

**CUISINIÈRES**

**BANDAI 2**  
**CE 62216**  
**CE 68206**  
**CE 68206 C**

**BEKO**

# Cher Client,

Notre plus grand souhait est que vous puissiez utiliser au mieux toutes les possibilités offertes par notre produit.

Sa qualité a été rigoureusement contrôlée et il est le résultat de méthodes de fabrication modernes

A cet effet, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant de mettre votre appareil en marche, et de le consulter en cas de problème.

## T A B L E D E S M A T I E R E S



### **Section 1:**

Précautions en matière de sécurité et informations importantes



### **Section 2:**

Recommandations pour l'installation et la préparation de la cuisinière



**Section 3:** Caractéristiques techniques



**Section 4:** Fonctionnement des brûleurs

**4.1** Fonctionnement des brûleurs à gaz

**4.2** Plaques électriques

**4.3** Plaques en vitrocéramique



**Section 5:** Fonctionnement du four

**5.1** Utiliser l'horloge

**5.2** Fonctionnement du four multifonction



**Section 6:** Fonctionnement du Gril et du Tournebroche



**Section 7:** Recommandations importantes



**Section 8:** Entretien et général



**Section 9:** Contrôle et réglage gaz



**Section 10:** Transport

# Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations importantes

**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celui d'autrui.**

\* Assurez-vous que les caractéristiques de votre installation électrique sont compatibles avec celles de l'appareil.

\* Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de dommages résultants d'une utilisation de l'appareil sans mise à la terre préalable.

\* Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.

\* Avant de faire appel au service agréé, veillez à ce que votre installation électrique soit prête pour le raccordement.

Débarrassez l'appareil de son emballage avant de l'utiliser. Enlevez les morceaux de carton recouvrant la lèchefrite et les résistances du gril ainsi que la feuille en polystyrène protégeant la vitre du four.

\* Vérifiez l'aspect général de votre appareil, en relevant les éventuels dommages dus au transport.

Les emballages sont une source de danger pour les enfants.

\* Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne et tant que sa température restera élevée après sa mise hors service.

\* Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact avec les différents composants de l'appareil lorsque celui-ci est sous tension. Evitez de coincer le câble d'alimentation dans la porte du four pour ne pas endommager son isolation.

\* Cette cuisinière est destinée à un usage domestique, à savoir la cuisson des aliments.

\* Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

\* Evitez de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées

Si l'appareil est doté d'un minuteur, veillez à régler l'heure avant la première mise en service ou après toute coupure de courant. En absence de réglage, le four ne se mettra pas en marche.

\* Munissez-vous de gants avant de retirer la lèchefrite et les plats du four lorsque celui-ci est en service.

\* La porte du four et les surfaces externes de l'appareil sont chaudes lorsque l'appareil est en service. Evitez par conséquent de les toucher lorsque l'appareil fonctionne.

\* Veillez toujours à débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou en cas de panne.

\* Si l'appareil est branché à l'aide d'une prise, celle-ci doit être facile d'accès après l'installation

\* Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de décharge électrique.

Les cuisinières à gaz ont été réglées pour le Gaz naturel. En cas d'utilisation de gaz butane ou propane, faites appel au service agréé afin qu'il procède au réglage de l'appareil.

La soupape de régulation de la pression de la cuisinière doit être réglée à 20 mbar pour le gaz naturel et à 30 mbar pour le gaz butane/propane.

Sur les modèles qui en sont équipés, la surface inoxydable autour des brûleurs à gaz peut, en raison de la haute température produite, changer de couleur au cours du temps.

\* Pendant la pyrolyse, aucune casserole etc. ne doit se trouver à l'intérieur du four.

\* Tenez les enfants à l'écart du four pendant la pyrolyse car les surfaces sont très chaudes.

## Section 2: Recommandations importantes pour l'installation et la préparation du four

### Attention !

Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre.

Vous devez vous assurer que votre installation électrique dispose d'une puissance suffisante et qu'elle est en bon état.

En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm. Dans tous les cas, votre installation doit être conforme aux règles et normes en vigueur. Reportez vous à la norme NFC15-100 (installations électriques à basse tension) et faites appel à un professionnel qualifié pour l'installation et la maintenance.

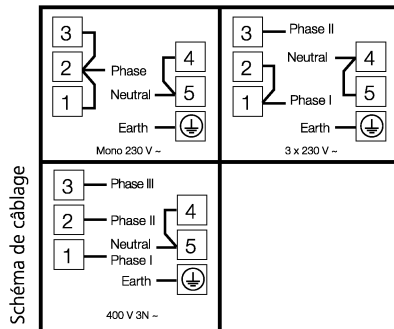
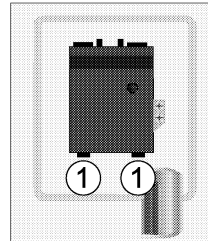
\* Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.

\* Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.

\* L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est pourquoi le mur derrière la cuisinière doit être protégé des graisses et des moisissures.

### Raccordement du modèle tout électrique (suivant modèle):

- \* Votre cuisinière est prévue pour un branchement monophasé ou triphasé (reportez vous au tableau ci-dessous).
- \* La longueur du cordon d'alimentation ne doit pas dépasser 2 m pour des raisons de sécurité.
- \* Basculez le couvercle du bloc de connexion en agissant sur les clips ① à l'aide d'un tournevis.
- \* Branchez le cordon d'alimentation en vous reportant au schéma de câblage.
- \* Fixez le câble d'alimentation en le passant et le serrant dans le collier ①.



Raccordement au réseau	Monophasé	Triphasé 2 ph Neutre	Triphasé 3 ph Neutre
Tension du réseau	230 V	230 V	230 V / 400 V
Tension de la cuisinière	230 V	230 V	230 V
Four électrique 4 plaque Four électrique 1 plaque	3 x 6.0 mm <sup>2</sup> HO7 RN-F Fusible 32 A	4 x 4 mm <sup>2</sup> HO7 RN-F Fusible 25 A	5 x 2.5 mm <sup>2</sup> HO7 RN-F ou HO5RN-F Fusible 20 A
	câble 2.5 mm <sup>2</sup>	câble 1.5 mm <sup>2</sup>	câble 1.5 mm <sup>2</sup>

S'il n'y a aucune corde d'alimentation attachée à votre four

### Pour remplacer le câble

Il est nécessaire de choisir le type indiqué ci-dessous et de suivre les instructions.

Type de câble: H05 VVF  
ou U 500 SC.1 ou CE  
(2) 53 à 3 fils de 1.5  
mm<sup>2</sup>, terminé par une  
fiche de prise de  
courant 16 A admise à  
la marque NF.


### Débrancher l'appareil du réseau électrique.

1- Ouvrez le couvercle de  
la boîte de connexion électrique située à  
l'arrière de l'appareil, à l'aide d'une  
tournevis.

2- Desserrez la vis du dispositif d'arrêt du  
câble.

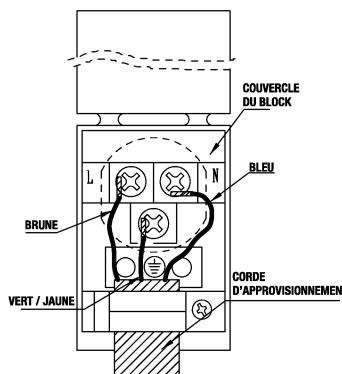
3- Desserrez les vis de des différents fils.

4- Introduisez les fils du nouveau câble  
en respectant leurs places respectives:

- Fil brun, courant de phase
- Fil bleu, courant neutre
- Fil vert/jaune à la terre 

5- Resserrez la vis du dispositif d'arrêt du  
câble.

6- Refermez le couvercle.



# Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière

## Conditions réglementaires d'installation

**Attention:** Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

➤ Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.

➤ Les conditions de réglage du gaz de votre appareil sont indiqués sur l'étiquette située à l'arrière près du tuyau à gaz.

➤ La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de  $2\text{m}^3/\text{h}$  par kW de puissance est nécessaire).

➤ 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 et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

➤ Le flexible de gaz ne doit pas être en contact avec des parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple une vis) et ne pas passer par des endroits où il y a un risque d'écrasement du flexible.

\* En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).

Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière:

F en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable),

F en classe 1 (non incorporable)

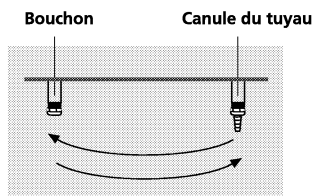
ou en classe 2- sous-classe 1

(incorporable), selon norme gaz EN 30.1.

## Attention !

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,25 m maximum.

Sélectionnez la bonne position en interchangeant la canule du tuyau et le bouchon, selon la valve d'arrivée du gaz choisie.



## Attention

Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, Evitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

## Raccordement au gaz

Les extrémités de la rampe d'alimentation de la cuisinière sont munies de coudes métalliques vissés qui permettent:

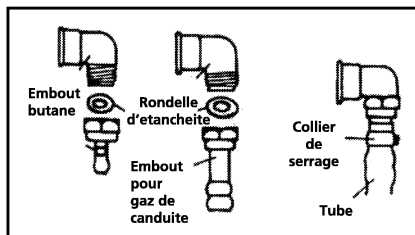
- n le raccordement rigide avec interposition d'un joint;
- n le raccordement par tuyau flexible avec armature à embouts mécaniques suivant la norme NF D 36103;
- n Pour le gaz butane/propane, le raccordement au tube souple se fait par l'interposition d'un embout situé dans la pochette à l'intérieur du four.

## Important

L'étanchéité des coudes sur la rampe étant réalisée en usine au moyen d'un produit spécial appliqué sur le filetage, toute manoeuvre de ces coudes risque de provoquer une fuite. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou conséquences éventuelles pouvant en résulter.

Le raccordement peut s'effectuer à droite ou à gauche par déplacement du bouchon de la rampe d'alimentation et de sa rondelle d'étanchéité.

En cas de raccordement par tube souple, visser sur le coude l'embout correspondant au gaz utilisé: gaz de conduite ou butane, en intercalant la rondelle d'étanchéité.



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles. L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage.

Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.

## Attention!

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



**Attention!**



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

Contrôle d'étanchéité:

Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte.

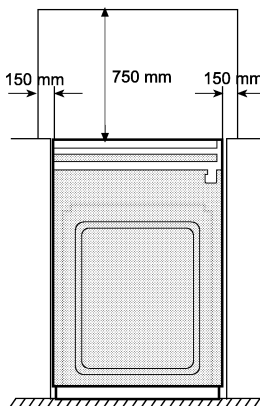
Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut reconstrôler le raccordement gaz.

### Important

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

### Emplacement pour les modèles munis de tout type de brûleur de surface à gaz



\* Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 600 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.

\* Les murs adjacents sur le côté au-dessus de la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur. Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

\* Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.

\* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.

La cuisinière doit être placée de façon telle que la fiche de prise de courant soit accessible.

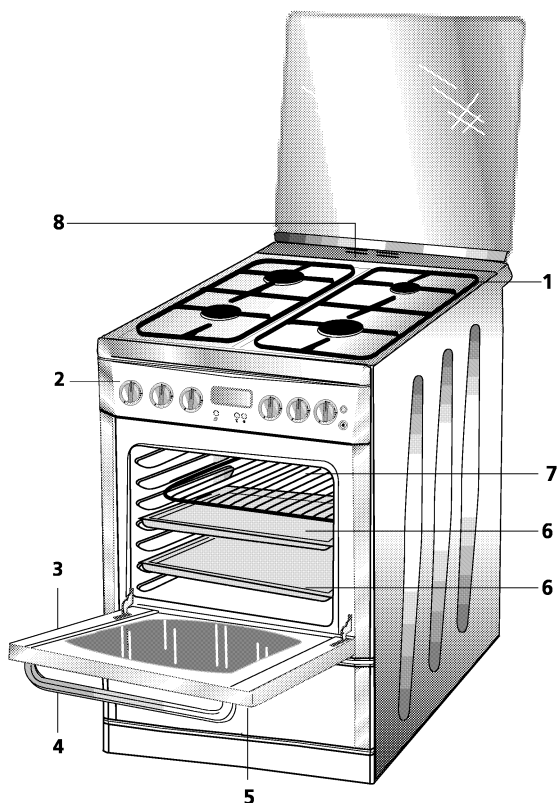
### Réglage des pieds:

L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être câlé sur le sol à l'aide de deux pieds avants réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).



## Section 3: Caractéristiques techniques

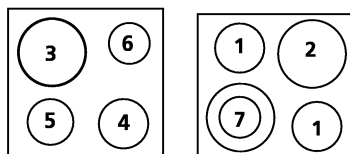
1. Brûleurs
2. Bandeau de commandes
3. Porte du four
4. Poignée de porte
5. Porte inférieure
6. Lechefrite
7. Grille de four
8. Grille d'air intégrale



	ventilateur aidé fonction pyrolyse	multifonction+fonction pyrolyse
Puissance du grill	1200/2300	1200/2300
Puissance du four	2500W	2500W
Réchauffeur de turbo	-	+
Moteur turbo	+	+
Eclairage	15/25 W	15/25 W
Dimensions externes	H: 850 L: 600 P: 600	H: 850 L: 600 P: 600

- 1** ø 140 1200 W Plaque radiante \_\_\_\_\_
- 2** ø 180 1700 W Plaque radiante \_\_\_\_\_
- 3** ø 180 1000 W Plaque électrique \_\_\_\_\_
- 4** Brûleur gaz rapide 2.9 kW \_\_\_\_\_
- 5** Brûleur gaz semi-rapide 2.0 kW \_\_\_\_\_
- 6** Brûleur gaz auxiliaire 1.0 kW \_\_\_\_\_
- 7** ø 120X210 750-2200 W Plaque radiante dua \_\_\_\_\_

**(\*) Dispositif de protection**



La position des plaques peut être différente de celle qui est représentée sur les figures. Dès que vous mettez en marche une plaque radiante rapide, zone double ou élargie, le voyant correspondant s'allume. Les plaques électriques rapides portent un point rouge placé en leur centre. La tension, la fréquence et les puissances maximum sont indiquées sur la plaque signalétique.

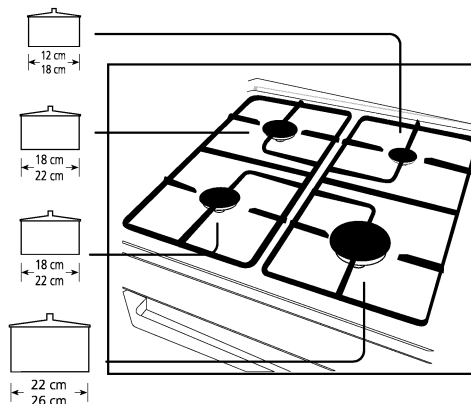
## Section 4: Fonctionnement des brûleurs

### 4.1: Fonctionnement des brûleurs à gaz supérieurs

#### Pour une efficacité maximum

Utilisez correctement l'appareil afin d'en accroître le rendement et réaliser des économies d'énergie. A cet effet, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre correspond à celui des foyers sélectionnés.

Posez les ustensiles de petit diamètre sur les foyers auxiliaires après y avoir adapté le support qui convient.



#### Si votre cuisinière est équipée d'un dispositif de sécurité au niveau des brûleurs à gaz;



En cas de problème d'allumage au niveau des brûleurs supérieurs, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz. Ce dispositif est

également destiné à protéger les enfants en cas d'utilisation incorrecte. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant appuyé. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3-5 secondes. Si la flamme s'éteint, répétez les opérations décrites ci-dessus.

#### Utilisation des brûleurs à gaz supérieurs

Tournez le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé.

La grande flamme figurant sur le bouton de commande correspond à la puissance maximum et la petite flamme à la puissance minimum.

#### Allumage par actionnement de la touche



Si votre four est équipé d'un allumage; Une pression sur la touche et le relâchement de celle-ci déclenche automatiquement l'allumage de toutes les bougies en même temps. L'allumage a lieu au niveau du brûleur sélectionné. En cas de problème d'allumage, répétez la même opération. Le fait de maintenir la pression sur la touche ne déclenche pas l'allumage.

#### Allumage à partir du bouton de commande (suivant modèle)

Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. L'allumage se déclenche automatiquement au niveau du brûleur dès que vous relâchez le bouton de commande.

