



## **Horno**

Manual del usuario

## **Cuisinière**

Manuel d'utilisation



FSE62110DX

**ES / FR**

285.3056.99/R.AA/6.12.2021/7-5

7737488635

# Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario. Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

## Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

# TABLA DE CONTENIDOS

## **1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente 4**

|   |    |
|---|----|
| Seguridad general .....                   | 4  |
| Seguridad al trabajar con gas.....        | 5  |
| Seguridad eléctrica.....                  | 6  |
| Seguridad del producto .....              | 8  |
| Uso previsto .....                        | 10 |
| Seguridad de los niños .....              | 11 |
| Eliminación del aparato.....              | 11 |
| Eliminación del material de embalaje..... | 12 |

## **2 Información general 13**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Resumen.....                    | 13 |
| Contenidos del paquete.....     | 14 |
| Especificaciones técnicas ..... | 16 |
| Tabla de inyectores .....       | 17 |

## **3 Instalación 18**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Antes de la instalación .....   | 18 |
| Instalación y conexión.....     | 20 |
| Conversión del tipo de gas..... | 25 |
| Eliminación del aparato.....    | 27 |

## **4 Preparaciones 28**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Consejos para ahorrar energía ..... | 28 |
| Uso por primera vez .....           | 28 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Primera limpieza de la unidad ..... | 28 |
| Primer calentamiento .....          | 28 |

## **5 Cómo usar la placa 30**

|  |    |
|--|----|
| Información general sobre la cocción de alimentos..... | 30 |
| Uso de las placas .....                                | 30 |

## **6 Cómo usar el horno 32**

|  |    |
|--|----|
| Información general sobre horneado, asado y gratinado .....  | 32 |
| Cómo utilizar el horno eléctrico.....                        | 33 |
| Modos de funcionamiento.....                                 | 33 |
| Uso del reloj del horno .....                                | 35 |
| Tabla de tiempos de cocción.....                             | 36 |
| Cómo utilizar el gratinador.....                             | 38 |
| Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla..... | 39 |

## **7 Mantenimiento y cuidados40**

|  |    |
|--|----|
| Información general .....                      | 40 |
| Limpieza de la placa .....                     | 40 |
| Limpieza del panel de control .....            | 41 |
| Limpieza del horno .....                       | 41 |
| Limpiar la puerta del horno.....               | 42 |
| Retirada del vidrio interior de la puerta..... | 43 |
| Sustitución de la lámpara del horno .....      | 44 |

## **8 Resolución de problemas 46**

# 1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

## Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad. Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- No coloque el producto sobre un suelo con moqueta. La falta de circulación del aire debajo del producto hará que las piezas eléctricas se sobrecalienten. Esto causará problemas al producto.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de

los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.

- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.
- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

### **Seguridad al trabajar con gas**

- Deje en manos de personal autorizado cualificado cualquier operación que deba llevarse a cabo sobre sistemas y equipos de gas.
- Antes de proceder con la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo y presión del gas) sean compatibles con los valores requeridos por el aparato.
- Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de evacuación de productos de combustión. El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas de instalación

vigentes. Deberá prestarse una especial atención a los requisitos referentes a la ventilación, ver *Antes de la instalación*, pág. 18

- **PRECAUCIÓN:** El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la estancia en la que se encuentra. Asegúrese de que la estancia esté bien ventilada, especialmente cuando use la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo incrementando el nivel de ventilación mecánica cuando esté disponible.
- Los sistemas y dispositivos de gas deben someterse regularmente a revisiones que garanticen su correcto funcionamiento. Es preciso examinar regularmente el regulador, la manguera y su abrazadera, dentro de los periodos recomendados por

el fabricante o cuando sea necesario.

- Limpie los quemadores de gas regularmente. Las llamas deben ser azules y quemar uniformemente.
- Este producto debe utilizarse en una sala que incorpore un sensor de monóxido de carbono ajustado correctamente y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y reciba un mantenimiento periódico. El sensor de monóxido de carbono debe instalarse al menos a 2 metros de distancia del producto.
- Los aparatos de gas deben presentar una buena combustión. En caso de combustión incompleta, es posible que se forme monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, letal incluso a dosis muy bajas.
- Solicite a su compañía suministradora de gas información acerca de los números de teléfono de

emergencias de gas y sobre las medidas de seguridad a adoptar en caso de detectar olor a gas.

### **Qué hacer en caso de oler a gas**

- No utilice llamas abiertas y no fume. No manipule los botones eléctricos (p. ej. botón de la lámpara, timbre de la puerta, etc.) No utilice teléfonos fijos ni tampoco móviles. Riesgo de explosión e intoxicación.
- Abra puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los aparatos y de los contadores de gas.
- Compruebe que los tubos y las conexiones estén bien apretados. Si sigue oliendo a gas, abandone la vivienda.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono ubicado en el exterior de la finca.
- No vuelva a entrar en la propiedad hasta que le digan que es seguro hacerlo.

### **Seguridad eléctrica**

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe

el riesgo de descarga eléctrica.

- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica ni la de gas estén en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio

como consecuencia de un cortocircuito.

- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

### **Seguridad del producto**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede

ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.

- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues

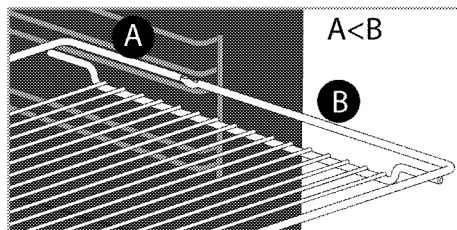
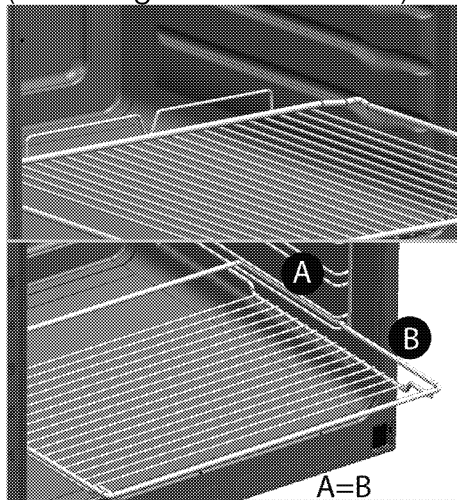


podrían rayar la superficie y romper el cristal.

- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.)

Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté

desenchufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.

- No cierre la cubierta superior antes de que los calientaplatos o los quemadores se enfríen. Seque la cubierta superior antes de abrirla con el fin de evitar que el agua condensada se vierta sobre las partes posteriores e internas del horno.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No lo coloque sobre ninguna base o pedestal.
- **ADVERTENCIA:** Desatender alimentos que se estén friendo en grasa o aceite sobre una placa puede ser peligroso, ya que podría provocarse un incendio. JAMÁS trate de extinguir un incendio con agua; en vez de eso, apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies de cocción.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.
- Asegúrese de haber realizado la conexión a la red de suministro de gas, y de que no exista ninguna fuga de gas.

### Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la

- cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.
  - El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
  - El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

### **Seguridad de los niños**

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.

- Los aparatos eléctricos y de gas son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan quedar al alcance de los niños.
- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

### **Eliminación del aparato**

**Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:**



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del producto junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades

locales información acerca de dichos centros de recogida.

**Cumplimiento de la directiva RoHS:**

El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

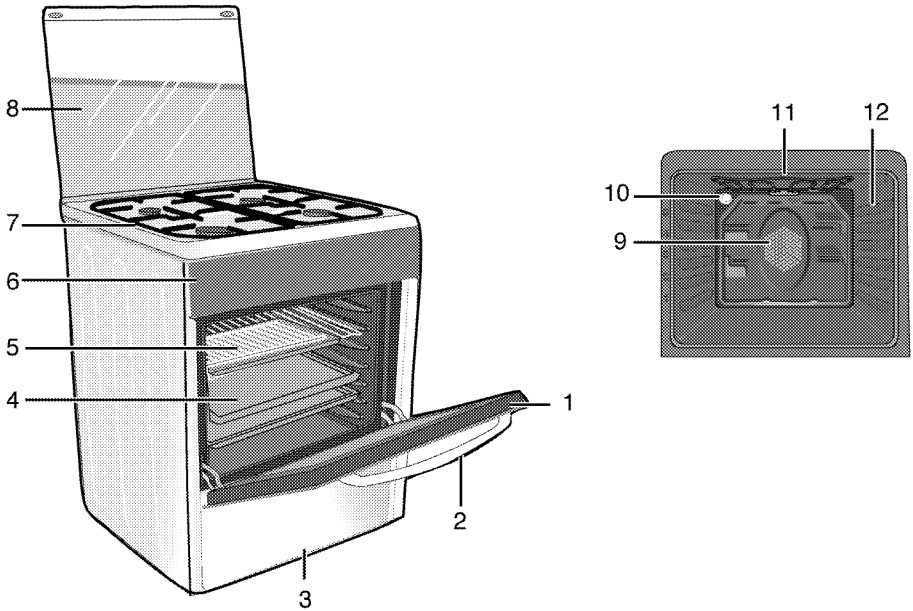
**Eliminación del material de embalaje**

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los

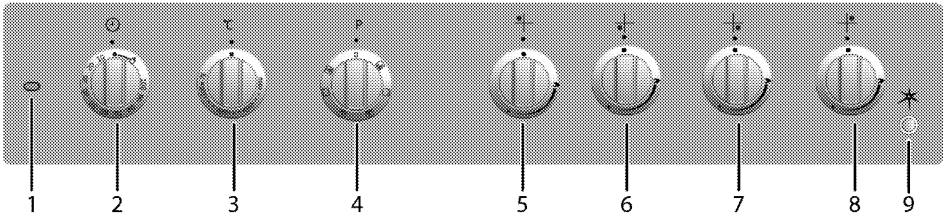
materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

## 2 Información general

### Resumen



- 1 Puerta frontal
- 2 Asa
- 3 Pieza inferior
- 4 Bandeja
- 5 Rejilla de alambre
- 6 Panel de control
- 7 Plancha de quemador
- 8 Tapa superior
- 9 Motor del ventilador (tras la placa de acero)
- 10 Piloto
- 11 Elemento calentador del gratinador
- 12 Posiciones del estante



- 1 Piloto del termostato
- 2 Temporizador mecánico (Depende del modelo. El temporizador de su producto puede ser de 100 o 90 minutos. En la ilustración, se muestran 100 minutos como ejemplos.)
- 3 Mando del termostato
- 4 Mando de función
- 5 Quemador normal Trasera izquierda
- 6 Quemador rápido Frontal izquierda
- 7 Quemador auxiliar Frontal derecha
- 8 Quemador normal Trasera derecha
- 9 Botón de encendido

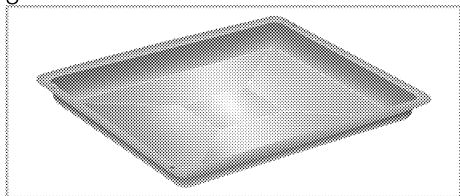
## Contenidos del paquete

**i** Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

### 1. Manual del usuario

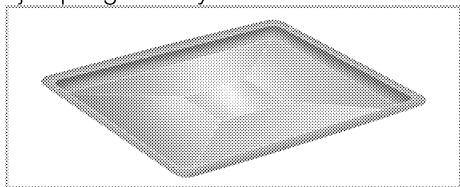
### 2. Bandeja estándar

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



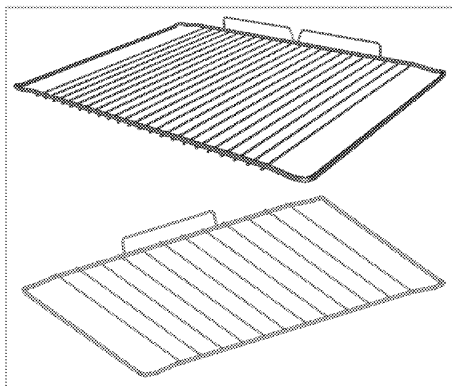
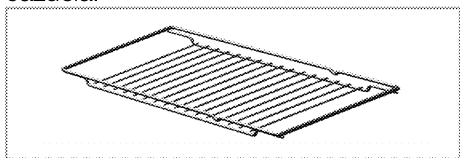
### 3. Bandeja para pasteles

Se utiliza para preparar repostería, por ejemplo galletas y bizcochos.



### 4. Parrilla de alambre

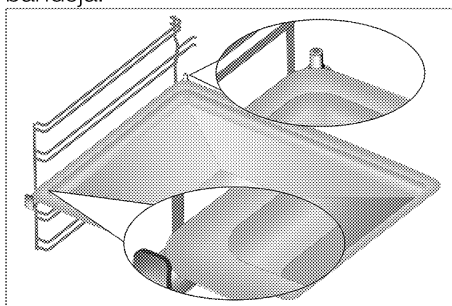
Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuela.

