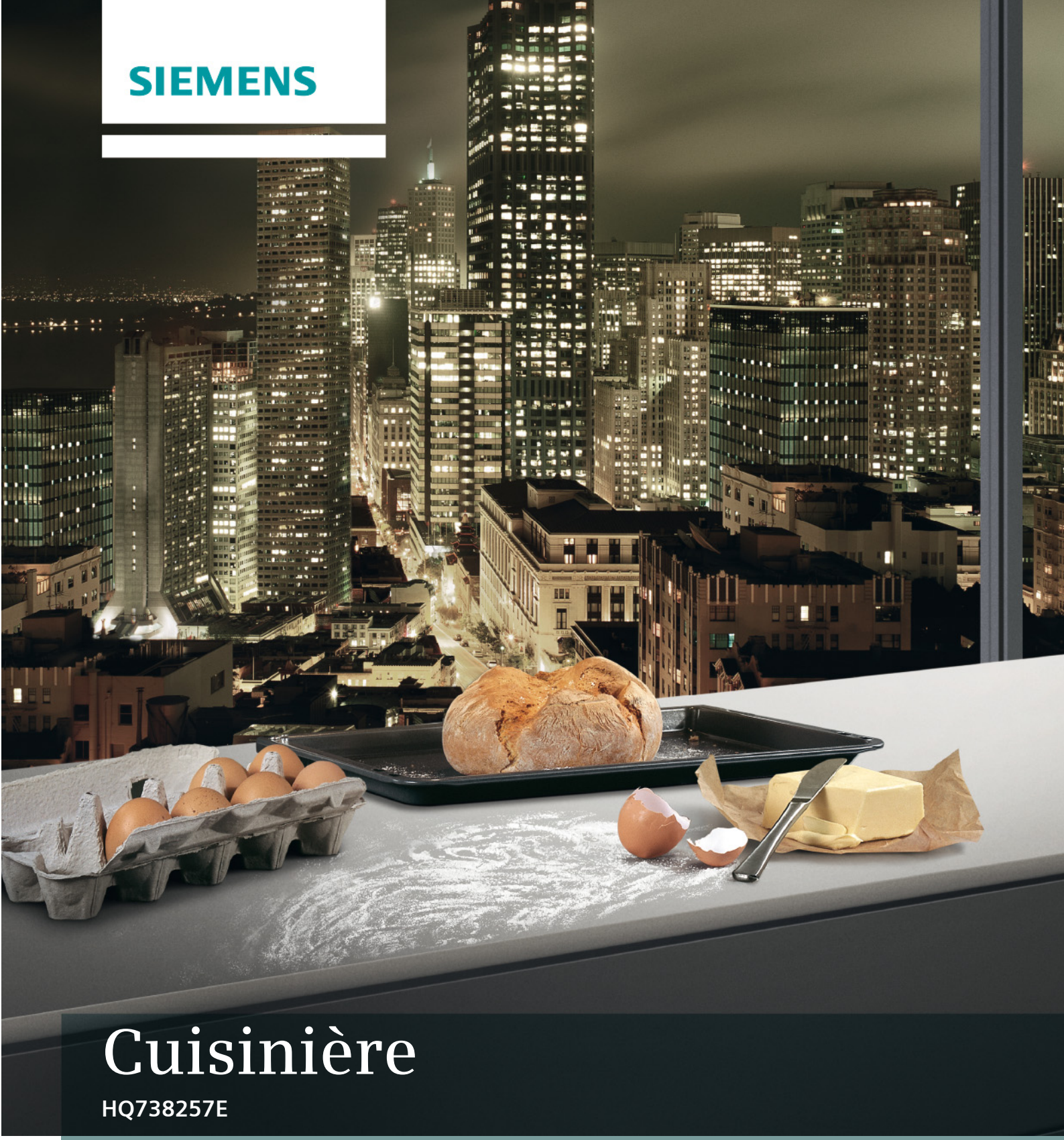
SIEMENS



Cuisinière

HQ738257E

siemens-home.com/welcome

fr Mode d'emploi

Register your product online

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 4
Généralités 5

Causes de dommages 7
Table de cuisson 7
Four 7

Protection de l'environnement 8
Économiser de l'énergie dans le four 8
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson 8
Elimination écologique 8

Présentation de l'appareil 9
Bandeau de commande 9
L'horloge électronique 9
Table de cuisson 10
Le four 11
Ventilateur de refroidissement 11
Le compartiment de rangement 12

Accessoires 12
Fonction d'arrêt 13
Accessoires en option 13

Avant la première utilisation 14
Régler l'heure 14
Chauffe à vide du four 14
Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs . . 14
Nettoyer les accessoires 14
Monter le jeu de rails télescopiques 14

Utilisation de l'appareil 15
Table de cuisson 15
Four 15

Fonctions temps 16
Minuteur 16
Durée 16
Heure de la fin 16
Interroger les réglages de temps 17
Heure 17
Modifier le signal sonore 17

Nettoyants 17
Nettoyants appropriés 17
Surfaces du compartiment de cuisson 18
Maintenir l'appareil propre 19
Nettoyer le compartiment de cuisson 19

Supports 19
Retrait des grilles supports 19
Mise en place de la grille support 19

Porte de l'appareil 20
Dépose et pose des vitres de la porte 20
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil 20

Anomalies, que faire ? 22
Changer la lampe du four 22

Service après-vente 23

Testés pour vous dans notre laboratoire 24
Tableau des plats 24
Plats d'essai 25

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
www.siemens-home.com et la boutique en ligne :
www.siemens-eshop.com

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 12*

Fermer la vanne de sécurité à l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée.

Précautions de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

En cas de constatation d'odeur de gaz ou de dérangements sur l'installation de gaz :

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

⚠ Mise en garde – Risque d'asphyxie !

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Veiller à un bonne aération de la pièce où l'appareil est installé. Les bouches d'aération naturelles doivent rester ouvertes ou il faut prévoir une installation mécanique de ventilation (p.ex. une hotte). Une utilisation intensive et de longue durée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, p.ex. en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. faire fonctionner l'installation mécanique de ventilation à un niveau de puissance supérieur.

Généralités

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols , nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
  Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.