Si, après avoir relâché le bouton de commande, la flamme s'éteint, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si l'allumage ne se produit toujours pas, attendez une minute et répétez les opérations décrites précédemment. Avertissement : Evitez de maintenir le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.

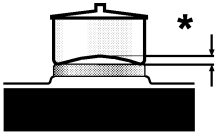
## 4.2 Fonctionnement des plaques électriques

### \* Dispositif de protection

Si votre table de cuisson est munie d'une « Protection anti-surchauffe »

Les plaques chauffantes dont la puissance dépasse 1000 W sont équipées d'une protection anti-surchauffe.

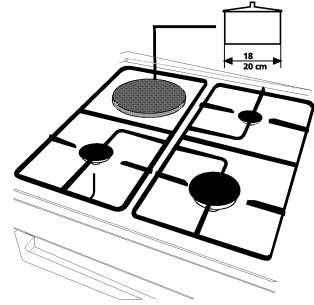
Le dispositif de protection thermique réduit la puissance si un niveau de chaleur excessif est détecté au cours de conditions de fonctionnement anormales.



Diamètre du fond des récipients	* Tolérance de concavité maximale à basses températures	* Tolérance de concavité maximale à hautes températures
145 mm	0.9 mm	0.5 mm
180 mm	1.1 mm	0.6 mm

Des conditions de fonctionnement anormales sont :

- Lorsque il n'y a pas de récipient sur la plaque chauffante
- Lorsque toute l'eau d'un récipient s'est évaporée
- En cas d'ébullition excessive
- Si le fond du récipient n'est pas lisse et plat (c.-à-d. qu'il est concave ou convexe)
- En cas de cuisson à l'eau froide, la condition anormale prendra fin. La plaque chauffante fonctionnera alors au maximum de sa capacité.



Une plaque électrique rapide est identifiée par un point rouge dessiné en son centre.

### Boutons de commande des plaques électriques

Il est possible de tourner les boutons de commande dans les deux directions pour un contrôle optimal de la puissance. Le voyant rouge présent sur le bandeau de commande s'allume dès que l'une des plaques est mise en service.

Ramenez le bouton de commande correspondant sur la position "0" pour mettre la plaque électrique hors service. Les boutons de commande des plaques électriques peuvent être tournés dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement.

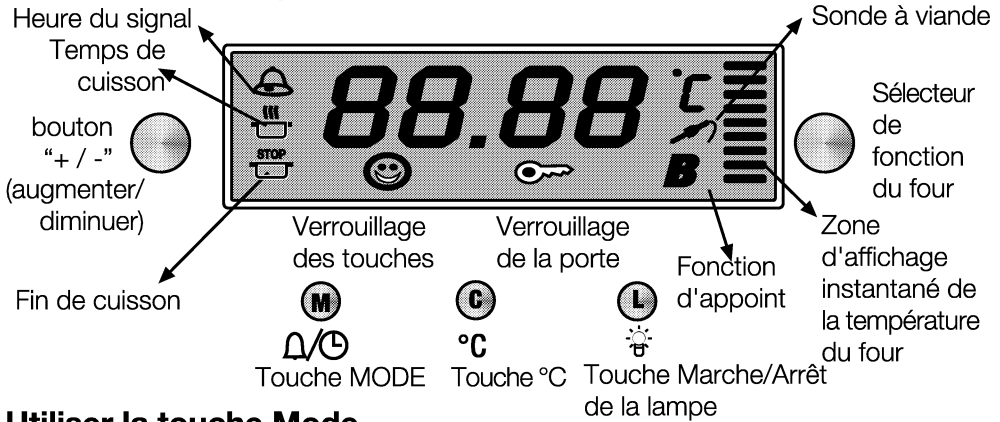
### Après utilisation de l'appareil, assurez-vous que tous les voyants sont éteints.

Réglez les plaques électriques sur la puissance moyenne (3) et laissez-les chauffer pendant 8 minutes environ afin d'éliminer le revêtement de protection qui les recouvre. Ne déposez pas de casserole ou autre ustensile de cuisine sur les plaques pendant le déroulement de cette opération. Au cours de l'opération décrite ci-dessus, il est normal que des fumées se dégagent.

Position de contrôle de la plaque chauffante	1	2	3	4	5	6
Correspondance	Réchauffer	Mijoter	Cuisiner-Frire-Bouillir			

## Section 5: Fonctionnement du four

### 5.1 Utiliser l'horloge



### Utiliser la touche Mode

**Touche Mode :** La touche Mode sert à sélectionner et confirmer les fonctions de l'horloge individuellement.

La séquence de la touche Mode sera différente pour le four lorsque aucune fonction n'est active (stand-by) et lorsque n'importe quelle fonction du four est activée.

Les fonctions de l'horloge seront affichées dans l'ordre indiqué ci-dessous lorsque la touche « Mode » est désenclenchée.

#### Lorsque le four est en stand-by

**Mode 1 :** Réglage de l'heure du signal

**Mode 2 :** Marche/Arrêt du verrouillage des touches

**Mode 3 :** Réglage de l'heure qu'il est

#### Lorsque le four est en marche (une des fonctions est sélectionnée)

**Mode 1 :** Réglage de l'heure du signal

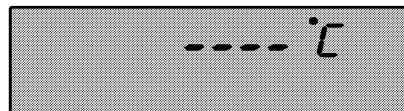
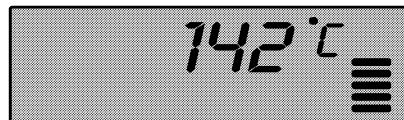
**Mode 2 :** Réglage de la durée de fonctionnement

**Mode 3 :** Réglage de la fin du temps de fonctionnement (Si une durée de fonctionnement a été spécifiée)

**Mode 4 :** Marche/Arrêt du préchauffage (Appoint)

Les fonctions ci-dessus seront individuellement activées si la touche « Mode » est enclenchée sous 4 secondes. Elle affichera à nouveau l'heure qu'il est si aucune touche n'est enclenchée sous 4 secondes.

### Utiliser la touche °C



Si la température interne est inférieure à 40°C, "----°C" s'affichera à l'écran.

**Touche °C :** Cette touche sert à sélectionner et confirmer la température du four.

Lorsque la touche °C est enfoncée alors que le **four est en mode stand-by**, la température à l'intérieur du four à cet instant précis sera affichée pendant 5 secondes.

- Il n'est pas possible de changer la température interne du four en mode stand-by.

Si la touche °C est enfoncée alors que le **four est en marche (fonction sélectionnée)**, la température définie à l'intérieur du four à cet instant précis sera affichée pendant 6 secondes. La température choisie peut être modifiée sous 6 secondes à l'aide du bouton "+/-".



Le symbole "°C" clignotera lors du réglage de la température interne du four.

## Utiliser la touche Marche/Arrêt de la lampe

### Touche de la lampe :

La lampe du four peut être allumée ou éteinte lorsque le four est en marche ou en mode stand-by.

- La lampe du four est habituellement sur Arrêt lorsque le four est en mode stand-by. Si la lampe est allumée en mode stand-by, elle s'éteindra de nouveau dès que la touche sera désenclenchée ou au bout de 30 secondes.

- La lampe sera en position Marche lorsque le four fonctionne et vous pouvez l'allumer ou l'éteindre en appuyant sur la touche indiquée comme vous le souhaitez.



### Symbole cloche

Le symbole Cloche sert à indiquer que le signal sonore a été activé. Ce symbole clignotera lors du réglage du signal sonore ou lorsque la sonnerie retentira.



### Symbole temps de cuisson

Le symbole Temps de cuisson sert à indiquer que le temps de cuisson a été défini.

Ce symbole clignotera lors du réglage du temps de cuisson ou en fin de cuisson.



### Symbole fin du temps de cuisson

Le symbole Fin du temps de cuisson sert à indiquer que la fin du temps de cuisson a été défini.

Ce symbole clignotera lors du réglage de la fin du temps de cuisson ou à la fin du temps de cuisson.



### Symbole sécurité enfants (verrouillage des touches)

Il apparaîtra à l'écran lorsque le verrouillage des touches a été activé.

