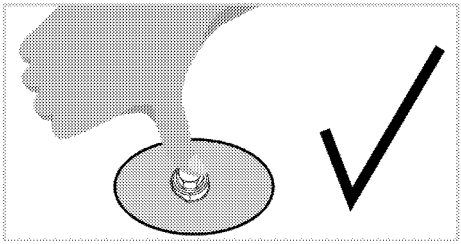
Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

Vérification de fuites aux injecteurs

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

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





Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Sl vous n'avez plus le carton d'origine, 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 contre-porte 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.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Sl vous n'avez plus le carton d'origine, 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 contre-porte 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.

Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparation

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 sombre 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 zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 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

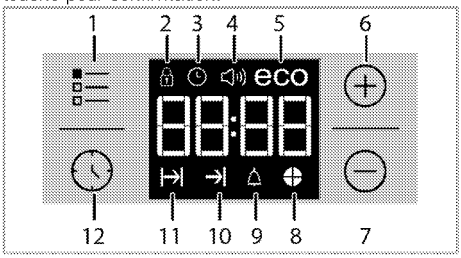
Réglage de l'heure

Les symboles correspondants clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages.

Appuyez les touches +/− pour régler l'heure après avoir branché le four pour la première fois.

Pour les modèles à commande tactile, touchez d'abord ☰, puis utilisez + / − pour définir l'heure du jour.

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole 🕒 et patientez pendant 4 secondes sans appuyer sur une touche pour confirmation.



1	Touche de choix des fonctions
2	Symbole de verrouillage des touches
3	Symbole Horloge
4	Symbole du volume de l'alarme (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
5	Symbole du mode Éco
6	Touche plus
7	Touche moins
8	Symbole du temps de cuisson de la tarte
9	Symbole de l'alarme
10	Symbole de fin du temps de cuisson
11	Symbole de temps de cuisson
12	Touche de programmation

Si le temps initial n'est pas défini, l'horloge démarrera à partir de **12 h 00** et 🕒 le symbole apparaîtra. L'icône disparaît lorsque l'heure est réglée.

Le réglage de l'heure actuelle est annulé en cas de coupure de courant. Il vous faudra réaliser le réglage de nouveau.

Premier nettoyage de l'appareil

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

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 sec.

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 provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson

Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

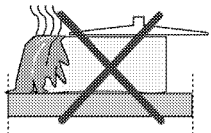
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière 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.
  Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. 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

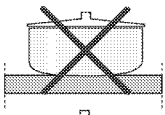
- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

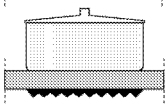
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



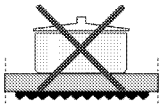
Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.



N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

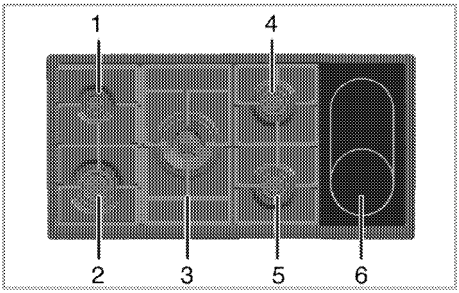


N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur.



Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson



List of advised diameter of pots to be used on related burners.

1 Brûleur auxiliaire 18-20 cm
2 Brûleur rapide 22-24 cm
3 Brûleur à wok 22-24 cm
4 Brûleur normal 18-20 cm
5 Brûleur normal 18-20 cm
6 Extension de plaque de cuisson 14-16 / 24-26 cm

AVERTISSEMENT
Évitez d'utiliser les ustensiles de cuisine au-delà des dimensions maximales indiquées ci-dessus. L'utilisation des grandes casseroles présente un danger d'intoxication au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation des petites casseroles représente un risque de brûlure par la flamme.

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

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.

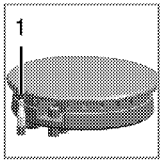
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.

3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone de chauffe sur la position OFF (indicateur vers le haut).

Système de coupure de sécurité du gaz



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

Brûleur à wok

Les brûleurs à wok vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement. Le wok s'apparente à une poêle à frire profonde et arrondie en métal. Il est surtout utilisé dans la cuisine asiatique pour cuire des légumes et de la viande émincés à feu vif en très peu de temps.
Dans ce type de poêle à frire qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme, les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments est ainsi préservée et les légumes restent croquants.
Vous pouvez également utiliser le brûleur à wok pour vos casseroles normales.

