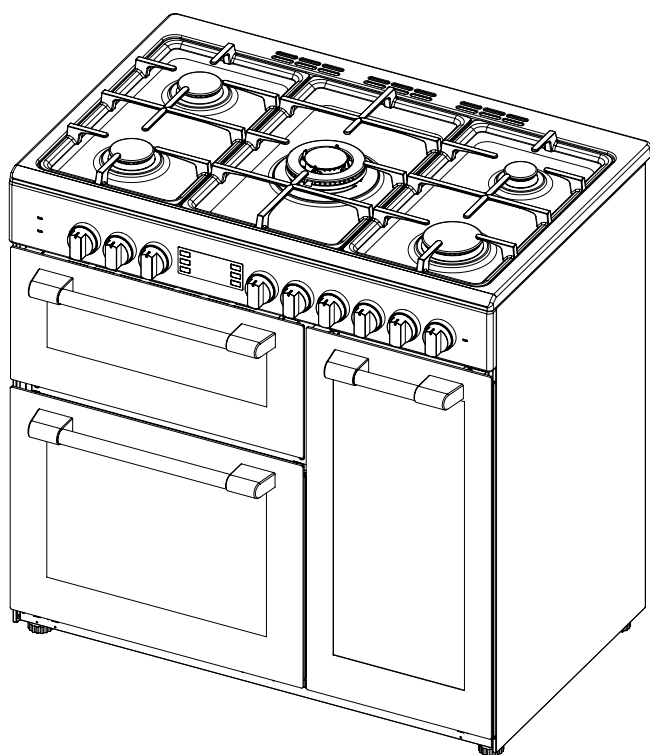


RANGE COOKER

90 cm

Gas and electrical

À gaz et électrique



H10-20-180-532

USER MANUAL **GB**
MANUEL D'UTILISATION **FR**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	16
Gas connection.....	17
Introduction of the appliance.....	22
Accessories.....	23
Technical features of your oven.....	24
Installation of your oven.....	27
Chain lashing illustration.....	29
Using oven section.....	29
Using the grill.....	30
Using the chicken roasting.....	30
Thermostat.....	30
Using the burner groups.....	31
Description of oven.....	33
Cooking time table.....	34
Maintenance and cleaning.....	35
Installation of the oven door.....	36
Cleaning and maintenance of the oven's door.....	37
Catalytic walls.....	38
Rack positions.....	38
Changing the oven lamp.....	39
Using the grill deflector sheet.....	40
Troubleshooting.....	41
Handling rules.....	43
Recommendations for energy saving.....	43
Environmentally-friendly disposal.....	44
Package information.....	44

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

3. The oven should be used according to operating instructions.

4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**

6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**

7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**

8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)

9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**

11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.



13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

22. Keep the ventilation channels open.

23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

30. After each use, check if the unit is turned off.

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).



35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

43. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

44. User should not handle the oven by himself.

45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

46. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

47. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

50. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

52. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

53. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



54. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

55. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

56. Cable fixing point shall be protected.

57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.

58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.



11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.



6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch.

(For example: lamp switch or doorbell)

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.

7. Check all hoses and their connections against leaks.

If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.

8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.



Intended Use

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

1. Your oven requires 17 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC 50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

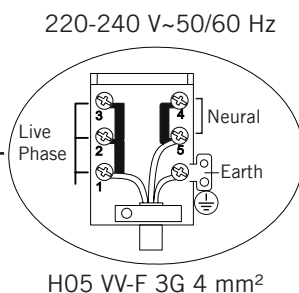
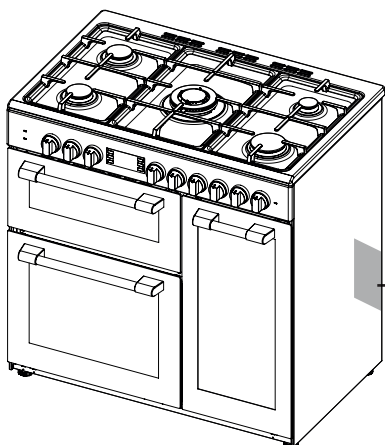
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system.

4. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

5. For disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection, must be incorporated in fixed wiring in according with the wiring rules.

6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Electrical connection scheme



Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

1. Before your appliance is connected to the gas supply, ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.

2. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. In the interest of safety this appliances must be installed and / or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

3. The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m³/h per kW of burners.

4. The gas connection should be performed from the right or left. For this reason, change the hose nozzle, plug and the seals.

5. Please use flexible hose for gas connection.

6. If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipes.

7. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6 mm for the house-type gas tubes. The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15 mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The hose should be replaced before its last expiry date.

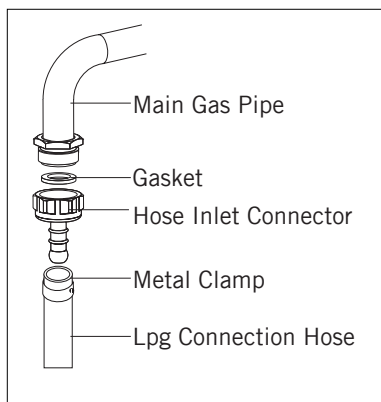
8. **CAUTION:** Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The flexible hose used should not be longer than 125 cm for safety.

9. Re-inspect the gas connection.

10. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

WARNING: Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

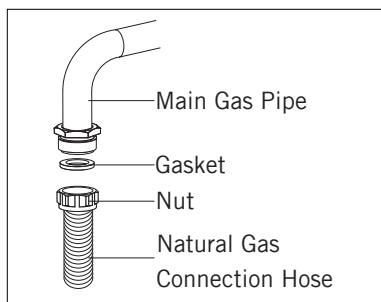
For LPG connection;



For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

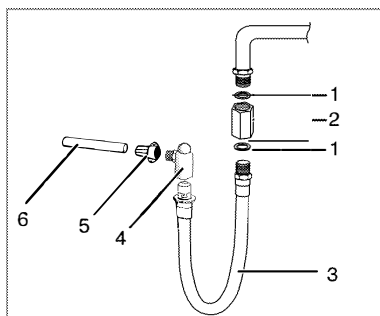
For natural gas connection;



WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

United kingdom type gas connection;



1. Gasket
2. Adapter
3. Gas (safety) hose
4. Valve with 90° outlet
5. Connection piece
6. Gas supply pipe

WARNING: The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

Gas hose passage way

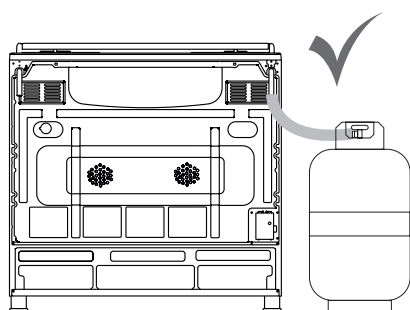


Figure 1

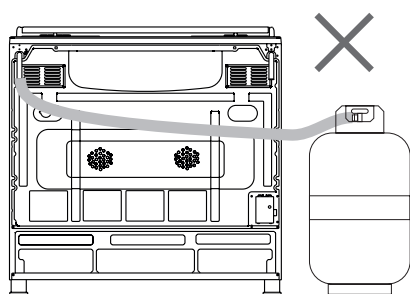


Figure 2

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

WARNING: Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

Reduced flame gas cock adjustment

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as (figure 3).
2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)



Figure 3

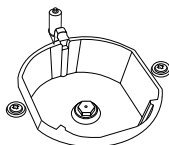


Figure 4

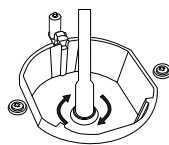


Figure 5

Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10 m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.
 “The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.”
4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

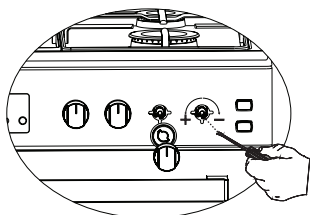


Figure 6

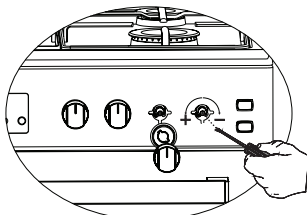


Figure 7

Removal of the cathedral burner

The burner protection sheet is fixed with two screws. As shown in figure 8, use a screwdriver to remove it. As shown in figure 9, press the spring clip in the direction of the arrow to remove the burner from the slot. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

