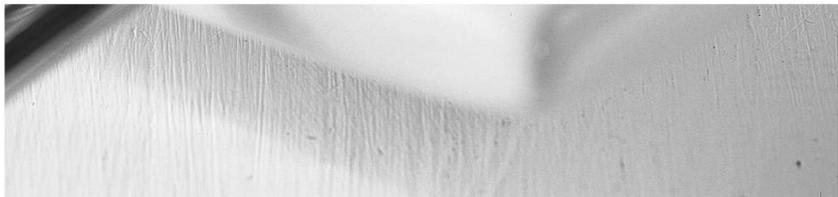




Notice d'utilisation HP243210E

SIEMENS





SIEMENS

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Notice d'utilisation

HP243210E

fr

9000 485503

S-190290-03

Table de matières

Consignes de sécurité	6
Avant l'encastrement	6
Indications pour votre sécurité	6
Les causes de dommages	9
Raccordement de gaz	10
Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz	11
Connexion de l'alimentation électrique	12
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	13
Élimination écologique	13
Économiser de l'énergie dans le four	13
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	14
Placer la cuisinière à l'horizontale	14
Mise en place de l'appareil	15
Voici votre nouvelle cuisinière	16
Partie foyer	17
Four	19
Avant la première utilisation	23
Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs	25
Pré-nettoyage des accessoires	26
Réglage de la table de cuisson	26
Tableau de cuisson du foyer	27
Le brûleur inférieur au gaz du four devra être réglé selon les instructions ci-dessous	32
Heure	34
Réglages	34
Minuterie	34
Réglages	35
Sécurité-enfants	36

Table de matières

Four	36
Entretien et nettoyage	36
Capot supérieur	37
Nettoyants	37
Décrocher et accrocher la porte du four	41
Opérations à effectuer en cas de dérangements	43
Changer la lampe du four au plafond	45
Service après-vente	46
Testés pour vous dans notre laboratoire	47
Tableau de cuisson pour le brûleur inférieur du four à gaz ..	48
Tableau de cuisson du gril électrique	49

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin les notices d'utilisation et d'installation avec les différents accessoires. Si vous remettez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir les notices et les accessoires.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Si vous constatez des avaries de transport, vous ne devez pas faire raccorder l'appareil.

Raccordement incorrect

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Si l'appareil est raccordé incorrectement, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Ne l'utilisez que pour la cuisson.

Les adultes et les enfants

- avec un handicap physique, moteur ou psychique ou
- qui ne connaissent pas suffisamment le fonctionnement de l'appareil ni l'appareil lui-même, ne doivent en aucun cas l'utiliser sans surveillance.

Surfaces chaudes



ATTENTION : l'appareil atteint des températures élevées lorsqu'il fonctionne en mode grill. Eloignez les enfants de l'appareil.

Ne touchez pas les surfaces chaudes, l'intérieur du four ou les résistances chauffantes. Risque de brûlures !

Eloignez les enfants en permanence de l'appareil. Ouvrez avec précaution la porte du four. De la vapeur chaude peut s'en échapper.

Ne placez aucun objet inflammable sur la table de cuisson, dans le four ou dans le tiroir inférieur. Risque d'incendie !

Les conduites d'alimentation / de gaz ne doivent pas être en contact avec la face arrière de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne, la face arrière de l'appareil chauffe. Cela risque d'endommager les conduites de raccordement.

Veillez à ne jamais coincer le cordon d'alimentation d'appareils électriques dans la porte du four chaud et à ne jamais le faire passer sur la surface de cuisson. L'isolation du câblage pourrait fondre. Risque de court-circuit !

Vapeur chaude

Risque de s'ébouillanter !

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude. Eloignez les enfants.

Soyez vigilant(e) si vous préparez des plats fortement alcoolisés (cognac, rhum, par exemple).

L'alcool s'évapore à hautes températures. Il peut arriver que la vapeur d'alcool dans le four s'enflamme. Risque de brûlures !

Préférez les plats à faible teneur en alcool et ouvrez avec précaution la porte du four.

Les surfaces du tiroir inférieur peuvent être chaudes. Rangez uniquement les accessoires du four dans le tiroir inférieur. Risque d'incendie !

Graisse brûlante (liquide ou compacte)



La graisse brûlante peut vite s'enflammer. Risque d'incendie ! Ne faites jamais chauffer l'huile ou la graisse sans surveillance. N'essayez jamais d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau. Placez immédiatement le couvercle sur la casserole. Eteignez le foyer. Laissez refroidir la casserole sur le foyer.

Aération insuffisante lors de la cuisson avec des cuisinières à gaz



Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne une formation de chaleur et d'humidité dans la pièce où elle est installée. Veillez à ce que l'aération de la cuisine soit satisfaisante : ne fermez pas les orifices d'aération naturels ou installez une ventilation mécanique contrôlée (une hotte par exemple). Une utilisation intensive et prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération efficace, par exemple l'utilisation de la ventilation mécanique contrôlée à une puissance supérieure.

N'accrochez aucun matériau facilement inflammable (des rideaux par exemple) à proximité de la cuisinière. Ne faites pas fonctionner la hotte lorsque les foyers sont nus (sans vaisselle). Les résidus de graisse dans le filtre de celle-ci peuvent s'enflammer. La chaleur importante risque alors d'endommager la hotte. Risque d'incendie !

Charnières



Ne mettez pas les mains dans les charnières de la porte du four ou, le cas échéant, du recouvrement supérieur. Vous risquez de vous coincer les doigts.

Accessoires et casseroles

Enfilez systématiquement des gants de cuisine pour tenir les accessoires et les casseroles et ainsi éviter tout risque de brûlures !

Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur

Ne nettoyez jamais le four ou la table de cuisson avec un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à vapeur. Risque de court-circuit !

Réparations



Si votre appareil n'a pas été correctement réparé, les risques pour votre sécurité peuvent être importants. Risque d'électrocution ! Risque de fuite de gaz !

Seuls les techniciens spécialisés du service après-vente sont habilités à effectuer des réparations. Tout cordon endommagé doit impérativement être remplacé par ces mêmes techniciens.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée de gaz. Contactez le service après-vente.

Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte

Ne vous aidez pas de la conduite de gaz pour déplacer l'appareil ; elle pourrait être endommagée. Risque de fuite de gaz ! Ne vous servez pas de la poignée de porte pour déplacer l'appareil. Les charnières et la poignée pourraient être endommagées.

Les causes de dommages

Dommages de la partie cuisson (foyer)

Toujours utiliser les foyers en y posant systématiquement une marmite. Ne jamais chauffer une marmite ou une poêle vide. La base de la marmite ou de la poêle sera endommagée.

Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

S'assurer que les becs du foyer sont bien propres et secs. Les corps et les couvercles des becs doivent être correctement mis à leurs places respectives.

S'assurer que les foyers n'ont jamais fonctionné avec leur couvercle supérieur fermé, comme auraient pu le faire par exemple des enfants.