DANGER:
Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.
Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.

La table vitrocéramique est dotée d'un témoin de fonctionnement et d'un voyant d'avertissement de chaleur résiduelle.
Le voyant d'avertissement de chaleur résiduelle indique l'emplacement de la plaque chauffante active et reste allumé après extinction de la plaque chauffante. Le clignotement du voyant d'avertissement de chaleur résiduelle n'est pas une défaillance.

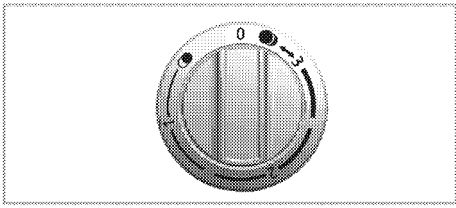
Selon l'utilisation, le temps de refroidissement de la plaque de cuisson peut être différent. La surface de la plaque de cuisson peut être chaude même si les voyants lumineux sont éteints. Assurez-vous que la surface est froide avant de la toucher. Dans le cas contraire, vous risquez de vous brûler la main!

Allumage des plaques en céramique
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.

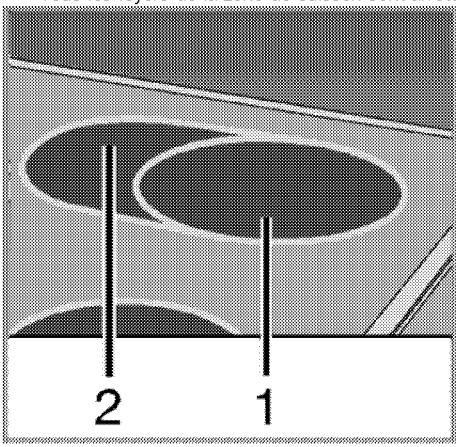
Niveau de cuisson	1	2	3
	réchauffer	mijoter, mitonner	faire bouillir

Extinction des plaques en céramique
Tournez le bouton de la plaque sur OFF (indicateur vers le haut)

Utilisation des foyers extensibles
Les foyers extensibles permettent de faire chauffer des casseroles de tailles différentes sur le même foyer. Lorsque ces foyers sont activés, le plus petit cercle du foyer s'allume.
1. Pour changer le diamètre du foyer, tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire.
2. Un "clic" retentit dés que le rayon de la plaque chauffante change.



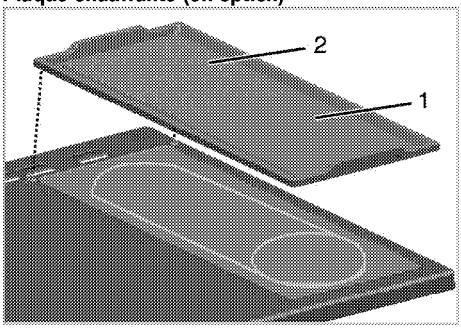
Arrêt des foyers extensibles
1. Tournez le bouton dans le sens anti-horaire sur OFF (indicateur vers le haut) pour arrêter le four. Tous les foyers de la zone de cuisson sont arrêtés.



1 Position 1
2 Position 2

La position 2 des foyers extensibles ne fonctionnent pas de façon indépendante.

Plaque chauffante (en option)



1 Position 1

2 Position 2

Assurez-vous que la plaque de cuisson est posée sur les goupilles de la plaque du brûleur La plaque chauffante devient brûlante lorsqu'elle est utilisée. Tenez les enfants à l'écart du four.

Utilisée pour cuire directement vos aliments. Placez la plaque chauffante uniquement sur un foyer extensible.

- Les ustensiles en métal tels que les spatules peuvent endommager la surface de cuisson.
- Ne placez pas la plaque chauffante horizontalement sur la table de cuisson. Elle ne tiendra pas correctement et peut tomber de la plaque de cuisson.
- Faites chauffer la plaque chauffante pendant au moins 2 minutes avant de poser des aliments dessus. Elle peut être endommagée si elle est chauffée trop longtemps.

La plaque chauffante est lourde parce qu'elle est faite en fonte. Soyez prudent pendant la manipulation.