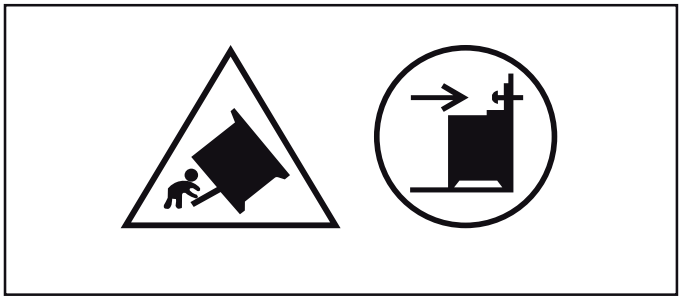
⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

⚠ Mise en garde – Risque de basculement !



Avertissement : Afin d'éviter un basculement de l'appareil, il convient de mettre en place une protection anti-renversement. Veuillez lire la notice de montage.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

⚠ Mise en garde – Risque de surchauffe !

Les ouvertures d'aération masquées sur le fond de l'appareil peuvent entraîner une surchauffe. Toujours installer l'appareil sur les pieds.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant. Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et ¶chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés
- Veillez à ce que la plaque de cuisson ne soit jamais allumée (p.ex. par des enfants) le couvercle fermé.

Four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne pas placer de plat sur la sole du compartiment de cuisson. Cela crée une accumulation de chaleur. Le temps de cuisson n'est plus le même et l'émail sera endommagé.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.

Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 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.

Économiser 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.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Elimination écologique

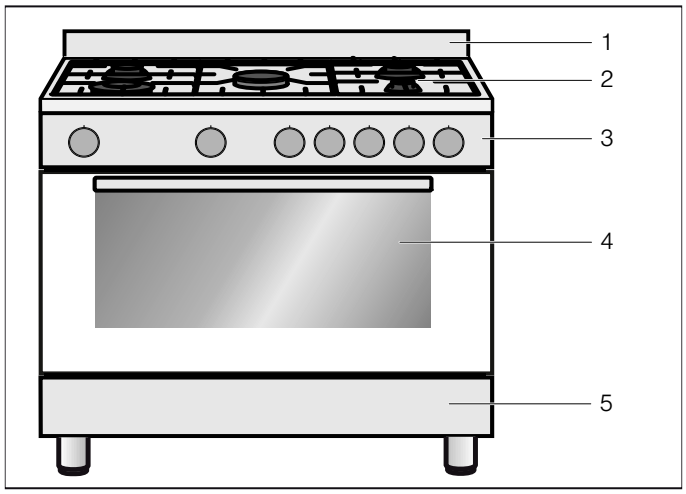
Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

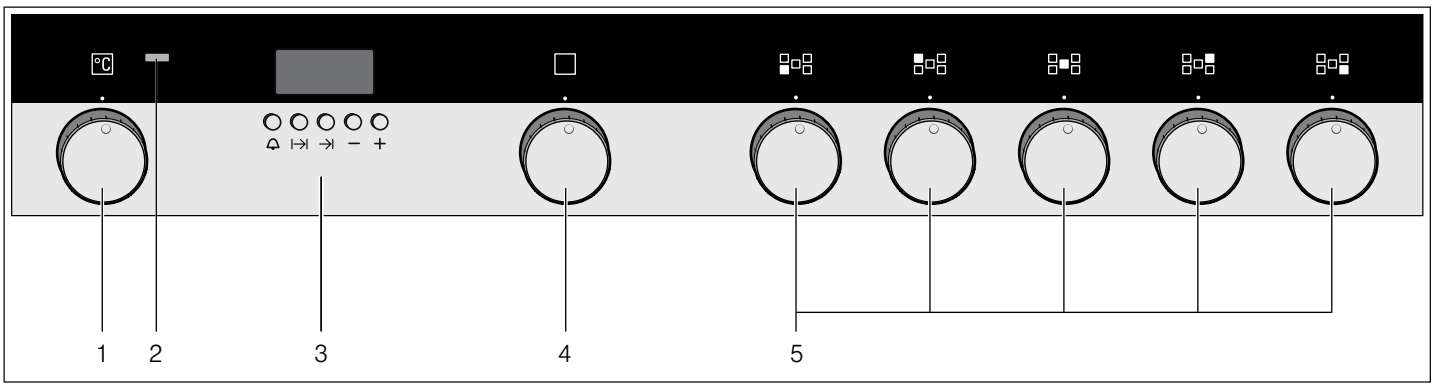
Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Les informations se rapportent au bandeau de commande et à la table de cuisson ainsi qu'au four, aux différents modes de cuisson et aux accessoires fournis.

Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Explication	
1	Protection contre les éclaboussures
2	Table de cuisson
3	Bandeau de commande
4	Four
5	Compartiment de rangement

Bandeau de commande



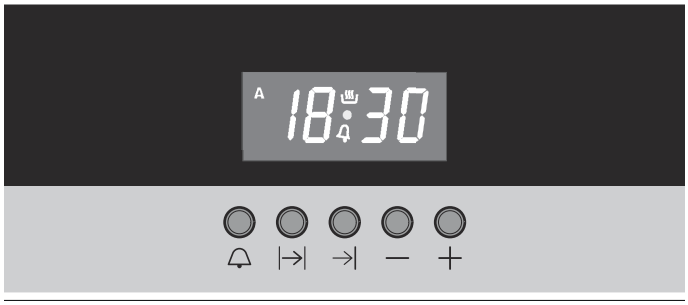
Explication	
1	Manette de commande température du four
2	Voyant lumineux du four
3	Touches et affichage
4	Manette de commande Fonctions du four
5	Manettes de commande des foyers

L'horloge électronique

Avec l'horloge électronique vous pouvez régler une durée.

Un signal retentit après écoulement de la durée.