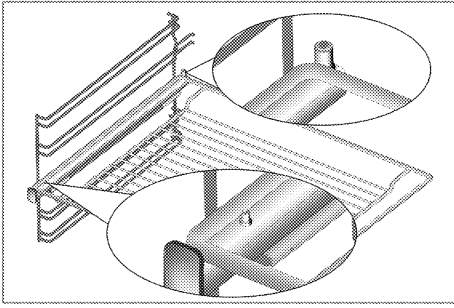


### 5. Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos

**(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)**

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre. Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estante telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.





## Especificaciones técnicas

| <b>GENERAL</b>  |  |
|---|--|
| Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)             | 850 mm/600 mm/600 mm   |
| Voltaje/frecuencia  | 220-240 V ~ 50 Hz  |
| Consumo energético total                                      | 2.4 kW   |
| Tipo de cable / sección                                       | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>   |
| Categoría de producto de gas                                  | II 2H3B/P / II 2H3+ / II 2E+3+ / I 2H  |
| Tipo/presión del gas  | NG G 20/20 mbar  |
| Consumo total de gas  | 7.9 kW   |
| Conversión del tipo/presión de gas <sup>§</sup><br>– opcional | LPG G 30/28-30 mbar<br>Propano 31/37 mbar - NG<br>G 20/13 mbar - NG G 25/25 mbar |
| <b>PLACA</b>  |  |
| <b>Quemadores</b>   |  |
| Trasera izquierda   | <b>Quemador normal</b>   |
| Potencia  | 2 kW   |
| Frontal izquierda   | <b>Quemador rápido</b>   |
| Potencia  | 2.9kW  |
| Frontal derecha   | <b>Quemador auxiliar</b>   |
| Potencia  | 1kW  |
| Trasera derecha   | <b>Quemador normal</b>   |
| Potencia  | 2 kW   |
| <b>HORNO/GRATINADOR</b>                                       |  |
| Horno principal   | <b>Con ventilador</b>  |
| Lámpara interna   | 15–25 W  |
| Consumo energético del gratinador                             | 2.2 kW   |

# Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

**i** Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.



**i** Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.

**i** Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

## Tabla de inyectores

| Zona de posición del quemador | 2 kW<br>Trasera<br>izquierda | 2.9kW<br>Frontal<br>izquierda | 1kW<br>Frontal<br>derecha | 2 kW<br>Trasera<br>derecha |
|-------------------------------|------------------------------|-------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Tipo de gas / presión del gas |                              |                               |                           |                            |
| G 20/13 mbar                  | 116                          | 145                           | 84                        | 116                        |
| G 20/20 mbar                  | 103                          | 115                           | 72                        | 103                        |
| G 30/28-30 mbar               | 72                           | 87                            | 50                        | 72                         |
| G 25/25 mbar                  | 103                          | 115                           | 72                        | 103                        |
| G 31/ 37 mbar                 | 72                           | 87                            | 50                        | 72                         |

Puede obtener los inyectores que no fueron provistos con su producto, del proveedor de servicio autorizado.

### 3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

**i** La preparación de la ubicación y de las instalaciones de gas y electricidad son responsabilidad del cliente.

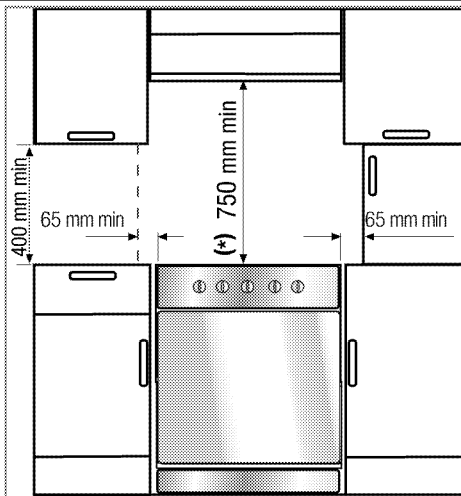
**!** La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

**!** Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale. Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.

#### Antes de la instalación

Para garantizar la necesaria presencia de espacio para la circulación del aire bajo el aparato, recomendamos su montaje sobre una base sólida y de manera que los pies no se asienten sobre una alfombra o cualquier otro tipo de superficie mullida.

El suelo de la cocina debe ser capaz de resistir el peso del aparato más el peso adicional de los utensilios utilizados y de los alimentos.



- Este aparato es un dispositivo de clase 1, es decir, puede colocarse con la parte trasera y **uno** de los lados contra una pared de la cocina, de un mueble de cocina u otro electrodoméstico de cualquier tamaño, mientras que el mueble o electrodoméstico ubicado al **otro** lado sólo puede ser de un tamaño igual o inferior.
- Puede utilizarse con armarios a ambos lados, pero deje una separación lateral de 65mm entre el aparato y cualquier pared, partición o armario alto con el fin disponer de una distancia mínima de 400 mm sobre el nivel del calentaplatos.
- También puede colocarse en posición vertical sin nada a los lados. Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- (\*) Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación. Si no se define ningún tamaño en el manual de la campana,

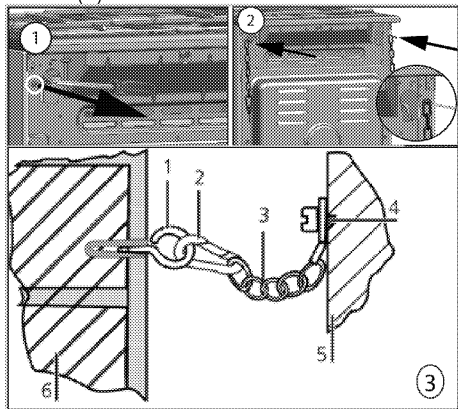
esta altura debe ser de al menos 650 mm.

- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

### **Cadena de seguridad**

#### **Si su producto tiene 2 cadenas de seguridad;**

Para evitar que pierda el equilibrio, el horno debe fijarse mediante las dos cadenas suministradas junto con él. Fije el gancho (1) a la pared de la cocina (6) mediante un taco adecuado y enganche la cadena de seguridad (3) al gancho mediante el mecanismo de cierre (2).

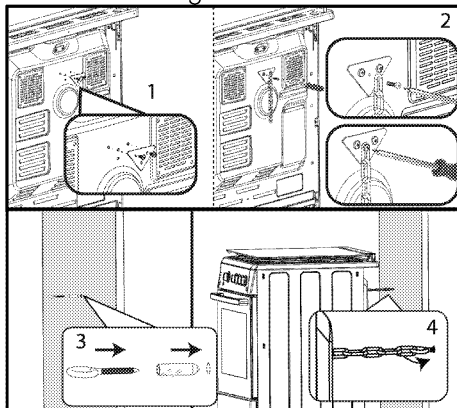


- 1 Gancho estabilizador
- 2 Mecanismo de cierre
- 3 Cadena de seguridad
- 4 Fijar con firmeza la cadena a la parte trasera del horno
- 5 Parte trasera del horno
- 6 Pared de la cocina

#### **Si su producto tiene 1 cadena de seguridad;**

Para evitar que el horno pierda el equilibrio, éste debe fijarse mediante la cadena de seguridad suministrada junto con el horno.

Siga los pasos mostrados a continuación en la imagen para asegurar la cadena de seguridad a su horno.



- i** La cadena de estabilidad debe ser lo más corta posible para evitar que el horno se incline hacia delante y estar colocada en diagonal para evitar la inclinación lateral.

El diseño de la cadena de estabilidad para cocinas no incluye ranura de acoplamiento de soporte.

### **Ventilación de la estancia**

Todas las estancias deben disponer de una ventana que pueda abrirse o un equivalente, y algunas de ellas deberán contar además con ventilación permanente. El aire para la combustión se toma de la estancia y los gases producto de la combustión se liberan también en ella. Por tanto, es fundamental que la estancia goce de una buena ventilación para una utilización segura del aparato.

#### **Estancias con puertas o ventanas que se abren directamente al exterior**

En las puertas o ventanas que se abren directamente al exterior debe existir una abertura de ventilación total con las dimensiones especificadas en la siguiente tabla, que se basa en el consumo total de gas del aparato (dicho

consumo se muestra en la tabla de especificaciones técnicas del presente manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no disponen de una abertura de ventilación total correspondiente al consumo total de gas del aparato según la siguiente tabla, debe existir obligatoriamente una abertura de ventilación fija adicional en la estancia para asegurarse de alcanzar los requisitos de ventilación mínimos correspondientes al consumo de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para los ladrillos de ventilación o tubos de las campanas extractoras existentes, etc.

| Consumo total de gas (kW) | Abertura de ventilación mínima (cm <sup>2</sup> ) |
|---------------------------|---|
| 0-2                       | 100   |
| 2-3                       | 120   |
| 3-4                       | 175   |
| 4-6                       | 300   |
| 6-8                       | 400   |
| 8-10                      | 500   |
| 10-11,5                   | 600   |
| 11,5-13                   | 700   |
| 13-15,5                   | 800   |
| 15,5-17                   | 900   |
| 17-19                     | 1000  |
| 19-24                     | 1250  |

### Estancias sin puertas o ventanas que se abran directamente al exterior

Si la habitación donde está instalado el aparato no dispone de una puerta y/o una ventana que se abra directamente al exterior, deben buscarse otros productos que proporcionen una abertura de ventilación fija no ajustable, que no pueda cerrarse y que cumpla con los requisitos mínimos de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato según se indica en la tabla anterior. Además será necesario

atenerse a los consejos del reglamento sobre construcciones vigente.

Cuando una estancia o espacio interno contenga más de un aparato de gas, deberá proporcionarse una zona de ventilación adicional por encima de los requisitos que se indican en la anterior tabla. Las dimensiones de la zona de ventilación adicional deberán adaptarse a las normativas de otros aparatos de gas.

Debe haber un espacio mínimo de 10 mm entre el suelo y el borde inferior de la puerta que se abra hacia el interior de la estancia donde está instalado el producto. Deberá asegurarse de que objetos tales como alfombras, moquetas, etc., no obstaculicen este espacio cuando la puerta esté cerrada. El aparato puede instalarse en una cocina, una cocina/comedor o un estudio, pero no en estancias en las que haya una ducha o una bañera. El aparato no debe instalarse en estudios de menos de 20 m<sup>3</sup>.

No instale el aparato en estancias por debajo del nivel del suelo, a no ser que estén abiertas al nivel del suelo al menos por uno de sus lados.


### Instalación y conexión

El aparato solo se debe instalar y conectar en conformidad con las normativas de instalación legales.

**i** No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.


- El aparato debe transportarse entre dos personas como mínimo.
- El aparato debe colocarse directamente sobre el suelo. No la


coloque sobre ninguna base o pedestal.

-  No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato. La puerta, el picaporte o las bisagras podrían resultar dañados.

### **Conexión eléctrica**

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.


-  La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.


-  El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.


Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. La

placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión.

El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

-  El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

-  Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para aparatos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

-  Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

## Conexión al suministro de gas



Solo un técnico cualificado y autorizado puede conectar el aparato a un sistema de suministro de gas. Las reparaciones no profesionales comportan riesgo de explosión e intoxicaciones. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.



Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

- Las condiciones de ajuste y los valores del gas se indican en etiquetas (o en la placa de tipo).



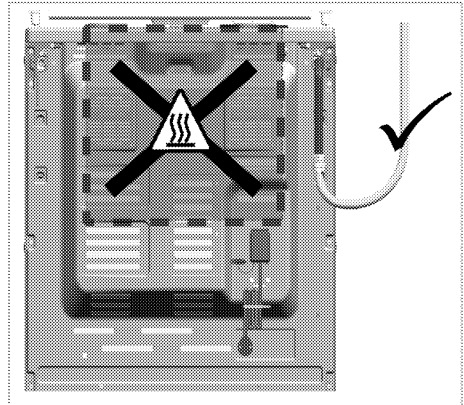
Su aparato está preparado para gas natural (GN).

- La instalación de gas natural debe prepararse adecuadamente para el montaje antes de instalar el producto.
- La conexión de gas de su producto será realizada por el servicio autorizado.
- La salida de la conexión de gas natural de su aparato debe disponer de un tubo flexible cuyo extremo debe sellarse con un tapón ciego. El tapón ciego se quitará durante la conexión y su producto se conectará mediante un dispositivo de conexión plano (manguito).
- Asegúrese de que la válvula del gas natural se encuentre realmente accesible.
- Si más adelante necesitara utilizar su aparato con un tipo diferente de gas, deberá solicitar al servicio técnico autorizado información sobre el

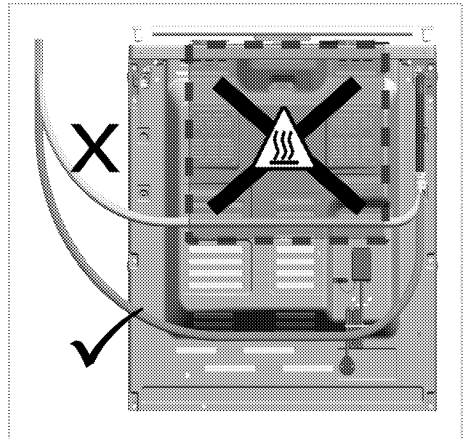
procedimiento de conversión pertinente.

## Si su producto tiene sólo una salida de gas;

- Antes de conectar la manguera de gas, asegúrese de que la salida de la manguera de gas en la parte posterior del producto esté en el mismo lado del producto que la válvula de gas natural.