Le symbole Verrouillage des touches clignotera lors de l'activation de cette fonction.



### Symbole verrouillage de porte

Lorsque le verrouillage de la porte est activé, ce symbole apparaîtra à l'écran.

Il clignotera lors du verrouillage ou du déverrouillage de la porte.



**Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).**

## **B** Symbole cuisson rapide (appoint)

Lorsque la fonction d'appoint est activée, ce symbole apparaîtra à l'écran.

Le symbole Appoint clignotera lors de l'activation de cette fonction.



## Symbole sonde à viande (pour les modèles munis d'une sonde à viande)

Lorsque la sonde à viande est installée, ce symbole apparaîtra à l'écran.

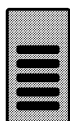
Une fois que la sonde à viande est installée, le réglage de la température peut être effectué par paliers de  $\pm 1^\circ\text{C}$  à l'aide du bouton "°C" sur une plage de températures comprises entre 30 et  $150^\circ\text{C}$ .



## Symbole °C

Il clignotera lors du réglage de la température interne du four. Sélectionner la température interne du four : Vous pouvez régler la température avec une précision de  $\pm 5^\circ\text{C}$  entre 40 et  $280^\circ\text{C}$ .

## Symbole d'affichage instantané de la température du four



Il sert à indiquer le niveau de température interne du four par rapport à la température défini.

Il clignotera également lorsque les éléments chauffants seront activés si le four est en marche dans n'importe quel mode. La zone d'affichage instantané de la température du four continuera à apparaître à l'écran une fois que le four sera éteint jusqu'à ce que la température interne soit inférieure à  $40^\circ\text{C}$ .

Aucune valeur ne sera affichée dans la zone d'affichage instantané de température une fois que la température du four sera inférieure à  $40^\circ\text{C}$ .

La zone d'affichage instantané de température du four sera pleine lorsque la température sélectionnée sera atteinte. Elle n'est pas affichée si la température du four n'est pas réglable.

## Types de sonnerie

- Les sonneries de votre four sont courtes lorsque la température définie est atteinte.
- La sonnerie retentira pendant 3 minutes lorsque le temps de cuisson est écoulé et elle retentira pendant 2 minutes si l'heure du signal est passée.
- Pour les modèles munis d'une sonde à viande ; Lorsque la sonde à viande est installée, le signal sonore se déclenchera une fois.

Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la sonnerie.

## Alimentation électrique initiale du four ou réglage de l'heure qu'il est

L'heure n'est pas réglée lorsque l'appareil est branché.

- Localiser l'écran sur lequel l'heure qu'il est clignote en appuyant sur la touche "mode". L'heure se règle à l'aide du bouton "+/-".

Une fois que l'heure est réglée, ":" commencera à clignoter.

- Vous pouvez confirmer l'heure en appuyant sur la touche "mode" ou si vous n'appuyez sur aucune touche sous 4 secondes, l'heure sera confirmée.

- L'horloge de votre four est conçue de telle sorte que des pannes de courant de moins de 2 heures n'auront pas d'impact.



**Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).**

- En cas de coupure de courant, le programme en mémoire, s'il y a lieu, sera annulé pour des raisons de sécurité. Si le four est en marche, il ne reviendra pas au mode dans lequel il était.

## Lorsque le four est mode d'attente (stand-by) ou en marche (fonction sélectionnée)

### Réglage de l'heure du signal

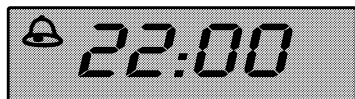
- Trouvez le symbole Cloche en appuyant sur la touche **"Mode"**.

- Si un signal a déjà été défini, le temps restant sera affiché à l'écran.

- Si aucun signal n'a été réglé auparavant, "00:00" s'affichera à l'écran.

Vous pouvez changer ou réinitialiser un réglage à l'aide du bouton "+/-".

4 secondes après que le signal ait été défini, l'heure qu'il est ainsi que le symbole Cloche apparaîtront à l'écran.



- À l'heure du signal, la sonnerie retentira pendant 2 minutes et le symbole Cloche clignotera, puis le symbole Cloche s'éteindra.

**L'heure du signal peut être défini entre 1 minute et 23:59.**

**Avertissement :** Si la fin de la durée du signal coïncide avec la fin de la cuisson ou si les signaux sonores sont réglés à la même heure, la sonnerie de fin du temps de cuisson retentira.

## Lorsque le four est en mode stand-by

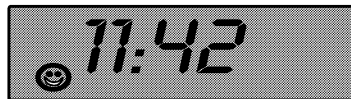
### Ajustement Marche/Arrêt du verrouillage des touches

Votre four peut être réglé sur verrouillage des touches en mode stand-by uniquement. Les touches du four ne seront pas verrouillées s'il est en marche.

Trouvez le symbole Verrouillage des touches en appuyant sur la touche **"Mode"**.

Si cette fonction n'a pas été déjà définie, "OFF" sera affiché lorsque vous la sélectionnez. Tournez le bouton "+/-" dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le régler sur la position "ON".

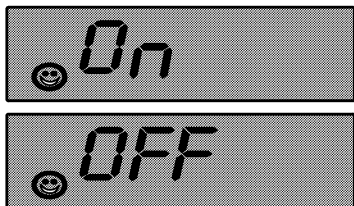
-Pour activer le verrouillage des touches, appuyez sur la touche "mode" jusqu'à ce que le symbole Verrouillage des touches s'affiche puis tournez le bouton "+/-" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le régler sur la position « OFF ».



**Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).**



Une fois que le verrouillage des touches est activé, tous les autres boutons sont désactivés, à l'exception de la touche "MODE". Si vous appuyez uniquement sur la touche "MODE", l'écran suivant sera affiché pendant 4 secondes.



Si le bouton de la fonction four est réglé sur une position autre que "0" (Arrêt) alors que le verrouillage des touches est activé, votre four ne fonctionnera pas.

Si le verrouillage des touches est réglé sur "OFF" avec le bouton "+/-", tous les autres boutons peuvent fonctionner normalement.

**REMARQUE :** Si le verrouillage des touches est activé, il sera toujours actif après une coupure de courant.

## Lorsque le four est en marche (fonction sélectionnée)

### Ajuster le temps de cuisson

Trouvez le symbole Temps de cuisson en appuyant sur la touche "**Mode**".

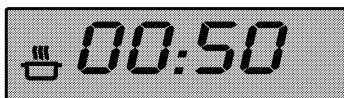
- Le temps de cuisson peut être défini lorsque le four est en marche sous la fonction sélectionnée.
- Si le temps de cuisson a déjà été défini, le temps restant sera affiché à l'écran.
- Si le temps de cuisson n'a pas encore été défini, "00:00" s'affichera à l'écran.
- Si le temps de cuisson a déjà été défini, vous pouvez le modifier ou le réinitialiser à l'aide du bouton "+/-".

- 4 secondes après que le temps de cuisson ait été défini, l'heure qu'il est ainsi que le symbole Cuisson apparaîtront à l'écran.

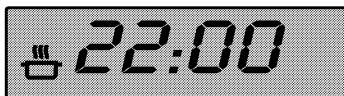
- Une fois la cuisson terminée, le signal sonore retentira pendant 3 minutes et les symboles "Fin" et "Fin de cuisson" clignoteront à l'écran. Ne pas oublier de positionner le sélecteur de fonction sur "0" (Arrêt) à la fin de la cuisson.

**Avertissement :** Si la fin de la durée du signal coïncide avec la fin de la cuisson, le signal de fin du temps de cuisson retentira.

- Si le "sélecteur de fonction" est placé sur "0" (Arrêt) une fois que le temps de cuisson a été défini ou si la fonction "pyro" est sélectionnée, le temps de cuisson sera réinitialisé.



Le temps de cuisson est de 50 minutes.



Le temps de cuisson a été saisi et le four est en marche.

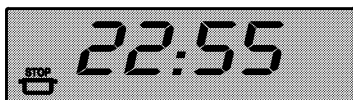
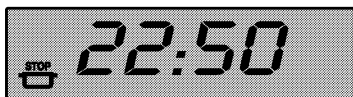


**Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).**

## Lorsque le four est en marche (fonction sélectionnée)

### Régler la fin du temps de cuisson

La fin du temps de cuisson ne peut être ajustée si le temps de cuisson n'est pas saisi.