Affichage Horloge électronique



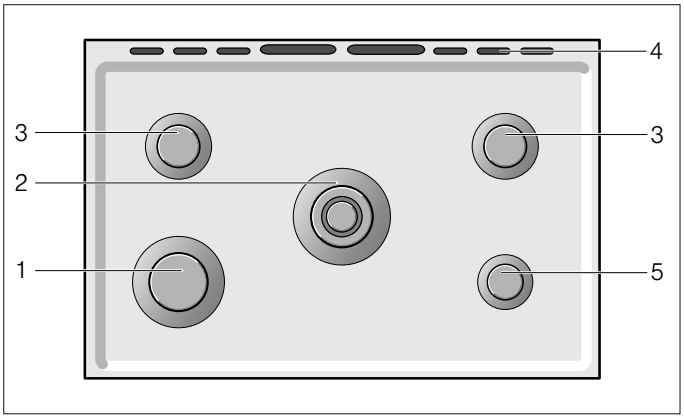
Touches de fonction Horloge électronique

Symbole	Signification	Utilisation
🔔	Minuteur	Ouvrez le menu de réglage du minuteur. Le symbole indique que le minuteur est activé.
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure
I→I	Durée	Ouvrir le menu de réglage de la durée
→I	Heure de la fin	Ouvrir le menu de réglage de l'heure de la fin.
♨	Prêt à fonctionner	Le symbole indique que l'appareil est prêt à fonctionner.
18·30	Heure ou indication de temps	Indique l'heure, le minuteur, la durée et l'heure de la fin.
A	Programme automatique	Le symbole indique si un programme automatique est mémorisé.

Table de cuisson

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
De l'air chaud sort de la prise d'air au niveau de la table de cuisson. Ne jamais toucher la prise d'air.

En cas d'appareils avec un couvercle, veillez à ce que les brûleurs dans le four aussi soient uniquement être allumés avec le couvercle ouvert.



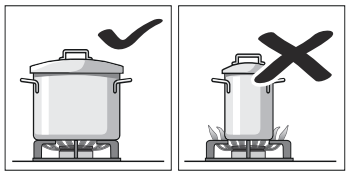
Explication	
1	Brûleur rapide (2,9 kW)
2	Brûleur wok (4 kW)
3	Brûleur semi-rapide (1,8 kW)
4	Prise d'air
5	Brûleur auxiliaire (1,0 kW)

Types de brûleurs

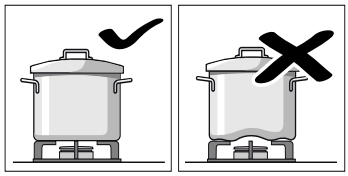
Brûleurs	Diamètre de casserole/poêle
Brûleur auxiliaire	12 - 14 cm
Brûleur semi-rapide	16 - 22 cm
Brûleur rapide	18 - 26 cm
Brûleur wok	18 - 26 cm

Conseils d'utilisation

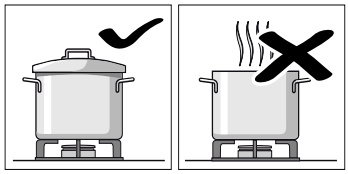
Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



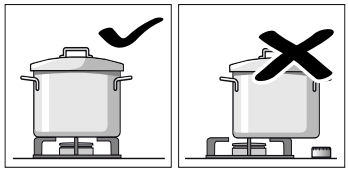
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.
N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



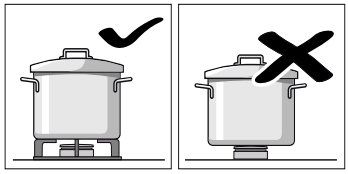
N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.
N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.



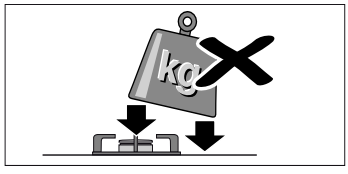
Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



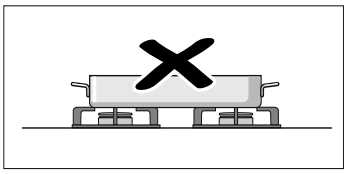
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.
Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.
Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.
Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.
Evitez d'utiliser des plaques pour les grillades, des cassolettes en céramique, etc. longtemps à la puissance maximum.

Manettes de commande des foyers

Ces manettes de commande permettent de régler la puissance des brûleurs des foyers.

Les symboles au-dessus des manettes de commande indiquent à quel brûleur la manette de commande est affectée.

Position	Signification
●	Eteint
	Grande flamme, puissance maximale
	Petite flamme, puissance minimale

Le four

Pour utilisez le four vous avez besoin de deux manettes de commande. Le sélecteur des fonctions et le thermostat.

Manette de commande du four

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler le mode de cuisson.

	Mode de cuisson	Utilisation
	Chaleur tournante	Pour la cuisson sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Eco*	Pour la cuisson à énergie optimisée de mets sélectionnés. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Chaleur de voûte/de sol & ventilateur	Pour des gâteaux garnis très juteux. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Convection naturelle	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour des gâteaux avec une garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Chaleur de sole & ventilateur	Pour poursuivre la cuisson, par ex. pour des gâteaux aux fruits humides, pour mettre en conserve, pour des mets au bain-marie. La chaleur est diffusée par la sole. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril air pulsé	Pour le rôtissage de volailles, de poissons entiers et de gros morceaux de viande. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril grande surface	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Décongélation	Pour décongeler doucement des mets congelés.

* Mode de cuisson, avec lequel la classe d'efficacité énergétique a été déterminée selon EN60350-1.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température.

Position	Signification
o	Arrêt
50 - 260	Plage de température en °C

Il y a une butée entre les positions 260 et o. Ne tournez pas la manette plus loin.

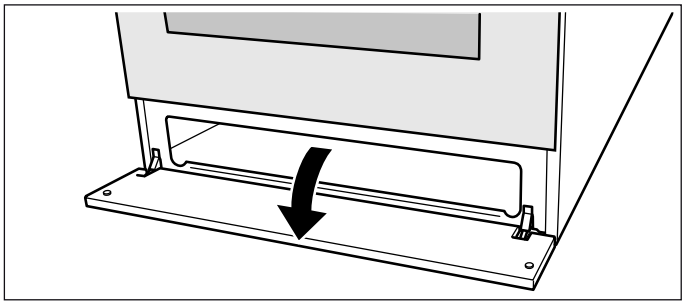
Ventilateur de refroidissement

L'air chaud s'échappe par la prise d'air. Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en rabattant le cache.

