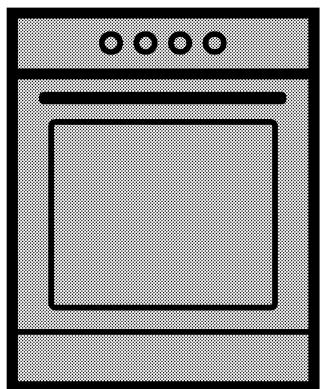


Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



FSS56000GWC

FR

485.3018.74/R.AA/16.04.2018

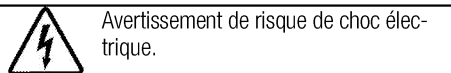
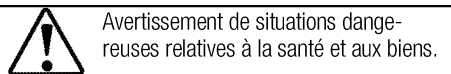
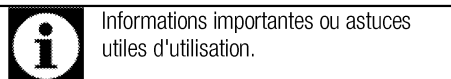
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. 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 le conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. 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 :



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

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

Sécurité générale.....4
 Sécurité électrique.....5
 Sécurité du produit.....5
 Utilisation prévue.....8
 Sécurité des enfants.....8
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....9
 Elimination des emballages.....9
 Déplacement ultérieur.....9

2 Généralités 10

Vue d'ensemble.....10
 Contenu de l'emballage.....11
 Caractéristiques techniques.....12

3 Installation 13

Avant l'installation.....13
 Installation et branchement.....14

4 Préparation 16

Conseils pour faire des économies d'énergie.....16
 Première utilisation.....16
 Premier nettoyage de l'appareil.....16
 Première cuisson.....16

5 Utilisation de la table de cuisson 18

Généralités concernant la cuisson.....18
 Utilisation des tables de cuisson.....18

6 Utilisation du four 20

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.....20
 Utilisation du four électrique.....20
 Modes de fonctionnement.....21
 Tableau des temps de cuisson.....21
 Utilisation du grill.....22
 Tableau des temps de cuisson pour le grill.....22

7 Maintenance et entretien 23

Généralités.....23
 Nettoyage de la table de cuisson.....23
 Nettoyage du bandeau de commande.....23
 Nettoyage du four.....23
 Retirer la porte du four.....24
 Retrait de la vitre de la porte.....24
 Remplacement de l'ampoule du four.....26

8 Recherche et résolution des pannes 27

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 ont pu bénéficier 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 encadrés ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- 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.
- 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 électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent 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 présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont

en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien 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 séparation 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 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.

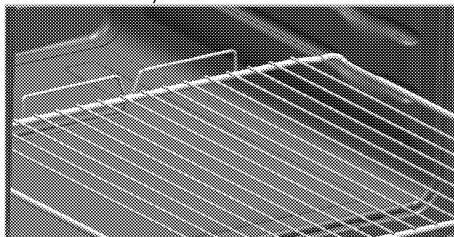
Sécurité du produit

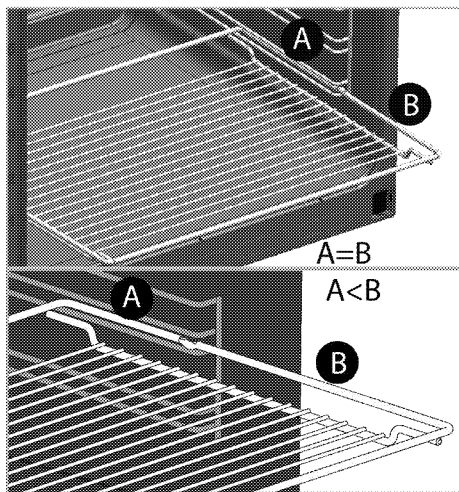
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil devien-

nent 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 entraîner 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 grill.
- 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 que votre appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Ne refermez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi. Essayez la plaque de recouvrement supérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout écoulement d'eau vers l'arrière ou l'intérieur du four.
- 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.
- L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- **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.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, 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 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 LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les 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. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la lèchefrite 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.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