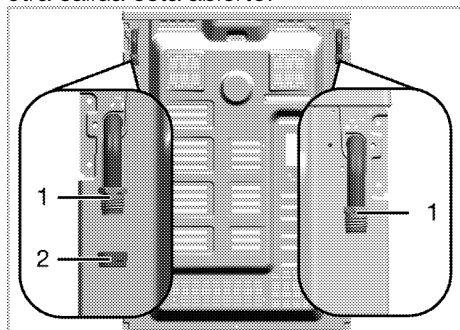


- Si la salida de la manguera de gas y la válvula de gas natural no están situadas en el mismo lado, asegúrese de que la manguera no pase a través del área caliente cuando la conecte.



En caso de que el aparato tenga dos salidas de gas:

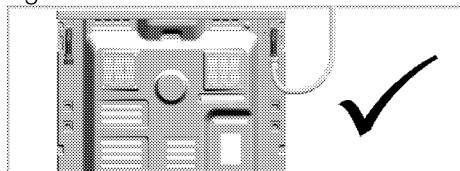
- Una de las dos salidas está sellada con un tapón ciego. El extremo de la otra salida está abierto.



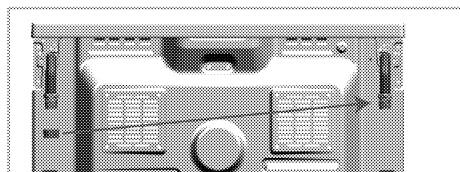
- 1 Salida de la manguera de gas
- 2 Tapón ciego

La salida a la que se conecta el tapón ciego puede variar según el modelo de producto.

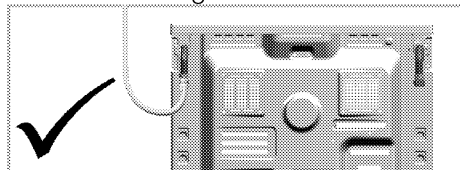
- Antes de conectar el gas, asegúrese de que la válvula de gas natural y la salida de la manguera de gas del aparato a conectar al gas estén en el mismo lado.
- En caso de que la válvula de gas natural y la salida de la manguera de gas de extremo abierto estén en el mismo lado, efectúe la conexión de gas como se muestra en la figura siguiente.



- En caso de que la válvula de gas natural y la salida de la manguera de gas sellada con el tapón ciego se encuentren en el mismo lado, retire el tapón ciego de la salida de la manguera de gas utilizando dos llaves. Cierre la salida de la manguera de gas con este tapón ciego cuando no se vaya a realizar la conexión de gas con una junta de sellado nueva (no usada).



- Realice la conexión de gas como se muestra en la siguiente ilustración en la salida de la manguera de gas cerca de la válvula de gas natural.



### Riesgo de incendio:

Si no realiza la conexión de acuerdo con las instrucciones siguientes, existirá el riesgo de fuga de gas e incendio. **Nuestra empresa no se hace responsable de los daños resultantes de esto.**

- La conexión de gas debe ser realizada únicamente por el proveedor de servicios autorizado.
- La conexión de gas del producto debe hacerse definitivamente a través de la salida de la manguera de gas cerca de la válvula de gas natural.
- La salida de la manguera de gas que no se utilice debe sellarse con el tapón ciego.
- Al sellar la salida de la manguera de gas que no piensa utilizarse con el tapón ciego, debe utilizar definitivamente una junta de estanqueidad nueva y no utilizada.



Tras cambiar la dirección de la conexión del tapón ciego, se debe realizar un control de fugas de gas por parte del servicio técnico autorizado.

**!** La manguera de gas flexible debe conectarse de forma que no entre en contacto con las partes móviles que la rodean y no quede atrapada cuando las partes móviles se desplacen. (p. ej. cajones). Además, no debe colocarse en espacios donde pueda quedar apretado.

**!** El tubo de suministro de gas no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto. Los tubos de gas dañados suponen un riesgo de explosión.

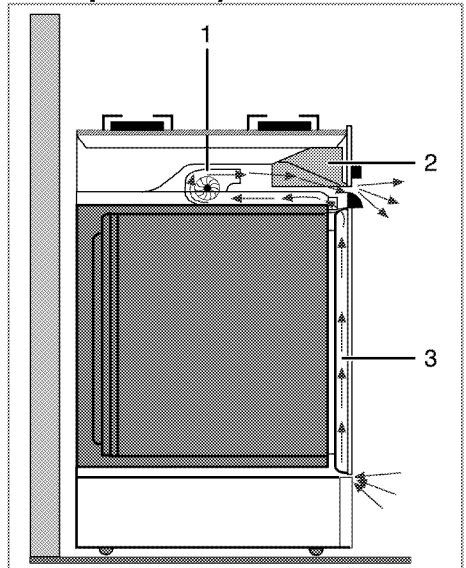
### Comprobación de fugas en el punto de conexión

- Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en posición de reposo. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare espuma jabonosa y aplíquela al punto de conexión del conducto para realizar el control de fugas de gas.
- La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En tal caso, inspeccione de nuevo la conexión del gas.
- **Si su producto tiene dos salidas de manguera de gas,** asegúrese de que la salida de gas no utilizada esté sellada con un tapón ciego. Prepare espuma jabonosa y aplíquela en el punto de conexión del tapón ciego para comprobar si hay fugas de gas. La espuma burbujeará si hay una fuga de gas. En este caso, vuelva a comprobar la conexión del tapón ciego.
- En lugar de jabón, puede usar rociadores disponibles en el mercado para controlar las fugas de gas.

**i** Jamás utilice una cerilla o un encendedor en el control de fugas de gas.

- Empuje el aparato hacia la pared de la cocina.
- **Ajuste de los pies del horno**  
Es posible que las vibraciones producidas durante el uso hagan que los recipientes de cocción se muevan. Esta situación peligrosa puede evitarse nivelando y equilibrando el aparato.  
Para su propia seguridad, asegúrese de que el aparato esté nivelado; si fuese necesario, gire hacia la derecha o la izquierda los cuatro pies ubicados en su parte inferior hasta alinear el aparato con la encimera.

### Para aparatos dotados de ventilador (Puede que no esté presente en su producto.)



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta



El ventilador refrigera tanto el panel de control como la parte delantera del aparato.

- i** El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno.

### Comprobación final

1. Compruebe las funciones eléctricas.
2. Abra la espita de de suministro de gas.
3. Compruebe que todas las conexiones de gas estén bien apretadas.
4. Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.

- i** La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si las llamas tienen un aspecto amarillento, compruebe que la tapa del quemador esté bien colocada o bien limpie el quemador.

### Conversión del tipo de gas

- !** Antes de realizar cualquier operación sobre la instalación de gas, corte el suministro de gas. Existe el riesgo de explosión.

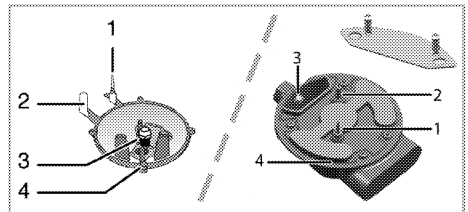
Para poder cambiar el tipo de gas de su aparato, deberá sustituir todos los inyectores y realizar un ajuste de la llama para todas las válvulas en la posición de caudal mínimo.

### Sustitución de los inyectores de los quemadores

1. Retire la tapa y el cuerpo del quemador.
2. Desenrosque los inyectores girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Coloque los nuevos inyectores.
4. Compruebe que todas las conexiones estén bien apretadas.

- i** Consulte la posición de los nuevos inyectores en su embalaje o *Tabla de inyectores*, pág. 17 en la tabla de inyectores.

- i** ((Varía en función del modelo del producto.))  
En algunos fogones, el inyector está cubierto por una pieza metálica. Deberá retirar esta cubierta metálica para el recambio del inyector.



- 1 Dispositivo de control de apagado de la llama (depende del modelo)
- 2 Bujía de encendido
- 3 Inyector
- 4 Quemador

- i** A no ser que se dé alguna alguna anomalía, no retire las espitas de los quemadores de gas. Si fuese preciso cambiar las espitas, debe llamar al servicio técnico autorizado.

### Ajuste del caudal mínimo para las espitas de la placa

1. Encienda el quemador que desee ajustar y gire el mando hasta la posición de llama mínima.
2. Retire el mando de la espita del gas.
3. Utilice un destornillador del tamaño adecuado para manipular el tornillo de ajuste de caudal.

En el caso del GLP (butano o propano), gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. En cuanto al gas natural, se

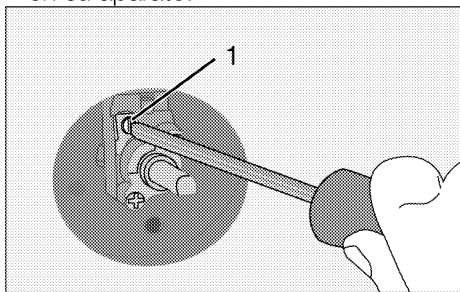
debe girar el tornillo una vez **en sentido contrario a las agujas del reloj**.

» La longitud normal de una llama recta en la posición mínima debe ser de entre 6 y 7 mm.

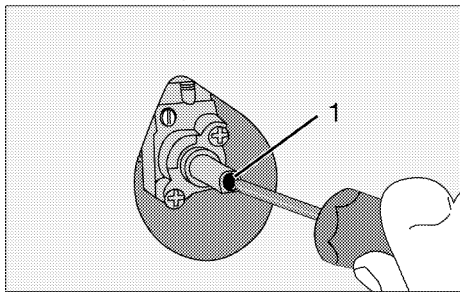
4. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es más baja, gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

5. Como última comprobación, ponga el quemador en las posiciones de llama máxima y de llama mínima y compruebe si la llama se apaga o no.

6. La posición del tornillo de ajuste puede variar en función del tipo de espita de suministro de gas utilizada en su aparato.



1 Tornillo de ajuste del caudal



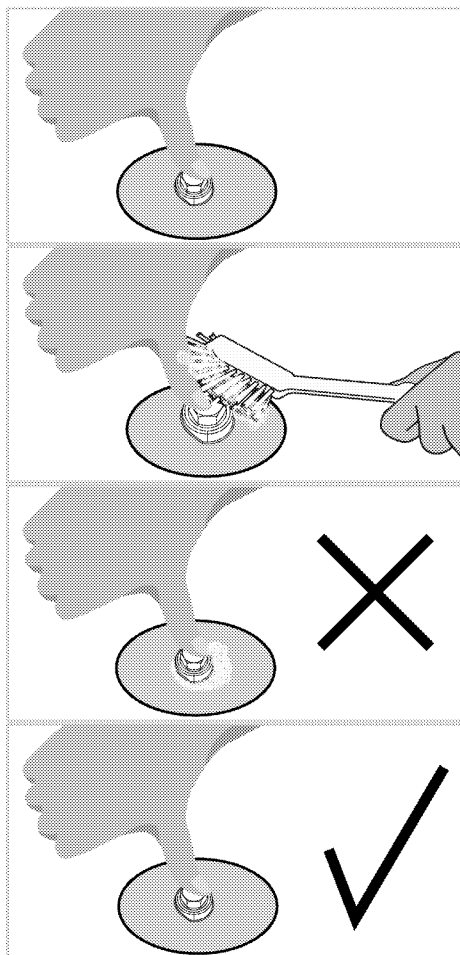
1 Tornillo de ajuste del caudal

**i** Si se cambia el tipo de gas de la unidad, deberá cambiarse también la placa de datos que muestra el tipo de gas de la unidad.

### **Comprobación de fugas en los inyectores**

Antes de llevar a cabo la conversión del producto, asegúrese de que todos los botones reguladores estén en posición cerrada. Después de la correcta conversión de los inyectores, cada uno de ellos debe ser revisado por si hay fugas de gas.

1. Asegúrese de que el suministro de gas esté en posición abierta, pero manteniendo todos los botones reguladores en posición cerrada.
2. Cada orificio inyector se puede bloquear aplicando fuerza con el dedo sobre él para detener fugas de gas, si el correspondiente botón regulador está en posición abierta y este se mantiene pulsado para permitir que el gas llegue al inyector.
3. Aplique agua con jabón en la conexión del inyector con un pequeño cepillo, si hay alguna fuga de gas en la conexión del inyector, el agua con jabón comenzará a hacer espuma. En este caso, apriete el inyector con fuerza y repita el paso 3 una vez más.
4. Si la espuma no desaparece, debe apagar el gas inmediatamente y llamar a un agente del servicio técnico autorizado o a un técnico cualificado. No utilice el producto hasta que el servicio técnico autorizado haya revisado el producto.



## Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- Fije con cinta adhesiva las tapas de los quemadores y los soportes de cazuelas.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.
- **i** No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.
- **i** Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

## 4 Preparaciones


### Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice sartenes y cazuelas con tapa para cocinar. Sin tapa, el consumo de energía se multiplica por 4.
- Seleccione el quemador más adecuado para el tamaño de la base del recipiente que vaya a utilizar. Seleccione siempre el recipiente de tamaño más adecuado para sus platos. Los recipientes más grandes requieren más energía.
- La información sobre la eficiencia energética de acuerdo con la UE 66/2014 se puede encontrar en la

ficha del producto proporcionada con el producto.