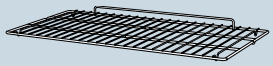
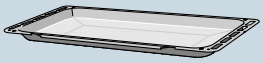
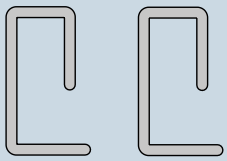
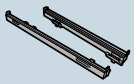


Dans ce compartiment vous pouvez ranger les accessoires de la table de cuisson ou du four.

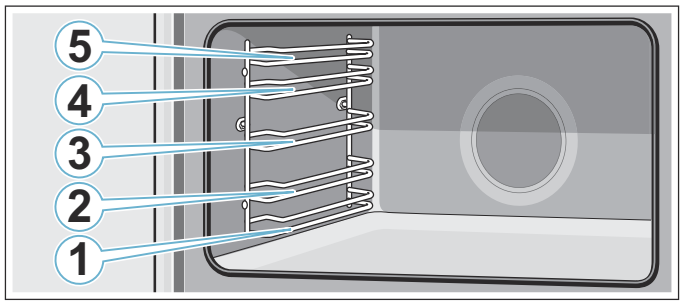
⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de rangement.

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

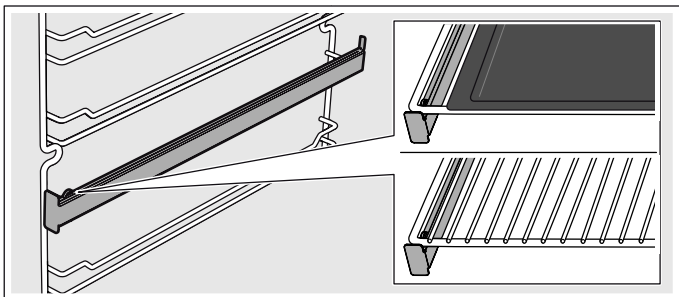
Accessoires	Description
	Grille Pour des récipients, des moules à gâteau, des rôtis, des grillades, des plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
	**Plaque universelle** Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.
	Accessoire pour cafetière italienne Accessoire pour une cafetière italienne ; à placer sur le brûleur auxiliaire.
	**Tiges de sécurité** Pour verrouiller les charnières.
	**Jeu de rails télescopiques** Les rails télescopiques vous permettent de retirer l'accessoire complètement.

La plaque à pâtisserie et la grille à pâtisserie et rôtissage peuvent être insérées à 5 hauteurs différentes dans le compartiment de cuisson. Introduisez-les toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



Jeu de rails télescopiques

Les rails télescopiques permettent de retirer entièrement l'accessoire. Lors de la mise en place du support de la plaque à pâtisserie et de la grille, veillez à ce qu'ils s'encliquettent dans les rails télescopiques devant l'indentation.

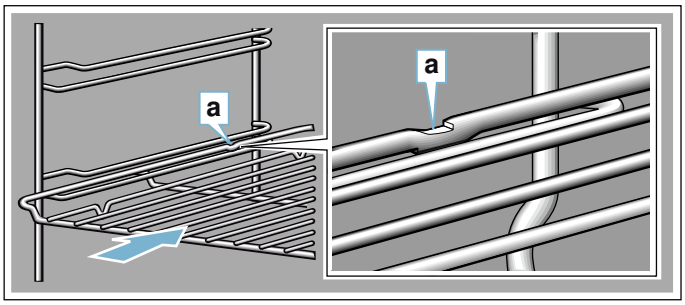


⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Ne mettez en aucun cas une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou tout autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager l'appareil.

Fonction d'arrêt

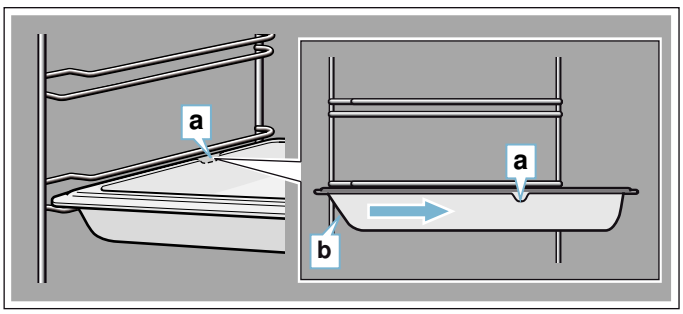
L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas ⌣.



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : poêle universelle



Accessoires en option

Vous pouvez racheter des accessoires auprès de notre service après-vente.

Accessoires	Description
Plaque à pâtisserie émaillée	Pour des gâteaux sur plaque et les petites pâtisseries. Référence service clients : 11012235
Plaque universelle	Pour les gâteaux fondants, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. Référence service clients : 11012236
Grille	Pour les récipients, les moules à gâteau, les rôtis, les grillades, les plats surgelés. Référence service clients : 11012237
Grille pour poêle wok	Accessoire pour un wok, à placer sur le brûleur wok. Avec l'accessoire pour Wok, il est possible d'utiliser des récipients d'un diamètre plus grand que 26 cm (poêle Wok, poêles à frire, casseroles, récipients avec un fond bombé, etc.). Référence service clients : 00745721
Jeu de rails télescopiques	Jeu de rails télescopiques pour un niveau. Référence service clients : 12006236

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Régler l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros clignotent dans l'affichage.

1. Appuyez sur la touche |→| et la touche →|.
2. Réglez l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirer les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlever tous les résidus d'emballage, tels que des petits morceaux de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Enlever le film protecteur.
4. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, humide.
5. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

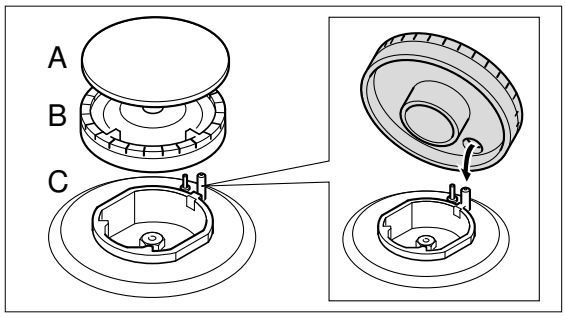
Pour éliminer l'odeur de neuf, chauffer le four vide et fermé.