Trouvez le symbole Fin du temps de cuisson en appuyant sur la touche "Mode". La fin du temps de cuisson ajoutée à l'heure qu'il est apparaîtra à l'écran.

- Si la fin du temps de cuisson = "temps de cuisson (durée) + heure qu'il est", il est possible de l'augmenter mais pas de la diminuer.

#### par ex. :

- Heure qu'il est = 22:00

- Temps de cuisson saisi = 50 minutes

- La fin du temps de cuisson affichée sera donc 22:50. Si la fin du temps de cuisson n'est pas modifiée pour plus tard que 22:50, le four fonctionnera dans ces conditions. La cuisson prendra fin à 22:50.

Si la fin du temps de cuisson est réglée plus tard que 22:50, à 22:55 **par exemple**,

Votre four se mettra en marche à 22:05 et s'éteindra à 22:55, au bout de 50 minutes de cuisson.

- Pendant la période d'attente, les symboles "Stop" et "Temps de cuisson" ainsi que l'heure qu'il est seront affichés à l'écran.

## Lorsque le four est en marche (fonction sélectionnée)

### Activer/désactiver la cuisson rapide (appoint)

- La fonction Cuisson rapide (**appoint**) ne peut être activée que si le four est en marche (une fonction est sélectionnée).

- Trouvez le symbole Appoint en appuyant sur la touche "Mode".

Si cette fonction n'a pas été déjà été définie, "OFF" sera affiché lorsque Appoint sera sélectionné. Tournez le bouton "+/-" dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le régler sur la position "ON".

- Pour quitter le mode Appoint, appuyez sur la touche "mode" jusqu'à ce que le symbole Appoint s'affiche puis tournez le bouton "+/-" dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le régler sur la position "OFF".



**Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).**

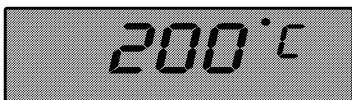
Le mode “cuisson rapide (appoint)” sera activé jusqu'à ce que le four atteigne la température souhaitée.

Le symbole “Appoint” sera allumé tant que la fonction correspondante sera en marche. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le symbole “Appoint” s'éteint et le four continue à fonctionner dans la fonction de cuisson que vous avez sélectionnée.

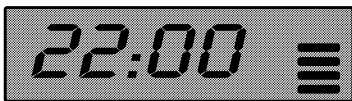
La durée de cuisson rapide (appoint) est également comprise dans le temps de cuisson.

**Lorsque la fonction Cuisson rapide est sélectionnée :** Si le temps de cuisson est défini par rapport à une valeur plus courte que le temps de cuisson rapide, seule la cuisson rapide aura lieu.

## Sélectionner une fonction



Lorsque le sélecteur de fonction est positionné sur une fonction autre que “0” (Arrêt), la température définie pour cette fonction sera affichée pendant 4 secondes. Si aucun ajustement n'est effectué, le four se mettra en marche en fonction de la valeur définie.



L'heure qu'il est sera affichée une fois que le four se mettra en marche.

Alors que la température monte, la zone d'affichage instantané de température du four grandira en conséquence.

La zone d'affichage instantané de température du four sera pleine lorsque la température sélectionnée sera atteinte.

## Fonctionnement sans durée définie



Lorsque le sélecteur de fonction est positionné sur une fonction autre que “0” (Arrêt) après avoir réglé l'heure qu'il est, la température définie pour cette fonction sera affichée pendant 4 secondes. Si aucun ajustement n'est effectué, le four se mettra en marche en fonction de la valeur définie.

**La durée de fonctionnement maximale est de 6 heures** si aucun réglage de durée n'a été effectué.

Lorsque le sélecteur de fonction n'est pas positionné sur “0” (Arrêt), le four fonctionnera pendant 6 heures puis les symboles “Fin” et “Stop” s'afficheront à l'écran et le signal sonore de fin de cuisson retentira. Cet écran apparaîtra à la fin de tous les processus de cuisson pour lesquels un temps de cuisson a été défini. Si le sélecteur de fonction n'est pas manuellement positionné sur “0” (Arrêt) à la fin du signal sonore de fin de cuisson après les 6 heures de fonctionnement, le message affiché à l'écran ne s'éteindra pas tant que le sélecteur de fonction ne se trouve pas en position “0” (Arrêt).



**Si aucun réglage n'est effectué sous 4 secondes suivant la sélection d'une fonction, l'écran repasse en mode d'affichage de l'horloge (stand-by).**

## 5.3 Fonctionnement des fours commandés par deux boutons

### Bouton thermostat du four

Ce bouton de commande est utilisé en même temps que le "sélecteur de fonction". Sélectionnez la fonction désirée à l'aide du sélecteur de fonction. Ensuite, tournez le bouton de commande du four dans le sens des aiguilles d'une montre. L'éclairage et les résistances, de même que le ventilateur, s'activeront en fonction de la fonction sélectionnée. Le thermostat contrôle la température à l'intérieur du four. Le thermostat désactive les résistances et le voyant thermostat dès que la température programmée est atteinte à l'intérieur du four. Dès que la température diminue, le thermostat est réactivé et le voyant thermostat se rallume. De cette façon, le niveau de la température est maintenu tout au long de la cuisson.


### Sélecteur de fonction du four

Ce bouton vous permet de sélectionner la fonction désirée et d'effectuer les contrôles nécessaires. Les différentes fonctions et leurs étapes sont expliquées ci-après. Pour activer les différentes fonctions, il convient de positionner le sélecteur de fonction et le bouton de commande du four sur la température sélectionnée. Si votre autocuiseur est équipé d'une minuterie, référez-vous à la notice d'utilisation de la minuterie.

Élimination du revêtement de protection par émission de chaleur. Pour éliminer le revêtement de protection du four, retirez les grilles et la plaque à pâtisserie et portez la température du four à max C pendant 30 minutes. N'utilisez pas le four pendant le déroulement de cette opération. Veillez à ce que la pièce dans laquelle se déroule cette opération soit suffisamment aérée.

## Positions du bouton de sélection de la multifonction / ventilateur aidé

 Éléments chauffants supérieur et inférieur

 Éléments chauffants supérieur et inférieur avec ventilateur


 Gril 2 avec ventilateur

 Gril 2

 Gril 1


 Élément chauffant inférieur


 Dégivrage


 Fonction pyrolyse (pour le nettoyage)


 Éléments chauffants supérieur et inférieur


 Chauffage circulaire avec ventilateur


 Fonction pizza

 Gril 2 avec ventilateur


 Signifie que les voyants, les deux éléments chauffants et la fonction tournebroche sont allumés. Vous devez tourner le bouton de réglage de la chaleur sur la température la plus élevée.





 Élément chauffant inférieur

 tenir au chaud

 Dégivrage

 Eco pyro

 Fonction pyrolyse (pour le nettoyage)

CE 68206 /CE 68206 C  
En mode gril, le moteur de la tournebroche sera également en marche et les fonctions "  ,  ,  ,  " peuvent être activées.