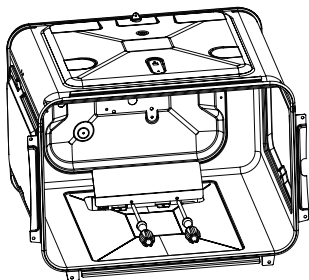


Figure 8



Figure 9

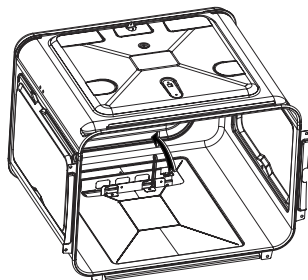
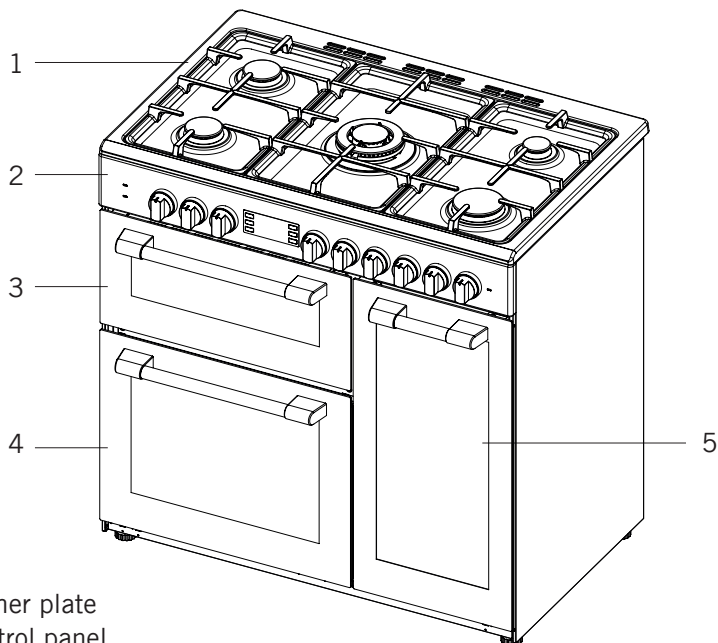
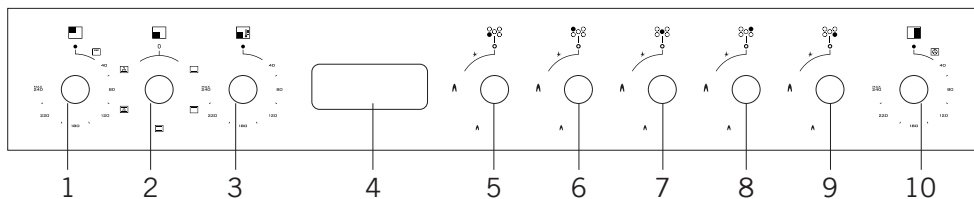


Figure 10

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



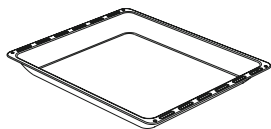
1. Burner plate
2. Control panel
3. LHS grill
4. LHS main oven
5. RHS oven



- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1. LHS grill | 6. Normal burner |
| 2. LHS main oven | 7. Wok burner |
| 3. LHS main oven thermostat | 8. Auxiliary burner |
| 4. Digital timer * | 9. Rapid burner |
| 5. Normal burner | 10. RHS oven |

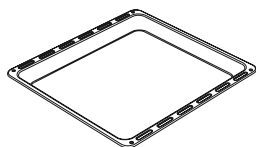
Note: Not every symbol is on every model; only take notice of the symbols on your device.

Accessories



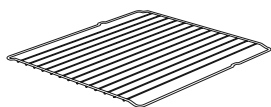
Deep tray *

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



Tray

Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.



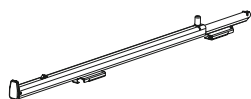
Wire grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



In tray wire grill *

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



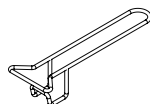
Telescopic rail *

With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



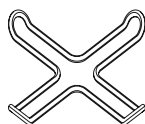
Splash back *

The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.



Tray handle

Use for hot tray.



Coffee pot support unit *

Can be used for coffee pot.

Technical Features Of Your Oven

Outer width	900 mm		
Outer depth	600 mm		
Outer height	900 mm		
Lamp power	15-25 W		
	Grill Oven	Main Oven	RHS
Bottom heating element	---	1200 W	---
Top heating element	---	1000 W	---
Turbo heating element	---	1800 W	1800 W
Grill heating element	1400 W	---	---
Supply voltage	220-240 V AC 50/60 Hz		
Total electrical consumption	Type code	MFR0/9501203G	1840 W
	Type code	MFR0/9502103E	5500 W
Total gas consumption	Type code	MFR0/9501203G	14,25 kW, 1036 g/h
	Type code	MFR0/9502103E	10,75 kW, 782 g/h

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,318	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,318	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,185	m³/h	0,162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,100	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,92	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,05	mm
	Gas Flow	0,144	m³/h	0,144	m³/h	0,143	m³/h	0,144	m³/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW	1,50	kW
Main Oven	Injector	0,97	mm	0,97	mm	1,25	mm	1,15	mm
	Gas Flow	0,190	m³/h	0,190	m³/h	0,190	m³/h	0,190	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW	2,00	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	76,3	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Grill Burner	Injector	0,60	mm	0,60	mm	0,61	mm
	Gas Flow	109	g/h	109	g/h	145,4	g/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW
Main Oven	Injector	0,70	mm	0,70	mm	0,71	mm
	Gas Flow	131	g/h	131	g/h	109	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW

WARNING: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.



INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

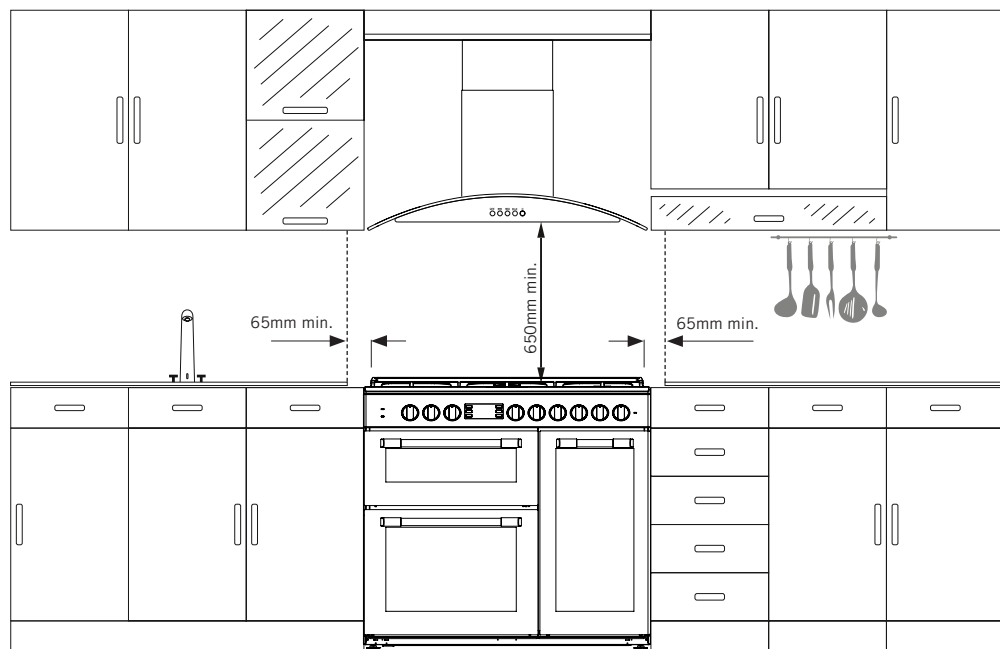
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

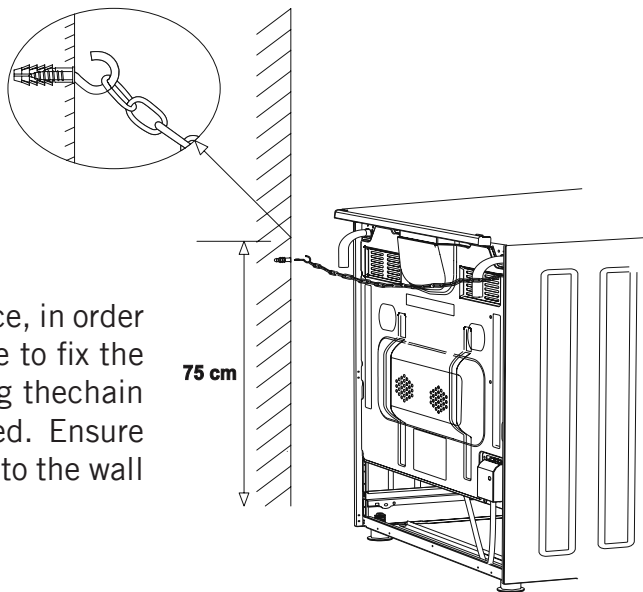


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain Lashing Illustration



Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

USING OVEN SECTION

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it for 45 minutes while it is empty. In order to make cooking in your oven; oven switch must have been rotated and ignition must have been made. Otherwise, your oven will not run.

2. Kinds of meals you will cook, cooking times and thermostat positions were given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

3. Open the oven cover when grilling on your oven.

4. Cooking times: The results may change according to the local voltage and material having different quality, amount, and temperatures.

5. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven shouldn't be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

6. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

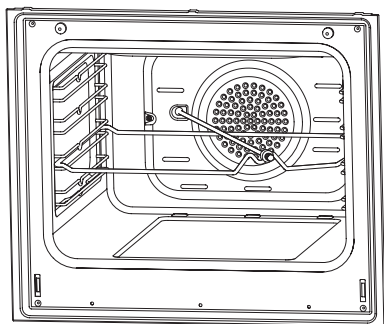
To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

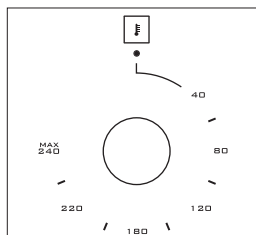
WARNING: Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

Using The Chicken Roasting *



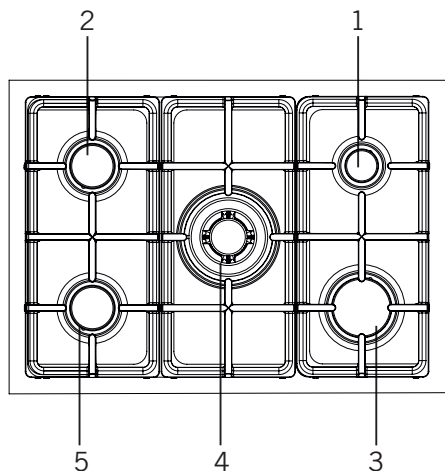
Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

Thermostat



Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

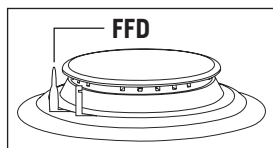
Using The Burner Groups



1. Auxiliary Burner
2. Normal Burner
3. Rapid Burner
4. Wok Burner
5. Normal Burner

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position, gas is not supplied to the burners.

● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open



Flame cut-off safety device (FFD) *; operates instantly when safety mechanism activates due to overflow liquid over upper hobs.

1. If your oven has ignition system from push button switch please press and turn gas valve open position and same time press ignition button.

2. Our gas ovens top and bottom burner working system is one by one. When you want use your preference burner, before you must make press the tap knob and wait nearly 5-10 second. Then you can to inflame through with automatic ignition system (optional) or match. You must wait 10-15 second after inflame to have press by tap knob and after you can make allow the knob. If you can not made this operation you must try again.

3. The cocks controlling the gas cookers have special mechanism. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left). All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed.

4. In models with security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must make press the knob and turn antilock wise. After the ignition (with optional automatic ignition system or match) you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation.

5. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. After 15 seconds, if the burner does not ignite, then stop and if you are trying to ignite the oven then open the door and wait a minimum of one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

6. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

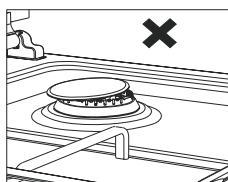


Figure 11

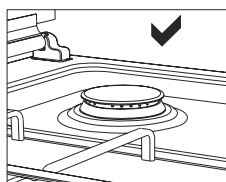
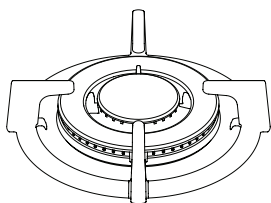


Figure 12

Wok Burner



As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from oven.

Pot Sizes

Wok burner	26-32 cm
Big burner	22-26 cm
Normal burner	18-22 cm
Small burner	12-18 cm



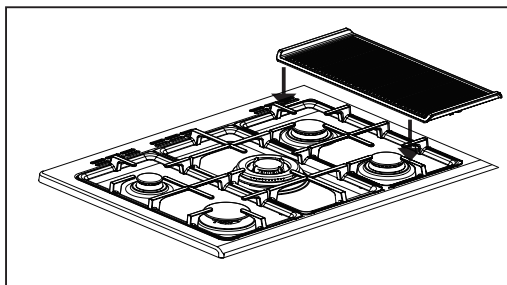
Incorrect

Incorrect

Incorrect

Correct

Griddle *



Ensure the griddle placed to pins on burner plate. Griddle becomes very hot while it is in use. Keep children away from the oven.

Used to cook your food directly.

Warning: Place the griddle only onto marked area.

1. Metal utensils such as spatulas can damage the cooking surface.
2. Do not place the griddle horizontally onto the hob. It will not fit properly and may fall from the top of the hob.
3. Heat the griddle for max. 2 minutes before putting food on it. It may get damaged if it is heated for longer.

WARNING: Cause of made of cast iron, the griddle is heavy. Be careful during handling.

DESCRIPTION OF OVEN

	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Bottom heating element + Fan		Bottom + Top heating elements + Fan
	Grill burner / Grill heating element		Top heating element
	Oven burner / Bottom heating element		Flame
	Ignition Lighter		

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Foods	Oven cavity	Rack position	Cooking function	Temperature (°C)	Cooking duration (min.)
* Cookie	Right cavity	2-4-6-8	Turbo Fan	170-180	30-35
** Pizza	Right cavity	2-4-6-8	Turbo Fan	200-240	20-25
Tray cake	Left bottom	2	Static	170-180	35-40
Pastry	Left bottom	2	Static	170-180	30-35
*** Steak	Left bottom	2	Grill	Max.	30-35
Quiche lorraine	Left bottom	2	Turbo Fan	170-180	30-35
Tray patty	Left bottom	2	Static	180-200	30-35
Apple pie	Left bottom	2	Static	180-190	60-65
Small cake	Left bottom	2	Static	170-180	25-30

* It is possible to cook up to at max.4 shelves at the same time by laying oily paper on the grill, at half of cooking time, change cookies between 2-4 and 6-8 shelves.

** It is possible to cook up to at max.4 shelves at the same time, at half of cooking time, change pizzas between 2-4 and 6-8 shelves.

*** Food must be turned after half of the cooking time.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

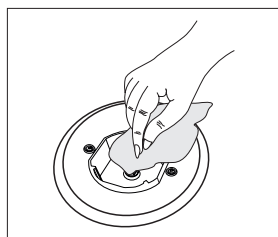


Figure 13

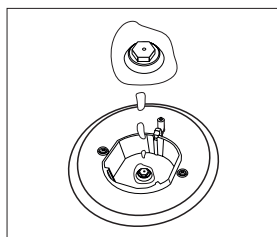


Figure 14

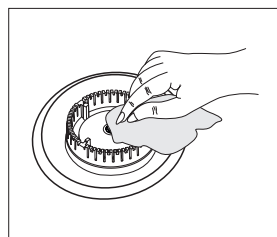


Figure 15

Installation Of The Oven Door

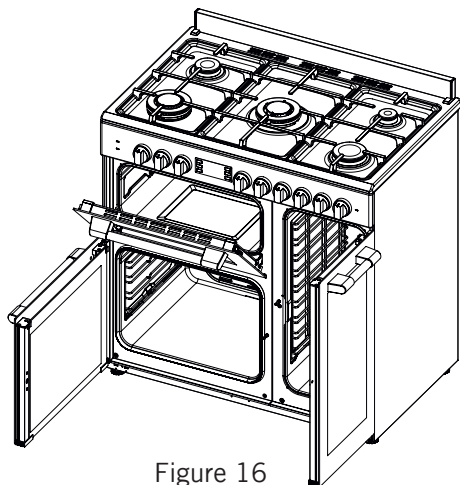


Figure 16

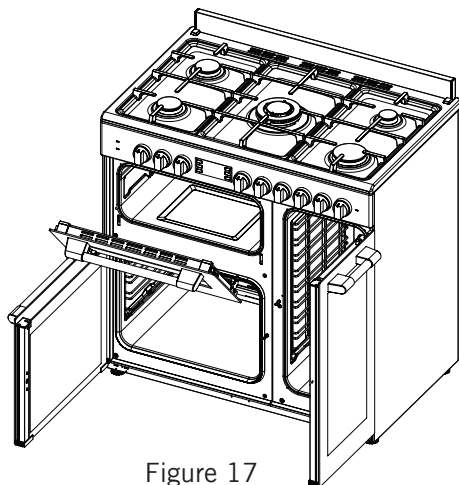


Figure 17

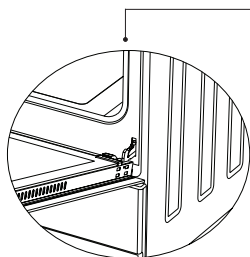


Figure 16.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 16.1**.

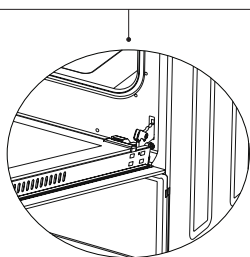


Figure 16.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 16.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

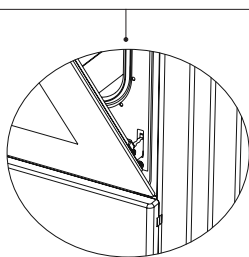


Figure 17.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 17.1**.

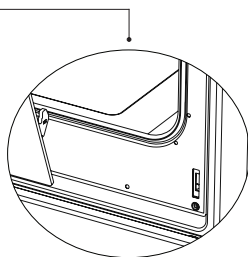


Figure 17.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 17.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Door

Drop-down door glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 18 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 19. Then remove the inner-glass as shown in figure 20. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

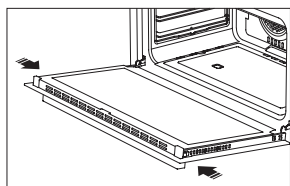


Figure 18

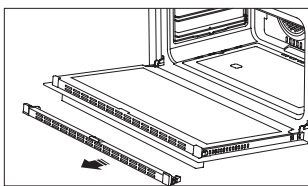


Figure 19

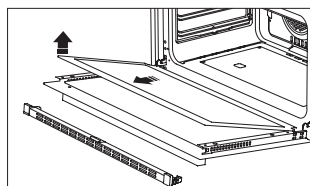


Figure 20

Side opening door glass

Open the door glass. Remove the glass by pulling upward. The outer glass is fixed to the oven door profile. After removing the glass, cleaning can be done easily. After determining procedures for cleaning and maintenance, please put the glass by pushing down. Make sure the glass is well installed.