Tableau de cuisson de la plancha

- L'expérience vous permettra de vous familiariser avec les réglages adaptés à votre utilisation. Utilisez le guide ci-dessous comme guide de référence.
- Après la cuisson, laissez du grill plancha refroidir avant de la laver.
- Préchauffez pendant environ 2 minutes avant la cuisson.

Plat	Position du bouton
Crêpe	Fort - Moyen - Bas
Bacon	Fort - Moyen - Bas
Côtelettes	Fort - Moyen - Bas
Steak	Fort - Moyen - Bas
Hamburger	Fort - Moyen - Bas
Pommes de terre en tranches	Moyen - Bas
Œuf	Moyen - Bas
Croquettes de poisson	Moyen - Bas

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

DANGER:
Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

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.

Conseils pour les grillades

Lorsque les viandes, 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.

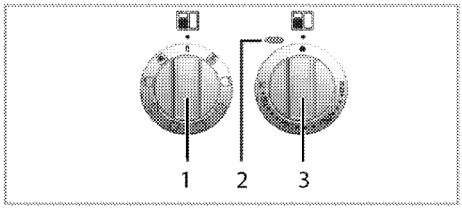
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des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

Les aliments non adaptés pour le gril exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four principal (côté gauche)

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

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



1 Sélecteur des fonctions du four pour côté gauche - Four principal
2 Voyant de fonctionnement du four pour côté gauche - Four principal
3 Sélecteur de température du four pour côté gauche - Four principal

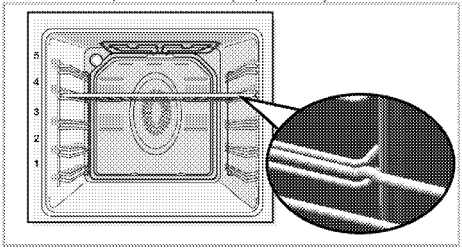
1. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.

2. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.

» Le four chauffe à la température réglée et garde cette température. Pendant le chauffage, témoin de fonctionnement reste allumé.

Arrêt du four électrique

Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).



Positions des gradins (pour modèle avec étagère métallique)

Il est important de placer la grille correctement sur le gradin latéral. La grille doit être insérée entre les gradins latéraux comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la grille appuyer sur le mur arrière du four. 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 gril.

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.

Convection naturelle

Les éléments chauffants supérieurs et inférieurs fonctionnent simultanément. Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Par exemple, il est adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts dans des moules. Cuisson avec une seule plaque.

Sole

Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.

Éléments chauffants supérieur/inférieur avec ventilateur

Les éléments chauffants supérieur et inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. De l'air chaud est rapidement envoyé également dans le four au moyen du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Fonctionnement avec ventilateur

Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (dans la paroi arrière) est en marche. Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.

Chaleur tournante

L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.

Fonction "3D"

Les éléments chauffants supérieurs, inférieurs et le ventilateur et sa résistance (dans la paroi arrière) sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.

Grill fort

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

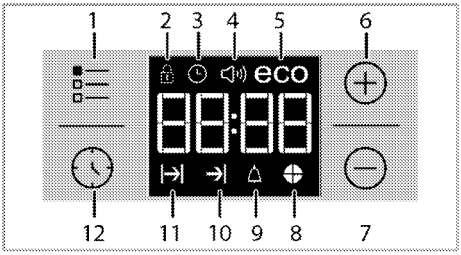
- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Grill pulsé

L'effet grill n'est pas aussi fort que sur Grill fort. Le ventilateur fonctionne également.

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

Utilisation de l'horloge du four



1	Touche de choix des fonctions
2	Symbole de verrouillage des touches
3	Symbole Horloge
4	Symbole du volume de l'alarme (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)
5	Symbole du mode Éco
6	Touche plus
7	Touche moins
8	Symbole du temps de cuisson de la tarte
9	Symbole de l'alarme
10	Symbole de fin du temps de cuisson
11	Symbole de temps de cuisson
12	Touche de programmation

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

Les symboles connexes clignoteront sur l'écran pendant l'opération des réglages. Vous devez attendre un court instant pour que les réglages prennent effet.

Si aucun réglage de cuisson n'a été effectué, l'heure ne peut être réglée.

Le temps restant apparaîtra si la durée de la cuisson est défini au début de la cuisson.