# Tableau de cuisson

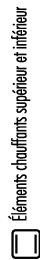
Aliments	CASSEROLE DE CUISSON				POSITIONS DE LA GRILLE			TEMPES DE CUISSON (mm)		
	Ventilateur avec chauffage circulaire	3 D	Éléments chauffants supérieur et inférieur	Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur	Ventilateur avec chauffage circulaire	3 D	Éléments chauffants supérieur et inférieur	Ventilateur avec chauffage circulaire	3 D	Éléments chauffants supérieur et inférieur
Petits pains (pour 8 personnes)	3	3	2-3	3	170-180	15-25	25-35	15-25	15-25	20-25
Gâteau moulé (pour 5 personnes)	3	3	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-30	20-30	20-25
Cookies (pour 12 personnes)	4	4	2-3	3	170-190	20-30	25-35	20-30	20-30	20-25
Pâte feuilletée (pour 12 personnes)	4	4	2-3	3	180-190	20-30	25-35	20-30	20-30	20-25
Broche	4	4	2-3	3	160-180	20-30	25-35	20-30	20-30	20-25
Pâte classique (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	☒ / ☒ : 180-190	35-45	40-50	35-45	35-45	30-40
Pâte à base de levure (pour 18 personnes)	4	4	2-3	3	☒ / ☒ : 190-200	25-35	35-45	25-35	25-35	25-35
Biscuits (pour 10 personnes)	4	4	☒ / ☒ : 190-200		☒ / ☒ : 200-220					
Gâteau (pour 20 personnes)	4	4	2-3	3	170-180	15-25	20-30	15-25	15-25	18-22
Millefeuille (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-30	20-30	20-25
Lasagne (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	200-210	20-30	25-35	20-30	20-30	20-25
Pizza (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	170-180	35-45	40-50	35-45	35-45	30-40
Roastif (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	200-220	20-30	30-35	20-30	20-30	25-30
Épaule d'agneau (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	250 (15 minutes)*	90-120	110-120	90-120	90-120	100-110
Poulet rôti	4	4	2-3	3	250 (15 minutes)*	65-80	70-90	65-80	65-80	60-75
Dinde rôtie (5,5 kg)	4	4	2-3	3	250 (15 minutes)*	55-65	60-70	55-65	55-65	50-60
Poisson	4	4	2-3	3	220 (15 minutes)*	170-220	180-240	170-220	170-220	150-210
Plat à rôti	4	4	2-3	3	200	15-20	15-25	15-20	15-20	15-20

\* Pour les viandes rôties, le thermostat commence à la valeur la plus élevée et descend à 150° C après 15 minutes.

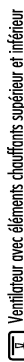
- Les valeurs indiquées dans ce tableau ont été obtenues lors de tests réalisés en laboratoire.
- Vous pouvez obtenir des saveurs différentes en fonction de vos propres habitudes en matière de cuisson.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez rajouter aux valeurs indiquées dans le tableau, le temps de préchauffage du four.



Ventilateur avec chauffage circulaire



Position de la plaque (modèle avec ventilateur et chauffage circulaire + modèle pour 3 plaques : 2 - 4 - 6 pour 2 plaques : 4 - 6 pour 1 plaques : 4



Éléments chauffants supérieur et inférieur



Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur



3 D  
Ventilateur avec chauffage circulaire + chauffage inférieur et supérieur  
(SI DISPONIBLE)

## Section 6 : Fonctionnement du gril et de la fonction de tournebroche

### Mise en garde !

**En mode gril ou tournebroche, maintenir la porte du four FERMÉE.**

Réglez la manette de « sélection de fonctions » sur « , , , ou  » et la manette de « commande thermique du four » sur la température maximale.

☛ Le voyant lumineux s'allumera pour indiquer que le gril est en marche.

☛ Préchauffez le gril pendant environ 5 minutes.

☛ Passez de l'huile sur la grille pour éviter que la viande n'attache aux barreaux.

☛ Placez une plaque sous l'un des gradins du bas afin de recueillir l'huile. La plaque pourra être nettoyée facilement en y mettant de l'eau.




**Ne permettez pas aux enfants de s'asseoir ou de monter sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.**

**En mode gril ou tournebroche, tenez les enfants à distance du four car les surfaces de la cuisinière seront chaudes.**

☛ Vérifiez que les aliments soient placés correctement sous l'élément gril.

☛ Les aliments qui ont seulement besoin de dorer doivent être placés soit sous le gril chaud sur le plateau à grillades soit sur le fond du compartiment gril, selon la profondeur du plat. Vous pouvez enlever la lèchefrite du gril.

☛ Ne pas recouvrir la lèchefrite de papier d'aluminium car l'excès de chaleur pourrait provoquer un incendie.

Gril 		
	Position de la grille	Durée de cuisson (min.)
Agneau	4 - 5	12-15
Côtelettes d'agneau	4 - 5	12-15
Boeuf		
Côtelettes de veau	4 - 5	15-25 (1)
Côtelettes de mouton	4 - 5	15-25 (1)

(1) selon l'épaisseur

## Fonctionnement du mode tournebroche

### Si votre cuisinière dispose d'une fonction tournebroche,

En mode gril, sur « ☐ , ☒ , ☓ , ou ☔ », le moteur du tournebroche et l'élément gril fonctionneront ensemble.

De la même façon que pour le mode gril;

☛ Réglez la manette de « sélection de fonctions » sur « ☐ , ☒ , ou ☓ » et la manette de « commande thermique du four » sur la température maximale.

☛ Placez une plaque sous l'une des grilles du bas afin de recueillir l'huile. La plaque pourra être nettoyée facilement en y mettant de l'eau.

☛ Préchauffez le gril pendant environ 5-10 minutes et laissez la porte du four fermée.

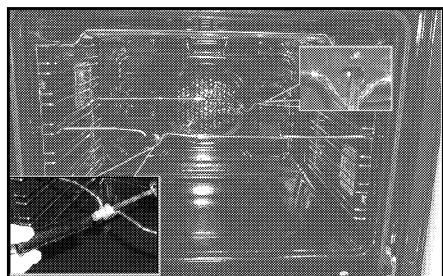
Mettez le poulet sur le tournebroche en veillant à ce qu'il soit bien installé sur la broche. Puis vissez la broche.

☛ Placez le logement du tournebroche au 4<sup>ème</sup> niveau.

Insérez le tournebroche dans son logement sur la paroi arrière droite du four.

**N'oubliez pas d'enlever la pièce en plastique du tournebroche.**

**Utilisez la pièce en plastique lorsque vous installez ou retirez le tournebroche.**





## Section 7: Recommandations importantes

### A ne pas faire

- ☛ Ne laissez pas des enfants sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est installée et utilisée car toutes les surfaces de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'il est utilisé.
- ☛ Ne laissez aucun enfant s'asseoir ou s'appuyer sur la porte ouverte du four ni toute autre personne.
- ☛ N'utilisez pas de bassines à confiture ni de poissonnières sur deux plaques chauffantes simultanément, ceci risquant d'endommager le plan de cuisson.
- ☛ Ne posez aucun ustensile que des enfants peuvent essayer d'attraper au-dessus de la cuisinière.
- ☛ N'utilisez pas d'eau pour éteindre un "incendie" suite à l'embrasement d'huile ou de matières grasses.
- ☛ N'utilisez pas la cuisinière comme un chauffage domestique ou un séchoir.
- ☛ Ne chauffez pas de récipients fermés contenant des aliments car la hausse de pression pourrait les faire exploser.
- ☛ Ne posez pas d'éléments inflammables ou en plastique sur ou à côté du plan de cuisson. De même, ne posez pas de vêtements mouillés sur le plan de cuisson.
- ☛ N'utilisez pas de poudre à récurer biologique ni de nettoyeurs abrasifs ou chimiques pour nettoyer les parois internes du four.
- ☛ Ne laissez aucune plaque chauffante allumée à vide pendant de longues périodes. Tout déversement doit être nettoyé aussi rapidement que possible, en prenant garde au fait que la surface de cuisson peut être chaude.
- ☛ Pour éviter de brûler tout déversement resté sur la surface de cuisson après la cuisson, vous devez nettoyer le plan de cuisson avant de remettre la plaque de cuisson en marche.
- ☛ Ne rangez pas de matériaux inflammables, d'aérosol etc. dans des placards adjacents.
- ☛ N'obstruez pas les grilles d'aération.
- ☛ N'utilisez pas les poignées pour suspendre des torchons, des lavettes, etc.
- ☛ N'utilisez pas de woks traditionnels avec un fond arrondi mais des woks avec un fond plat.
- ☛ Ne posez pas d'assiettes, de plats ou

de plateaux directement sur la base du four.

- ☛ Ne recouvrez pas les grilles d'une feuille d'aluminium car ceci va interrompre la circulation de l'air dans le four.

- ☛ Ne recouvrez pas le plateau à grillade d'une feuille d'aluminium.
- ☛ N'essayez pas de griller des aliments avec la fonction gril la porte du four ouverte.
- ☛ N'utilisez pas le gril pour chauffer des assiettes.