### Uso por primera vez Primera limpieza de la unidad

 La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

### Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

### Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).

4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 33.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 33

### **Horno gratinador**

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 38.

4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 38



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se caliente. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

## 5 Cómo usar la placa

### Información general sobre la cocción de alimentos



Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. **Nunca trate de extinguir un incendio con agua.** Si el aceite prende, cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre séquelos bien y dépositelos con suavidad en el aceite caliente. Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado completamente antes de freírlos.
- No cubra los recipientes en los que caliente aceite.
- Coloque las ollas y cazuelas de forma que sus asas no queden situadas encima de la placa, para evitar que se calienten. No utilice recipientes que no guarden bien el equilibrio y puedan volcarse con facilidad.
- No coloque recipientes vacíos en las zonas de cocción activas, ya que podrían dañarse.
- Si utiliza las zonas de cocción sin haber colocado encima un recipiente, el aparato podría sufrir daños. Apague las zonas de cocción una vez completada la cocción.
- Dado que la superficie del producto podría estar caliente, no coloque

sobre ella recipientes de plástico o aluminio.

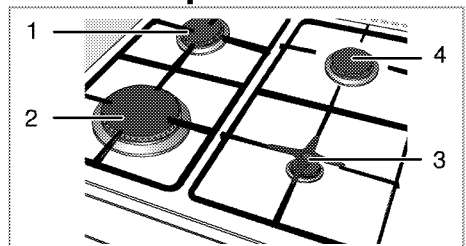
No se recomienda tampoco el uso de este tipo de recipientes para conservar alimentos.

- Utilice únicamente recipientes de base plana.
- Deposite una cantidad de alimentos adecuada en las ollas y cazuelas. De esta forma evitará limpiezas innecesarias por rebosamiento. No deposite las tapas de las ollas y cazuelas sobre las zonas de cocción. Coloque las ollas de forma que queden centradas en la zona de cocción. Cuando desee cambiar de zona de cocción un recipiente, levántelo y dépositelo sobre la nueva zona de cocción, en lugar de deslizarlo.

### Cocción con gas

- El tamaño del recipiente debe coincidir con el tamaño de la llama. Ajuste la llama de forma que no sobrepase la base del recipiente, y centre este en la parrilla.

### Uso de las placas



- 1 Quemador normal 18-20 cm
- 2 Quemador rápido 22-24 cm
- 3 Quemador auxiliar 12-18 cm
- 4 Quemador normal 18-20 cm es la lista de los diámetros aconsejados para las cazuelas utilizadas en los correspondientes quemadores.



No utilice ollas o sartenes de cocina que sobrepasen los límites indicados anteriormente. El uso de ollas o sartenes más grandes ocasiona riesgos de envenenamiento por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies adyacentes y mandos de control. El uso de ollas o sartenes más pequeñas ocasiona un riesgo de resultar quemado por la llama.

El símbolo de la llama grande representa la potencia de cocción más alta, mientras que el símbolo de la llama pequeña representa la potencia de cocción más pequeña. En la posición de apagado (superior), no se suministra gas a los quemadores.

### **Encendido de los quemadores de gas**



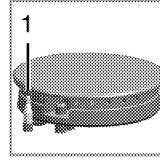
Los quemadores de gas se encienden mediante botones de encendido.

1. Pulse el mando del quemador.
2. Sin soltarlo, gírelo a la derecha, hasta el símbolo de la llama grande.
3. Pulse y suelte el botón de encendido. Repita el proceso hasta que el gas suministrado prenda.
4. Ajuste el quemador a la potencia de cocción deseada.

### **Apagado de los quemadores de gas**

Gire el mando de la zona de conservación del calor hasta la posición de apagado (superior).

### **Sistema de corte de seguridad del suministro de gas (en modelos dotados de componente térmico)**



1. Corte de seguridad del suministro de gas

En caso de apagado de los quemadores debido al derramamiento de líquidos, este mecanismo corta el suministro de gas como medida de seguridad.

- Pulse el mando y gírelo a la derecha para encender el quemador.
- Una vez el gas prenda, mantenga el mando pulsado entre 3 y 5 segundos más para activar el sistema de seguridad.
- Si el gas no prende tras pulsar y soltar el mando, repita el mismo procedimiento manteniendo el mando pulsado durante 15 segundos.



Suelte el botón si el quemador no se enciende en un plazo de 15 segundos. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. Existe el riesgo de que el gas se acumule y explote.

## 6 Cómo usar el horno

### Información general sobre horneado, asado y gratinado



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

### Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y provistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

### Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón

o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.

- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

### Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.



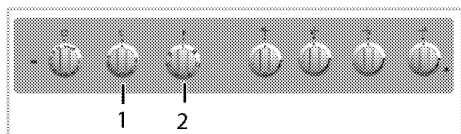


Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

## Cómo utilizar el horno eléctrico

### Selección de temperatura y del modo de funcionamiento



- 1 Mando del termostato
  - 2 Mando de función
1. Gire la perilla del temporizador mecánico completamente en el sentido de las agujas del reloj, luego gírela de nuevo al tiempo de cocción deseado.
  2. Sitúe el mando de función en el modo de funcionamiento deseado.
  3. Fije el mando de temperatura a la temperatura deseada.

» El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene. Durante el calentamiento, el piloto de la temperatura permanece encendido.

### Apagado del horno eléctrico

Sitúe el temporizador del horno en la posición de apagado.



Cuando el temporizador esté ajustado a una determinada hora, se apagará automáticamente; véase *Uso del reloj del horno*, pág. 35

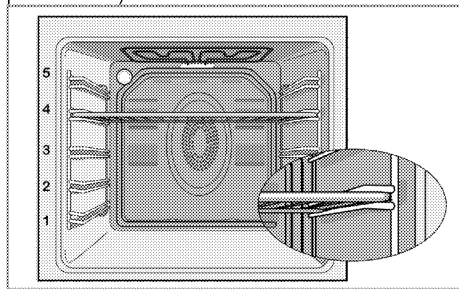
Ponga los mandos de función y de temperatura en la posición de apagado (posición superior).

### Posiciones de los estantes (para modelos con parrilla de alambre)

Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre sobre la rejilla de alambre. La parrilla de alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura.

No permita que la parrilla de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la parrilla de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta, con el fin de gozar de un buen rendimiento de gratinado.

(Varía en función del modelo del producto.)



### Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

### Calentamiento superior e inferior



El calentamiento superior e inferior está en funcionamiento. Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

### Calentamiento inferior



Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado p.ej. para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior.



Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor también.

### Calentamiento superior/ inferior con ventilador



Las fuentes de calor superior e inferior más el ventilador (en la pared posterior) están activados. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. Cocine con una sola bandeja.

### Gratinador grande



El gratinador grande situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

### Gratinador + ventilador



El efecto de gratinado no es tan fuerte como con el gratinador grande.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en la posición correcta en la bandeja bajo el gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

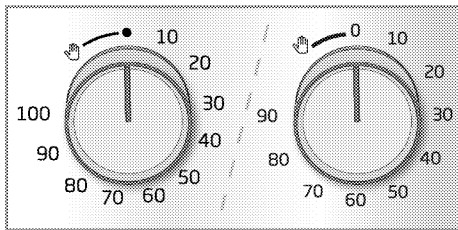
## Función de refuerzo



Esta función se utiliza para calentar rápidamente el horno, no es apta para cocinar alimentos.

- Tras seleccionar la función, seleccione la temperatura que desee. La luz de la temperatura se enciende y el horno se calienta.
- La luz se apaga una vez completado el proceso de calentamiento. A continuación, seleccione la función que desee para cocinar sus alimentos.

## Uso del reloj del horno



## Inicio de la cocción

**i** Para poder utilizar el horno, debe seleccionar el modo de cocción y a continuación ajustar la temperatura deseada y fijar la el tiempo de cocción. En caso contrario, el horno no funcionará.

1. Gire el temporizador mecánico en sentido horario, luego gírelo nuevamente al tiempo de cocción deseado.
  2. Introduzca el plato en el horno.
  3. Seleccione la temperatura y el modo de funcionamiento; véase. *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 33.
- » El horno se calentará hasta alcanzar la temperatura seleccionada y mantendrá ésta hasta el final del periodo de cocción seleccionado.

4. Una vez se agote el tiempo de cocción, el botón de ajuste horario girará automáticamente hacia la izquierda. Se escuchará una alarma acústica que indica la finalización del tiempo ajustado y el apagado del aparato.

**i** Si no desea utilizar la función del temporizador, gire el mando hacia la izquierda hasta el símbolo en forma de mano.

5. Apague el horno mediante los mandos de ajuste horario, de función o de temperatura.

## Apagado del horno antes de la hora fijada

1. Gire el mando de ajuste horario hacia la izquierda hasta que se detenga.
2. Apague el horno mediante los mandos de función o de temperatura.




## Tabla de tiempos de cocción

**i** Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

## Horneado y asado

**i** El primer estante del horno es el estante **inferior**.

| Plato                              | Número de bandeja | Accesorio a utilizar  | Modo de funcionamiento | Posición de la rejilla | Temperatura (°C)                             | Tiempo de cocción aproximado (min.) |
|------------------------------------|-------------------|---|------------------------|------------------------|--|-------------------------------------|
| Bizcochos en bandeja               | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |                        | 3                      | 180  | 25 ... 30                           |
| Bizcochos en molde                 | Una bandeja       | Molde de pastel sobre parrilla de alambre**   |                        | 2                      | 180  | 40 ... 50                           |
| Bizcochos pequeños                 | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |                        | 3                      | 160  | 25 ... 35                           |
| Bizcocho esponjoso                 | Una bandeja       | Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** |                        | 3                      | 160  | 25 ... 35                           |
| Galletas                           | Una bandeja       | Bandeja para pasteles*  |                        | 3                      | 180  | 25 ... 30                           |
| Masa de repostería                 | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |                        | 2                      | 200  | 30 ... 40                           |
| Masa fuerte                        | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |                        | 2                      | 200  | 25 ... 35                           |
| Levadura                           | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |                        | 2                      | 200  | 35 ... 45                           |
| Lasaña                             | Una bandeja       | Bandeja rectangular de vidrio/metall sobre rejilla de alambre**                           |                        | 2 - 3                  | 200  | 30 ... 40                           |
| Pizza                              | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |                        | 2                      | 200 ... 220                                  | 15 ... 20                           |
| Filete de ternera (entero) / Asado | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |                        | 3                      | 25 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190 | 100 ... 120                         |
| Pierna de cordero (cocido)         | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |                        | 3                      | 25 mín. 220 A continuación: 180 ... 190      | 70 ... 90                           |

| Plato                  | Número de bandeja | Accesorio a utilizar | Modo de funcionamiento  | Posición de la rejilla | Temperatura (°C)                                   | Tiempo de cocción aproximado (min.) |
|------------------------|-------------------|----------------------|---|------------------------|--|-------------------------------------|
| Pollo asado (1,8-2 kg) | Una bandeja       | Bandeja estándar*    |  | 2                      | 15 mín.<br>250/max, A continuación:<br>180 ... 190 | 60 ... 80                           |
| Pavo (5.5 kg)          | Una bandeja       | Bandeja estándar*    |  | 1                      | 25 mín.<br>250/max, A continuación:<br>180 ... 190 | 150 ... 210                         |
| Pescado                | Una bandeja       | Bandeja estándar*    |  | 3                      | 200  | 20 ... 30                           |

Se recomienda precalentar siempre el horno.





\* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

\*\* Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

### Tabla de cocción para comprobar las comidas

1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-

| Plato              | Número de bandeja | Accesorio a utilizar  | Modo de funcionamiento  | Posición de la rejilla | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción aproximado (min.) |
|--------------------|-------------------|---|---|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Mantecada          | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |    | 3                      | 140              | 20 ... 30                           |
| Bizcochos pequeños | Una bandeja       | Bandeja estándar*   |    | 3                      | 160              | 25 ... 35                           |
| Bizcocho esponjoso | Una bandeja       | Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** |    | 3                      | 160              | 25 ... 35                           |
| Tarta de manzana   | Una bandeja       | Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**         |  | 2                      | 180              | 50 ... 60                           |

Se recomienda precalentar siempre el horno.

\* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

\*\* Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

### Consejos para el horneado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o reduzca la temperatura en unos 10 °C.

- Si la parte superior del bizcocho está demasiado dorada, colóquelo en un estante más bajo, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

## Consejos sobre el horneado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.
- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.

**i** Hornee la masa en el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si la parte inferior sigue sin hacerse lo suficiente, la próxima vez colóquelo en el estante del nivel inmediatamente inferior.

## Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de verduras consume todo el jugo y queda demasiado seco, prepárelo en una cazuela con tapa en lugar de en una bandeja. Los recipientes cerrados preservarán los jugos del plato.
- Si las verduras quedan sin hacer, hiérvalas previamente o prepárelas como si fueran alimentos enlatados y depositelas en el horno.

## Cómo utilizar el gratinador

**!** Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Durante el gratinado, gire el mando de ajuste horario hacia la derecha hasta el símbolo de la mano.