Faire la cuisson en spécifiant la durée de la cuisson :

Vous pouvez régler le four de sorte qu'il arrête de fonctionner à une heure précise. Pour ce faire, définissez la durée de la cuisson sur l'horloge.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole |→| du temps de cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche + / −.

» »Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole |→| et l'intervalle de temps s'afficheront en continu.

4. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

Régler la fin de la durée de la cuisson à une heure ultérieure :

Après avoir réglé la durée de la cuisson sur l'horloge, vous pouvez régler l'heure de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson.
2. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole |→| de la durée de la cuisson s'affiche à l'écran.
3. Définissez la durée de la cuisson avec la touche + / − .

» Une fois que la durée de la cuisson réglée, le symbole |→| s'affichera en continu à l'écran.

4. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole →| de fin de cuisson s'affiche à l'écran.
5. Appuyez sur les touches ✚ /▬ pour régler l'heure d'arrêt de la cuisson.

» Une fois que la durée de la cuisson est réglée, le symbole, |→| et le symbole →| et l'intervalle de temps s'afficheront en continu. Dès que la cuisson démarre, →| l'icône disparaît.

6. Placez le récipient dans le four et réglez la température à l'aide du bouton de température. Une fois la température définie, la cuisson commence.

» **Le minuteur du four calcule l'heure de début de cuisson en déduisant la durée de la cuisson à partir de la fin du temps de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé une fois l'heure de début de cuisson définie et le four chauffé à la température sélectionnée. Le four conserve cette température jusqu'à la fin de la durée de la cuisson.

» La durée de cuisson commence le décompte à l'écran une fois le processus de cuisson lancé et toutes les parties du symbole du minuteur s'allument. La durée de cuisson définie est divisée en 4 parties égales et lorsqu'une partie s'achève, le symbole correspondant s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre la durée de cuisson restante et la durée totale de cuisson.

7. Après la fin du processus de cuisson, la fonction « **Fin** » apparaît à l'écran et l'alarme retentit.
8. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme. L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

L'alarme est émise pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'arrêter. Cette dernière s'arrête et la valeur de température prédéfinie s'affiche à l'écran.

> Si vous appuyez sur un bouton à la fin de l'alarme, le four recommencera à fonctionner. Tournez le bouton de la température et le bouton de fonction à « **0** » mode (arrêt) pour éteindre le four afin d'empêcher que le four ne se mette à nouveau en marche à la fin de l'avertissement.

Activation du verrouillage des touches

Vous pouvez empêcher l'utilisation du four en activant la fonction de verrouillage des touches.

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

» La fonction« **ARRÊT** » s'affichera à l'écran.

2. Appuyez sur ✚ pour activer le verrouillage de la touche.

» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « **MARCHE** » s'affiche à l'écran et le symbole 🔒 reste allumé.

> Les touches du four ne sont pas opérationnelles lorsque la fonction de verrouillage des touches est activée. Le verrouillage des touches ne s'annulera pas en cas de coupure d'électricité.

Pour désactiver le verrouillage des touches

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

» La fonction« **Marche** » s'affichera à l'écran.

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

» L'écran affiche« **ARRÊT** » après la désactivation du verrouillage des touches.

Définir l'alarme

Vous pouvez utiliser le minuteur de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. Le minuteur se fera entendre à la fin du temps réglé.

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

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

2. Réglez l'heure de l'alarme en appuyant sur les touches ✚ / ▬.

> Assurez-vous que les touches de fonction relatives au son du signal, à l'heure du jour, à la luminosité de l'écran et à la température sont réglées à la position 0 (OFF (ARRÊT)).

» Le symbole🔔 restera allumé et le temps de l'alarme s'affichera à l'écran une fois le temps de l'alarme réglé.

3. À la fin du temps de l'alarme, le symbole 🔔 se met à clignoter et le signal de l'alarme retentit.

Couper l'alarme.

1. Le signal de l'alarme retentit pendant 2 minutes. Appuyer sur une touche de votre choix pour arrêter l'alarme.

» L'alarme s'éteint et l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

Annulation de l'alarme :

1. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche à l'écran afin d'annuler l'alarme.
2. Appuyez sur la touche ➖ et maintenez-la jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.

La durée de l'alarme s'affiche. Lorsque la durée de l'alarme et la durée de cuisson sont définies simultanément, la durée la plus courte s'affiche à l'écran.