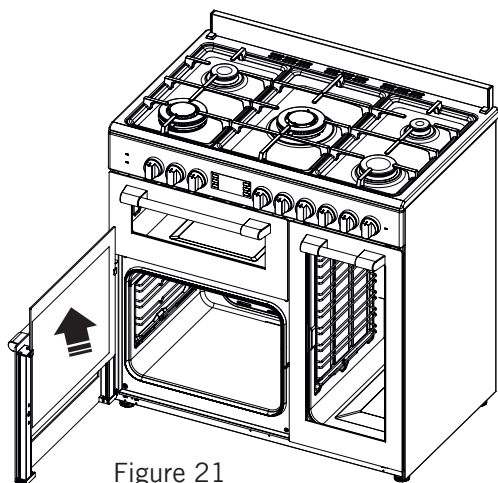


Figure 21

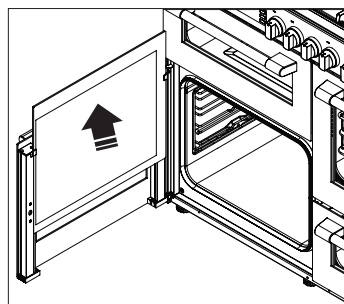


Figure 21.1

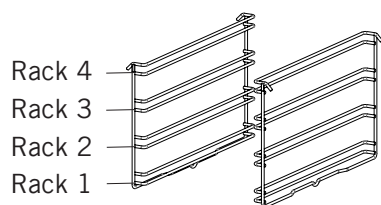
Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and than the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

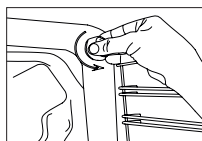
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

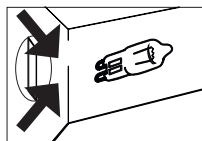


Figure 22

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 23

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 24)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 25)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 26)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

WARNING: If the cooker has the “**CLOSED GRILL FUNCTIONED**” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

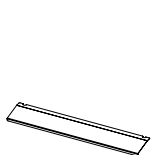


Figure 24

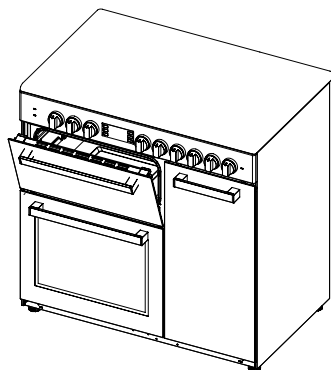


Figure 25

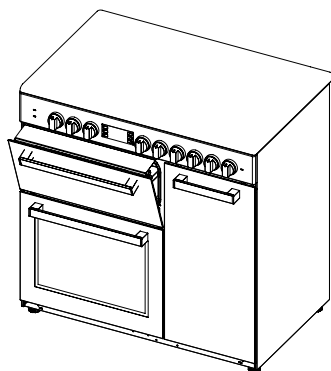


Figure 26

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.



HANDLING RULES

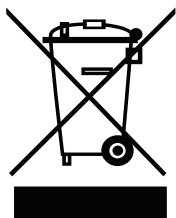
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Chers utilisateurs,

Fabriqué dans nos installations modernes et un environnement de travail soigné, et en conformité avec le concept de qualité absolue, cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir un meilleur rendement.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et, de le garder en permanence à votre disposition.

Remarque: Ce manuel d'utilisation est élaboré pour plusieurs modèles à la fois. Par ailleurs, certaines fonctionnalités y mentionnées pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial.

Les produits marqués d'un (*) sont optionnels.

«CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR ET N'ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL !»

« Conforme à la directive DEEE. »

Table des matieres

Avertissements importants.....	47
Connexion électrique.....	60
Connexion de gaz.....	61
Présentation de l'appareil.....	67
Accessoires.....	68
Caractéristiques techniques de votre four.....	69
Installation de votre four.....	72
Illustration d'arrimage de chaîne.....	74
Utilisation de la section de four.....	74
Utilisation du grill.....	75
Utilisation de la rôtissoire pour poulet.....	75
Utilisation de la table de cuisson.....	76
Description du four.....	79
Tableau des temps de cuisson.....	80
Maintenance et nettoyage.....	81
Installation de la porte du four.....	82
Nettoyage et entretien de la porte du four.....	83
Parois catalytiques.....	84
Positions de la grille.....	84
Remplacement de l'ampoule du four.....	85
Utilisation de la feuille de déflecteur de grill.....	86
Dépannage.....	87
Règles de manutention.....	89
Recommandations pour économiser l'énergie.....	89
Mise au rebut respectueuse de l'environnement.....	90
Informations relatives à l'emballage.....	90



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

5. **AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Tenez-le hors de la portée des enfants.**

6. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**

7. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.**

8. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)

9. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

10. AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

11. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

12. Veuillez vous assurer que la porte du four soit complètement fermée après avoir mis de la nourriture dans le four.

13. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

14. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

15. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

16. ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances; tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

18. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.



19. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

20. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

21. Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

23. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

24. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

25. La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

26. Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

27. Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.

28. N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

29. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

30. Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

31. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

32. Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

33. N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

34. Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en les plaçant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).

35. Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

36. Il est important de placer correctement le grillage et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau sur le rail. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre de la nourriture dessus.



37. Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

38. Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.

39. Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

40. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

41. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les égratignures qui pourraient se produire sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

42. Ne placez pas l'appareil sur une surface recouverte de moquette. Cela va provoquer le surchauffement des pièces électriques car il n'y aura pas de ventilation par le bas. Cela va entraîner la défaillance de l'appareil.

43. Ne frappez pas les surfaces en verre des cuisinières vitro-céramiques avec un métal dur, car cela peut endommager la résistance. Cela pourrait causer une électrocution.

- 44.** L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.
- 45.** L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures personnelles.
- 46.** De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures personnelles.
- 47.** Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.
- 48.** Le couvercle supérieur du four peut être fermé pour une raison. Reculez pour éviter que la nourriture chaude ne vous tombe dessus. Il y a un risque de brûlure.
- 49.** Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a un risque de basculement.
- 50.** L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.
- 51.** Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.
- 52.** L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.



53. Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

54. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

55. Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

56. Le point de fixation du câble doit être protégé.

57. AVERTISSEMENT: N'utilisez pas les brûleurs du four et du gril en même temps.

58. Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre la nourriture dans ou sur les plats appropriés avant de les mettre dans le four.

59. Surface chaude, laissez refroidir avant de fermer le couvercle.

Sécurité électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

2. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

3. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

4. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

6. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

7. AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.

8. AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.

9. AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.



10. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

11. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.

12. La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

13. Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

14. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

15. Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

16. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

17. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

18. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

19. L'appareil est équipé d'un câble de **type «Y»**.

20. Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

Sécurité du gaz

1. Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

2. Lorsqu'un appareil de cuisson au gaz est utilisé; Les produits d'humidité, de chaleur et de combustion sont générés dans la pièce. En premier lieu, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lorsque vous utilisez l'appareil et maintenez des ouvertures de ventilation naturelle ou installez un équipement de ventilation mécanique.

3. Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou régler une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.



4. Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.

5. Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.

6. Le mécanisme ne peut pas fonctionner plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

7. Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.

8. Cet appareil est réglé pour le gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander un service autorisé pour la conversion.

9. Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

10. Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

11. Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet létal.

Que faire en cas de détection d'odeur de gaz

- 1.** N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
- 2.** N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple: l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)
- 3.** N'utilisez pas de téléphone ou téléphone portable.
- 4.** Ouvrez les portes et les fenêtres.
- 5.** Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.
- 6.** Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.
- 7.** Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
- 8.** N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'auront pas autorisé.



Utilisation prévue

1. Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.

2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.

3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.

4. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.

5. La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôti, frire et griller les aliments.

6. La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

Connexion Electrique

1. Votre four fonctionne avec des fusibles de 17 ampères selon la puissance du four. (Pour 2 + four, pour les modèles électriques - 32 ampère) Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.

2. Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 220-240 V AC 50/60 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.

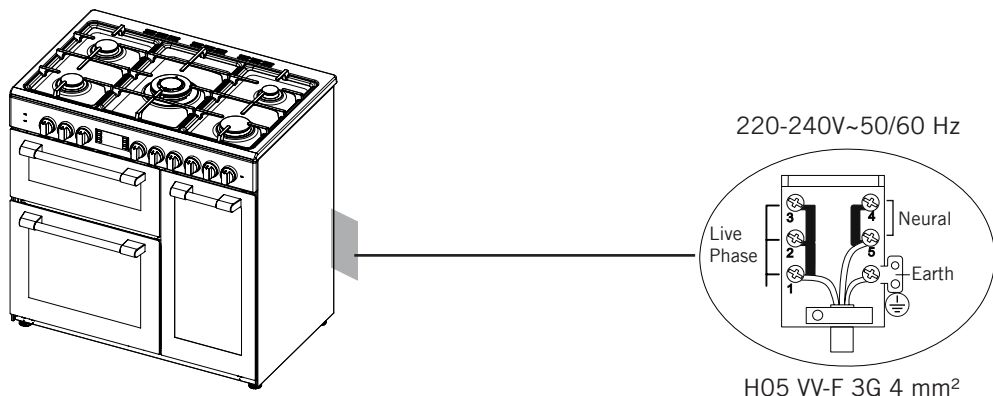
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages dus au fait que l'appareil est connecté à des prises sans la terre. Si l'extrémité du câble de connexion électrique est ouverte, selon le type d'appareil, installez un interrupteur de secteur approprié sur le réseau par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion du /au réseau.

4. Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

5. Le câble électrique ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

6. Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.

Connexion électrique schéma



Connexion de gaz

1. Avant de raccorder votre appareil à l'alimentation en gaz, assurez-vous que la catégorie de gaz et les spécifications de pression indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation en gaz. Si nécessaire contactez le service après-vente pour l'adaptation à la catégorie de gaz.

2. L'appareil doit être installé conformément à la législation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien aéré. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Par mesure de sécurité, cet appareil doit être installé ou réparé par une personne compétente comme indiqué dans les versions actuelles des normes de sécurité en matière de gaz.