### Encendido del gratinador

1. Gire el mando de función hasta el símbolo de gratinado que desee.
  2. A continuación, fije la temperatura que desee para el gratinador.
  3. En caso necesario, precaliente durante unos 5 minutos.
- » La luz de la temperatura se enciende.

### Apagado del gratinador

1. Gire el mando de función hasta la posición de apagado (posición superior).



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso.

No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

## Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

### Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

| Alimento            | Accesorio a utilizar | Posición de la rejilla | Temperatura recomendada (°C)** | Tiempo de asado (aprox.) |
|---------------------|----------------------|------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Pescado             | Parrilla de alambre  | 4...5                  | 250/max                        | 20...25 min. #           |
| Pollo fileteado     | Parrilla de alambre  | 4...5                  | 250/max                        | 25...35 min.             |
| Chuletas de cordero | Parrilla de alambre  | 4...5                  | 250/max                        | 20...25 min.             |
| Ternera asada       | Parrilla de alambre  | 4...5                  | 250/max                        | 25...30 min. #           |
| Chuletas de ternera | Parrilla de alambre  | 4...5                  | 250/max                        | 25...30 min. #           |
| Pan tostado *       | Parrilla de alambre  | 4                      | 250/max                        | 1...3 min.               |

# en función del grosor  
 \*Precaliente durante 5 minutos  
 \*\*Si no se puede ajustar la temperatura de la parrilla de su producto, la parrilla funcionará a la temperatura recomendada.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

| Alimento                                  | Accesorio a utilizar | Posición de la rejilla | Temperatura (°C) | Tiempo de cocción aproximado (min.) |
|---|----------------------|------------------------|------------------|-------------------------------------|
| Pan tostado                               | Parrilla de alambre  | 4                      | 250/max          | 1...3 min.                          |
| Albóndigas de carne (ternera) - 12 piezas | Parrilla de alambre  | 4                      | 250/max          | 25...35 min.                        |

Voltee la comida después de 2/3 del tiempo total de asado.  
 Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.

## 7 Mantenimiento y cuidados

### Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.



Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.

- (Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

No utilice rascadores metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiar la cubierta de vidrio. Podría dañar la superficie de vidrio.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

### Limpieza de la placa

#### Limpieza de los quemadores

1. Retire las parrillas de la placa.
2. Retire todas las piezas extraíbles del quemador y límpielas a mano únicamente con una esponja, un poco de detergente y agua caliente.
3. Limpie las piezas no extraíbles del quemador con un paño húmedo.
4. Limpie la bujía y el elemento térmico (en modelos con encendido y elemento térmico) con un paño ligeramente húmedo. A continuación, seque con un paño limpio. Asegúrese de que los orificios de las llamas y la bujía estén totalmente secos.

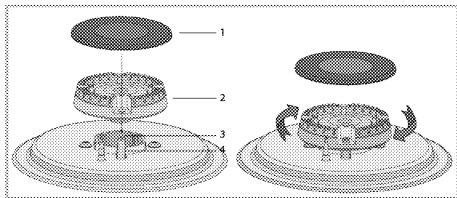
De lo contrario, no se producirá la chispa al final del encendido.

5. Cuando coloque las rejillas superiores, asegúrese de colocar las parrillas de forma que los quemadores queden centrados.



## Montaje de las piezas del quemador

Después de limpiar el quemador, coloque las piezas como se muestra a continuación.



- 1 Tapa del quemador
  - 2 Cabeza del quemador
  - 3 Cámara del quemador
  - 4 Bujía de encendido (en productos con encendedor)
1. Coloque la cabeza del quemador de forma que pase a través de la bujía de encendido del quemador (4). Gire el cabezal del quemador a derecha e izquierda para asegurarse de que está asentado en la cámara del quemador.
  2. Coloque la tapa del quemador en la cabeza del quemador.

## Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.

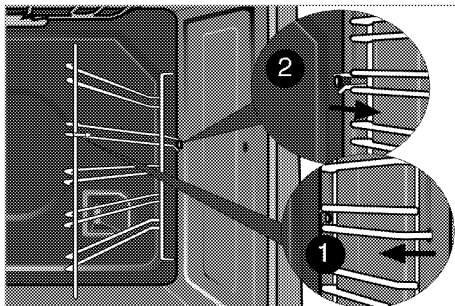
- i** Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control. Puede dañarse el panel de control.

## Limpieza del horno

**Limpieza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)**

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

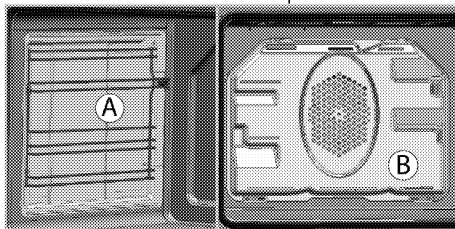
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



## Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez se llenen, comienzan a brillar. En caso de que esto suceda, se recomienda cambiar las partes.

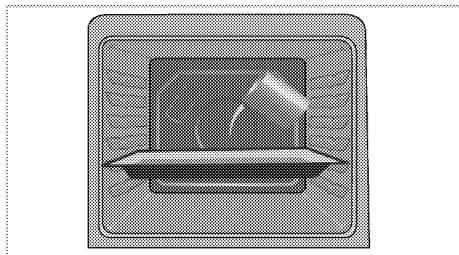


## Limpieza al vapor fácil

La función facilita la limpieza porque la suciedad se ablanda por medio del vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua que se condensan en sus superficies interiores

(siempre y cuando no se espere demasiado tiempo a aplicarla).

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.
2. Vierta 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloque la bandeja en el 2º estante del horno.



3. Ajuste el horno a modo de limpieza a vapor fácil y corra a 100 ° C durante 25 minutos.
4. Abra la puerta y pase una esponja o un paño húmedo por las superficies interiores.
5. Elimine la suciedad persistente con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y pase a continuación un paño seco.

**i** Durante el modo de limpieza fácil con vapor, el agua que se coloca en la bandeja para ablandar la suciedad/residuos presentes en la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que el agua podrá gotear cuando se abra la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

### **Limpieza de la puerta del horno**

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

**i** No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

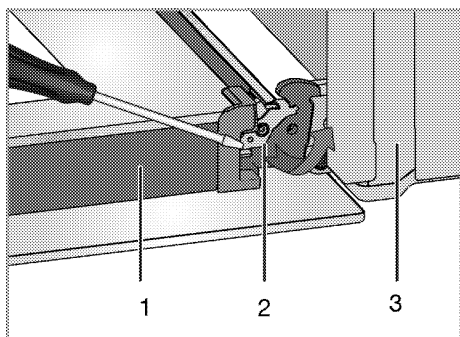
### **Limpieza de la puerta del horno**

**i** No utilice limpiadores abrasivos duros, raspadores de metal, lana de alambre o materiales blanqueadores para limpiar la puerta del horno y el vidrio.

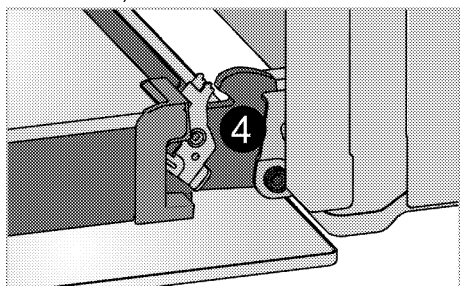
Puede quitar la puerta del horno y los vidrios de la puerta para limpiarlos. La forma de retirar las puertas y ventanas se explica en las secciones "Retirar la puerta del horno" y "Retirar los vidrios interiores de la puerta". Después de quitar los cristales interiores de la puerta, límpielos con un detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelos con un paño seco. Limpie el cristal con vinagre y luego enjuáguelo contra los residuos de cal que se puedan producir en el cristal del horno.

### **Retirada de la puerta del horno**

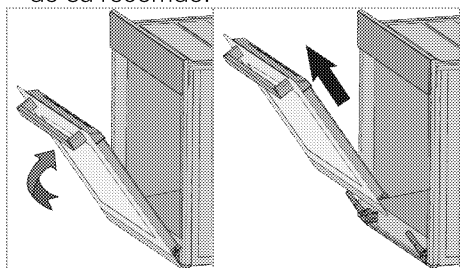
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra (posición abierta)



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.



4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

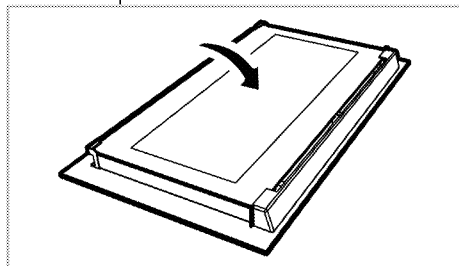
**i** Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

## Retirada del vidrio interior de la puerta

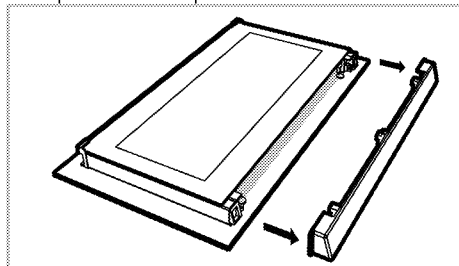
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

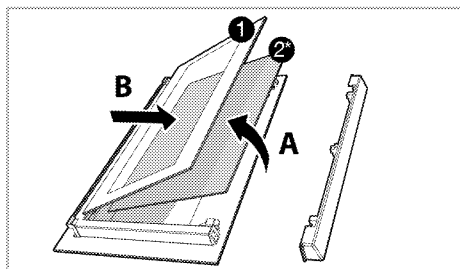
1. Abra la puerta del horno.



2. Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.



3. Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**, tal y como se muestra en la ilustración.



- 1 Panel de vidrio más interno
- 2\* Panel de vidrio interior (Puede que no esté presente en su producto.)
4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior (2); repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).
5. El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descanse en la esquina biselada de la ranura de plástico. (Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior). El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).
6. Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio más interior (1) en la ranura de plástico inferior.
7. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

## Sustitución de la lámpara del horno

**!** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

**i** En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

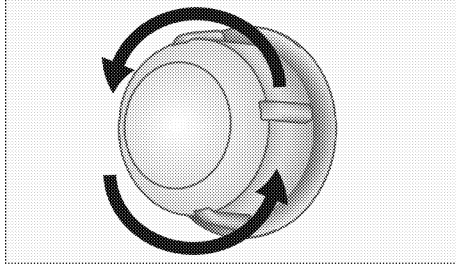
**i** La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

**i** La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.

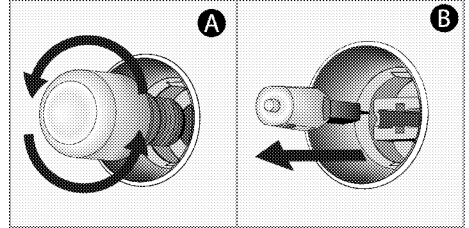
**i** Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

**Si su horno dispone de una lámpara redonda:**

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

## **8 Resolución de problemas**

### **El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.**

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

### **El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.**

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

### **El aparato no funciona.**

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

### **La luz del horno no funciona.**

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

### **El horno no se calienta.**

- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En modelos equipados con temporizador, éste no se ha ajustado. >>> *Ajuste la hora.*  
(En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente el horno microondas.)
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícielos.*

### **No hay chispa de encendido.**

- No hay corriente. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles.*
- No se ha fijado la hora. >>> *Ajuste la hora*

### **No hay gas.**

- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- El tubo de suministro de gas está doblado. >>> *Instale el tubo de suministro de gas de forma adecuada.*

### **La llama de los quemadores no es correcta o no hay llama.**

- Los quemadores están sucios. >>> *Limpie los componentes de los quemadores.*
- Los quemadores están húmedos. >>> *Seque los componentes de los quemadores.*
- La tapa del quemador no está colocada de manera segura. >>> *Coloque la tapa del quemador de manera segura.*
- La espita principal de suministro de gas está cerrada. >>> *Abra la espita de suministro de gas.*
- La bombona de gas está vacía (cuando se usa GLP). >>> *Sustituya la bombona de gas.*

**(En los modelos con temporizador) El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.**

- Se ha producido un corte de suministro eléctrico anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el producto y vuelva a encenderlo.*

**El temporizador deja de cocinar antes del tiempo deseado.**

- Gire la perilla del temporizador mecánico completamente en el sentido de las agujas del reloj, luego gírela de nuevo al tiempo de cocción deseado.

**i** Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.





# beko

## Cuisinière

Manuel d'utilisation



FR

# 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 les 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 :



Informations importantes ou astuces utiles d'utilisation.



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



Avertissement de risque de choc électrique.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces brûlantes.