Dommages du fourneau

Ne jamais mettre le plateau du fourneau sur la base du fourneau. Ne jamais recouvrir la base du fourneau avec une feuille d'aluminium. Ne jamais mettre une casserole de mets sur la base du fourneau.

Il se produit une accumulation de chaleur. Les durées de cuisson et de grillage perdent en efficacité et la partie émaillée peut s'endommager.

Ne jamais verser de l'eau sur le fourneau chaud. La partie émaillée peut s'endommager.

Pour la cuisson de gâteaux avec des fruits juteux, ne pas mettre trop de fruits dans la pâte. Le jus de fruit qui s'écoule du plateau peut entraîner une formation de taches qui ne s'effaceront plus au nettoyage.

Dommages du tiroir de base

Ne jamais appuyer ou s'asseoir sur le couvercle ouvert du fourneau.

Dommages formés sur les surfaces des meubles environnants

Ne jamais mettre de substances chaudes dans le tiroir de base. Le tiroir de base peut être endommagé.

Ne laisser refroidir le fourneau que lorsque le couvercle est fermé. Même une petite ouverture du couvercle du fourneau peut endommager les meubles environnants.

Si l'isolation du fourneau s'est trop encrassée, le couvercle du fourneau ne se fermera pas complètement pendant le fonctionnement. Les surfaces des meubles environnants pourront alors être endommagées. Le joint du couvercle doit toujours être maintenu propre.

Raccordement de gaz

Pour le spécialiste agréé ou l'agent agréé par le fabricant

Le montage ne doit être effectué que par un spécialiste agréé ou par les techniciens agréés par le fabricant, selon les «Instructions de raccordement et de transformation de gaz».

Les conditions de réglage de cet appareil sont définies sur la plaque d'identification située sur la face arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé à la sortie d'usine est indiqué par une étoile (*).

Avant d'installer l'appareil, il faut connaître les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et s'assurer que le réglage de gaz de l'appareil correspond à ces conditions. S'il est nécessaire de changer les réglages de l'appareil, suivre les « Instructions de raccordement et de transformation de gaz ».

Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Cet appareil doit être installé et disposé selon les règlements en vigueur. Ne jamais connecter l'appareil à la sortie d'aucun dispositif d'évacuation de gaz. Respecter soigneusement les conditions de ventilation.

Le raccordement de gaz doit être effectué non pas par un tuyau flexible ordinaire, mais par un tuyau rigide (tuyau de gaz) ou par un tuyau flexible de gaz de sécurité.

Si on utilise un tuyau flexible de gaz de sécurité, il faut absolument veiller à empêcher le coincement et l'écrasement du tuyau. Le tuyau ne doit absolument pas reposer sur des surfaces chaudes.

La ligne de gaz (le tuyau de gaz ou le tuyau flexible de gaz de sécurité) peut être raccordée soit au côté droit, soit au côté gauche de l'appareil. Le raccordement doit avoir un dispositif de fermeture facilement accessible.

Attention

Cet appareil a été fabriqué conformément aux exigences des normes concernant les appareils à gaz. Si le gaz utilisé ne correspond pas au mélange gazeux indiqué ou si sa pression n'est pas adéquate, l'appareil risque de ne pas fournir les résultats escomptés.

Nom du gaz	Mélange gazeux (%)
G20	CH ₄ = 100
G25	CH ₄ = 86, N ₂ = 14
G30	n-C ₄ H ₁₀ = 50, i-C ₄ H ₁₀ = 50

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Si vous remarquez une odeur de gaz ou vous constatez des anomalies à l'installation de gaz, vous devez

- fermer immédiatement l'arrivée de gaz ou bien la vanne de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu direct et les cigarettes
- éteindre les appareils électriques – aussi les lampes
- ouvrir les fenêtres et bien aérer la pièce
- appeler le service après-vente ou la société distributrice de gaz.

Connexion de l'alimentation électrique

L'opération de montage doit être effectuée par un spécialiste agréé de l'agent. Un fusible de 16 A est nécessaire pour la connexion de l'alimentation électrique. L'appareil est conçu pour fonctionner avec une alimentation de 220-240 V.

Si la différence de potentiel se situe au dessous de 180 V, le dispositif d'allume-gaz électrique ne fonctionne pas.

Toutes les conditions de garantie seront annulées pour un dommage dû à une connexion défectueuse.

Pour l'agent agréé

L'appareil doit être connecté selon les informations indiquées sur la plaque d'identification.

Ne connecter l'appareil qu'à une alimentation électrique disposée selon les règlements en vigueur. Le cas échéant, pour débrancher l'appareil, la connexion doit être effectuée de manière à pouvoir accéder facilement au point de connexion.

Il faut s'assurer de la présence du système de séparation multipôle.

L'utilisation de dispositifs de connexion, comme des câbles de rallonge et des prises à broches multiples, est absolument interdite.

Au point de vue sécurité électrique, cet appareil ne doit être exploité qu'avec une connexion à la terre. Si la ligne du connecteur de terre n'a pas été tirée selon les règlements, il est impossible d'assurer la sécurité par rapport aux dangers inhérents au système électrique.

Il faut obligatoirement utiliser un fil de type H 05 W-F ou un fil équivalent pour la connexion de l'appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Economiser de l'énergie dans le four

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Economiser de l'énergie sur la table de cuisson

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.

La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

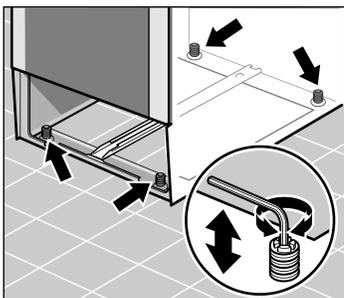
Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière toujours directement sur le sol.

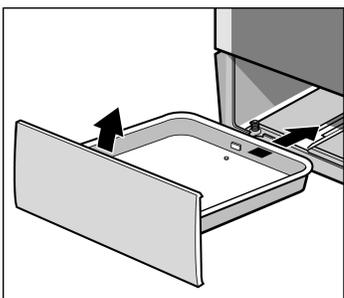
La cuisinière est équipée de pieds réglables en hauteur. Ils vous permettent de monter le socle d'environ 15 mm.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.

Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.

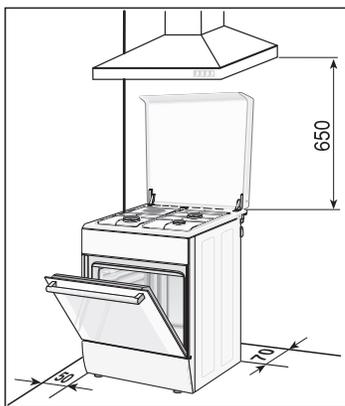


2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale.