3. Évitez d'installer l'appareil dans une pièce sans fenêtre ou autre ouverture réglable. Si l'appareil est installé dans une pièce sans porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur, une ouverture permanente est requise. La circulation de l'air doit être fixée à 2 m³/h par kW de brûleurs.

4. Le raccordement du gaz doit s'effectuer de la droite vers la gauche. Pour cette raison, fermez la buse pour flexible, le bouchon, et les joints.

5. Veuillez utiliser un tuyau flexible pour la connexion de gaz.

6. Si vous effectuez un raccord à l'aide d'un tuyau métallique flexible, placez un joint entre les principaux tuyaux à gaz.

7. Le diamètre intérieur du tuyau flexible auquel la buse pour flexible à butane est connectée doit mesurer 6 mm pour les conduits de gaz de type maison. Le diamètre intérieur du tuyau flexible auquel la buse pour flexible à gaz naturel est connectée doit mesurer 15 mm. Branchez solidement le tuyau à la buse en le tenant à l'aide d'une pince. Le tuyau doit être remplacé avant sa dernière date de péremption.

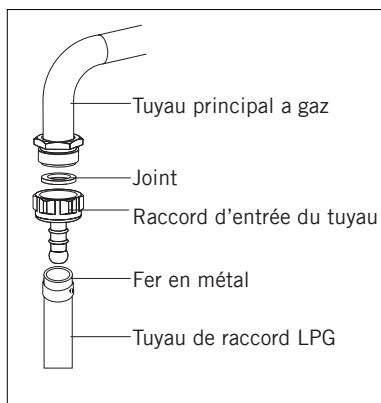
8. Attention ! Effectuez le raccordement du four à la valve d'entrée de gaz, la longueur du tuyau doit être courte et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite. Pour des raisons de sécurité, la longueur du tuyau flexible utilisé ne doit pas dépasser 125 cm.

9. Inspectez à nouveau la connexion de gaz.

10. Au moment de positionner votre four dans son emplacement, il doit être au niveau du plan de travail. Ramenez-le à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire.

AVERTISSEMENT: Évitez de faire passer le tuyau à gaz et le câble électrique de votre four à travers les zones chaudes, en particulier à travers la partie arrière du four. Ne déplacez pas un four connecté au gaz. Une pression élevée pourrait desserrer le tuyau et entraîner une fuite de gaz.

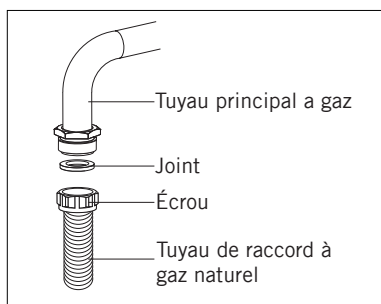
Pour une connexion GPL;



Pour le raccordement GPL (bonbonne), placez les fers en métal au tuyau venant de la bonbonne GPL. À condition de chauffer dans l'eau bouillante, placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Puis, en plaçant le fer vers la partie de l'extrémité du tuyau, vissez avec tournevis. Le joint et le raccord d'entrée du tuyau nécessaire pour la connexion sont comme indiqués sur la figure.

REMARQUE : Le régulateur à fixer sur la bouteille GPL doit disposer de 300 mmSS.

Pour le raccordement au gaz naturel



AVERTISSEMENT: Le raccordement du gaz naturel doit être effectué par un service agréé. Pour le raccordement du gaz naturel, placez le joint dans l'écrou à l'extrémité du tuyau de raccordement du gaz naturel. Tournez l'écrou pour brancher le tuyau au tube principal de gaz. Terminez le raccordement en contrôlant les fuites de gaz.

Passage pour le tuyau de gaz

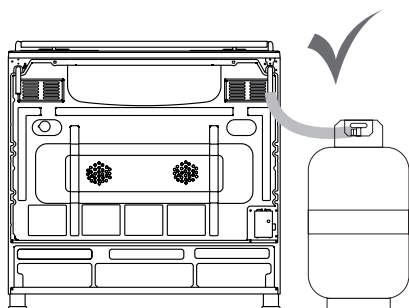


Figure 1

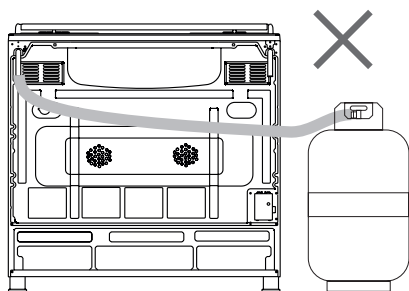


Figure 2

Branchez l'appareil sur le robinet de la tuyauterie de gaz suivant l'itinéraire le plus court possible et de telle sorte qu'aucune fuite de gaz ne puisse être enregistrée.

Pour effectuer le contrôle d'étanchéité assurez vous que les poignées du panneau de commande sont fermées et que la bouteille de gaz est ouverte.

AVERTISSEMENT: Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire.

Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.

Lors de la mise en place de l'appareil assurezvous qu'il est au même niveau que le plan de travail. Au besoin, réglez ses pieds au niveau du plan de travail.

Placez l'appareil sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.

AVERTISSEMENT: Avant l'installation de l'appareil, vérifiez que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) sont conformes aux paramètres du produit.

Instructions pour le changement de gicleur

1. Veuillez utiliser un tournevis à tête spéciale pour retirer et installer le gicleur comme illustré dans. (figure 3)

2. Veuillez retirer le gicleur (figure 4) du brûleur à l'aide d'un tournevis spécial et installez un nouveau gicleur. (figure 5)

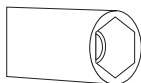


Figure 3

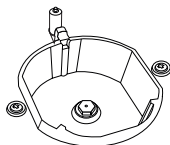


Figure 4

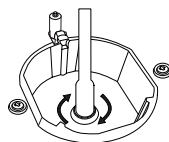


Figure 5

Remplacement du gicleur

L'air nécessaire pour la combustion est prise de l'air de la chambre et les gaz sortants sont directement fournis dans la chambre. Pour un fonctionnement sécurisé du produit, une bonne aération de la chambre est obligatoire. S'il n'y a aucune fenêtre ou porte pour aérer la chambre, il est nécessaire d'installer un système d'aération. Cependant s'il existe une porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur de la chambre, les trous d'aération ne sont pas nécessaires.

Taille de la chambre	Ouverture d'aération
Inférieur à 5 m ³	min. 100 cm ²
Entre 5 m ³ et 10 m ³	min. 50 cm ²
Supérieur à 10 m ³	n'est pas nécessaire
Cave	min. 65 cm ²

Réglage réduit du débit de gaz pour les robinets de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet à gaz.
3. À l'aide d'un tournevis de taille appropriée, réglez la vis de réglage du débit. Pour GPL (butane-pro pane), tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

« La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6 à 7 mm ».

4. Si la flamme est supérieure à la position désirée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.. Dans le cas contraire, tournez-la dans le sens antihoraire.

5. Pour le dernier contrôle, amenez le brûleur à la fois à la position inférieure et supérieure et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.

Pour ajuster votre four en fonction du type de gaz, effectuez le réglage pour une flamme réduite en tournant avec un petit tournevis comme indiqué ci-dessous sur la vis au milieu des robinets à gaz ainsi que les changements du gicleur. (figure 6 et 7)

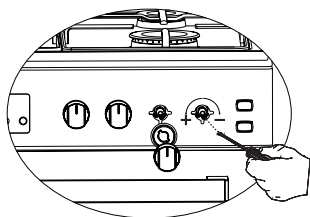


Figure 6

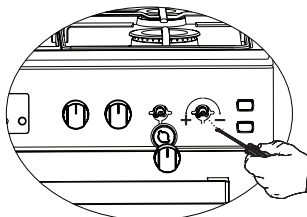


Figure 7

Retrait Du Brûleur Cathédrale

Fixez l'écran thermique du brûleur à l'aide de deux vis. Comme illustré dans la figure 8, retirez-le à l'aide d'un tournevis. Comme illustré dans la figure 9, appuyez la clavette en la tournant suivant le sens de la flèche pour retirer le brûleur de son logement. Comme illustré dans la figure 10, retirez le gicleur de son support à l'aide d'une clé à douille. Pour remplacer le brûleur, appliquez la procédure inverse du retrait.