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

**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..... 8  
 Utilisation prévue..... 10  
 Sécurité des enfants..... 11  
 Mise au rebut de l'ancien appareil..... 11  
 Elimination des emballages ..... 12

**2 Généralités 13**

Vue d'ensemble ..... 13  
 Contenu de l'emballage..... 14  
 Caractéristiques techniques ..... 16  
 Tableau des injecteurs ..... 17

**3 Installation 18**

Avant l'installation..... 18  
 Installation et branchement ..... 20  
 Conversion du gaz ..... 25  
 Déplacement ultérieur..... 27

**4 Préparation 28**

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

Première cuisson..... 28

**5 Utilisation de la table de cuisson 30**

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

**6 Utilisation du four 32**

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades. 32  
 Utilisation du four électrique..... 33  
 Modes de fonctionnement..... 33  
 Utilisation de l'horloge du four..... 34  
 Tableau des temps de cuisson ..... 35  
 Utilisation du grill..... 37  
 Tableau des temps de cuisson pour le grill38

**7 Maintenance et entretien 39**

Généralités..... 39  
 Nettoyage du brûleur ..... 39  
 Nettoyage du bandeau de commande .... 40  
 Nettoyage du four..... 40  
 Nettoyage de la porte du four ..... 41  
 Retrait de la vitre de la porte..... 42  
 Remplacement de l'ampoule du four..... 43

**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 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 encadrées 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 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.

*Avant l'installation, page 18.*

- **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 re-

commandée 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 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 !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- 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 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**

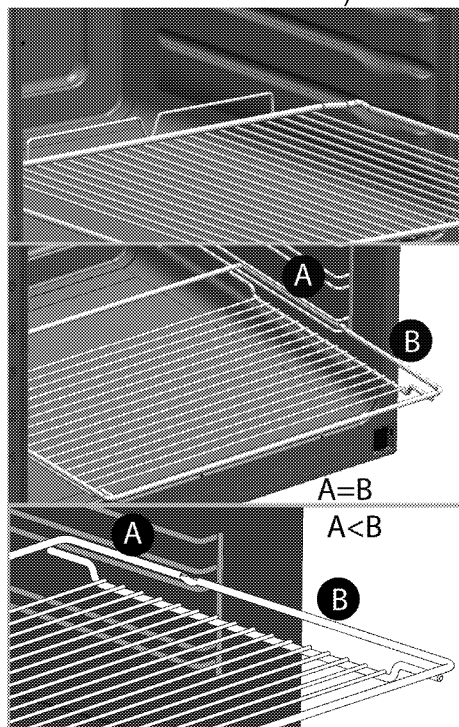
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne 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 nettoyeurs 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.



- (Varie 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.
- 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 débordé 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** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne refermez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi.

Essuyez la plaque de recouvrement supérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout écou-

lement 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.

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 installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

### Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : 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

- **ATTENTION** : 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 LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dange-

reux et interdits mentionnés dans la directive.

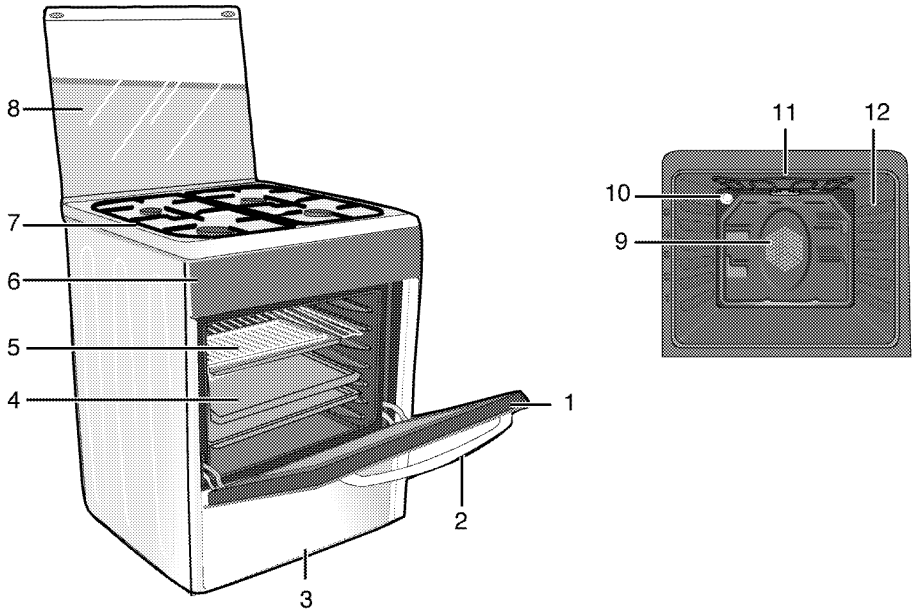
### **Elimination des emballages**

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabri-

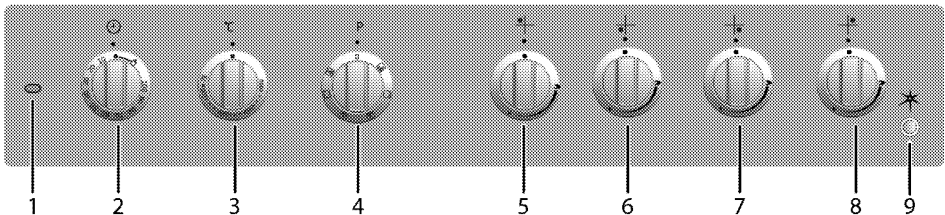
qués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

## 2 Généralités

### Vue d'ensemble



- |   |                     |    |   |
|---|---------------------|----|---|
| 1 | Porte frontale      | 8  | Couvercle supérieur                                 |
| 2 | Poignée             | 9  | Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier) |
| 3 | Partie inférieure   | 10 | Ampoule   |
| 4 | Lèche-frite         | 11 | Élément chauffant du grill                          |
| 5 | Grille              | 12 | Gradins   |
| 6 | Bandeau de commande |    |   |
| 7 | Plaque d'âtre       |    |   |



- |   |   |   |                                 |
|---|---|---|---------------------------------|
| 1 | Voyant de fonctionnement du four  | 4 | Sélecteur des fonctions du four |
| 2 | Minuteur mécanique (Cela dépend du modèle. La minuterie de votre produit peut durer 100 ou 90 minutes. Dans l'illustration, 100 minutes sont présentées à titre d'exemple.) | 5 | Brûleur normal Arrière gauche   |
| 3 | Sélecteur de température du four  | 6 | Brûleur rapide Avant gauche     |
|   |   | 7 | Brûleur auxiliaire Avant droit  |
|   |   | 8 | Brûleur normal Arrière droit    |
|   |   | 9 | Bouton d'allumage               |

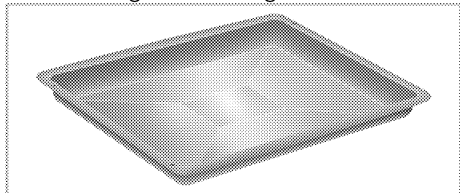
## Contenu de l'emballage

**i** 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

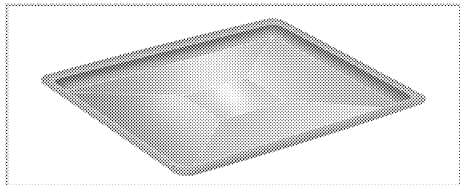
### 2. Plaque standard

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



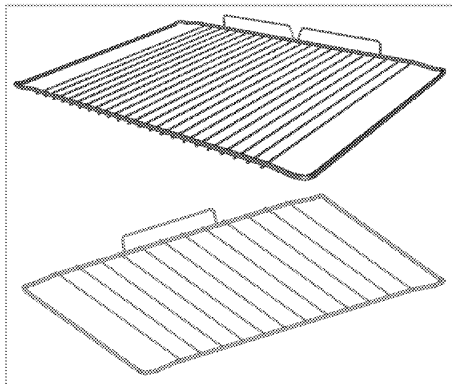
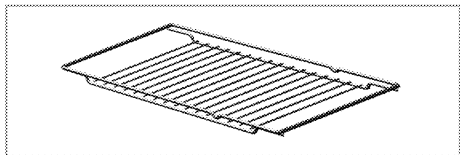
### 3. Plaque à pâtisserie

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



### 4. Grille métallique

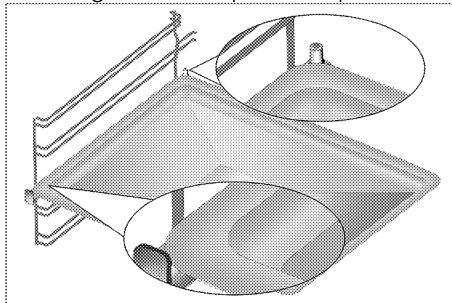
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.

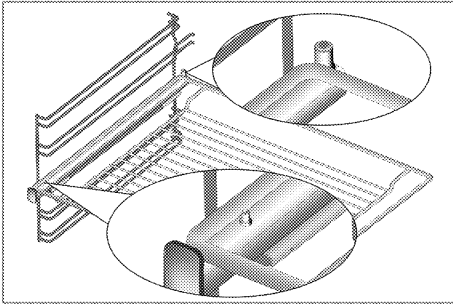


### 5. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

| <b>GENERALITES</b>   |  |
|--|--|
| Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)             | 850 mm/600 mm/600 mm   |
| Tension/fréquence  | 220-240 V ~ 50 Hz  |
| Consommation d'énergie totale                                    | 2.4 kW   |
| Type de câble/section  | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>   |
| Catégorie de produit à gaz                                       | II 2H3B/P / II 2H3+ / II 2E+3+ / I 2H  |
| Type /pression de gaz  | NG G 20/20 mbar  |
| Consommation totale de gaz                                       | 7.9 kW   |
| Type / pression de conversion au gaz <sup>s</sup><br>– en option | LPG G 30/28-30 mbar<br>Propane 31/37 mbar - NG<br>G 20/13 mbar - NG G 25/25 mbar |
| <b>Table de cuisson</b>  |  |
| <b>Brûleurs</b>  |  |
| Arrière gauche   | <b>Brûleur normal</b>  |
| Puissance  | 2 kW   |
| Avant gauche   | <b>Brûleur rapide</b>  |
| Puissance  | 2.9kW  |
| Avant droit  | <b>Brûleur auxiliaire</b>  |
| Puissance  | 1kW  |
| Arrière droit  | <b>Brûleur normal</b>  |
| Puissance  | 2 kW   |
| <b>FOUR/GRILL</b>  |  |
| Four principal   | <b>Assisté par ventilateur</b>   |
| Ampoule interne  | 15–25 W  |
| Consommation énergétique du gril                                 | 2.2 kW   |

<sup>#</sup> 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.

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

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



**i** 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.

## Tableau des injecteurs

| Position de la zone de la table de cuisson | 2 kW<br>Arrière gauche | 2.9kW<br>Avant gauche | 1kW<br>Avant droit | 2 kW<br>Arrière droit |
|--|------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| Type /pression de gaz                      |                        |                       |                    |                       |
| G 20/13 mbar                               | 116                    | 145                   | 84                 | 116                   |
| G 20/20 mbar                               | 103                    | 115                   | 72                 | 103                   |
| G 30/28-30 mbar                            | 72                     | 87                    | 50                 | 72                    |
| G 25/25 mbar                               | 103                    | 115                   | 72                 | 103                   |
| G 31/ 37 mbar                              | 72                     | 87                    | 50                 | 72                    |

Vuillet Vous pouvez vous procurer les injecteurs non fournis avec votre produit

auprès du service après-vente de votre revendeur.

### 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.

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

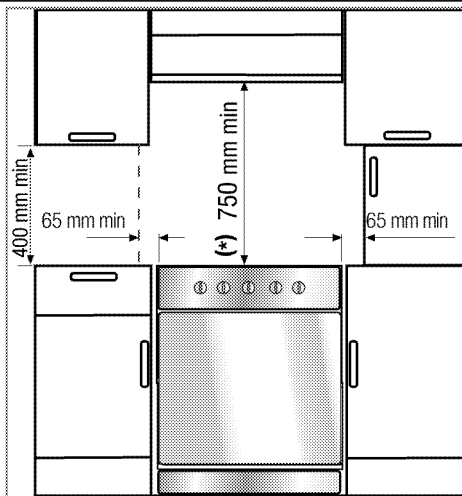
**!** Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

**!** 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.

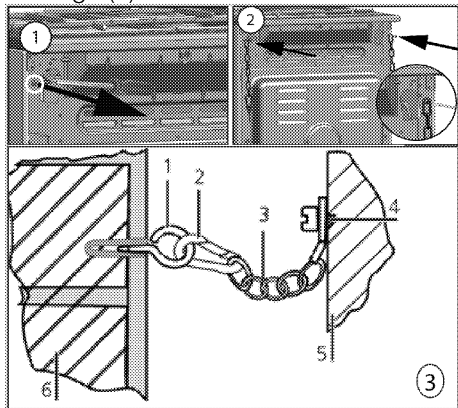


- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur l'**autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- 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 encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- 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).

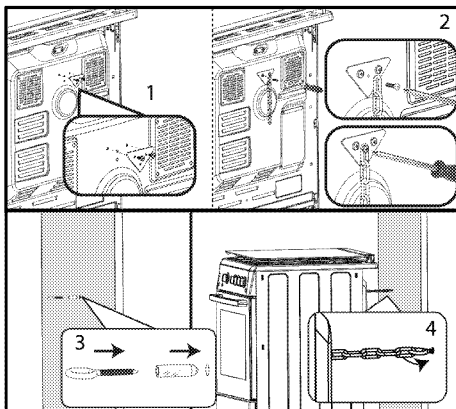


- 1 Stabilité du crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
- 5 Partie arrière de la cuisinière
- 6 Mur de la cuisine

### 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 :



- i** 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.