3. Réintroduire le tiroir de rangement.

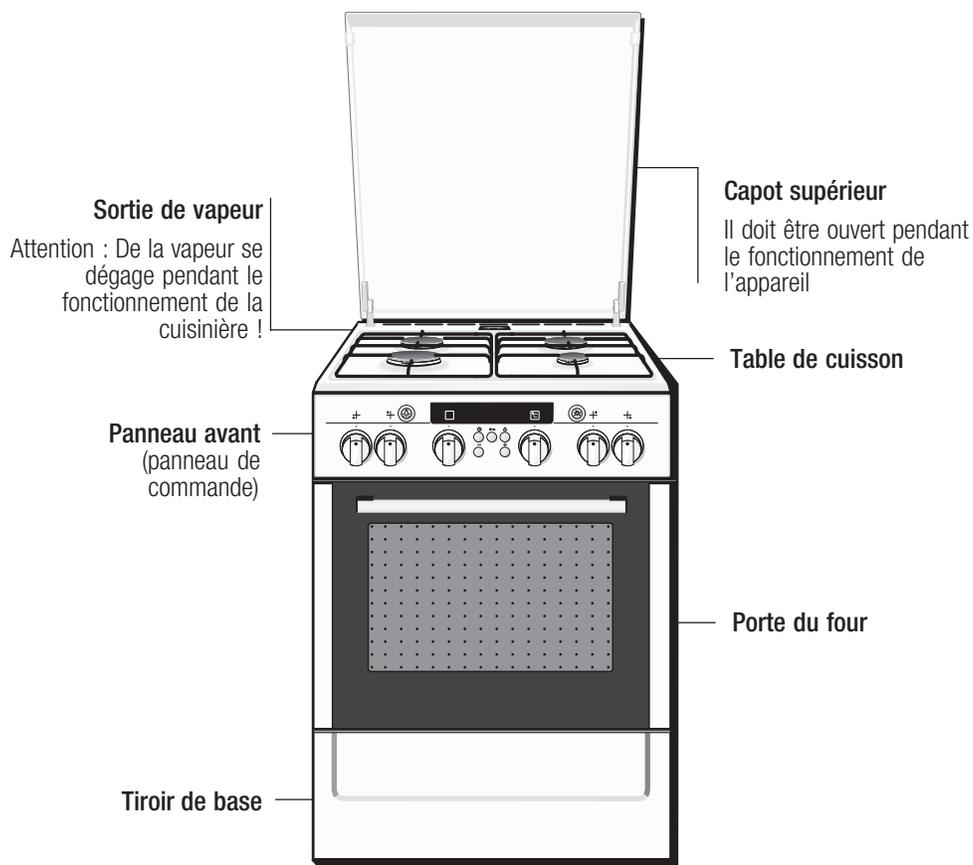
Mise en place de l'appareil



L'appareil doit être installé selon les dimensions données et doit être placé directement sur le plancher de la cuisine. Il ne doit pas être placé sur un objet quelconque. Il est obligatoire de respecter les instructions du fabricant du manteau de cheminée pour la distance entre le côté supérieur de la partie foyer et le côté inférieur du manteau. Il faut veiller à ne pas bouger l'appareil après le montage. La distance à la partie meublée située à côté du bec puissant ou du bec Wok du foyer ne doit absolument pas être inférieure à 50 mm.

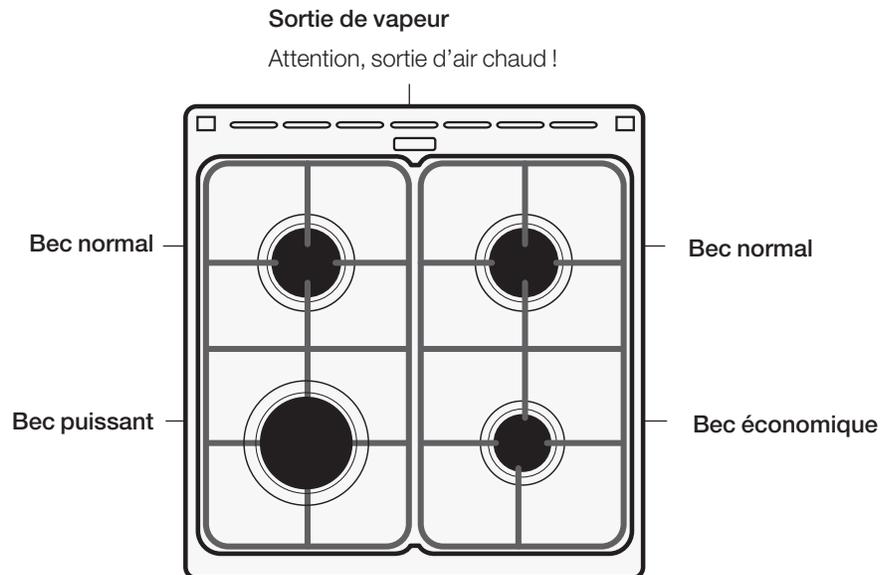
Voici votre nouvelle cuisinière

Vous allez vous familiariser avec votre nouvel appareil. A l'aide de votre manuel d'instructions, vous allez obtenir les informations nécessaires concernant la table de cuisson, le four et les accessoires.



Des détails peuvent différer selon le type de l'appareil.

Partie foyer



Rendement thermique des becs	Diamètres de base des marmites ou des poêles correspondants aux becs
Bec économique de 1 kW	12-18 cm
Bec normal de 1,75 kW	18-24 cm
Bec puissant de 3 kW	24-28 cm



Les marmites ou les poêles utilisées doivent avoir une base plate.

Les marmites ou les poêles doivent être placées sur la grille de manière centrée par rapport au bec. De cette façon, la flamme du bec peut toucher la base de la marmite ou de la poêle. La chaleur ne se propage pas aux poignées et aux manches et un gain d'énergie est ainsi assuré.

Interrupteurs des foyers

Les quatre interrupteurs de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position

- Position zéro
- ◊ Zone de réglage

Fonction/Foyers gaz

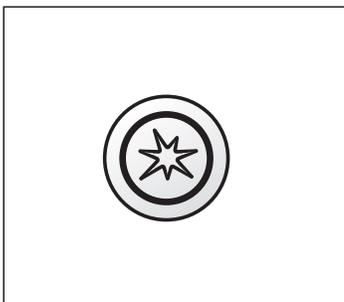
Eteint
Grande flamme = puissance maximale
Petite flamme = puissance minimale

Bouton allume-gaz

La plage de réglage est limitée par une butée.
Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.

Ce bouton sert à mettre en marche le système d'allume-gaz électronique.

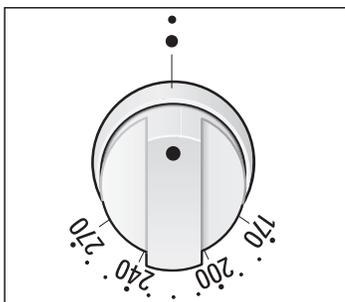
Tous les allume-gaz s'allument en même temps dès que l'on appuie sur le bouton.



Four

Bouton du brûleur inférieur au gaz

Sélectionner la température de cuisson du four en tournant à gauche le bouton du brûleur inférieur au gaz.