1. Régler le thermostat sur la température maximale.
2. Eteindre le four au bout de 45 minutes.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Monter les grilles supports.

Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs



1. Nettoyer les chapeaux (A) et couronnes (B) des brûleurs à l'eau et au produit vaisselle.
2. Sécher soigneusement les pièces.
3. Placer la couronne du brûleur (B) sur le foyer (C).
4. Poser le chapeau du brûleur (A) exactement sur la couronne (B).

Nettoyer les accessoires

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

Monter le jeu de rails télescopiques

Veuillez consulter le kit fourni pour trouver des indications relatives au montage des rails télescopiques.

Utilisation de l’appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Table de cuisson

Allumage des brûleurs

Remarques

- Les appareils avec couvercles doivent uniquement être allumés le couvercle ouvert.
- Les chapeaux des brûleurs doivent toujours être exactement placés sur les couronnes. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courant d'air direct au foyer, engendré par une installation d'air conditionné, un ventilateur ou similaire.

1. Appuyer sur la manette de commande du foyer désiré et la régler sur la position ⟠.
   Le brûleur s'allume.
2. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Régler la puissance désirée.

Position	Signification
⟠	Petite flamme, puissance minimale
⟠	Grande flamme, puissance maximale

La flamme n'est pas stable entre la position ● et ⟠. Choisir toujours une position entre ⟠et ⟠.

Si la flamme s'éteint de nouveau

Placez la manette de commande sur la position Arrêt. Attendez une minute et répétez l'allumage.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Du gaz s'échappe lorsque la flamme s'éteint. Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de courant d'air.

S'il est impossible d'allumer le brûleur

En cas de panne de courant ou si les électrodes d'allumage sont humides, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume-gaz ou une allumette.

Extinction des brûleurs

Tournez la manette de commande du foyer désiré sur la position ●

Four

Utilisation du four

Allumer le four

Remarque : Maintenir toujours la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Régler le thermostat sur la température désirée.
   Le four se met en marche.

Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Remarque : Le voyant lumineux est également allumé lorsque le sélecteur des fonctions est sur la position zéro et une température est réglée. Le four commence seulement à chauffer lorsqu'on règle un mode de fonctionnement.

Éteindre le four

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur la position o.
2. Réglez le thermostat sur la position o.
   Le four s'éteint.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur comme un minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. Ainsi, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé(e).

1. Appuyez une fois sur la 🔔.
   🔔 clignote dans l'afficheur.
2. Réglez le temps du minuteur avec la touche **+** ou **−**.

Au bout de quelques secondes, le temps réglé est validé. Le minuteur se met en marche. Le symbole🔔 clignote dans l'afficheur et l'heure est affichée.

Le temps du minuteur est écoulé

Un signal retentit. Le symbole 🔔 clignote. Désactivez le minuteur avec une touche quelconque.

Modifier le temps du minuteur

1. Appuyez sur la touche 🔔.
2. Modifiez le temps du minuteur avec la touche **+** ou **−**. La modification sera validée au bout de quelques secondes.

Annuler le temps du minuteur

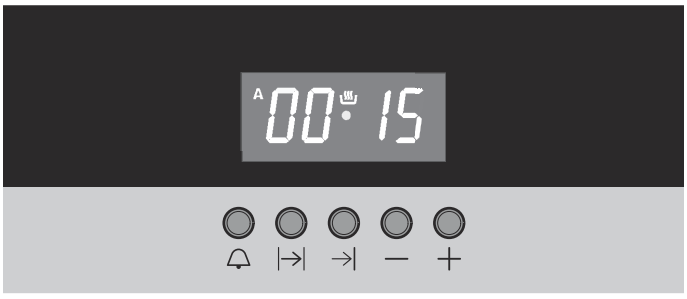
1. Appuyez sur la touche 🔔.
2. Désactivez le minuteur avec la touche **+** et **−**.

Durée

Vous pouvez régler la durée de cuisson de vos aliments au niveau du four. le four s'éteint automatiquement quand la durée de cuisson est écoulée. Vous n'avez donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Réglez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.
3. Appuyez sur la touche I→I.
   0:00 apparaît dans l'afficheur et le A clignote.
4. Réglez la durée avec la touche **+** ou **−**.

Au bout de quelques secondes, la durée est mémorisée. A est allumé en continu.



La durée est écoulée

Un signal retentit. Le symbole A clignote et le symbole ♨ s'éteint. Le four arrête de chauffer. Appuyez sur la touche I→I et →I et tournez également le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée

1. Appuyez sur la touche I→I.
2. Modifiez la durée avec la touche **+** ou **−**.

La modification sera validée après quelques secondes.

Effacer la durée

1. Appuyez sur la touche I→I.
2. Remettez la durée sur 0:00 avec avec la touche **−**.

La modification sera validée après quelques secondes. La touche **+** et **−** permet de valider la modification immédiatement. La durée est effacée.

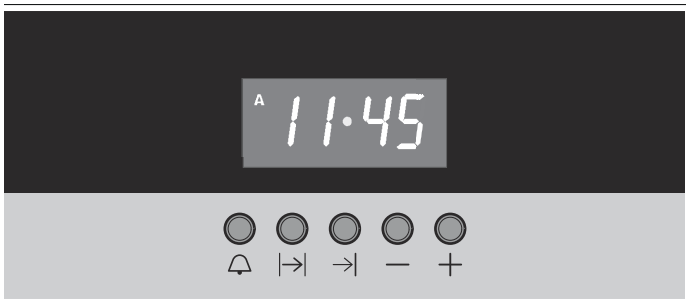
Heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle vos aliments doivent être prêts. Le four démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu. Vous pouvez par ex. enfourner le mets le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

1. Régler le sélecteur des fonctions.
2. Régler le thermostat.
3. Appuyez sur la touche I→I.
4. Réglez la durée avec la touche **+** ou **−**. Le symbole A et le symbole ♨ apparaissent.
5. Appuyez sur la touche →I.
   L'heure à laquelle les aliments seront prêts apparaît dans l'afficheur.
6. Différez l'heure de la fin avec la touche **+** ou **−**.