## 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 fe-

nêtres 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 <sup>2</sup> ) |
|---------------------------------|--|
| 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<sup>3</sup>.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.


### Installation et branchement

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

**i** 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.

 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.

 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".

 La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

 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 produits. 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.

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

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

## Raccordement au gaz

**!** 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.

**!** 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)

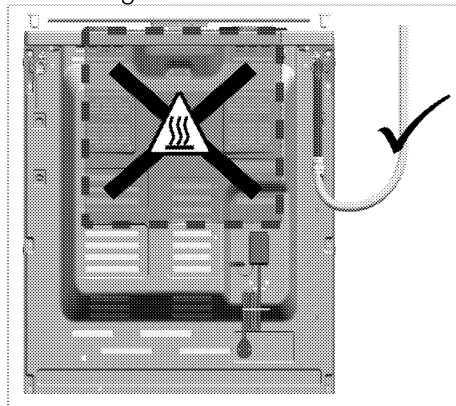
**i** Votre produit est doté d'une alimentation en gaz naturel (NG).

- 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

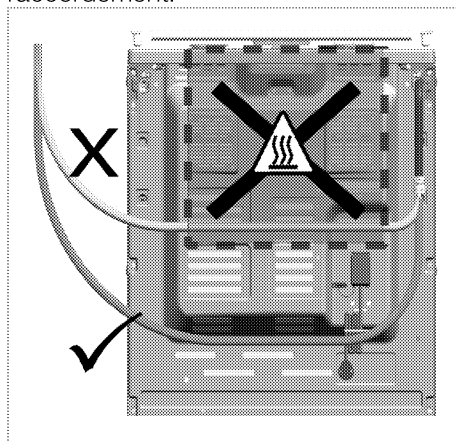
agréé pour la procédure de conversion correspondante.

### 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.

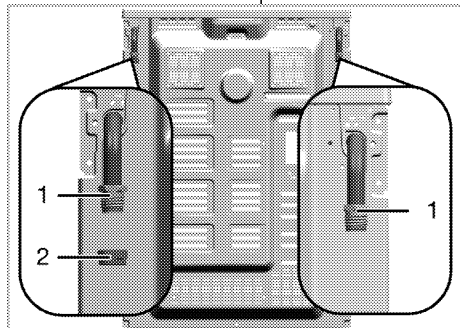


- Si la sortie du tuyau de gaz et la vanne de gaz naturel ne sont pas du même côté, assurez-vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors du raccordement.



### Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;

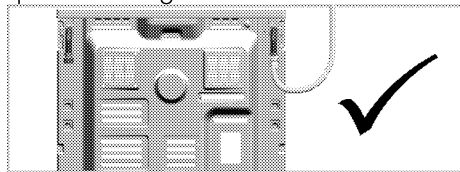
- L'une des deux sorties est scellée à l'aide d'un bouchon aveugle. L'extrémité de l'autre prise est ouverte.



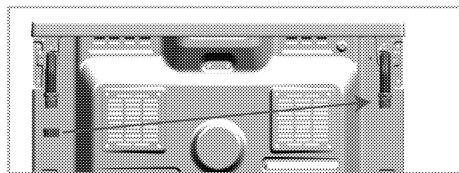
- 1 Sortie du tuyau à gaz
- 2 Prise pour le raccord

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

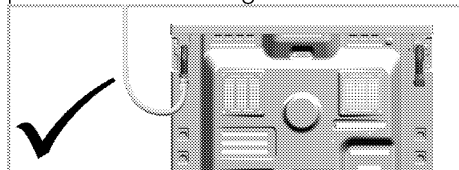
- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la vanne de gaz naturel et la sortie de tuyau de gaz à extrémité ouverte se trouvent du même côté, effectuez le raccordement de gaz comme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



- Si la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz sont scellées par la face du bouchon aveugle et se trouvent du même côté, retirez le bouchon aveugle de la sortie du tuyau de gaz à l'aide de deux clés. Fermez la sortie du tuyau de gaz à l'aide de ce bouchon aveugle à l'endroit où le raccordement du gaz ne sera pas effectué avec un nouveau joint d'étanchéité (non utilisé).



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



### Risque d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. **Notre société 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 du robinet de gaz naturel.
- La sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée doit être scellée avec le bouchon aveugle.
- 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.



Après avoir changé le sens de raccordement du bouchon aveugle, faites effectuer le contrôle des fuites de gaz par le service autorisé.

**!** 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.

**!** 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.

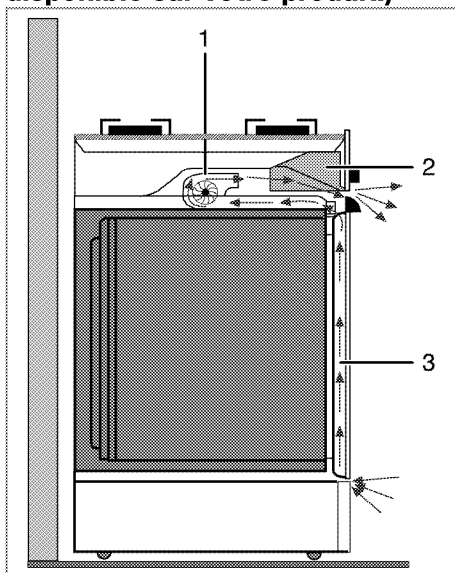
### Contrôle des fuites au point de raccordement

- 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.

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

- 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.

### Pour les produits équipés d'un ventilateur (Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur refroidit à la fois le bandeau de commande et la façade de l'appareil.



- i** Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

### Vérification finale

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

- i** 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

- !** 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 !

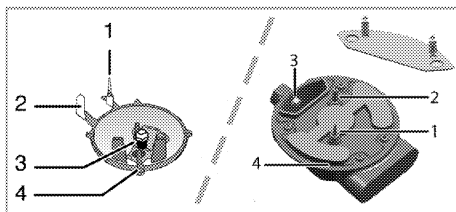
Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

### 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.

- i** La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs ballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs*, page 17 peut être consulté.

- i** ((Varient en fonction du modèle de four.))  
Sur certains brûleurs de la plaque de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Retirez ce couvercle métallique lors du remplacement de l'injecteur.



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

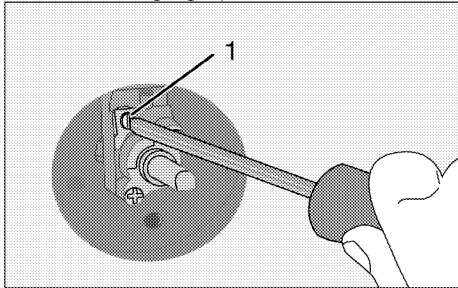
- i** Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

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

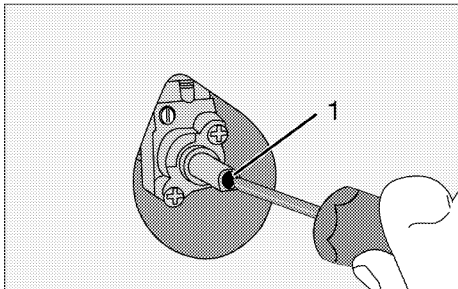
1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit. Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis  **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

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

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



1 Vis de réglage du débit



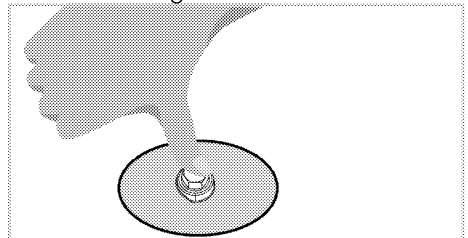
1 Vis de réglage du débit

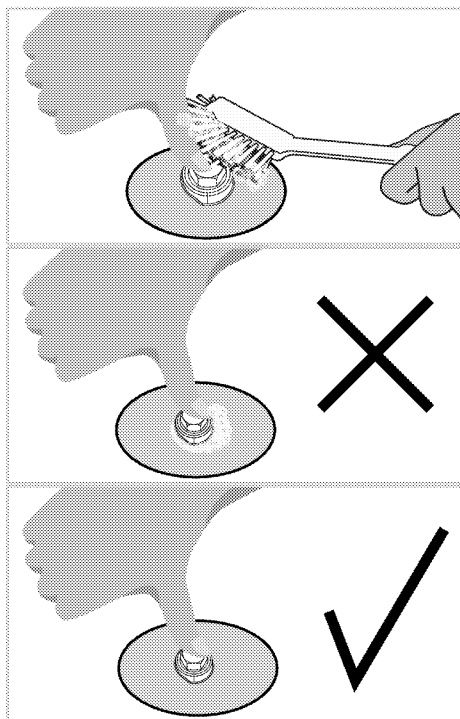
**i** Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

## Vérification de fuites aux injecteurs

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

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. 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.
- 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.
- **i** Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.
- **i** 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 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.
- Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit.

### 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.

-  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 33.

5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Éteignez votre four ; voir *Utilisation du four électrique, page 33*

### **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 37*.
4. Faites fonctionner le four environ 15 minutes.

5. Éteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 37*



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.

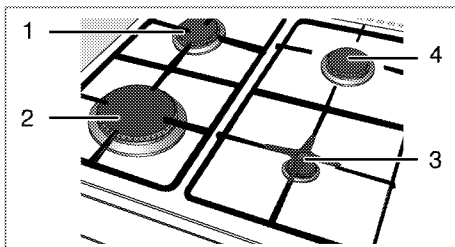
- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière 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.

### Cuisson au gaz

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

### Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur normal 18-20 cm
- 2 Brûleur rapide 22-24 cm

- 3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
- 4 Brûleur normal 18-20 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



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



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

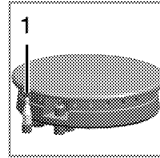
1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le. Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.

4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

### Arrêt des brûleurs à gaz.

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

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



1. Sécurité de coupure du gaz

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

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



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

## 6 Utilisation du four

### Informations générales concernant la pâtisserie, la rô-tisserie et les grillades



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.



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 sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

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



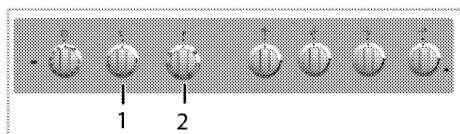


Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense.

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 de température du four
  - 2 Sélecteur des fonctions du four
1. Tournez le bouton de la minuterie mécanique à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis remettez-le au temps de cuisson souhaité.
  2. Réglez la manette des fonctions sur la fonction souhaitée.
  3. 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

Placez le minuteur de four sur la position arrêt.



Lorsque le minuteur est réglé sur une période définie, il s'arrêtera automatiquement ; voir *Utilisation de l'horloge du four*, page 34

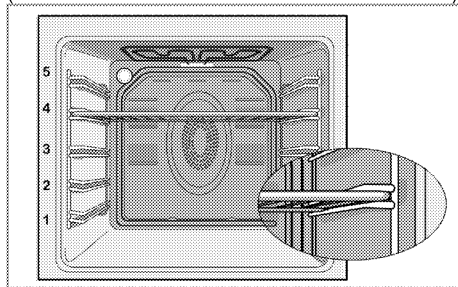
Tournez la manette des fonctions et celle de la température sur la position arrêt (supérieure).

### 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.

(Varie 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.

### Élément chauffant supérieur/inférieur avec ventilateur



Les éléments 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.

### 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

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

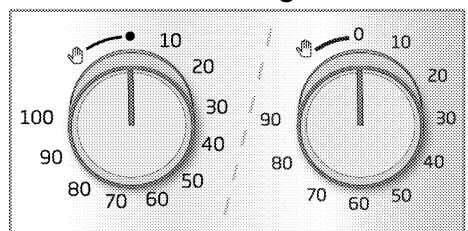
### Booster



Cette fonction est utilisée pour chauffer le four rapidement, elle ne convient pas pour cuire les aliments.

- Sélectionnez la température désirée après avoir sélectionné cette fonction. Le voyant de la température s'allume et le four chauffe.
- Le voyant s'éteint après la fin du processus de chauffage. Sélectionnez maintenant la fonction désirée pour cuire vos aliments.

### Utilisation de l'horloge du four



### Démarrage de la cuisson

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

1. Tournez le bouton de la minuterie mécanique dans le sens des aiguilles d'une montre, puis ramenez-le à la durée de cuisson désirée.
2. Placez votre plat dans le four.
3. Sélectionnez une température et un mode de fonctionnement, voir. *Utilisation du four électrique, page 33.*  
» Le four chauffera jusqu'à la température définie et il maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée.
4. Lorsque la durée de cuisson est terminée, le bouton de réglage de la durée tournera automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un son avertisseur retentit pour indiquer que la durée définie est arrivée à échéance et l'alimentation électrique est coupée.