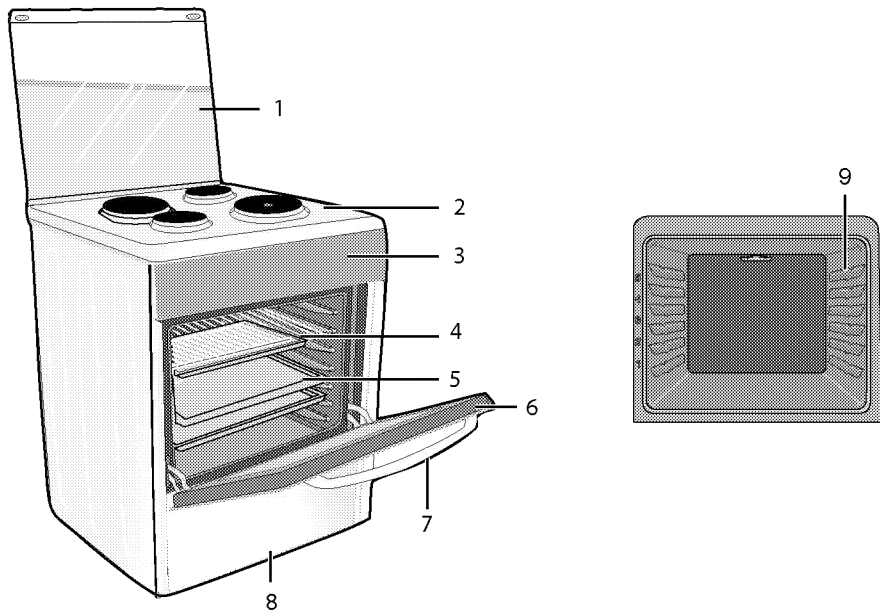
Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.



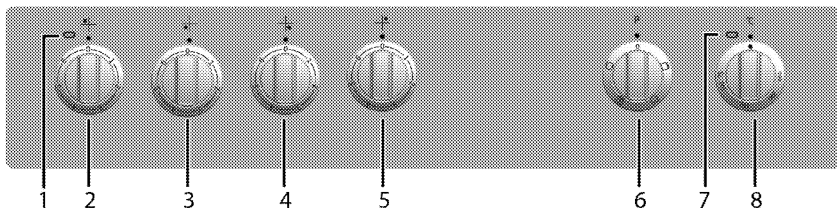
Inspectez l'aspect général de l'appareil pour détecter les dégâts potentiellement dus au transport.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------|
| 1 | Couvercle supérieur | 6 | Porte frontale |
| 2 | Plaque d'âtre | 7 | Poignée |
| 3 | Bandeau de commande | 8 | Partie inférieure |
| 4 | Grille | 9 | Gradins |
| 5 | Lèche-frite | | |



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Témoin d'avertissement |
| 2 | Plaque chauffante Arrière gauche |
| 3 | Plaque chauffante Arrière droite |
| 4 | Plaque chauffante Avant gauche |
| 5 | Plaque chauffante Avant droit |
| 6 | Sélecteur des fonctions du four |
| 7 | Voyant de fonctionnement du four |
| 8 | Sélecteur de température du four |

Contenu de l'emballage

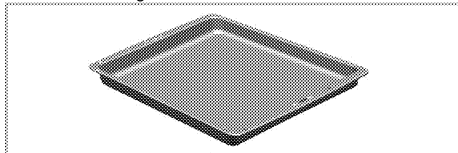


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

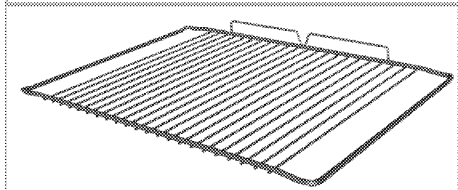
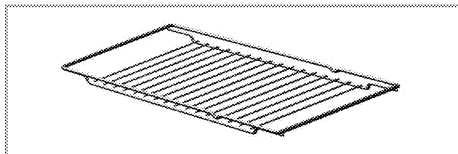
2. Lèche-frite