Au bout de quelques secondes, le four valide les réglages et se met en position d'attente. L'afficheur indique l'heure à laquelle le mets sera prêt. Le symbole A est allumé en continu et le symbole ♨ s'éteint. Lorsque le four se met en marche, le symbole ♨ apparaît.



La durée est écoulée

Un signal retentit. Le symbole A clignote et le symbole ♨ s'éteint. Le four arrête de chauffer. Appuyez sur la touche I→I et →I et tournez également le sélecteur de fonctions et le thermostat sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier l'heure de la fin

1. Appuyez sur la touche →|.
2. Modifiez l'heure de la fin avec la touche + ou −.

La modification sera validée après quelques secondes.

Remarque : Ne modifiez plus l'heure de la fin si la durée s'écoule déjà. Le résultat de cuisson ne correspondrait plus.

Effacer l'heure de la fin

1. Appuyez sur la touche →|.
2. Remettez l'heure de la fin à l'heure actuelle avec la touche −.

La modification sera validée après quelques secondes. Le four se met en marche. Le four se met immédiatement en marche avec la touche + et −.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'afficheur.

Appuyez sur la touche 🔔 pour interroger le minuteur.

Appuyez sur la touche |→| pour connaitre la durée.

Appuyez sur la touche →| pour connaître l'heure de la fin.

La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'afficheur. Si aucune fonction de temps n'est interrogée, c'est l'heure qui s'affiche.

Pour effacer une durée déjà réglée ou effacer l'heure de la fin, appuyez simultanément sur les touches |→| et →|.

Heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant prolongée, trois zéros et A clignotent dans l'afficheur.

1. Appuyez sur la touche |→| et la touche →|.
2. Réglez l'heure actuelle à l'aide des touches + et −.

La modification sera validée après quelques secondes.

Modifier l'heure

Remarque : Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée. La pression simultanée sur |→| et →| permet d'effacer les fonctions de temps déjà programmées.

1. Appuyez sur la touche |→| et la touche →|.
   Un point clignote au centre de l'afficheur.
2. Modifiez l'heure avec la touche + ou −.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Modifier le signal sonore

3 niveaux de signal sonore sont disponibles. Pour modifier le signal sonore, appuyez sur la touche − jusqu'à ce que le signal sonore désiré soit réglé.

Nettoyants

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Nettoyants appropriés

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

Ne pas utiliser

pour la table de cuisson

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

Ne pas utiliser

pour le four

- de produits agressifs ou récurants
- de nettoyants 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.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Domaine	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Table de cuisson gaz et porte-casserole	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlevez immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole. Ne lavez pas les porte-casseroles au lave-vaisselle.
Brûleur Foyer	Enlevez les corps de brûleur et les chapeaux, nettoyez-les à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs ne fonctionnent que si les électrodes d'allumage sont propres. Séchez soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veillez à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Ne pas laver les chapeaux de brûleur au lave-vaisselle.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquez une fine couche de produit d'entretien avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Veuillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- 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.
  Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière et les éléments latéraux dans le compartiment de cuisson sont autonettoyants. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

Le fond du compartiment de cuisson et la voûte sont émaillés et présentent une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.

Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche.

Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez retirer les résidus à l'aide d'acide citrique.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et des taches foncées apparaissent, elles peuvent être nettoyées avec la fonction de nettoyage. Respectez pour cela les indications dans le chapitre correspondant.

Attention !

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, éponger immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne pas frotter ni utiliser des moyens de nettoyage récurants.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Nettoyer le compartiment de cuisson

1. Versez 0,4 litre d'eau au centre du fond du compartiment de cuisson.
2. Réglez le mode de cuisson .
3. Réglez 50 °C avec le thermostat.
4. Éteignez l'appareil au bout de 18 minutes.
5. Laissez l'appareil refroidir.
6. Nettoyez le compartiment de cuisson avec un chiffon.

Mise en garde – Risque de brûlure !

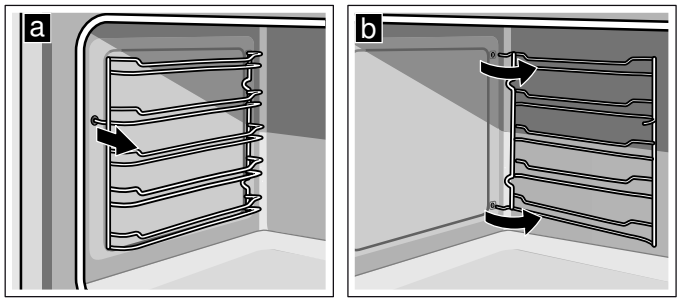
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Supports

Retrait des grilles supports

Les grilles porte-accessoires sont fixées respectivement à trois points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisir les grilles porte-accessoires sur le devant et les tirer vers le milieu du compartiment de cuisson. Le crochet avant de la grille porte-accessoires se détache du trou.
2. Ouvrir davantage les grilles porte-accessoires et les retirer des trous arrière de la paroi latérale.
3. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
4. Enlever les grilles porte-accessoires du compartiment de cuisson.



Mise en place de la grille support

1. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
2. Engager les crochets des grilles supports dans les trous arrière de la paroi latérale.
3. Pousser le crochet avant des grilles supports dans le trou.

Porte de l'appareil

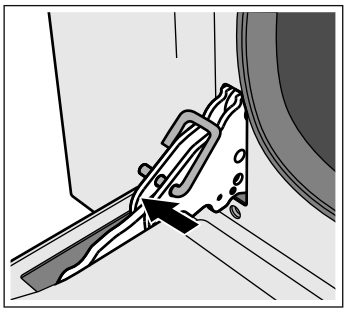
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