Changez le son de l'alarme

1. Appuyez sur ☰ jusqu'à ce que le symbole 🔊 le symbole s'affiche à l'écran.
2. Réglez le volume de l'alarme à l'aide des touches ➕ / ➖.
3. La tonalité que vous avez définie s'activera après un court instant.

» La tonalité d'alarme sélectionnée s'affichera comme « b-01 », « b-02 » ou« b-03 » à l'écran.

Modification de l'heure de la journée

Pour changer l'heure que vous aviez réglée auparavant:

1. Appuyez sur ☰ jusqu'à ce que le symbole ⏲ s'affiche à l'écran.
2. Définissez l'heure du jour en appuyant sur les touches ➕ / ➖.
3. Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Mode « économie »

Vous pouvez économiser de l'énergie à ce mode tout en cuisinant en définissant le temps de cuisson dans le four.

Ce mode termine la cuisine à l'aide de la température interne du four en éteignant les résistances avant la fin du temps de cuisson.

Réglage du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche ☰ jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.

» La fonction« ARRÊT » s'affichera à l'écran.

2. Activez le mode « économie » en appuyant sur la touche ➕.

» Une fois le verrouillage des touches activé, la fonction « MARCHE » s'affiche à l'écran et le symbole "ECO" reste allumé.

Désactivation du mode « économie »

1. Appuyez sur la touche ☰ jusqu'à ce que le symbole « éco » apparaisse à l'écran.

» La fonction« Marche » s'affichera à l'écran.

2. Désactivez le mode « économie » en appuyant sur la touche ➖.

» L'écran affiche« Arrêt » près la désactivation du verrouillage des touches.

Réglage de la luminosité de l'écran (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

1. Appuyez sur ☰ jusqu'à ce que d-01 or d-02 or d-03 s'affiche à l'écran pour la luminosité de l'afficheur.
2. Réglez la luminosité désirée en appuyant sur les touches ➕ / ➖.

» Le temps que vous avez défini s'activera après un court instant.

Tableau des temps de cuisson pour four principal (côté gauche en bas)

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie

Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		1	175	20 ... 30
Gâteaux en moule*	Un niveau		1	175	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		1	175	20 ... 30
	Un niveau		1	175	25 ... 35
Génoise*	Un niveau		2	200	5 ... 10
Cookies*	Un niveau		2	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 3	170 - 180	35 ... 45
Pâte à choux*	Un niveau		1	200	30 ... 40
Pâte au beurre*	Un niveau		2	180	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 3	190	35 ... 45
Levain de pâte*	Un niveau		1	190	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2	180	30 ... 40

Pizza* (épaisse)	Un niveau		1	200	15 ... 20
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Un niveau		2	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Un niveau		1	15 min. 250/max, puis 190	55 ... 65
	Un niveau		1	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (en tranches)	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	140 ... 190
Poisson	Un niveau		2	200	20 ... 30
	Un niveau		2	200	20 ... 25
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 de gâteaux

- 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 pâte 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.

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 gril (four principal côté gauche en bas)

AVERTISSEMENT
Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du gril

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du gril.
2. Réglez ensuite la température désirée du gril.
3. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du gril

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

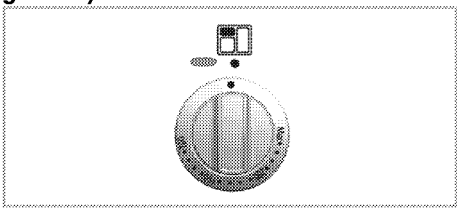
Les aliments non adaptés pour le gril exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour Four principal - en bas à gauche

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	4...5	20...25 min. *
Poulet en tranches	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. *
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. *
Pain toast	4...5	1...2 min.

* selon l'épaisseur

Utilisation du four (supérieur - côté gauche)



Le four à grill peut être utilisé comme gril et comme four de cuisson. L'intérrupteur sur le haut du four fait fonctionner le four quand la porte du four est fermée et le grill quand la porte du four est ouverte.

Allumage du four

Le grill est activé avec la manette de fonction Le grill est éteint quand la manette de fonction est sur la position Arrêt (haut).

1. Fermez la porte du four.
2. Réglez la température du four.

» Le voyant de température s'éteindra quand la température réglée sera atteinte.