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



3. Grille

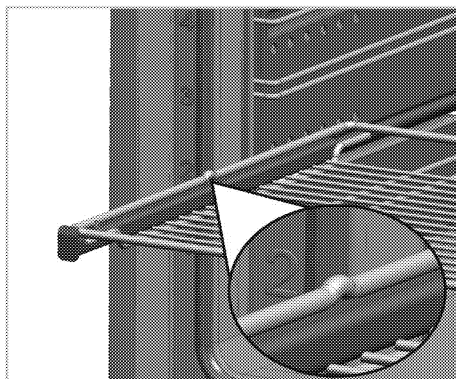
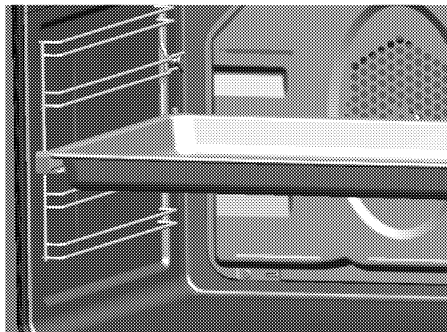
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

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



Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/500 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6.9 kW
Fusible	25 A
Type de câble/section	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	Plaque chauffante
Dimension	145 mm
Puissance	1000 W
Avant gauche	Plaque chauffante
Dimension	180 mm
Puissance	1500 W
Avant droit	Plaque chauffante
Dimension	145 mm
Puissance	1000 W
Arrière droit	Plaque chauffante
Dimension	180 mm
Puissance	1500 W
FOUR/GRILL	
Four principal	Four traditionnel
Ampoule interne	15-25 W
Consommation énergétique du grill	1.6 kW

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 les 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'accompagne 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.

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 de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

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



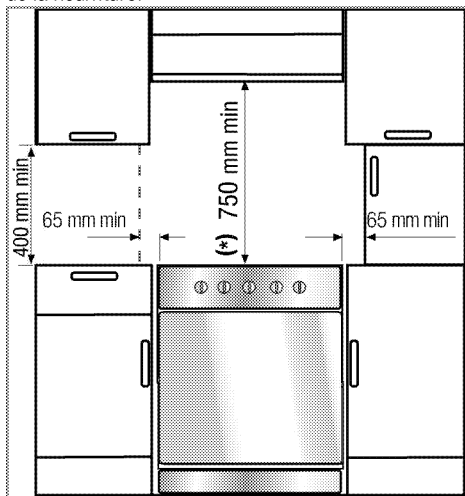
DANGER:

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

Avant l'installation

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

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



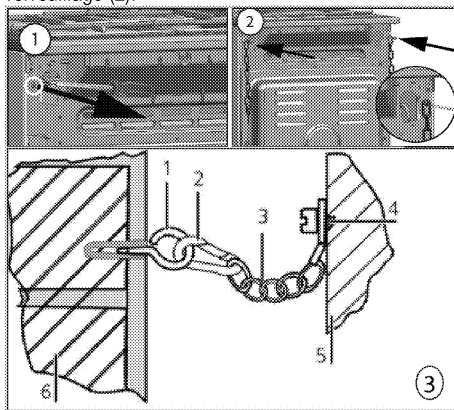
- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface 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)..
- 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

Si votre appareil présente 2 chaînes de sécurité;

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

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 Stabilité du crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière

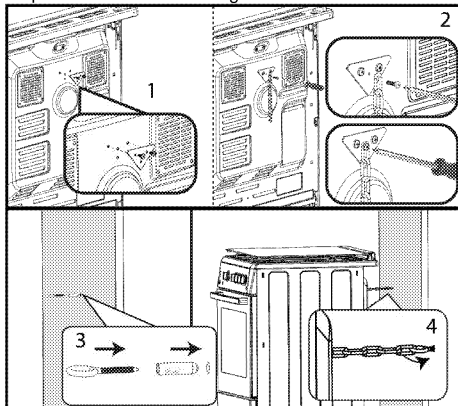
5 Partie arrière de la cuisinière

6 Mur de la cuisine

Si votre appareil en présente une seule ;

L'appareil doit être sécurisé contre tout basculement par la chaîne de sécurité fournie avec votre four.