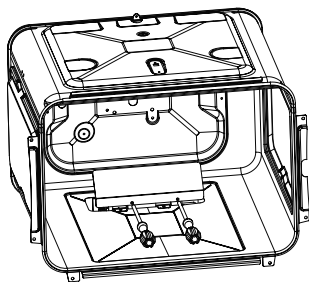


Figure 8



Figure 9

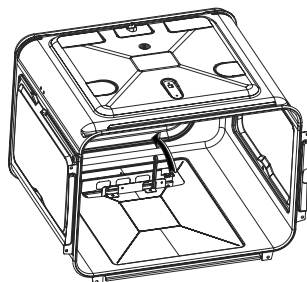
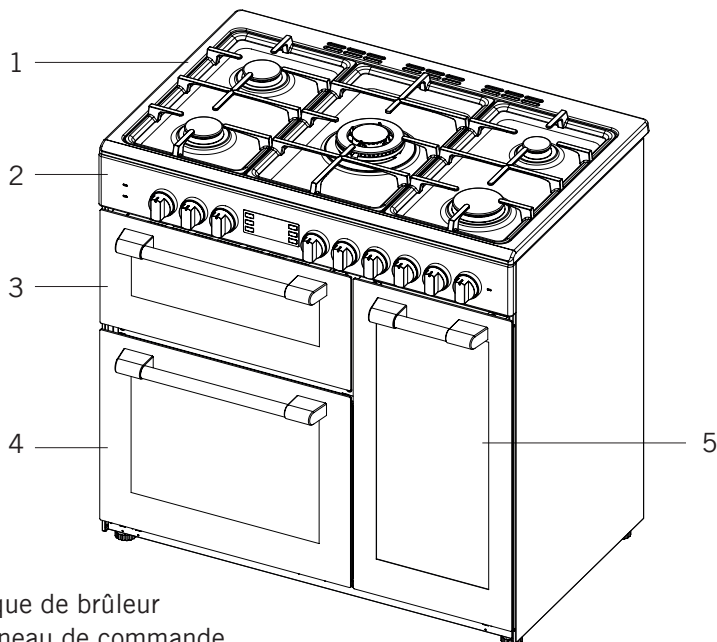
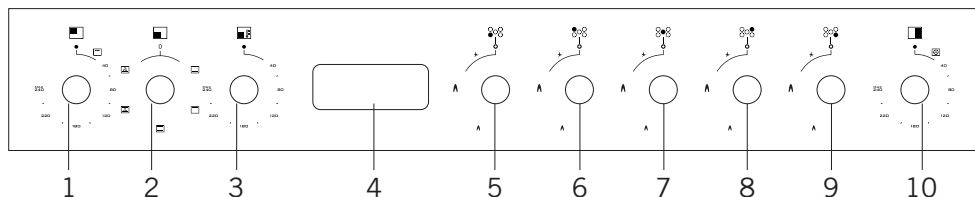


Figure 10

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



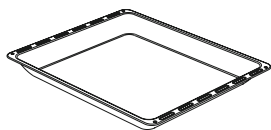
- 1. Plaque de brûleur
- 2. Panneau de commande
- 3. Gril LHS
- 4. Four principal LHS
- 5. Four RHS



- | | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. Gril LHS | 6. Brûleur normal |
| 2. Four principal LHS | 7. Brûleur wok |
| 3. Four principal LHS et thermostat | 8. Brûleur auxiliaire |
| 4. Minuteur numérique* | 9. Brûleur rapide |
| 5. Brûleur normal | 10. Four RHS |

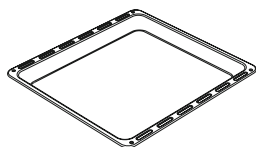
Remarque: Tous les symboles ne figurent pas sur tous les modèles, par conséquent, ne prenez en compte que les symboles présents sur votre appareil.

Accessoires



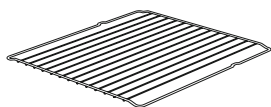
Bac de déversement *

Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le gril pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.



Plateau / Plateau verre *

Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.



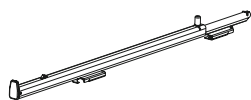
Grille métallique

Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.



Dans le grillage *

Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi, le contact et le collage de la nourriture sont évités.



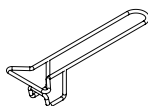
Rail télescopique *

A l'aide de rails télescopiques, les plateaux et/ou les grilles métalliques peuvent être facilement montés et démontés.



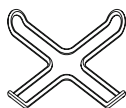
Dosseret *

La chaleur résultant de la cheminée du four ne doit pas être en contact avec le mur.



Poignée du plateau *

Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.



Réducteur de brûleur *

Peut être utilisé pour la cafetière

Caractéristiques Techniques De Votre Four

Largeur extérieure	900 mm		
Profondeur extérieure	600 mm		
Hauteur extérieure	900 mm		
Puissance de la lampe	15-25 W		
	Four à grill	Four principal	RHS
Élément chauffant inférieur	---	1200 W	---
Élément chauffant supérieur	---	1000 W	---
Élément de chauffage turbo	---	1800 W	1800 W
Élément de chauffage de la grille	1400 W	---	---
Tension d'alimentation	220-240 V AC 50/60 Hz		
Consommation électrique totale	Code du type	MFR0/9501203G	1840 W
	Code du type	MFR0/9502103E	5500 W
Consommation totale de gaz	Code du type	MFR0/9501203G	14,25 kW, 1036 g/h
	Code du type	MFR0/9502103E	10,75 kW, 782 g/h

AVERTISSEMENT: Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

AVERTISSEMENT: Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

AVERTISSEMENT: Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel		Gaz naturel	
Wok Brûleur	Injecteur	1,40	mm	1,28	mm	1,72	mm	1,60	mm
	Consuption	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Consuption	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,18	mm	1,10	mm
	Consuption	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Consuption	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Grill	Injecteur	0,92	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,05	mm
	Consuption	0,144	m³/h	0,144	m³/h	0,144	m³/h	0,144	m³/h
	Puissance	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Brûleur du Four	Injecteur	0,97	mm	0,97	mm	1,25	mm	1,15	mm
	Consuption	0,190	m³/h	0,190	m³/h	0,190	m³/h	0,190	m³/h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Wok Brûleur	Injecteur	0,96	mm	0,96	mm	0,96	mm
	Consupcion	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,85	mm	0,85	mm
	Consupcion	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,65	mm	0,65	mm	0,65	mm
	Consupcion	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Consupcion	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	Injecteur	0,60	mm	0,60	mm	0,61	mm
	Consupcion	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Puissance	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Brûleur du Four	Injecteur	0,70	mm	0,70	mm	0,71	mm
	Consupcion	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW

AVERTISSEMENT: Les valeurs de diamètre écrites sur l'injecteur sont spécifiées sans virgule. Par exemple ; Le diamètre de 1,70 mm est spécifié comme 170 sur l'injecteur.

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

AVERTISSEMENT: Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

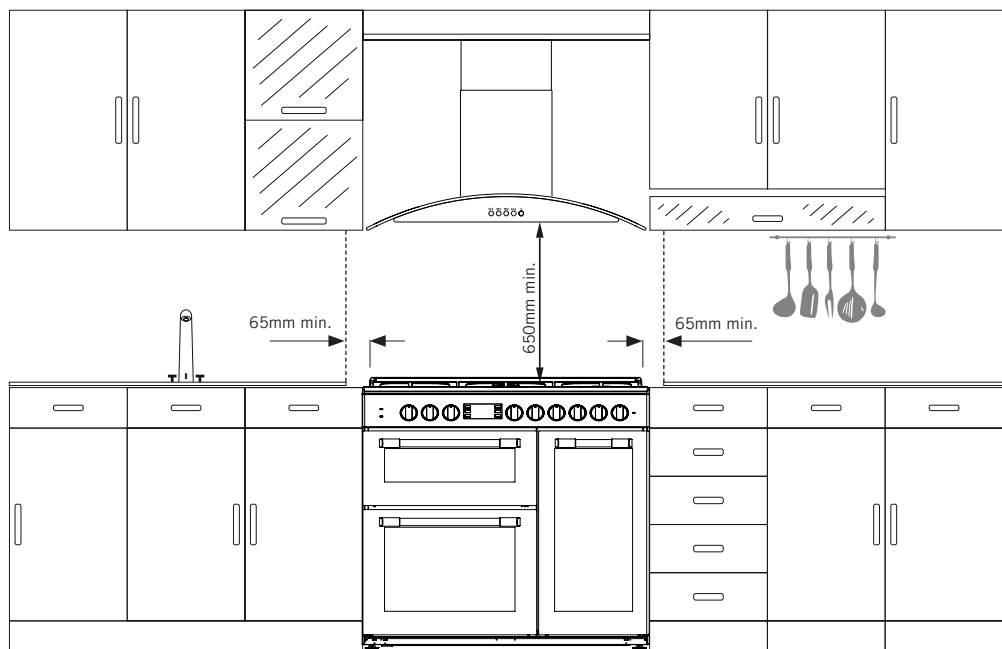
AVERTISSEMENT: Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le plancher de la cuisine doit être durable pour supporter le poids de l'unité et tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés sur le four.

L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)

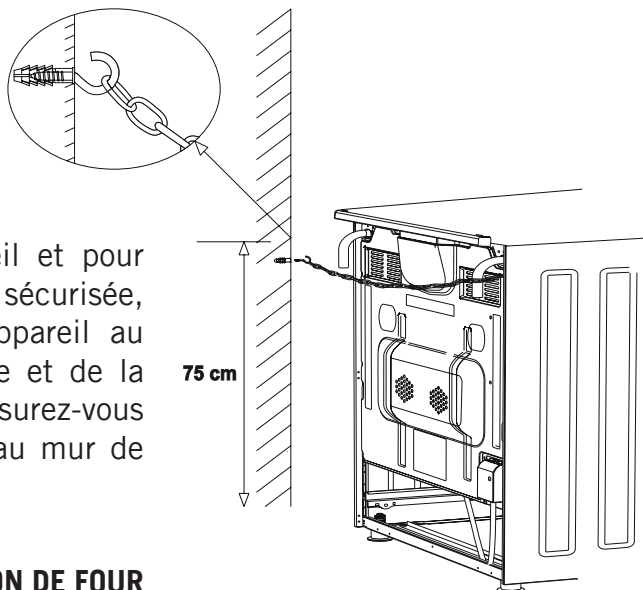


AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT: N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Illustration D'arrimage De Chaîne



Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

1. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, une odeur se dégage pendant l'utilisation des éléments chauffants. Pour éliminer ces odeurs, faites-le fonctionner à 240 °C pendant 45 à 60 minutes lorsqu'il est vide.