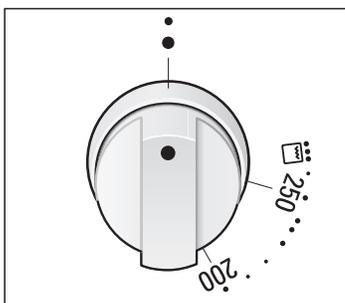
Température

170-270	Gamme de température en °C obtenue par la flamme au gaz du brûleur inférieur et utilisée pour faire cuire des biscuits dans les moules du four et des pizzas, des gâteaux, etc. sur le plateau du four
---------	--

Rendement thermique du brûleur inférieur au gaz du four : 3 kW

Bouton du gril électrique du four

Sélectionner la température de cuisson du gril en tournant à droite le bouton du gril électrique du four.



Température

200-270	Gamme de température en °C utilisée pour rôtir sur le gril électrique du four
---------	---

Gril 

Mets peu rôtis

•

Mets moyennement rôtis

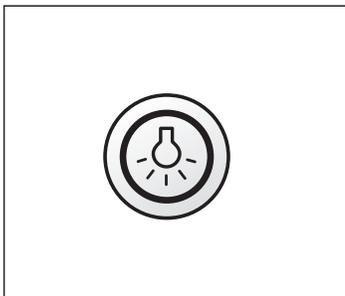
••

Mets fortement rôtis

•••

Bouton d'éclairage et du grill

Ce bouton sert à mettre en marche 2 fonctions différentes.



Dès qu'on appuie sur le bouton, le grill électrique se met en marche en même temps que l'éclairage du four.

Il faut appuyer de nouveau sur le bouton pour stopper les fonctions citées.

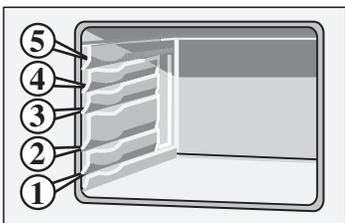
Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
Touche Horloge	Permet de régler l'heure, la durée du four \rightarrow et l'heure de la fin \rightarrow .
Touche Sécurité-enfants (clé)	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Minuterie	Permet de régler la minuterie.
- Touche Moins	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
+ Touche Plus	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

Accessoire

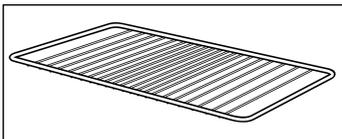
Les accessoires peuvent être introduits dans le four à 5 hauteurs différentes.



Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Tenez la plaque à pâtisserie des deux mains sur les côtés et introduisez-la de façon parallèle dans le support. Évitez de déporter la plaque vers la droite ou vers la gauche lors de son introduction car vous risqueriez d'avoir des difficultés à l'introduire. La surface émaillée pourrait s'en trouver endommagée.



Grilles

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Plaque de cuisson en aluminium

Pour les gâteaux et les pâtisseries.

Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos prospectus ou sur Internet vous trouverez un large choix pour votre four.

La disponibilité des accessoires optionnels ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Grille HZ 334000	pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331000	pour gâteaux et petits fours.
Lèchefrite HZ 332000	pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.
Grille d'insertion HZ 324000	Pour des rôtis. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.

Grille anti-éclaboussures HZ 325000	pour faire des grillades, au lieu de la grille ou comme protection contre les éclaboussures, afin de moins salir le four. Utiliser la grille anti-éclaboussures uniquement dans la lèchefrite. Grillades sur la grille anti-éclaboussures : L'utiliser uniquement sur les niveaux d'enfournement 1, 2 et 3. Grille anti-éclaboussures comme protection contre les éclaboussures : Enfournier la lèchefrite dotée de la grille anti-éclaboussures sous la grille.
Poêle en verre HZ 336000	Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.
Plaque à pâtisserie émaillée avec revêtement anti-adhérent HZ 331010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent HZ 332010	Les gâteaux et pâtisseries se détachent plus facilement de la plaque à pâtisserie. Enfournier la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pizza HZ 317000	Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.
Pierre de cuisson HZ 327000	La pierre de cuisson est idéale pour préparer du pain maison, des petits pains et de la pizza dont le fond doit être croustillant. La pierre de cuisson doit toujours être chauffée à la température recommandée.
Lèchefrite-pro avec grille d'insertion HZ 333000	Elle convient particulièrement pour la préparation de grosses quantités.
Couvercle pour la lèchefrite pro HZ 333001	Le couvercle transforme la lèchefrite-pro en cocotte-pro.
Cocotte en verre HZ 915001	La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour le rôtissage automatique.
Cocotte en métal HZ 26000	La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique. La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.

Cocotte universelle HZ 390800	pour de très grosses ou de nombreuses portions. La cocotte est à l'extérieur en émail granité et possède un couvercle en verre résistant à la chaleur du four. Le couvercle en verre peut être utilisé comme plat à gratin.
Grille de protection	La grille de protection se fixe sur la porte du four. Elle empêche que des enfants touchent la porte chaude du four. La grille de protection peut être commandée auprès du service après-vente de l'usine sous la référence 469 088.

Avant la première utilisation

Ce chapitre contient les procédures à appliquer avant la première utilisation de la cuisinière.

Lire les avertissements de sécurité définis dans le chapitre « Avertissements ». Nettoyer les accessoires de la cuisinière.

Tout d'abord, vérifier que l'icône  et trois zéro clignotent sur le témoin du four.

Si l'icône et trois zéro clignotent sur le témoin

Régler l'horloge (heure actuelle).

1. Appuyer sur le bouton horloge . 12:00 apparaît et l'icône horloge  clignote.
2. Régler l'horloge par le bouton + ou -. Le chiffre de l'horloge apparaît après quelques secondes. Le gril électrique du four est prêt à l'utilisation.

Attention !

Pour faire fonctionner le gril électrique du four, l'horloge doit être programmée.

L'horloge n'influence pas le fonctionnement du four avec le brûleur inférieur au gaz.

Cuisson avec le four

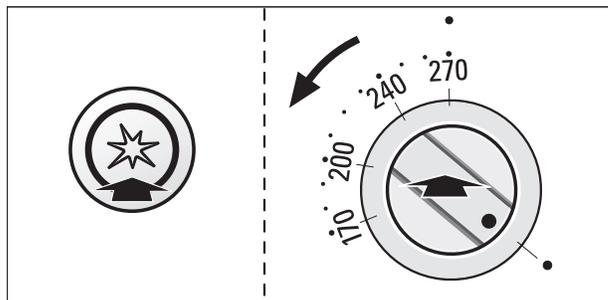
Procédure à appliquer au brûleur inférieur au gaz du four

Ouvrir le capot supérieur. Le capot supérieur doit être complètement ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.

Ouvrir le robinet de gaz principal de l'appareil. Brancher l'appareil. Ouvrir la porte du four.

Pour faire disparaître les odeurs caractéristiques d'un appareil neuf, faire chauffer le four vide après avoir fermé sa porte.