Pour sécuriser la chaîne de votre produit, suivez les étapes décrites dans l'image ci-dessous :



La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que la cuisinière ne bascule vers l'avant et en diagonale. Grâce à cette précaution, la cuisinière ne s'incline pas sur le côté.

La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

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



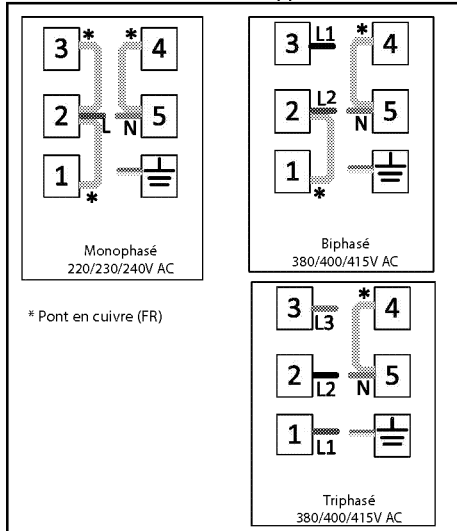
Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche 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 pôles de la source d'alimentation, une unité de


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

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

Si un câble est fourni avec l'appareil :



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

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Câble vert/jaune = (E)  (Terre)
- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- **Réglages des pieds de la cuisinière**
Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable.
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.

Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.

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 recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les plaques chauffantes. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les plaques chauffantes et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la plaque chauffante et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la plaque chauffante 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



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.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*.
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 20*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 22*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 22*

Plaque chauffante

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



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

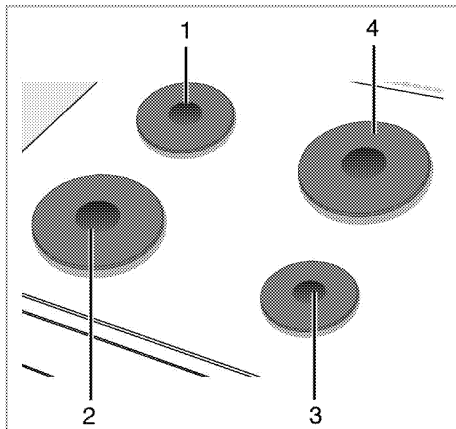


Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une 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. Évitez 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.

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque chauffante 14-16 cm
- 2 Plaque chauffante 18-20 cm
- 3 Plaque chauffante 14-16 cm
- 4 Plaque chauffante 18-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)

Utilisation des plaques chauffantes

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



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

Protection contre la surchauffe

Les plaques chauffantes dont la puissance est supérieure à 1000 W sont équipées d'une protection contre la surchauffe. La protection contre la surchauffe réduit la puissance de la plaque chauffante dans les cas suivants :

- Absence de récipient ou de casserole sur la plaque chauffante.
- Le récipient ou la casserole sur la plaque chauffante est vide.
- Le fond du récipient ou de la casserole n'est pas plat.

Allumage des plaques chauffantes

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

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

Arrêt des plaques chauffantes

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

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



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 au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne séchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de

viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

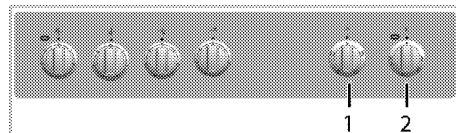
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des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



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

Utilisation du four électrique

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



- 1 Sélecteur des fonctions du four
 - 2 Sélecteur de température du four
1. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.
 2. Réglez la manette Température sur la température souhaitée.