2. Positionnez le bouton de commande du four sur la valeur souhaitée, autrement le four ne fonctionne pas.

3. Les types de repas, les temps de cuisson et les positions du thermostat sont présentés dans le tableau de cuisson. Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques. Elles ont été obtenues grâce aux tests réalisés dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de votre façon de cuisiner et de vos habitudes.

4. Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires appropriés.

5. Temps de cuisson: Les résultats peuvent varier en fonction de la tension, de la qualité, de la quantité et des températures.

6. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four lorsqu'une cuisson est en cours. Autrement, la chaleur pourrait être distribuée de façon inappropriée et les résultats attendus peuvent changer.

Utilisation Du Gril

1. Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le gril.

2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner la nourriture à l'envers.

3. Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

Pour allumer le gril:

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du gril.

2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du gril.

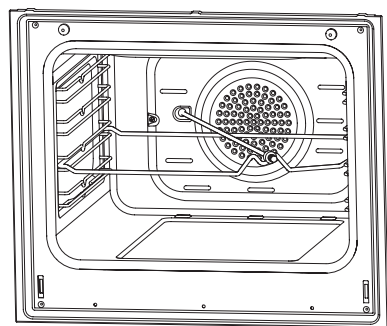
Pour éteindre le gril

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson. (gril électrique)

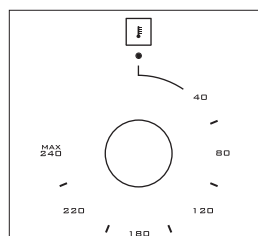
AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four ouverte pendant la cuisson. (gril à gaz)

Utilisation De La Rôtissoire Pour Poulet *



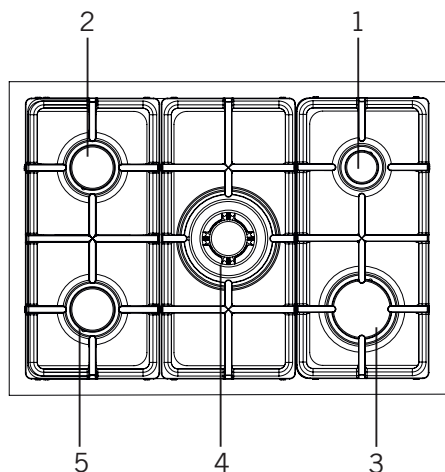
Placez la broche à rôtir sur le cadre. Faites glisser le cadre de la broche à rôtir dans le four au niveau souhaité. Installez le récipient de récupération à travers la partie inférieure pour la récupération des aliments. Ajoutez de l'eau dans le récipient de récupération pour un nettoyage facile. N'oubliez pas de retirer le plastique de la broche à rôtir. Après la cuisson, vissez la poignée plastique sur la brochette et retirez les aliments du four.

Thermostat



Utilisé pour déterminer la température de cuisson du plat à cuire au four. Après avoir placé la nourriture à l'intérieur du four, tournez le bouton pour ajuster le réglage de température souhaité entre 40-240 °C. Pour la température de cuisson de différents aliments, consultez le tableau de cuisson.

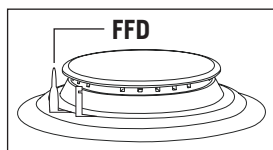
Utilisation De La Table De Cuisson



- 1. Brûleur auxiliaire
- 2. Brûleur normal
- 3. Brûleur rapide
- 4. Brûleur wok
- 5. Brûleur normal

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

- Fermé
- 🔥 Complètement ouvert
- 🔥 Ouvert à moitié



Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (FFD);

Fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison du liquide qui se déverse sur les plaques supérieures.

1. Si votre four est équipé d'un système d'allumage par bouton-poussoir, appuyez sur la vanne de gaz et tournez-la en position ouverte en appuyant en même temps sur le bouton d'allumage.

2. Le système de travail du brûleur supérieur et inférieur de nos fours à gaz est spécifique. Pour utiliser votre brûleur préféré, vous devez préalablement appuyer sur le bouton de robinet et patienter pendant près de 5 à 10 secondes. Ensuite, vous pouvez l'allumer à l'aide du système d'allumage automatique (en option) ou de l'allumette. Vous devez attendre 10 à 15 secondes après l'allumage pour avoir une pression par bouton de robinet, puis vous pouvez appuyer sur le bouton. Vous devez réessayer cette opération en cas d'échec.

3. Les robinets de commande des cuisinières à gaz sont équipés d'un mécanisme spécial.

4. Dans les modèles équipés de système de sécurité, lorsque la flamme de la cuisinière est éteinte, la vanne de contrôle coupe automatiquement le gaz. Pour faire fonctionner les brûleurs avec le système de sécurité de gaz, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire. Après l'allumage (à l'aide du système optionnel d'allumage automatique ou de l'allumette), patientez pendant environ 5 à 10 secondes pour que les systèmes de sécurité de gaz puissent s'activer.

5. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Après 15 secondes, si le brûleur ne s'allume pas, n'insistez pas et si vous essayez d'allumer le four, ouvrez la porte et attendez au moins une minute avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

6. Avant d'allumer votre plaque, veuillez vous assurer que les chapeaux de brûleur sont placés comme il convient. La position appropriée des chapeaux de brûleur est illustrée ci-dessous.

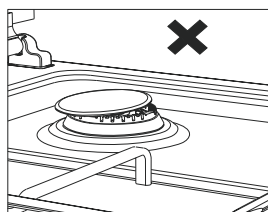


Figure 11

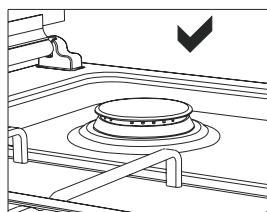
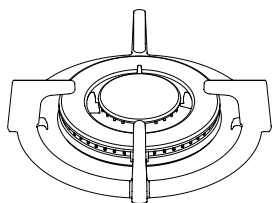


Figure 12

Brûleur Wok



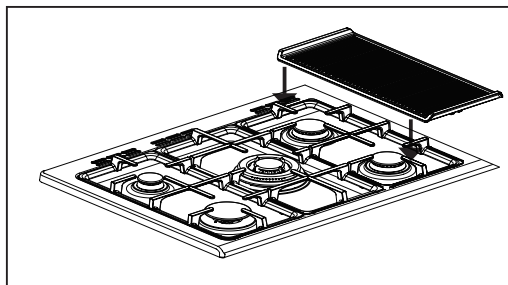
Puisqu'il dispose d'un système de flamme à double anneau, il offre une distribution homogène de la chaleur au fond de la casserole à haute température. Il est idéal pour la cuisson à court terme et à haute température. Pour utiliser une casserole régulière sur le brûleur wok, il est nécessaire de retirer le support de la casserole du wok du four.

Dimensions Du Pot

Brûleur wok	26-32 cm
Brûleur rapide	22-26 cm
Brûleur normal	18-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm



Plaque Chauffante *



Assurez-vous que la plaque de cuisson est posée sur les goupilles de la plaque du brûleur. La plaque chauffante devient brûlante lorsqu'elle est utilisée. Tenez les enfants à l'écart du four. Utilisée pour la cuisson directe des aliments.

AVERTISSEMENT: Placez la plaque de cuisson uniquement sur la zone marquée.

1. Les ustensiles en métal tels que les spatules peuvent endommager la surface de cuisson.

2. Ne placez pas la plaque chauffante horizontalement sur la table de cuisson. Elle ne tiendra pas correctement et peut tomber de la plaque de cuisson.

3. Faites chauffer la plaque chauffante pendant au moins 2 minutes avant de poser des aliments dessus. Elle peut être endommagée si elle est chauffée trop longtemps.

AVERTISSEMENT: La plaque chauffante est lourde parce qu'elle est faite en fonte. Soyez prudent pendant la manipulation.

DESCRIPTION DU FOUR

	Résistance supérieure et inférieure		Instrument chauffant + ventilateur
	Résistance inférieure et ventilateur		Résistance inférieure et supérieure + ventilateur
	Grill		Résistance voute
	Résistance sole		Flamme
	Ignition Lighter		

AVERTISSEMENT: Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

AVERTISSEMENT: Préchauffez le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y insérer les aliments.

Aliments	Four Cavité	Grille Position	Cuisson Fonction	Température (°C)	Cuisson Durée (min.)
* Cookies	Droit cavité	2-4-6-8	Ventilateur turbo	170-180	30-35
** Pizza	Droit cavité	2-4-6-8	Ventilateur turbo	200-240	20-25
Tarte sur plaque	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	35-40
Pâtisserie	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	30-35
*** Steak	Inférieur gauche	2	Grille	Max.	30-35
Quiche lorraine	Inférieur gauche	2	Ventilateur turbo	170-180	30-35
Galette sur plaque	Inférieur gauche	2	Statique	180-200	30-35
Tarte aux pommes	Inférieur gauche	2	Statique	180-190	60-65
Petits gâteaux	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	25-30

* Il est possible de cuire jusqu'à 4 étagères simultanément en déposant du papier gras sur le gril. À la moitié du temps de cuisson, changez les biscuits entre 2 et 4 et 6 à 8 étagères.

** Il est possible de cuire jusqu'à 4 clayettes simultanément, à la moitié du temps de cuisson, de changer les pizzas entre 2-4 et 6-8 clayettes.

*** Retournez les aliments une fois la moitié du temps de cuisson écoulé.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

1. Déconnectez la prise male, alimentant le four en électricité, de la prise murale.

2. Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.

3. Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.

4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.

5. Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyeurs spéciaux pour verre.

6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.

7. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.

8. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.

9. Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.

10. Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.