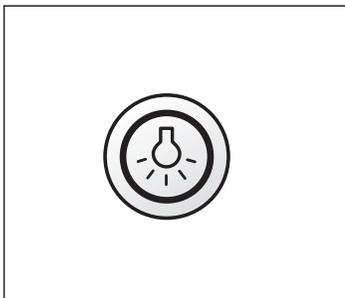
1. Tout en appuyant sur le bouton du brûleur inférieur au gaz, le tourner vers la gauche et le mettre en position 270 °C.
2. En continuant d'appuyer sur le bouton du brûleur inférieur au gaz du four, appuyer en même temps sur le bouton allume-gaz.



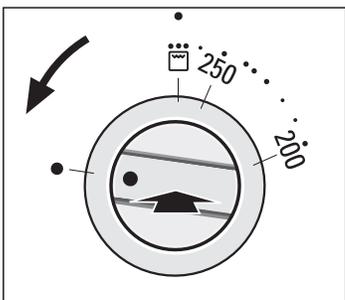
3. Le gaz qui s'échappe du brûleur inférieur au gaz du four s'enflamme par l'intermédiaire du bouton allume-gaz. Continuer d'appuyer à peu près pendant 10 secondes sur le bouton du brûleur inférieur au gaz du four, pour que le système de sécurité flamme se mette en marche.
4. La flamme du gaz doit être surveillée par la fenêtre située sur la plaque inférieure du four. Si le gaz ne s'enflamme pas, recommencer l'opération à partir de l'étape 1.
5. Fermer doucement la porte du four.
6. Après 30 minutes, mettre en position d'arrêt le bouton du brûleur inférieur au gaz du four.

Procédure à appliquer au gril électrique du four

Pour faire disparaître les odeurs caractéristiques d'un appareil neuf, faire chauffer le four vide après avoir fermé sa porte.



1. Appuyer sur le bouton multifonction. Lorsque l'on appuie sur le bouton, le gril électrique et la broche tournante se mettent en marche en même temps. La lampe du four s'allume.



2. Mettre le bouton du gril électrique du four en position  en le tournant vers la droite.

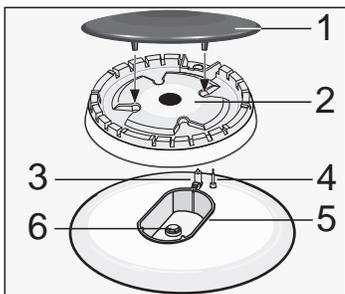
3. Après 30 minutes, mettre le bouton du gril électrique en position d'arrêt en appuyant sur le bouton multifonction.

Nettoyage préliminaire du corps et du capot des becs

Nettoyer le capot des becs (1) et le corps des becs (2) avec de l'eau et du détergent de vaisselle. Sécher parfaitement les pièces.

Replacer le corps et le capot des becs sur la base des becs (5) en veillant à ne pas endommager la bougie (3) et la tige de sécurité flamme (4).

L'injecteur (6) doit être propre et sec. Veiller à replacer parfaitement le capot du bec sur le corps du bec.



Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglage de la table de cuisson

La table de cuisson est équipée de 4 brûleurs. Cette section vous explique le mode d'emploi des brûleurs.

Allumage des brûleurs



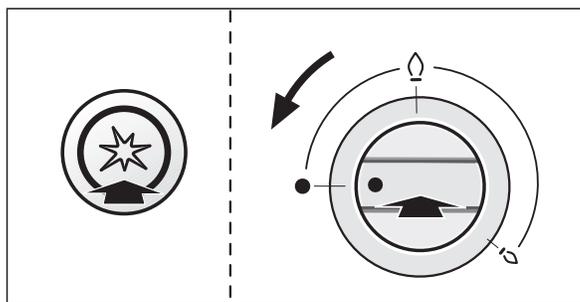
Veillez à ce que les corps des brûleurs soient correctement installés et à ce que les chapeaux soient bien posés. Les orifices des corps de brûleurs doivent être dégagés.

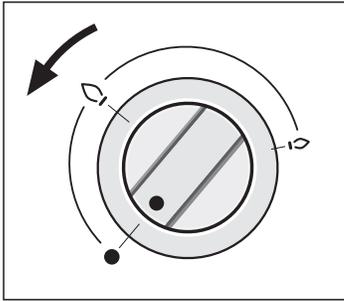
Toutes les pièces doivent être propres et sèches.

Procédez comme suit

1. Le couvercle supérieur de la cuisinière.
Le couvercle doit toujours rester ouvert pendant le fonctionnement.
2. Tourner vers la gauche le bouton rotatif correspondant au brûleur souhaité et régler sur le symbole représentant la plus grosse flamme .
3. Appuyez sur le bouton rotatif, maintenez-le enfoncé et appuyez sur le bouton d'allumage. Le brûleur s'allume.

Allumer tous les allumeurs simultanément





4. **Maintenez** le bouton rotatif du brûleur **enfoncé** pendant 1 à 3 secondes. Ceci permet d'activer la sécurité anti-incendie. Si la flamme du gaz devait s'éteindre, la sécurité couperait alors automatiquement l'arrivée du gaz.
5. Réglez l'intensité de flamme que vous souhaitez. Dans la zone comprise entre • (éteint) et Q (grande flamme), la flamme ne brûle pas de façon constante. Pour cette raison, réglez toujours l'intensité de la flamme sur une plage comprise entre la plus grande flamme Q et la plus petite flamme q.



Le système d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, interrompez le processus d'allumage et attendez au moins une minute avant de réitérer le processus. Répétez enfin les instructions à partir de l'étape 2.

Éteindre

Pour mettre un terme à la cuisson, positionner le bouton rotatif du brûleur sur • (arrêt).

Tableau de cuisson du foyer

Le diamètre de base de la marmite ou de la poêle placée sur le foyer pour cuisson doit être absolument conforme aux valeurs conseillées dans le manuel.

Les durées de cuisson sont différentes selon le type de mets, la diversité et le poids des aliments utilisés. La meilleure durée de cuisson pourra être définie par observation.

Il faut utiliser la quantité minimum d'eau lors des cuissons, car les minéraux et les vitamines contenus dans les aliments perdent rapidement leur spécificité nutritive ; il est possible de protéger les minéraux et les vitamines des aliments. Les légumes sont plus nourrissants si la durée de cuisson est courte.

Exemple	Aliment	Foyer	Niveau de cuisson
Fondre	Chocolat, beurre, margarine	Bec économique	Hauteur de flamme mini
Chauffer	Bouillon, légumes en conserve	Bec normal	Hauteur de flamme mini
Chauffer et maintenir chaud	Soupes	Bec économique	Hauteur de flamme mini
Cuisson à l'étouffée*	Poisson	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
Bouillir*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Bec normal	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi
Cuire*	Riz pilaf, légumes, mets contenant de la viande (assaisonnés avec des sauces)	Bec normal	Hauteur de flamme maxi
Griller	Crêpes, pommes de terre, schnitzel, poisson pané	Bec puissant	Entre hauteur de flamme mini et hauteur de flamme maxi

* En cas d'utilisation d'une marmite à couvercle, revenir au niveau de cuisson flamme mini après le bouillonnement des aliments.

Le gril électrique du four devra être réglé selon les instructions ci-dessous

Le gril électrique peut être réglé de différentes manières.