### A faire

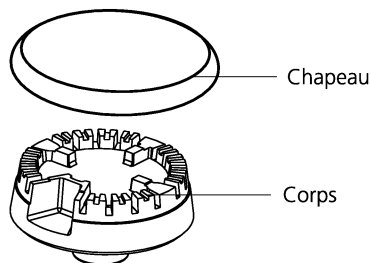
- ☛ Faites installer l'appareil par un ingénieur ou un technicien qualifié.
- ☛ Veillez à comprendre les commandes de l'appareil avant de l'utiliser.
- ☛ Vérifiez qu'aucun élément inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil, les parois latérales de l'appareil devenant chaude lors de son utilisation.
- ☛ Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de la cuisinière lorsque vous l'utilisez car les surfaces de cette dernière deviennent brûlantes.
- ☛ Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- ☛ Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après la cuisson.
- ☛ N'obstruez pas les grilles d'aération.
- ☛ N'oubliez pas que le four et l'ustensile vont devenir brûlants en cours d'utilisation.
- ☛ Gardez à l'esprit que les durées et les températures indiquées dans ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement.
- ☛ Vérifiez que la viande et la volaille sont totalement décongelées avant la cuisson.
- ☛ Retirez les ustensiles du gril avec précaution car ils risquent d'être brûlants.
- ☛ Ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur et l'air chaud s'échapper avant de retirer les aliments.
- ☛ Utilisez des gants de cuisine de qualité pour retirer les ustensiles contenant des aliments chauds du four ou du gril.
- ☛ Choisissez la hauteur de grille appropriée avant d'allumer le four ou le gril.
- ☛ Nettoyez régulièrement votre cuisinière, le mieux étant après chaque utilisation.
- ☛ Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- ☛ La maintenance doit toujours être déléguée à un technicien de maintenance qualifié.

## Section 8: Entretien et général

L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant le refroidissement complet.

- ☛ Ne jamais stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur.
- ☛ L'utilisation de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée. Il faut que la cuisine soit bien aérée. Tenir la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique.

Une utilisation prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Dans ce cas, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique.



### Les brûleurs

- ☛ Pour les conserver nets et brillants, nettoyer les avec un produit spécial trouvé dans le commerce.
- ☛ Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleur, utiliser une petite brosse à poils durs.
- ☛ Essuyer soigneusement avant la mise en service.
- ☛ Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.

### La carrosserie

Pour le nettoyage de l'émail, utiliser un produit de commerce et faire briller avec un linge sec. Ne jamais laisser couler des liquides acides.

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse.

Pour les surfaces revêtues d'émail normal, (sole, lèchefrite, porte) utiliser les produits habituels du commerce.

Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas.

Aussi une crème à recurer du commerce, non abrasive, pour émail peut être utilisée.

### Bandeau de commandes

Nettoyez le bandeau de commandes à l'aide d'un linge humide et essuyez-le à l'aide d'un linge sec. Pour nettoyer les boutons de commande en plastique, n'utilisez pas de détergents ou de bombes pour four, de tampons à récurer ou de poudres abrasives susceptibles de les endommager. N'essayez pas d'extraire les boutons de commande du bandeau de commande car ils pourraient être endommagés et devenir dangereux pour votre sécurité.

## Nettoyage des plaques en vitrocéramique et des foyers:

- ☛ Débranchez l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- ☛ Attendez que la plaque en vitrocéramique se soit refroidie avant de commencer à la nettoyer.
- ☛ Assurez-vous que le détergent que vous utilisez ne contient pas de particules susceptibles de griffer la surface en vitrocéramique.

### Utilisez des détergents en crème ou liquides.

N'utilisez pas de poudres ni de détergents abrasifs, ou de produits de blanchiment.

- ☛ L'utilisation de paille de fer ou de brosses peuvent endommager la surface en vitrocéramique.
- ☛ Enlevez la poussière de la surface en vitrocéramique à l'aide d'un linge humide.

☛ Si vous la traitez avec soin, la surface en vitrocéramique vous rendra de grands services pendant de longues années.

☛ Une modification de la couleur de la surface en vitrocéramique n'influencera en rien la structure fonctionnelle de la céramique ou sa durée de vie.

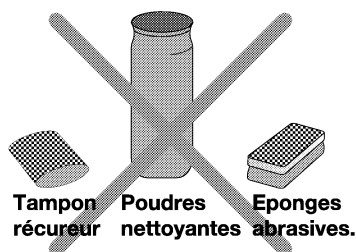
☛ Nettoyez la surface en vitrocéramique avec un peu d'eau chaude et essuyez-la à l'aide d'un linge doux.

☛ Pour détachez les liquides qui ont débordé et les restes d'aliments de la surface en vitrocéramique, utilisez la spatule fournie avec l'appareil.

☛ Otez immédiatement les aliments à base de sucre, tels que la confiture, à l'aide de la spatule, sans attendre que la plaque en vitrocéramique se soit refroidie.

Un changement de couleur ne résulte pas d'une modification des propriétés du matériau. Il est le fait d'une accumulation de résidus alimentaires suite à un nettoyage insuffisant, d'une abrasion de la surface en vitrocéramique causée par les cocottes et les casseroles, et de l'utilisation de détergents inadéquats.

### N'utilisez aucun des matériaux ci-dessus pour nettoyer le verre céramique et les surfaces en acier inoxydable.



## Section 8 : Maintenance et nettoyage

### ☛ Déconnectez l'alimentation avant de procéder au nettoyage.

☛ Avant de rebrancher l'appareil, vérifiez que toutes les commandes soient sur la position OFF (arrêt).

### Bandeau de commande

Essuyez le bandeau de commande avec un chiffon humide et séchez soigneusement avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produit d'entretien pour four ou d'aérosols, tampons à récurer ou poudre abrasive pour nettoyer les manettes en plastique car cela les endommagerait. N'essayez pas d'enlever les manettes de commande du bandeau car cela pourrait occasionner des dommages et des risques.

### Intérieur du four

Avant de remettre le four sous tension, assurez-vous que tous les voyants sont dans la position d'Arrêt. Sortez toutes les plaques et l'ustensile du gril du four. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide et imbibé d'une solution savonneuse. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un linge sec et laissez-le sécher.

### N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer le four.

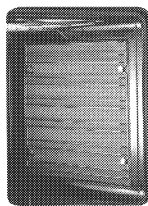
Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

### Avertissement!

N'utilisez jamais de brosses dures, de tampons métalliques ou de couteaux pour récurer l'intérieur du four et les plaques. Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

### ☛ Modèles en émail catalytique

(si disponible); dans ce type de modèle, l'intérieur du four est recouvert d'un émail catalytique qui facilite considérablement les opérations de nettoyage une fois la cuisson terminée.

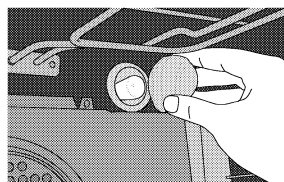


Si votre four est équipé d'un grillage de protection métallique; dévissez les 4 vis pour pouvoir l'enlever et nettoyer. Une fois le nettoyage terminé, remonter la grille de protection métallique du four.

### Porte du four

Nettoyez l'extérieur de la porte du four à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude savonneuse, repassez ensuite avec un linge trempé dans de l'eau claire. N'utilisez pas de tampons à récurer ni de poudres abrasives susceptibles de griffer la surface. Veillez à ne pas endommager et à ne pas déformer le joint de la porte pendant le nettoyage de celle-ci.

### Remplacement de la lampe du four (four refroidi):



☛ Débrancher l'appareil

☛ Tourner le hublot d'un quart de tour

☛ Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle puis remonter le hublot et rebrancher l'appareil.

**Mise en garde:** S'assurer que l'appareil est déconnecté avant de remplacer la lampe pour éviter un choc électrique.

## **Abaissement de l'élément chauffant (si disponible)**

### **Avertissement !**

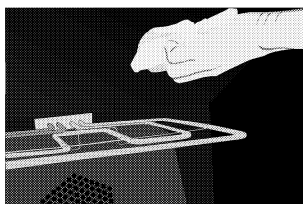
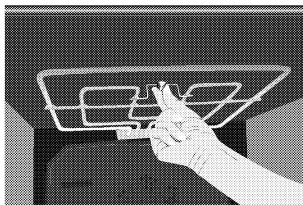
Vérifiez que l'élément chauffant est suffisamment froid avant de commencer le nettoyage.