Extinction du grill/four

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

Tableau des temps de cuisson

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

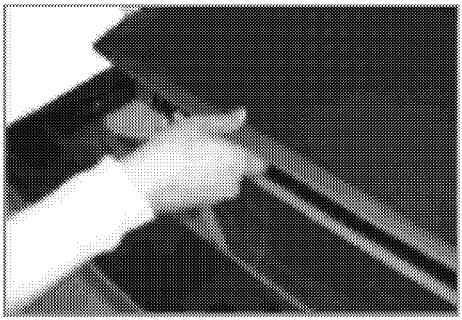
Capacité de charge maximale pour la plaque de four : 4 kg.

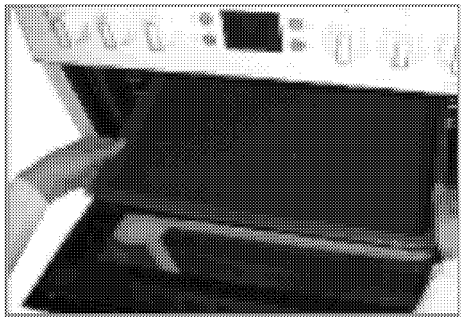
Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

- 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.

Quand vous sortez la plaque du four supérieur tirez comme sur l'illustration et tenez la avec les deux mains par les deux côtés.





Cuisson au four et rôtisserie

Aliments	Nombre de plaques	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson
Tarte aux fruits	Une plaque	1	175	25...35 min.
Pizza	Une plaque	1	200	15...20 min. selon l'épaisseur
Petits gâteaux	Une plaque	1	160...170	25...35 min.
Victoria sandwich (Génoise)	Une plaque	1	160...170	20...40 min.
Biscuits	Une plaque	1	160...170	15...30 min.
Scones	Une plaque	1	190	20...30 min.
Ragoûts	Une plaque	1	160	2...3 heures
Poisson entier	Une plaque	1	180	25...35 min.
Pâtes au four	Une plaque	1	170...180	20...40 min.
Rôti de bœuf	Une plaque	1	160...170	20...40 min par 450 g + 15 min.

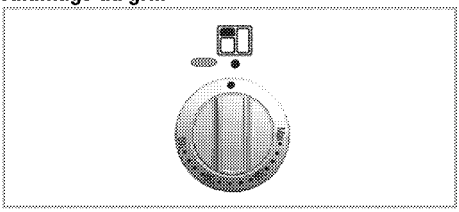
Utilisation du gril (côté gauche en haut)

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
Laissez la porte du four légèrement inclinée lorsqu'elle est grandement ouverte, afin d'être à l'abri des éclaboussures.

DANGER:
Cet appareil est conçu pour **fonctionner porte du gril ouverte.**

Le four à grill peut être utilisé comme gril et comme four de cuisson. L'intérrupteur sur le haut du four fait fonctionner le four quand la porte du four est fermée et le grill quand la porte du four est ouverte.

Allumage du grill



Tournez la manette de contrôle du gril dans le sens des aiguilles d'une montre. Cela vous offre différentes puissances de gril.

1. Ouvrez la porte du gril.
2. Si nécessaire, effectuez un préchauffage d'environ 5 minutes en allumant le gril en position 4.
3. Réglez ensuite la température désirée du gril.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.

Extinction du gril

1. Tournez la manette de contrôle du grill sur Arrêt (indicateur vers le haut)

- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Grillez les aliments dont seul le haut doit griller en les plaçant sur la grille métallique dans la lèchefrite ou en plaçant la lèchefrite sur le bas du compartiment grill.
- Les aliments et plats placés sur le bas du compartiment grill seront chauffés quand le four principal sera en marche. N'allumez pas le compartiment grill quand vous l'utilisez pour conserver de la nourriture.