Arrêt manuel du gril électrique

Après la cuisson, vous pouvez vous-même éteindre le gril électrique.

Le gril électrique s'éteindra automatiquement

Si vous le souhaitez, vous pouvez vous absenter de la cuisine pour une courte durée.

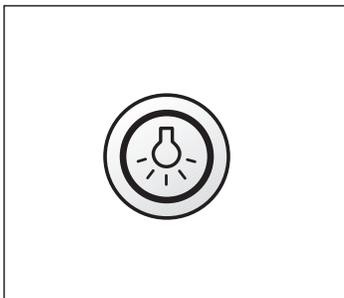
Tableaux et propositions

Dans le chapitre « Tableaux et propositions », vous trouverez les réglages adéquats pour la cuisson de différents mets.

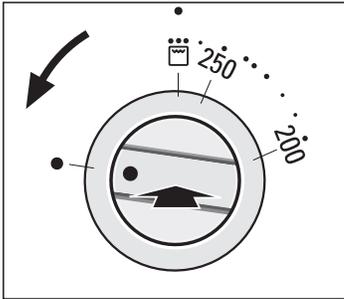
L'arrêt manuel devra être réglé selon les instructions ci-dessous

Ouvrir le capot supérieur. Le capot supérieur doit être complètement ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil. Brancher le four.

Exemple : position 



1. Appuyer sur le bouton éclairage et gril. Lorsque l'on appuie sur le bouton, le gril électrique se met en marche et la lampe du four s'allume.



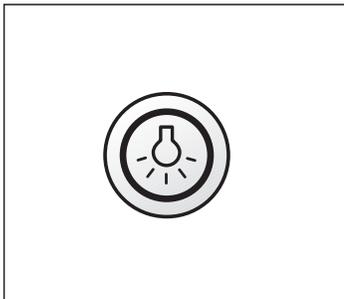
2. Mettre le bouton du gril électrique du four en position  en le tournant vers la droite.

Quand la cuisson est terminée

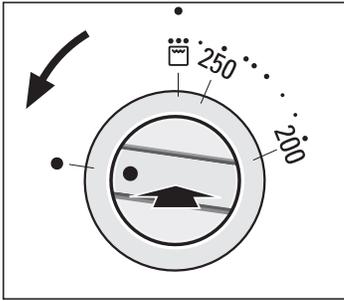
Appuyer sur le bouton éclairage et gril. Le gril électrique s'arrête et la lampe du four s'éteint. Mettre en position d'arrêt le bouton du gril électrique du four.

L'arrêt automatique devra être réglé selon les instructions ci-dessous

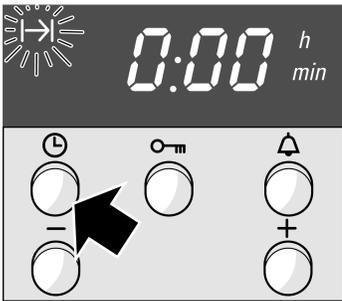
Exemple : durée 45 minutes 



1. Appuyer sur le bouton éclairage et gril. Lorsque l'on appuie sur le bouton, le gril électrique se met en marche et la lampe du four s'allume.



2. Mettre le bouton du gril électrique du four en position  en le tournant vers la droite.



3. Appuyer sur le bouton horloge . L'icône de durée  clignote.



4. Régler la durée avec les boutons + ou -.
Durée conseillée avec le bouton + = 30 minutes.
Durée conseillée avec le bouton - = 10 minutes.

Le gril se met en marche au bout de quelques secondes. L'icône de durée  s'allume sur l'affichage.

La durée est écoulée

On entend un signal d'avertissement sonore. Le gril s'éteint.

Appuyer deux fois sur le bouton horloge  et mettre le bouton du gril électrique en position d'arrêt en appuyant sur le bouton éclairage et gril.

Modification de durée

Appuyer sur le bouton horloge . Modifier la durée avec les boutons + ou –.

Arrêt de la minuterie

Appuyer sur  le bouton horloge. Appuyer sur le bouton – jusqu'à ce que le témoin indique zéro. Mettre le bouton du gril électrique en position d'arrêt en appuyant sur le bouton éclairage et gril.

Réglage d'une durée supplémentaire après l'arrêt de la minuterie

Appuyer sur le bouton horloge  trois fois et effectuer le réglage selon les instructions de l'étape 4.

Réglage du four

Tableaux et propositions

Dans le chapitre « Tableaux et propositions », vous trouverez les réglages adéquats pour la cuisson de différents mets.

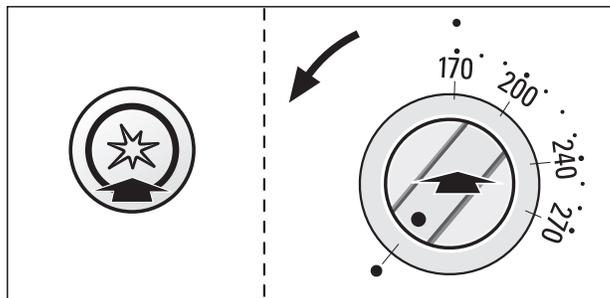
Le brûleur inférieur au gaz du four devra être réglé selon les instructions ci-dessous

Avec la porte du four fermée, il est possible de faire une cuisson sur un seul plateau du four en allumant le brûleur inférieur au gaz.

Exemple : Cuisson à 170 °C

1. Ouvrir le capot supérieur. Le capot supérieur doit être complètement ouvert pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. Ouvrir le robinet de gaz principal de l'appareil. Brancher l'appareil. Ouvrir le couvercle du four.
3. En appuyant sur le bouton du brûleur inférieur au gaz, le tourner à gauche et le mettre en position 170 °C.

4. En continuant d'appuyer sur le bouton du brûleur inférieur au gaz du four, appuyer en même temps sur le bouton allume-gaz.



5. Le gaz qui s'échappe du brûleur inférieur au gaz du four s'enflamme par l'intermédiaire du bouton allume-gaz. Continuer d'appuyer à peu près durant 10 secondes sur le bouton du brûleur inférieur au gaz du four, pour que le système de sécurité flamme se mette en marche.

Systeme de sécurité flamme

Le système de sécurité flamme se met en marche et coupe l'alimentation de gaz en tous cas de coupure de la flamme du brûleur du four, quelle que soit la raison de l'extinction.



Ne pas faire fonctionner le dispositif d'allumage pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, arrêter le fonctionnement du dispositif et attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération d'allumage.

6. La flamme du gaz doit être surveillée par la fenêtre située sur la plaque inférieure du four. Si le gaz ne s'enflamme pas, recommencer l'opération à partir de l'étape 3.
7. Fermer doucement la porte du four.
8. Avec le four vide, effectuer un préchauffage pendant une durée de 15 minutes et commencer la cuisson.

Quand la cuisson est terminée

Mettre en position d'arrêt le bouton du brûleur inférieur au gaz du four.

Modification de réglage

On peut toujours modifier la température selon les conditions de cuisson.

Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole ⌚ et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Réglages

Exemple : 13:00 h

1. Appuyer sur la touche ⌚.
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole ⌚ clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.
L'heure sera validée après quelques secondes. Le symbole ⌚ s'efface.

Modifier l'heure, par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer deux fois sur la touche Horloge ⌚ et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée du four qui est écoulée. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

Exemple : 20 minutes

1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole  clignote.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de référence = 10 minutes
Touche - valeur de référence = 5 minutes
La minuterie démarre au bout de quelques secondes. Le symbole  s'allume dans l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Après écoulement du temps

Un signal retentit.
Appuyer sur la touche Minuterie . L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles s'allument. Le temps de minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage.
Interroger la durée restante $\rightarrow|$, l'heure de la fin $\rightarrow|$ ou l'heure \ominus : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge \ominus jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.
La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Sécurité-enfants

Four

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur du mode de cuisson doit être désactivé.

Activer : Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage. Ceci demande environ 4 secondes.

Désactiver : Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

Vous pouvez régler à tout moment la minuterie et l'heure.

La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, il garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et nettoyer correctement.

Remarques

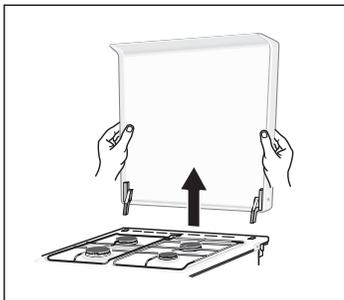
Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Capot supérieur



Nettoyer et sécher le dessus du capot supérieur avant de l'ouvrir.

Nettoyer le capot supérieur avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.

Si nécessaire, on peut enlever le capot supérieur pour le nettoyer. Pour enlever le capot supérieur, le tenir avec les mains par ses côtés tout en le maintenant ouvert et le tirer vers le haut.

Après le nettoyage, remonter le capot en suivant l'ordre inverse des opérations d'enlèvement.

Fermer le capot supérieur après le refroidissement des surfaces de la table de cuisson.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- de produits à vaisselle non dilués ou de nettoyants pour lave-vaisselle
- de produits récurants, d'éponges à dos récurant
- de nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou de détachants
- de nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

pour le four

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants
- de nettoyeurs fortement alcoolisés
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Surfaces en inox

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Frottez toujours les surfaces en inox dans le sens du polissage du métal pour ne pas rayer la surface. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Enlevez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'oeuf.

Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Pour lustrer les surfaces, utilisez des produits d'entretien pour l'inox. Veuillez respecter les indications du fabricant. Vous pouvez vous procurer des produits nettoyants spécial inox auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

Surfaces en émail et surfaces extérieures vernies

Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Becs de la table de cuisson et grilles à gaz

Ne la passez pas au lave-vaisselle. Enlever les grilles et les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle.

Enlever le corps et le capot du bec. Les nettoyer avec une éponge mouillée à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Vérifier que les ouvertures de sortie de gaz des corps des becs sont bien propres et ne sont pas bouchées.

Les bougies doivent être nettoyées avec un petit pinceau doux. Les brûleurs à gaz fonctionnent correctement seulement si les bougies sont bien propres.

Les résidus d'aliments accumulés sur la base des becs doivent être nettoyés avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Une petite quantité d'eau doit être utilisée pour cette opération. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Veiller à ne pas boucher et ne pas endommager le trou de l'injecteur pendant le nettoyage.

Après le nettoyage, bien sécher toutes les pièces et veiller à mettre correctement en place les corps et les capots des becs. En cas de mise en place incorrecte, l'allumage des becs sera difficile.

Le capot du bec est émaillé en noir. Cette couleur peut changer sous l'influence de la température élevée au cours du temps. Cela n'influence pas le bon fonctionnement des becs.

Mettre les grilles enlevées à leur place correspondante.

Table de cuisson électrique

Faire le nettoyage avec la face de l'éponge prévue pour la vaisselle des assiettes très grasses en utilisant un détergent crème. Après avoir nettoyé la plaque de la table de cuisson, la sécher pendant une courte durée en la chauffant. Les foyers laissés humides peuvent s'oxyder au cours du temps. Appliquer enfin un produit d'entretien.

Il faut nettoyer immédiatement les résidus des aliments en cas de débordement d'un plat.

Anneau métallique de la table de cuisson électrique

La couleur de l'anneau métallique change en cours d'utilisation. Une transformation de la couleur initiale est possible. Faire le nettoyage avec la face de l'éponge prévue pour la vaisselle des assiettes très grasses en utilisant un détergent crème. Pendant cette opération, ne jamais toucher les autres surfaces de la table de cuisson. Elles peuvent être endommagées.

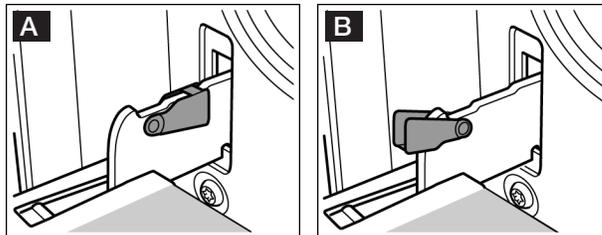
Boutons	Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
Vitre de la porte	Utilisez un produit à vitre. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ou un racloir pour verre. La vitre risquerait d'être endommagée.
Joint	Nettoyez-le avec de l'eau chaude et un chiffon. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
Four	Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utilisez des produits nettoyants pour le four, lorsque celui-ci est froid uniquement.
Vitre sur l'éclairage du four	Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une lavette. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
Accessoires	Trempez-les dans de l'eau savonneuse très chaude. Nettoyez-les avec une brosse ou une éponge.
Plaque de cuisson en aluminium (en option)	Ne la passez pas au lave-vaisselle. N'utilisez en aucun cas des produits nettoyants pour le four. Evitez de toucher la surface de la plaque avec un couteau ou un objet tranchant similaire. Vous risqueriez de la rayer ! Nettoyez les surfaces horizontalement et sans exercer de pression, avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vitre doux ou un chiffon microfibre non pelucheux. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Les produits nettoyants agressifs, les éponges abrasives et les gros chiffons sont inadaptés. Ils rayent la plaque de cuisson.
Dispositif de sécurité de la porte (en option)	Démontez le dispositif de sécurité de la porte pour le nettoyer. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse très chaude et nettoyez-les avec une éponge. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, le dispositif de sécurité de la porte peut se bloquer et ne plus fonctionner.
Tiroir de base	Nettoyer avec un chiffon mouillé à l'eau chaude et du détergent de vaisselle. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Les laisser tremper dans l'eau chaude. Les nettoyer avec un pinceau ou avec une éponge de vaisselle.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (Fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée.

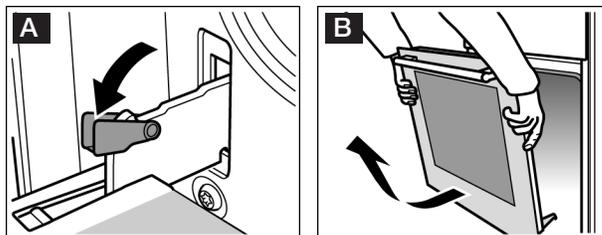
Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (Fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.