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

Arrêt du four électrique

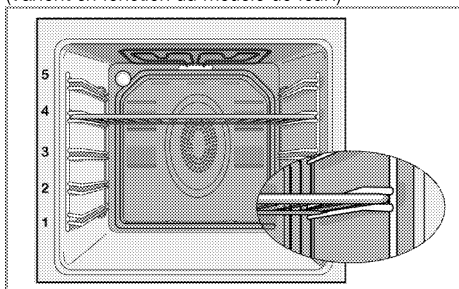
Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

Positions des châssis (pour modèle avec grill)

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

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

(Varient en fonction du modèle de four.)



Modes de fonctionnement

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.



Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage vapeur.



Gril



Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les grillades.

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

Grill fort



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

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

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.

Cuisson au four et rôtisserie



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

Plat	Nombre de plaques		Hauteur des gradins	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
**Gâteaux sur plaque	Une plaque		3	175	30 ... 45
**Gâteaux en moule	Une plaque		3	175	30 ... 50
**Gâteaux dans du papier alimentaire	Une plaque		3	160 ... 170	20 ... 30
**Génoise	Une plaque		3	180 ... 200	10 ... 20
**Cookies	Une plaque		3	160 ... 170	20 ... 30
**Pâte à chou	Une plaque		3	200	20 ... 30
**Pâte au beurre	Une plaque		3	190	25 ... 35
**Levain de pâte	Une plaque		3	190	20 ... 40
**Lasagnes	Une plaque		2	180	25 ... 45
**Pizza	Une plaque		2	200	15 ... 25
Bifteck (entier) / Rôti	Une plaque		2	25 min. 220, puis 180 ... 190	80 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Une plaque		2	25 min. 220, puis 180 ... 190	70 ... 100
Poulet rôti	Une plaque		2	15 min. 220, puis 190	55 ... 75

Dinde (émincée)	Une plaque		2	25 min. 220, puis 190	70 ... 120
Poisson	Une plaque		3	200	20 ... 30

(**) Pour les processus de cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez le four au début du processus jusqu'à ce qu'il atteigne la température sélectionnée.

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



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.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Hauteur des gradins	Température recommandée (°C)**	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	250/max	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	250/max	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	250/max	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	250/max	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	250/max	25...30 min. #
Pain toast *	4	250/max	1...3 min.

selon l'épaisseur

*Préchauffez pendant 5 minutes.

**Si la température du grill de votre appareil ne peut être réglée, le grill va fonctionner à une température maximale.

Conseils pour la cuisson des légumes

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

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

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

Allumage du grill

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

Extinction du grill

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





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

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.
- **(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)**
N'utilisez pas de grattoirs métalliques ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le couvercle en verre. La surface en verre pourrait être endommagée.

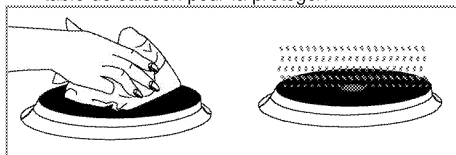
 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

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

Nettoyage de la table de cuisson


Tables de cuisson électriques

1. Eteignez les plaques chauffantes et attendez qu'elles refroidissent.
2. Si nécessaire, nettoyez les plaques avec un produit de nettoyage (des dégraissants/adoucissants sont disponibles en magasins spécialisés).
3. Faites chauffer quelques minutes après le nettoyage afin de faire sécher la partie supérieure.
4. Appliquez régulièrement une fine couche d'huile pour machines sur la surface supérieure de la table de cuisson pour la protéger.