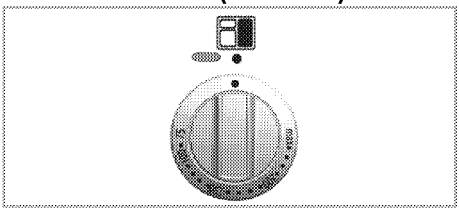
Les aliments non adaptés pour le gril exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de gril intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du gril. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson par grill (LHS-supérieur)

Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

Aliments	Niveaux de d'insertion	Temps de grillade (approx.)
Poisson	1	20...25 min. #
Poulet en tranches	1	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	1	20...25 min.
Rôti de bœuf	1	25...30 min. #
Côtelettes de veau	1	25...30 min. #
Pain toast	2	1...3 min.
# selon l'épaisseur		

Utilisation du four (côté droit)



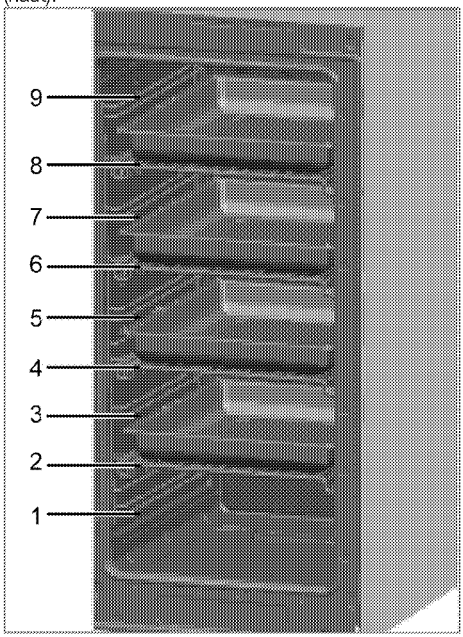
Sélection d'une température et d'un mode de fonctionnement.

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).



- Niveaux de cuisson recommandés :
  Pour une utilisation avec 1 plaque, utilisez le niveau 6.
  Pour une utilisation à 2 plaques, utilisez les niveaux 4 et 6.
  Pour une cuisson homogène à 3 plaques, utilisez les niveaux 2, 4 et 6.
  Pour la cuisson à 4 plaques, utilisez les niveaux 2-4-6-8.

Tableau des temps de cuisson pour four RHS (côté droit)

Cuisson au four et rôtisserie

Plat	Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Rôti de bœuf	4	160 ... 180	20 ... 25 min. par 450 g + 20 min.
Agneau rôti	4	160 ... 180	25 min. par 450 g + 25 min.
Porc	4	160 ... 180	25 min. par 450 g + 25 min.
Volaille jusqu'à 4 kg (8 lb)	4	160 ... 180	18 ... 20 min. par 450 g + 20 min.
Volaille jusqu'à 5,5 kg (12 lb)	4	150 ... 160	14 ... 16min. par 450 g + 20 min.
Ragoûts	4	140 ... 150	1,5 ... 2 heures selon la quantité
Cake aux fruits	4	130 ... 140	selon la taille
Petits gâteaux	6	160 ... 180	20 ... 25
Victoria sandwich (Génoise)	6	160 ... 180	20 ... 25

7 Maintenance et entretien

Généralités

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

DANGER:
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

DANGER:
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- 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.

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

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Une couche de calcaire peut se former sur le fond du four en fonction de la fréquence d'utilisation du mode cuisson vapeur/nettoyage vapeur facile et de la dureté de l'eau utilisée.

Nettoyage de la table de cuisson

Tables de cuisson à gaz

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

Surfaces vitrocéramiques

Essuyez la surface vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humidifié à l'eau froide pour ne pas laisser de traces du produit de nettoyage. Séchez à l'aide d'un chiffon doux et sec. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.
Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires.
Eliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant comme le vinaigre ou le jus de citron. Vous pouvez également utiliser les produits appropriés disponibles dans le commerce.
Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.

Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse. Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.
La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

Nettoyage du bandeau de commande

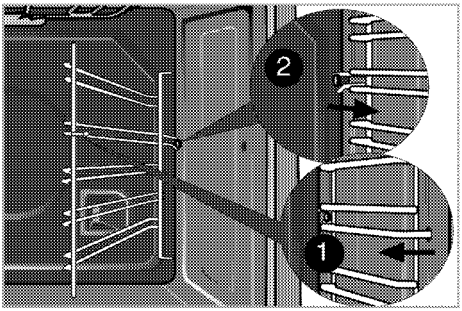
Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les avec un chiffon sec.

Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage des cavités du four/du gril

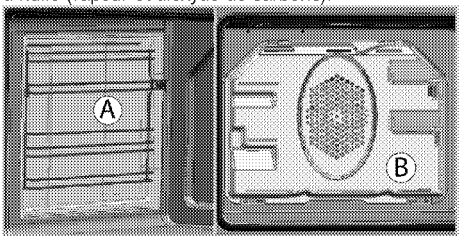
Pour nettoyer la paroi latérale
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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



Parois catalytiques
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur matte claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).