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

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

### Eteindre le four avant l'heure réglée

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








### Tableau des temps de cuisson

**i** 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

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

| Plat               | Nombre de plaques | Accessoires à utiliser   | Mode de fonctionnement | Hauteur des gradins | Température (°C) | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|--------------------|-------------------|--|------------------------|---------------------|------------------|------------------------------------|
| Gâteaux sur plaque | Une plaque        | Plaque standard*   |                        | 3                   | 180              | 25 ... 30                          |
| Gâteaux en moule   | Une plaque        | Moule à cake sur grille métallique**                                 |                        | 2                   | 180              | 40 ... 50                          |
| Petits gâteaux     | Une plaque        | Plaque standard*   |                        | 3                   | 160              | 25 ... 35                          |
| Génoise            | Une plaque        | Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** |                        | 3                   | 160              | 25 ... 35                          |
| Cookies            | Une plaque        | Plaque à pâtisserie*   |                        | 3                   | 180              | 25 ... 30                          |
| Pâte à choux       | Une plaque        | Plaque standard*   |                        | 2                   | 200              | 30 ... 40                          |
| Pâte au beurre     | Une plaque        | Plaque standard*   |                        | 2                   | 200              | 25 ... 35                          |
| Levain de pâte     | Une plaque        | Plaque standard*   |                        | 2                   | 200              | 35 ... 45                          |

| Plat                       | Nombre de plaques | Accessoires à utiliser                                    | Mode de fonctionnement  | Hauteur des gradins | Température (°C)                        | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|----------------------------|-------------------|---|---|---------------------|---|------------------------------------|
| Lasagnes                   | Une plaque        | Plat rectangulaire en métal/verre sur grille métallique** |  | 2 - 3               | 200                                     | 30 ... 40                          |
| Pizza                      | Une plaque        | Plaque standard*  |  | 2                   | 200 ... 220                             | 15 ... 20                          |
| Bifteck (entier) / Rôti    | Une plaque        | Plaque standard*  |  | 3                   | 25 min.<br>250/max, puis<br>180 ... 190 | 100 ... 120                        |
| Gigot d'agneau (casserole) | Une plaque        | Plaque standard*  |  | 3                   | 25 min. 220<br>puis 180 ...<br>190      | 70 ... 90                          |
| Poulet rôti (1,8-2 kg)     | Une plaque        | Plaque standard*  |  | 2                   | 15 min.<br>250/max, puis<br>180 ... 190 | 60 ... 80                          |
| Dinde (5.5 kg)             | Une plaque        | Plaque standard*  |  | 1                   | 25 min.<br>250/max, puis<br>180 ... 190 | 150 ... 210                        |
| Poisson                    | Une plaque        | Plaque standard*  |  | 3                   | 200                                     | 20 ... 30                          |





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

\* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

\*\* Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

### Tableau de cuisson pour plats tests

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

| Plat              | Nombre de plaques | Accessoires à utiliser   | Mode de fonctionnement  | Hauteur des gradins | Température (°C) | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|-------------------|-------------------|--|---|---------------------|------------------|------------------------------------|
| Sables            | Une plaque        | Plaque standard*   |  | 3                   | 140              | 20 ... 30                          |
| Petits gâteaux    | Une plaque        | Plaque standard*   |  | 3                   | 160              | 25 ... 35                          |
| Génoise           | Une plaque        | Plat à charnière rond d'un diamètre de 26 cm sur grille métallique** |  | 3                   | 160              | 25 ... 35                          |
| Tourte aux pommes | Une plaque        | Plat rond en métal d'un diamètre de 20 cm sur grille métallique**    |  | 2                   | 180              | 50 ... 60                          |

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

\* Ces accessoires ne sont pas forcément fournis avec le produit.

\*\* Ces accessoires ne sont pas fournis avec le produit. Il s'agit d'accessoires disponibles dans le commerce.

## Conseils pour la pâtisserie

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

## Conseils pour la pâtisserie

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

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

## Conseils pour la cuisson des légumes

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

## Utilisation du grill



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

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

## Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. 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.

## Tableau des temps de cuisson pour le grill

### Grillade par grill électrique

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

# selon l'épaisseur  
 \*Préchauffez pendant 5 minutes.  
 \*\*Si la température du grill de votre produit ne peut pas être ajustée, le grill fonctionnera à la température recommandée.

Les plats mentionnés dans ce tableau de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de permettre aux organismes de contrôle de tester plus facilement le produit.

| Aliments                                 | Accessoires à utiliser | Hauteur des gradins | Température (°C) | Temps de cuisson (approx. en min.) |
|--|------------------------|---------------------|------------------|------------------------------------|
| Pain grillé                              | Grille métallique      | 4                   | 250/max          | 1...3 min.                         |
| Boulettes de viande (bœuf) - 12 morceaux | Grille métallique      | 4                   | 250/max          | 25...35 min.                       |

Retournez les aliments après les 2/3 du temps total de cuisson.  
 Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage 5 minutes pour tout aliment à faire rôtir.

## 7 Maintenance et entretien

### Généralités

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



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



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 du brûleur

#### Nettoyage du brûleur

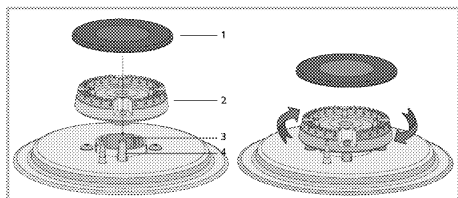
1. Retirez les grilles de la table de cuisson.
2. Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez uniquement à la main à l'aide d'une éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.
3. Nettoyez les pièces fixes du brûleur avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la fiche et l'élément thermique (pour les modèles avec systèmes d'allumage et thermique) à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Puis, séchez en utilisant un chiffon propre. Assurez-vous que les trous pour flamme et la fiche ont bien séchés.

Dans le cas contraire, aucune étincelle ne se produira à la fin de l'allumage.

5. Lorsque vous installez les grilles supérieures, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

#### Assemblez les pièces du brûleur

Après avoir nettoyé le brûleur, placez les pièces comme indiqué ci-dessous.



- 1 Couvercle du brûleur
- 2 Tête du brûleur
- 3 Chambre du brûleur
- 4 Bougie (produits internes avec allumeur)

1. Placez la tête du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers la bougie du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur vers la droite et vers la gauche pour vous assurer qu'elle est bien en place dans la chambre du brûleur.
2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

## Nettoyage du bandeau de commande

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

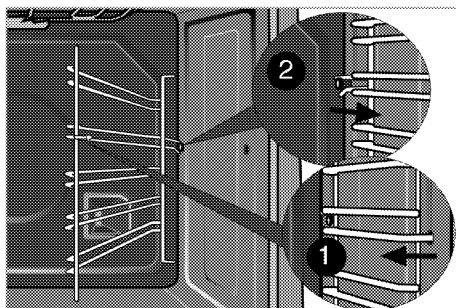
- i** Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- Le panneau de commande pourrait être endommagé !

## Nettoyage du four

### Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

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

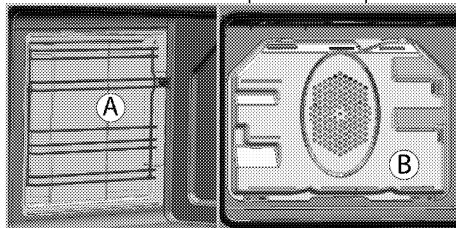
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



## 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 mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Grâce à leur structure perforée, les surfaces catalytiques absorbent la graisse et lorsqu'elles commencent à briller, cela signifie qu'elles sont couvertes de graisse. Dans ce cas, il est recommandé de remplacer les pièces.

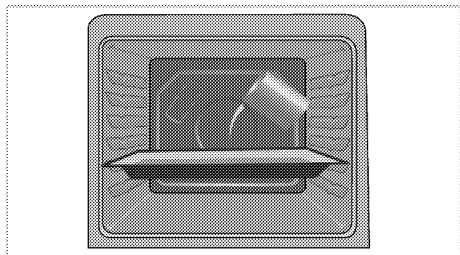


## Nettoyage vapeur facile

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.

**i** Pendant le mode nettoyage vapeur facile, l'eau qui est placée dans le plateau pour ramollir les résidus et la saleté amassés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et dans le verre intérieur de la porte du four, de sorte que l'eau peut s'écouler lorsque vous ouvrez la porte du four. Essayez la condensation dès que vous ouvrez la porte du four.

### **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. Essayez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

**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.

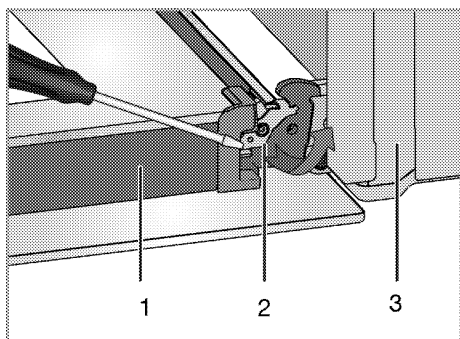
### **Nettoyage de la porte du four**

**i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

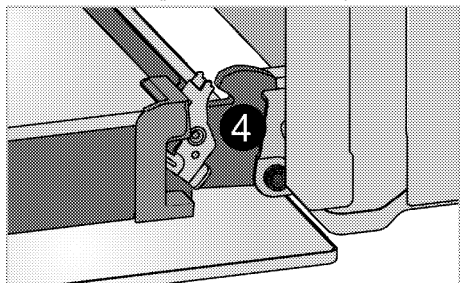
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essayez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

### **Retirer la porte du four**

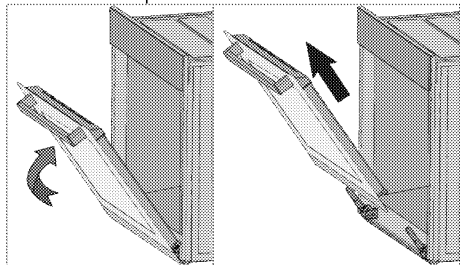
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



- 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.

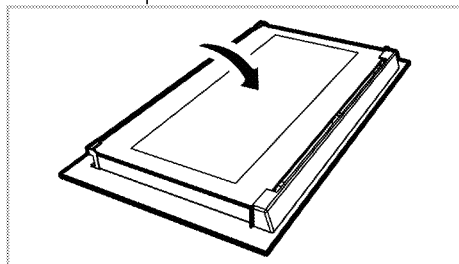
**i** Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

## Retrait de la vitre de la porte

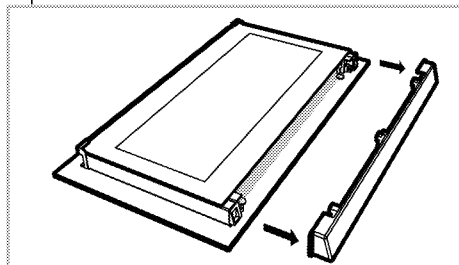
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

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

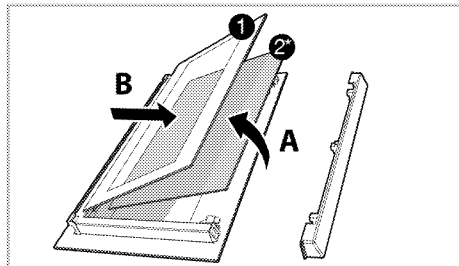
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous et retirez le morceau en plastique placé sur le haut de la porte d'entrée.



3. Comme illustré sur la figure, soulevez le panneau de verre du fond (1) légèrement dans la direction **A** et retirez-le dans la direction **B**.



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

4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur (2), répétez cette opération pour enlever le panneau en verre intérieur (2).
5. La première étape pour réassembler la porte est de réinstaller le panneau de verre intérieur (2). Placez le coin chanfreiné du panneau en verre pour qu'il repose sur le coin chanfreiné de l'encoche en plastique. (Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur). Le panneau de verre intérieur (2) doit être installé dans l'encoche en plastique près du panneau en verre du fond (1).
6. Quand vous installez le panneau en verre de derrière (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau fait face au second panneau en verre. Il est important d'asseoir les coins inférieurs de tous les panneaux en verre intérieurs (1) dans l'encoche en plastique inférieure.
7. Poussez le morceau en plastique dans le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un "click".

## Remplacement de l'ampoule du four

- !** 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 !

**i** Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.

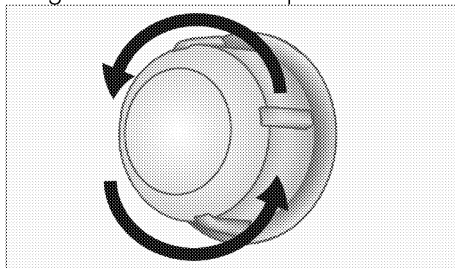
**i** L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

**i** 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.

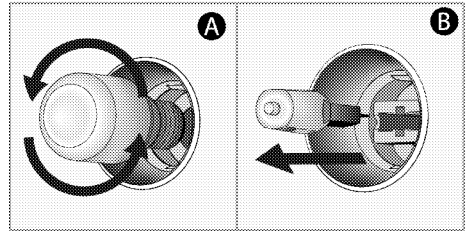
**i** Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### 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.*
- 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.*

### **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.*

**La minuterie arrête la cuisson avant l'heure souhaitée.**

- Tournez le bouton de la minuterie mécanique à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, puis remettez-le au temps de cuisson souhaité.

**i** 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.