Nettoyage du bandeau de commande

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

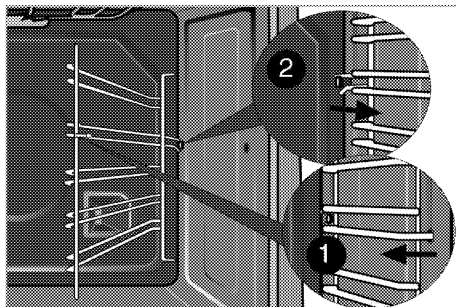
 Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

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

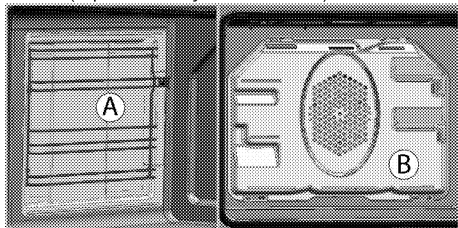
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

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

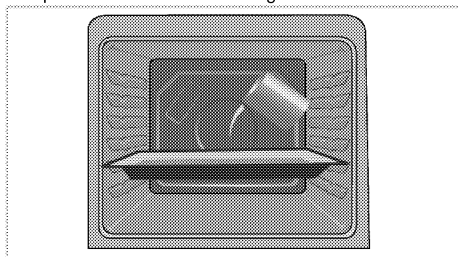
Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur matte claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont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



Nettoyage vapeur facile

Il assure un nettoyage facile parce que la saleté (après avoir attendu pas très longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau de condensation sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 500 ml d'eau sur la plaque du four et placez-la sur la deuxième grille.



3. Réglez la température du four à 100° C et laissez tourner sur le mode de nettoyage vapeur facile bas pendant 25 minutes.
4. Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer la saleté persistante et enlevez-la à l'aide d'un chiffon sec.

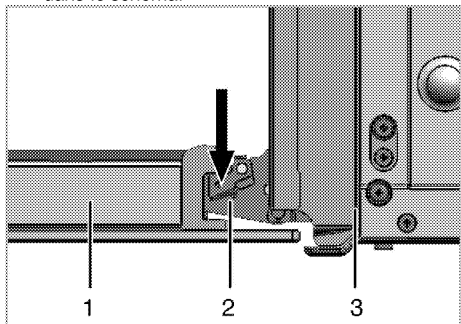
Nettoyage de la porte du four.

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

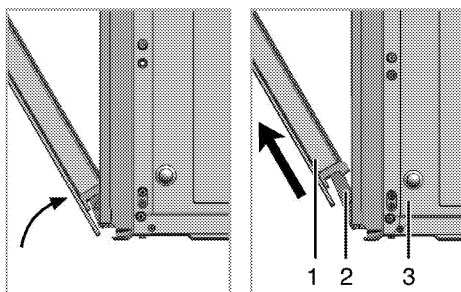
i N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

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



- 1 Porte frontale
- 2 Charnière
- 3 Four



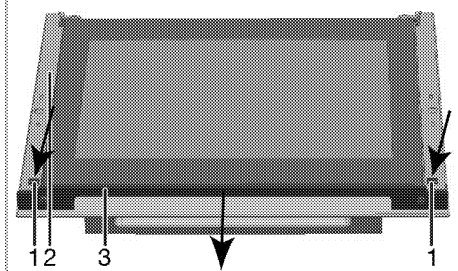
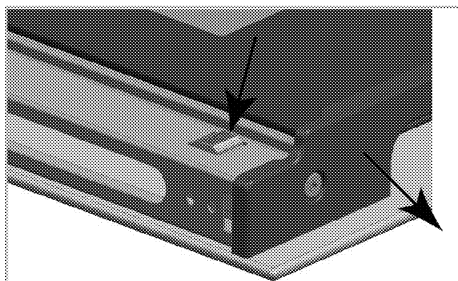
3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

i 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.