Risque de blessures ! Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

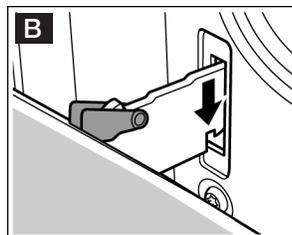
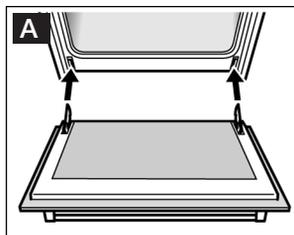
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir à gauche et à droite les deux leviers de verrouillage. (Fig. A)
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. (Fig. B)
Saisir la porte à gauche et à droite avec les deux mains. La refermer un peu plus et la retirer.



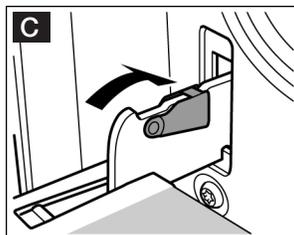
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice. (Fig. A)
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés. (Fig. B)



3. Refermer les deux leviers de verrouillage. (Fig. C)
Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière.
Appelez le service après-vente.

Opérations à effectuer en cas de dérangements

Les dérangements rencontrés ont généralement des causes simples. Veuillez prendre en compte les remarques ci-dessous avant d'appeler l'agent agréé :

Dérangement	Cause probable	Information/Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
	Le robinet principal de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
L'affichage de l'horloge clignote.	Coupure de courant.	Régler de nouveau l'horloge.
Les becs ne s'allument plus ou leur flamme n'est pas constante.	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrir le robinet.
	Si l'on utilise du LPG (gaz liquéfié), le réservoir LPG est vide.	Remplacer le réservoir LPG vide.
	Les couvercles et les bases des corps des becs ainsi que les bougies et les injecteurs se sont encrassés.	Nettoyer et sécher toutes les pièces des becs.
	Les couvercles et les bases des corps des becs sont humides.	Sécher toutes les pièces des becs.
	Les pièces des becs ne sont pas bien posées, les couvercles ne sont pas parfaitement positionnés.	Placer parfaitement toutes les pièces des becs.
Les becs ne s'allument plus.	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.

Dérangement	Cause probable	Information/ Solution
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
La lampe du four ne s'allume pas.	La lampe du four est défectueuse.	Remplacer la lampe défectueuse du four.
La porte du four ne se ferme pas parfaitement.	Le joint de la porte s'est encrassé.	Nettoyer le joint de la porte.
	Le joint de la porte s'est dégagé ou n'a pas été parfaitement posé.	Contrôler la position du joint de la porte et ses crochets, réparer si nécessaire.
	Le joint de la porte est défectueux.	Remplacer le joint défectueux.
Le four ne chauffe plus.	L'horloge n'a pas été programmée.	Régler de nouveau l'horloge.
	L'appareil n'a pas été branché.	Brancher l'appareil.
	Le fusible correspondant situé dans le boîtier est défectueux.	Contrôler le fusible et vérifier qu'il n'est pas défectueux.
	Les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température ne sont pas correctement réglés.	Régler de nouveau les boutons de sélection de fonction et de sélection de la température.

Toute opération de réparation ou les autres opérations à effectuer sur l'appareil ne doivent être effectuées que par les techniciens agréés du fabricant.

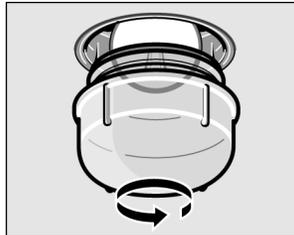
Une réparation non conforme de l'appareil peut causer des graves dommages.

Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.



1. Risque de choc électrique !
Couper le fusible dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



4. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
5. Revisser le cache en verre.
6. Enlever le torchon et armer le fusible.

Changer le couvercle en verre

Vous devez changer un couvercle en verre défectueux. Vous pouvez vous procurer le couvercle en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil nécessite d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, indiquez le numéro E-Nr. et le numéro FD de votre appareil. La plaque signalétique comportant les numéros se trouve à l'intérieur du tiroir du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher trop longtemps en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil ci-dessous.

E-Nr.	FD
-------	----

Service après-vente ☎

Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Tableau de cuisson pour le brûleur inférieur du four à gaz

Les données du tableau sont valables pour introduction des aliments dans le four froid.

La chaleur se propage dans le four par l'allumage du gaz qui s'échappe du brûleur inférieur. De cette manière, on obtient des mets avec un dessous bien cuit.

Biscuits et gâteaux		Hauteur	Température °C	Durée de cuisson en minutes
Gâteau	Plateau	3	180	45-55
Cake	Moule profond	2	180	75
	Moule large	3	180	70
Biscuits	Plateau + récipients pour biscuits en papier	4	170	80
Brioche	Moule à charnières rond de couleur foncée	3	180	55
Tarte aux pommes	Moule à charnières	2	230	70
Revani (spécialité turque sucrée)	Plat rectangulaire en verre	3	180	75

Pâtes et pâtes feuilletées*	Moule placé sur la grille	Hauteur	Température °C	Durée de cuisson en minutes
Pâtisserie feuilletée	Plateau	3	190	70
Pâte feuilletée au levain	Plateau	4	175	80
Mille-feuilles	Plateau	4	180	60
Pain en forme d'anneau parsemé de graines de sésame	Plateau	4	190	70
Pizza	Plateau	3	195	60

* Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Plats gratinés	Moule placé sur la grille	Hauteur	Température °C	Durée de cuisson en minutes
Macaronis cuits dans le four	Plat rectangulaire en verre	2	190	70
Pommes de terre gratinées	Plateau	2	180	75
Légumes cuits dans la marmite en terre	Marmite en terre avec couvercle	2	220	90

Tableau de cuisson du gril électrique

Les données du tableau sont valables pour introduction des aliments dans le four froid.

Faire tourner les rôtis sur le gril au bout de deux tiers de la durée de cuisson.

Mettre toujours les aliments à rôtir juste au milieu du gril.

Mets	Plats et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Durée en minutes
Poisson entier de 1 kg (2 poissons)	Gril*	4		20–30
Poisson divisé en morceaux de 500 gr (4 morceaux)	Gril*	4		20–30
Bifteck de 1,5 kg (6 biftecks de 3 cm d'épaisseur)	Gril*	4		25–35
Cuisse de poulet de 1,5 kg (4 cuisses)	Gril*	4		25–35
Boulette de viande hachée de 400 gr (9 boulettes)	Gril*	4		10–20
Saucisse de 500 gr (12 saucisses)	Gril*	4		15–25
Brunir un toast (9 toasts)	Gril*	4		3–5
Toaster (9 toasts)	Gril*	4		5–7

* Engager le plateau émaillé au niveau du premier rayon. Les huiles et les liquides s'accumulent dans le plateau.



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

HP243210E
9000 485503
SE • fr • 190290-03