Dépose et pose des vitres de la porte

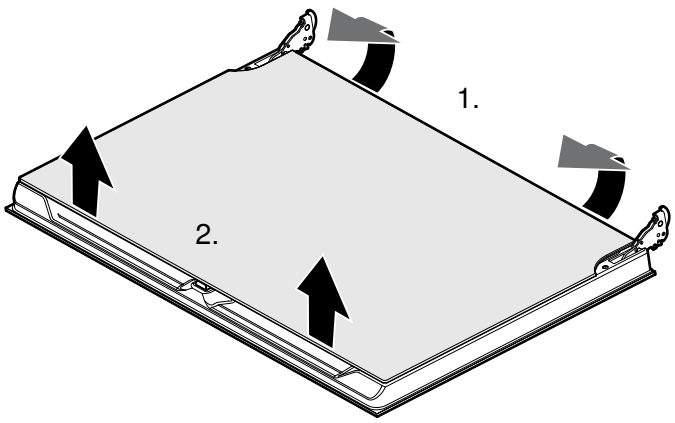
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose des vitres de la porte

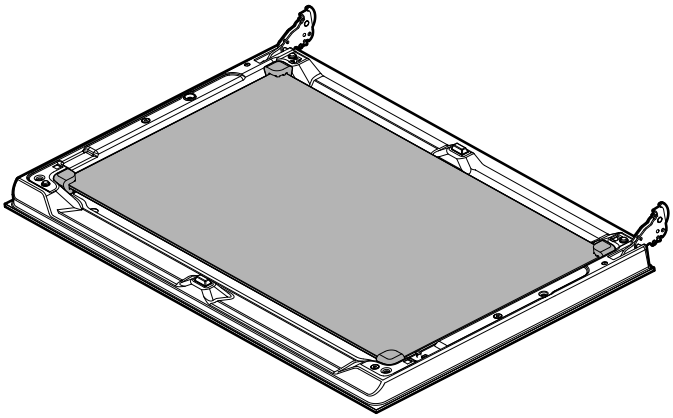
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Bloquer les deux charnières à gauche et à droite à l'aide de la tige de sécurité.
   Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.



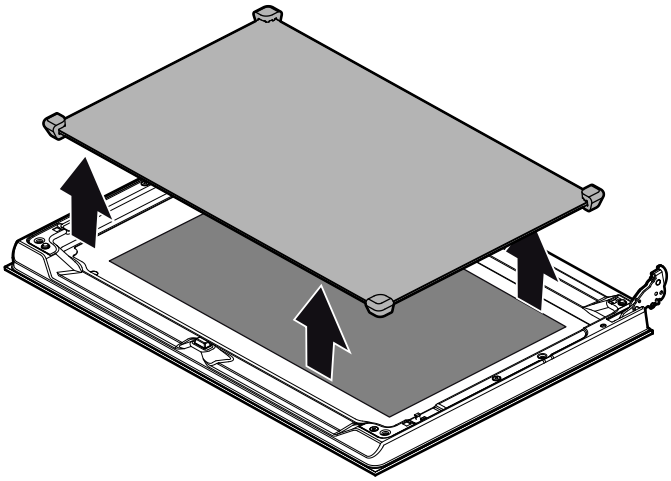
3. Lever légèrement la partie inférieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (**1**).
4. Lever délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (**2**).
   Attention !
   En levant la vitre intérieure, il se peut que la vitre du milieu reste collée à la vitre intérieure. Veiller à ce que la vitre du milieu ne tombe pas.



5. Enlever la vitre intérieure.
6. Enlever la vitre du milieu.



Remarque : La vitre du milieu n'est pas fixée avec des tiges de fixation mais est maintenue en position par des supports en caoutchouc.



Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pose des vitres de la porte

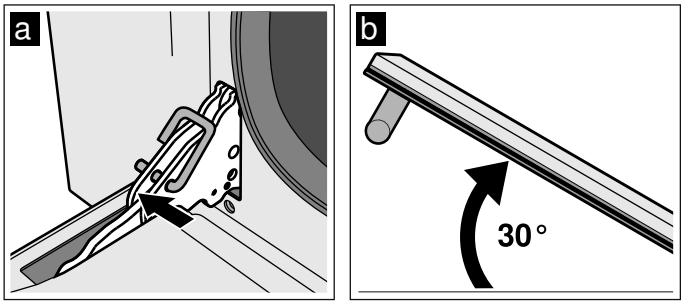
1. Remettre la vitre du milieu.
   Remarques
   - La vitre du milieu est correctement placée lorsque le symbole Low-E est lisible.
   - Veiller à ce que la vitre soit correctement en place. Tous les supports en caoutchouc doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.
2. Remettez la vitre intérieure en place.
   Remarque : Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.
3. Enlever les tiges de sécurité et fermer la porte du four.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

En cas d'encrassement très important, la porte du four peur être décrochée pour faciliter le nettoyage. Cependant, cela n'est pas nécessaire en cas d'encrassement normal.

Décrocher la porte de l'appareil

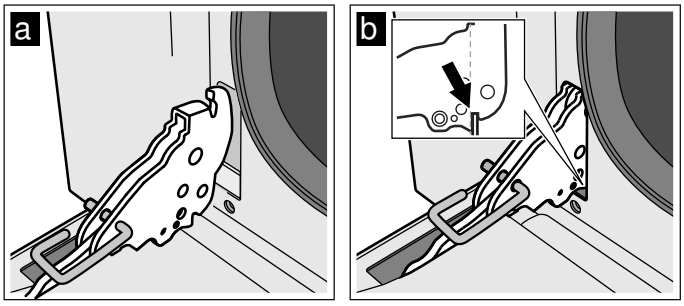
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Bloquer les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité **(a)**.
   Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.
3. Saisir la porte du four des deux mains sur les côtés et la fermer d'env 30° **(b)**.



4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.
   Remarque : Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisir la porte du four des deux mains sur les côtés.
2. Pousser les charnières dans les évidements du four **(a)**.
   Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'encranter dans le cadre du four **(b)**.



3. Abaisser la porte.
4. Retirer les tiges de sécurité.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !
Si les charnières de porte ne sont pas bien engagées, il se peut que la porte ne ferme pas correctement, la chaleur peut s'échapper et les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Retirez la porte afin d'éviter cela. Réinsérez alors la porte conformément au schéma de sorte que l'encoche sur la face inférieure des charnières s'engage dans le cadre du four.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !
Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, appelez le service après-vente.