**1.** Déverrouillez l'élément chauffant en desserrant la vis au niveau de la partie supérieure de la cavité du four.

### **Avertissement !**

N'allumez pas l'élément chauffant et n'appliquez aucun poids dessus lorsqu'il est en position baissée.

**2.** Une fois qu'il est nettoyé, remontez l'élément chauffant et remettez la vis en place.



## Si votre cuisinière est munie d'un dispositif pyrolytique autonettoyant

### AVERTISSEMENT !

Veillez à ce que les enfants restent à distance pendant le cycle autonettoyant car les surfaces seront très chaudes. Ne pas utiliser de produits ménagers de nettoyage pour fours.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des brûlures ou une maladie occasionnée par l'inhalation de vapeurs dangereuses.

La durée indiquée de pyrolyse est de 2 heures. Suivant le degré de salissure, vous pouvez diminuer cette durée jusqu'à 1 heure.

Votre four est muni d'un dispositif pyrolytique autonettoyant. Il est recommandé d'utiliser la fonction pyrolyse toutes les 10 utilisations du four.

### Avant un cycle de nettoyage

**1.** Retirez les plaques, plateau, grilles du four, ainsi que tous les ustensiles et le papier aluminium qui pourraient se trouver dans le four. Ne pas essayer de nettoyer les ustensiles ou autres objets en les laissant dans le four au cours du cycle autonettoyant. **Si les grilles ou plaques restent dans le four pendant le cycle de nettoyage, elles s'assombriront, perdront leur éclat et deviendront difficiles à faire glisser.**

**2.** Les salissures sur le cadre avant du four, sous le bord avant de la table de cuisson, le tour de la porte sur l'extérieur du joint et le bord avant de l'intérieur du four (à environ 2 cm du bord du four) ne partiront pas au cours du cycle de nettoyage (voir illustration ci-dessous).

Nettoyez ces zones à la main avant de lancer un cycle de nettoyage.

Utilisez de l'eau chaude et un tampon doux savonneux.

**3.** Essuyez les débordements importants du fond du four. Des salissures en trop grande quantité peuvent dégager de la fumée au cours du cycle de nettoyage.

**4.** Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité de la porte. Il est indispensable à une bonne étanchéité.

Veillez à ne pas frotter, abîmer, déplacer ou enlever le joint d'étanchéité de la porte.

Un nettoyage régulier permettra d'éviter l'accumulation excessive de salissures.

Ne pas frotter le joint de la porte. La fibre de verre contenue dans le joint est caractérisée par une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Un joint de porte intact et bien placé est indispensable à une bonne efficacité énergétique du four et à de bons résultats de cuisson. Si vous remarquez que le joint s'use, se craquelle ou s'abîme ou bien s'il est mal placé par rapport à la porte, remplacez-le.

## Fonction d'Autonettoyage (Pyrolyse)

Si le sélecteur de fonction se trouve sur la position Autonettoyage (Pyrolyse) “☼”, “P2:00” s'affichera à l'écran. **Si votre four est muni de la fonction “☼”**

Si “☼” est positionné sur (éco pyro), “P1:30” sera affiché à l'écran.

Cette durée est le temps d'autonettoyage de votre four. **Cette durée ne peut pas être modifiée.**

Nous vous recommandons d'utiliser la fonction “☼” (éco pyro) si votre four n'est pas très sale.

**- Le temps de cuisson ne peut être défini au cours de la fonction Autonettoyage (Pyrolyse).**

**- Vous pouvez définir l'heure de fin de la fonction Autonettoyage (Pyrolyse).**

**- La lampe du four ne sera pas allumée au cours de la fonction Autonettoyage (Pyrolyse).**

En mode autonettoyant, le four devient très chaud - 480° C environ - et les particules résiduelles à l'intérieur du four sont donc consumées.

Une fois que la température du four dépasse 300 °C, ne pas ouvrir la porte du four en mode pyrolyse.

Le four s'éteint automatiquement une fois le processus de nettoyage pyrolytique est achevé. Ne pas ouvrir la porte avant que la température du four soit inférieure à 300 °C. Veuillez attendre 30 minutes environ. Ne pas forcer sur le verrouillage de la porte avec la poignée.

### Important !

Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs qui émanent du four durant le cycle autonettoyant. En cas d'exposition à ces vapeurs, certains oiseaux pourraient mourir. Déplacez toujours les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée. Aérez bien la cuisine pendant le cycle autonettoyant afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée. Ne pas obstruer le(s) conduit(s) du four au cours du cycle autonettoyant. L'air doit pouvoir circuler librement.

### Après un cycle de nettoyage

Après un cycle de nettoyage, vous pourrez observer des cendres blanches dans le four. Essuyez-les simplement à l'aide d'un chiffon humide.

Si les traces blanches persistent, frottez avec un tampon doux savonneux. Prenez soin de bien rincer à l'aide d'un mélange à base de vinaigre blanc et d'eau.

Ces dépôts sont généralement des résidus de sel qui ne sont pas partis au cours du cycle de nettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage, on peut procéder à un cycle supplémentaire.

## Section 9: Contrôle et réglage gaz

### Changement d'injecteurs

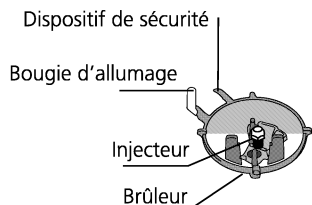
La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane. Une pochette située à l'intérieur du four contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.

### Changement injecteurs de la table de cuisson

Enlever les chapeaux et les corp de brûleurs.

Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/propane. Serrer à fond les vis de by pass.

Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.



### Injecteurs :

#### Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane G30, 28-30 mbar Propane G31, 37 mbar	Gaz Naturel G20, 20 mbar G25, 25 mbar
Auxiliaire 1 kW AR-DR	50	72
Semi-Rapide 2.0 kW AR-GC	72	103
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	72	103
Rapide AV-DR 2.9 kW	87	115

### Pour les modèles munis de boutons de commande amovibles

#### Contrôle et réglage du ralenti des brûleurs

Le réglage du ralenti des brûleurs se fait à partir des vis situées derrière les boutons de commande.

**1-** Retirez les boutons de commande en tirant dessus. Les têtes des vis sont visibles à gauche des robinets de gaz.

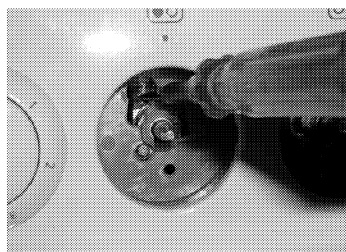
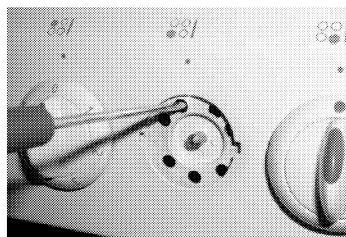
**2-** Allumer le brûleur à régler avec la manette du robinet correspondant tournée à fond vers la gauche. A l'aide d'une tournevis, dévisser la vis du

robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable (fig.2).

En version butane/propane, il suffit de visser la vis du robinet à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

Contrôler le réglage en passant de plein débit à réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

**3-** Une fois le réglage terminé, remettez les boutons de commande à leurs places.





## Section 10: Transport

Rangez l'appareil dans son carton d'origine pour le transport. Suivez les marquages des instructions imprimées sur le carton.

Pour empêcher que la grille et les plateaux à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez un morceau de carton ou de papier de 1 à 1.5 cm d'épaisseur contre la porte du four, à l'intérieur, aligné sur la position des plateaux. Appliquez du ruban adhésif, des portes du four jusqu'aux côtés.

### **vous n'avez plus le carton d'origine:**

Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter aux panneaux extérieurs et aux surfaces de verre d'être endommagés. Utilisez de l'emballage à bulles ou dans un carton épais et appliquez soigneusement le ruban adhésif afin d'éviter tout problème pendant le transport.

L'appareil doit être transporté verticalement. Ne placez aucun autre article au-dessus de la cuisinière.

BEKO FRANCE  
Immeuble Stadium 266 avenue du  
Président Wilson  
93210 SAINT DENIS  
FRANCE

285.9439.30/R.0/02.10.06