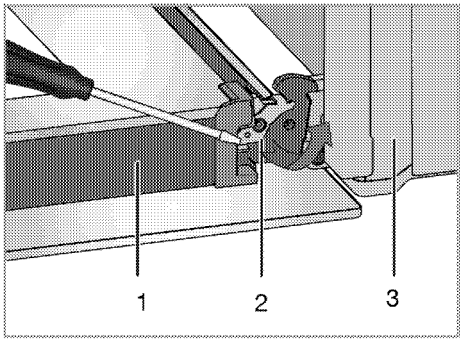


Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

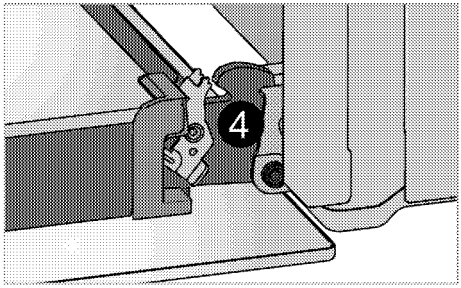
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

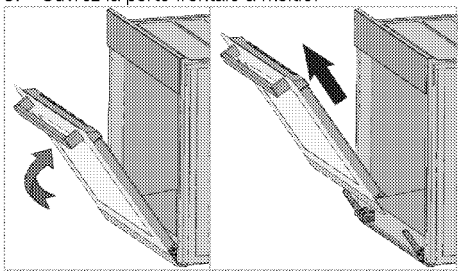
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1 Porte
2 Charnière(position fermée)
3 Four
4 Charnière(position ouverte)



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.

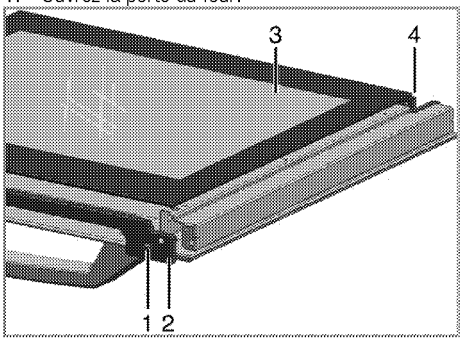
Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Retrait de la vitre de la porte

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Le panneau vitré interne de la portes du fours supérieur (supérieur-côté gauche et supérieur-côté droit) peut être retiré totalement pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.



1 Vis
2 Profil
3 Panneau vitré du fond
4 Encoche en plastique

2. Retirez la vis (1) à l'aide d'un tournevis
3. Retirez le profil (2) puis tenez le panneau vitré du fond (3).
4. Regroupez à nouveau les éléments de la porte, mettez le panneau vitré (3) en place dans les fentes en plastique (4) et assemblez le profil.

Si la porte du four a trois verres, n'oubliez pas de remettre en place le panneau de verre intérieure.

Remplacement de l'ampoule du four

DANGER:
Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

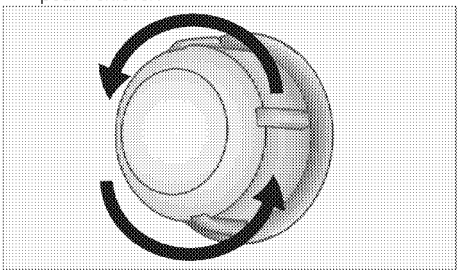
L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

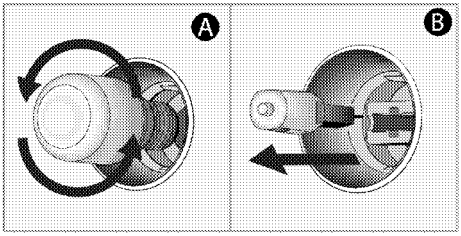
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



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 émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *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.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

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. >>> *Réglez l'heure.*
  (Sur les produits avec four micro-ondes, le minuteur ne contrôle que le micro-ondes.)
- 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 d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*
- L'heure n'est pas réglée. >>> *Réglez l'heure.*

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner bien que la plaque soit éteinte.

- Cela n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner jusqu'à ce que les composantes électroniques de la table de cuisson refroidissent en passant à une température adaptée.

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.*

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.*

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.