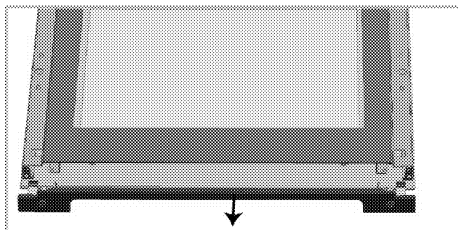
Retrait de la vitre de la porte

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

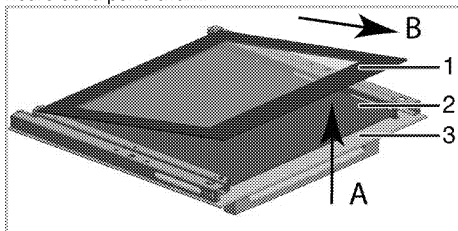
Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage. Ouvrez la porte du four.



- 1 Languette
- 2 Cadre
- 3 Profilé



Comme illustré sur les figures ci-dessus, appuyez sur les languettes (1) et tirez le profilé (3) vers vous simultanément pour retirer le profilé fixé sur la partie supérieure de la porte avant.

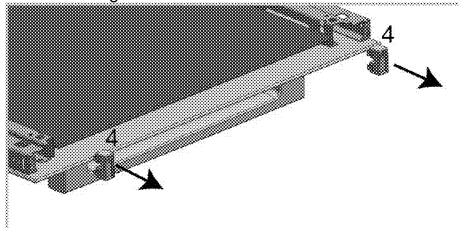


- 1 Panneau vitré du fond
- 2 Panneau vitré intérieur*
- 3 Panneau vitré extérieur
- * (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Comme illustré sur la figure, soulevez légèrement le panneau vitré du fond (1) vers « A » et tirez-le vers « B ».

Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur,

Tirez les éléments de raccordement du porte-verre au centre pour les libérer des panneaux vitrés comme l'illustre la figure.



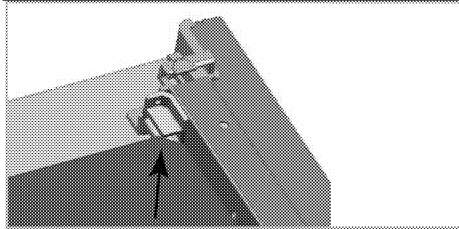
4 Élément de raccordement du porte-verre*

* (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Répétez cette opération pour retirer le panneau vitré intérieur (2). Lors du remontage de la porte, réinstallez d'abord le panneau vitré intérieur (2).

Comme illustré sur la figure, positionnez le panneau vitré de sorte qu'il s'insère dans l'encoche en plastique.

i Autrement, il ne s'insère pas complètement, ce qui pourrait l'exposer aux vibrations et le briser.



Quand vous installez le panneau vitré du fond (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau est orienté vers le panneau vitré intérieur.

Assurez-vous que les coins inférieurs du panneau vitré du fond sont insérés dans les encoches en plastique.

i Autrement, il ne s'insère pas complètement, ce qui pourrait l'exposer aux vibrations et le briser.

N'oubliez pas de placer les pièces de raccordement du porte-verre dans leurs encoches.

Enfin, appuyez sur les languettes du profilé pour qu'elles s'insèrent à nouveau dans leurs encoches.

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 résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 12 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



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



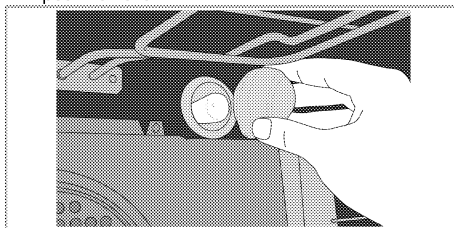
L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.



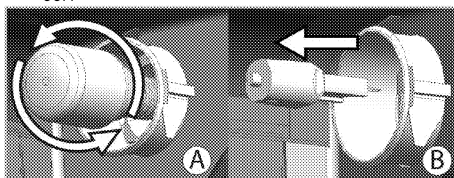
Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévissez 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.*

Le appareil 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 appareil 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.

- Peut ne pas être réglé sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et/ou à une certaine température.*
- 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.*



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.