Tableau de dérangements

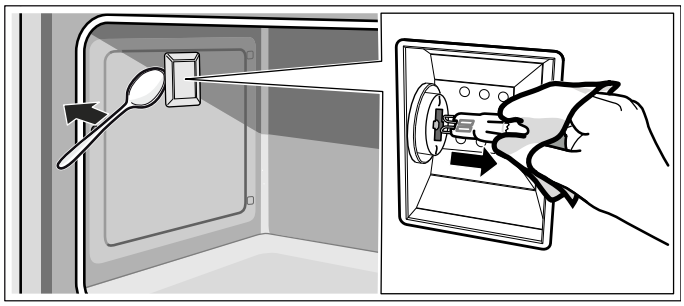
Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Des zéros clignotent dans l'afficheur.	Coupure de courant	Réglez de nouveau l'heure.
L'éclairage du four est tombé en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")
Le brûleur à gaz ne s'allume pas.	Coupure de courant ou électrodes d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
	Le chapeau de brûleur n'est pas correctement placé	Vérifiez si le chapeau du brûleur est correctement placé.
Le four ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez ou remplacez le fusible.
	Le sélecteur de fonctions n'est pas réglé.	Réglez le sélecteur de fonctions.
Tous les mets qui sont préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux	Appelez le service après-vente.
De la buée se forme sur la vitre de la porte lorsque le four chauffe.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température	Impossible ; aucune influence sur le fonctionnement.

Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Laisser refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlever les grilles porte-accessoires.
5. Retirer le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir le couvercle en verre avec la main de face. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
6. Retirer l'ampoule du four.



7. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique :
   Voltage : 230 V ;
   Puissance : 40W ;
   Culot : G9 ;
   Résistance à la température : 300°C
8. Remettre en place le couvercle en verre de la lampe du four.
9. Monter les grilles porte-accessoires.
10. Retirer le torchon à vaisselle.
11. Réarmer le fusible.
12. Vérifier que l'éclairage du four refonctionne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	**N° FD**
Service après-vente ☏	

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements
B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d’origine adaptées à votre appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici 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 le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Tableau des plats

Plat	Poids (en kg)	Mode de cuisson	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en min.
Lasagne	3-4		1	220-230	45-50
Gratins de pâtes	3-4		1	220-230	45-50
Rôti de veau	2		2	180-190	90-100
Porc	2		2	180-190	70-80
Saucisses	1,5		4	max.	15
Rôti de bœuf	1		2	200	40-45
Lapin rôti	1,5		2	180-190	70-80
Blanc de dinde	2		2	180-190	110-120
Rôti d'échine de porc	2-3		2	180-190	170-180
Poulet rôti	1,2		2	180-190	65-70
Côtelettes de porc	1,5		4	max.	1re face 15
					2e face 5
Travers de porc	1,5		4	max.	1re face 10
					2e face 10
Lard	0,7		5	max.	1re face 7
					2e face 8
Filet mignon de porc	1,5		4	max.	1re face 10
					2e face 5
Filet de bœuf	1		5	max.	1re face 10
					2e face 7
Truite saumonée	1,2		2	150-160	35-40
Lotte	1,5		2	160	60-65
Turbot	1,5		2	160	45-50
Pizza	1		2	max.	8-9
Pain	1		2	190-200	25-30
Focaccia	1		2	180-190	20-25
Kouglof	1		2	160	55-60
Gâteau aux fruits	1		2	160	35-40
Gâteau à la ricotta	1		2	160-170	25-60
Gâteau en pâte brisée	1		2	160	20-25
Gâteau à la crème dessert	1,2		2	160	55-60
Choux	1,2		2	180	80-90
Tarte génoise	1		2	150-160	55-60
Riz au lait	1		2	160	55-60
Brioches	0,6		2	160	30-35

Plats d'essai

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils.

Selon la norme EN 60350-1 : 2013 ou CEI 60350-1 : 2011.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :
- Lèchefrite : hauteur 3
  Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Moules sur la grille
  première grille : niveau 3
  deuxième grille : niveau 1

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :
- Plaque à pâtisserie : hauteur 5
- Lèchefrite : hauteur 3
- Plaque à pâtisserie : hauteur 1

Tourte aux pommes
Tourtes aux pommes sur un niveau : placer les moules démontables foncés côte à côte.

Tourtes aux pommes sur deux niveaux : superposez les moules démontables foncés.

Gâteaux en moules démontables en fer-blanc : cuire sur un niveau en mode de convection naturelle. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Biscuit à l'eau
Biscuit à l'eau sur deux niveaux : superposez les moules démontables sur la grille.

Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Modes de cuisson utilisés :
- Chaleur tournante
- Convection naturelle
- Chaleur de voûte/de sol & ventilateur

Plat	Accessoires	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.	Préchauffage
Cuire						
Biscuiterie dressée, 1 niveau*	Plaque à pâtisserie émaillée	2		160-170	20-30	Oui
Biscuiterie dressée, 2 niveaux*	Plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1 Grille à pâtisserie/de rôtissage au niveau 3	1+3		160-170	15-25	Oui
Petits gâteaux, 1 niveau*	Grille à pâtisserie/de rôtissage	3		160-170	20-25	Oui
Petits gâteaux, 2 niveaux*	Grille à pâtisserie/de rôtissage au niveau 1 Plaque à pâtisserie émaillée au niveau 4	1+4		150-160	25-30	Oui
Biscuit à l'eau (1 pièce)	Moule démontable anti-adhérent	2		160-170	25-35	Oui
Biscuit à l'eau (2 pièces)	2x moules démontables anti-adhérents	2		150-160	25-35	Oui
Tarte aux pommes (1 pièce)	Moule anti-adhérent	2		170-180	70-80	Oui
Tarte aux pommes (2 pièces)	2x moules démontables anti-adhérents	3		170-180	80-90	Oui
** Utiliser du papier cuisson						

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Mode de cuisson utilisée :
- Gril grande surface

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.	Préchauffer
Griller						
Toast*	Plaque émaillée + grille à pâtisserie/de rôtissage intérieure	5		max.	5-6	Non
Hamburger de bœuf, 10 pièces, Ø 75 mm*	Grille à pâtisserie/de rôtissage niveau 5 et plaque émaillée niveau 4	4+5		max.	1re face 15 2e face 5	Oui (min 12 min.)

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG

9001160968
960610