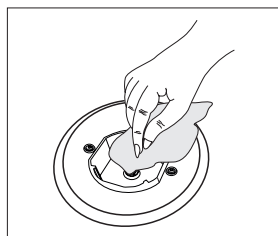


Figure 13

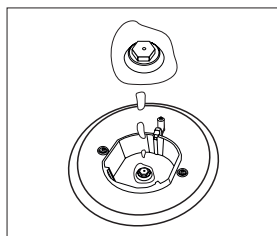


Figure 14

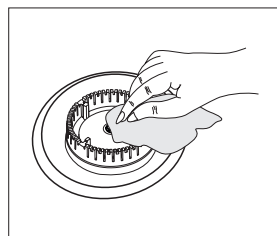


Figure 15

Installation De La Porte Du Four

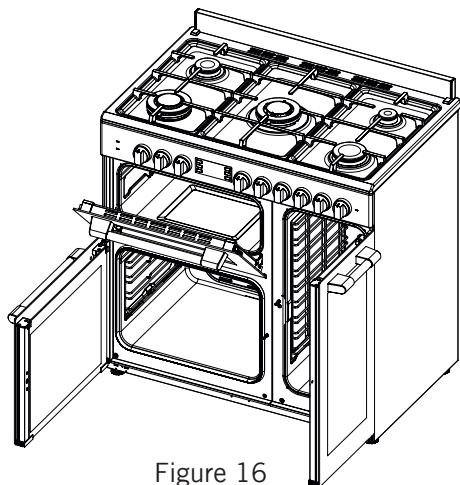


Figure 16

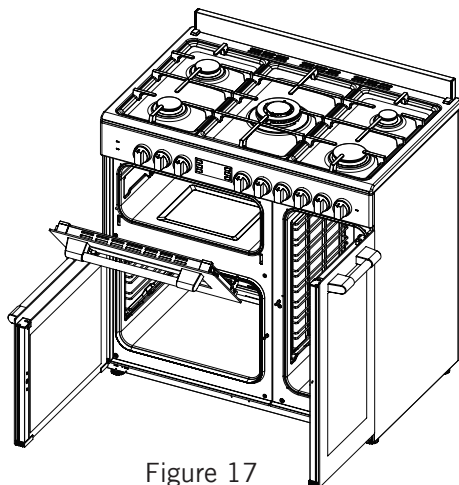


Figure 17

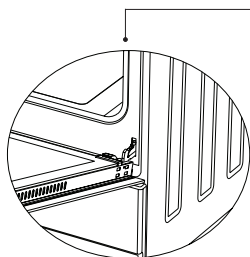


Figure 16.1

Ouvrez complètement la porte du four en la tirant vers vous. Ensuite, procédez au déverrouillage en tirant le verrou de charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis, comme illustré à la **Figure 16.1**.

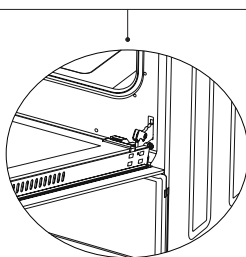


Figure 16.2

Amenez le verrou de charnière au plus grand angle comme illustré à la **Figure 16.2**. Amenez les deux charnières à la même position en reliant la porte du four au four.

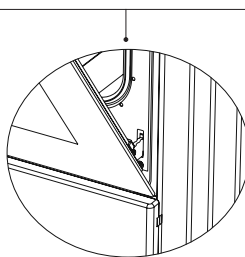


Figure 17.1

Ensuite, fermez la porte du four de manière à appuyer sur le verrou de charnière, comme illustré à la **Figure 17.1**.

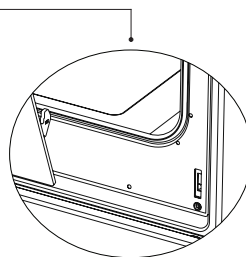


Figure 17.2

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en utilisant vos deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée, tel qu'illustré dans les tableaux ci-dessous **Figure 17.2**.

Pour replacer la porte du four, effectuez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Nettoyage Et Entretien De La Porte Du Four

Porte en verre coulissante

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré sur la figure 18 et tirez-le vers vous, comme illustré sur la figure 19, retirez ensuite la vitre intérieure comme le montre la figure 20. Suivez la même procédure pour retirer la vitre médiane si nécessaire. Une fois le nettoyage et l'entretien effectués, remonter les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

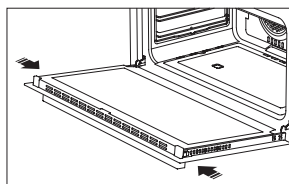


Figure 18

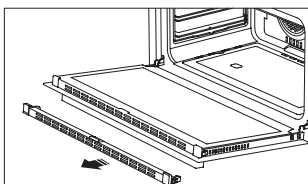


Figure 19

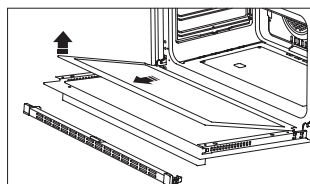


Figure 20

Ouverture de la porte en verre latérale

Ouvrez la porte en verre. Retirez la vitre en tirant vers le haut. La vitre extérieure est fixée sur le profil de porte du four. Après avoir retiré la vitre, vous pouvez facilement nettoyer. Après avoir déterminé les procédures relatives au nettoyage et à l'entretien, veuillez replacer la vitre en la poussant vers le bas. Assurez-vous que la vitre est correctement installée.

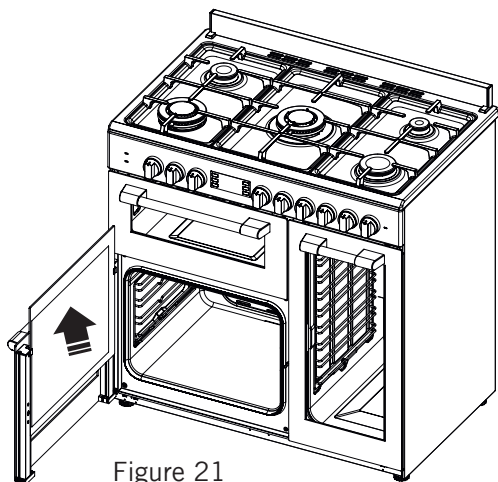


Figure 21

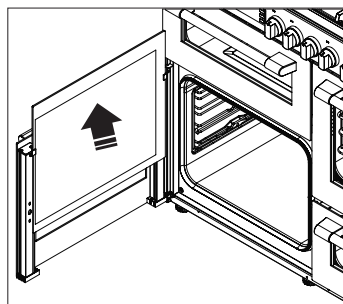


Figure 21.1

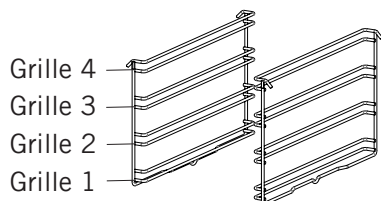
Parois Catalytiques *

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

Retrait des parois catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.

Positions De La Grille



Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

Installation et retrait des supports de câbles

Pour retirer les grilles, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour installer une grille; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

Remplacement De L'ampoule Du Four

AVERTISSEMENT: Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe. (tenir le circuit d'alimentation ouvert signifie que l'alimentation est coupée)

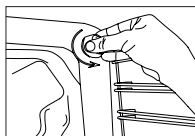
Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

Ensuite, retirez l'ampoule en la faisant tourner, montez la nouvelle ampoule en suivant les mêmes instructions.

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et complétez l'opération de remplacement. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

Type de lampe G9



220-240 V, AC
15-25 W

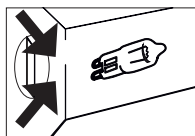


Figure 22

Type de lampe E14



220-240 V, AC
15 W



Figure 23

Utilisation De La Feuille De Déflecteur De Grill *

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (figure 24)

2. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill.

AVERTISSEMENT: Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 25)

4. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 26)

5. Il est important pour la cuisson de garder le couvercle ouvert à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode grill.

6. Le panneau de sécurité fournira une circonstance de cuisson idéale tout en protégeant le panneau de contrôle et les boutons.

AVERTISSEMENT: Si la cuisinière possède l'option **"GRIL FERMÉ"** avec thermostat, vous pouvez garder la porte du four fermée pendant le fonctionnement; dans ce cas, la feuille de déflecteur du gril sera inutile.

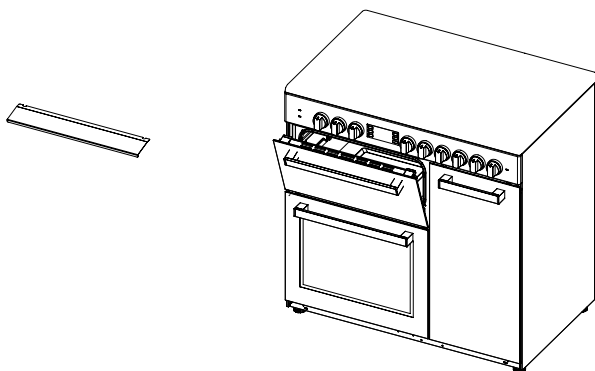


Figure 24

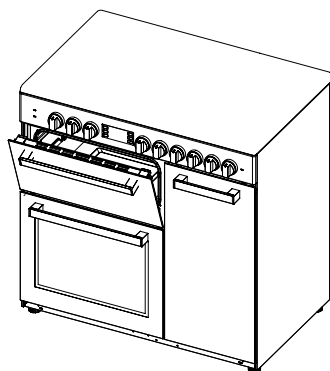


Figure 25

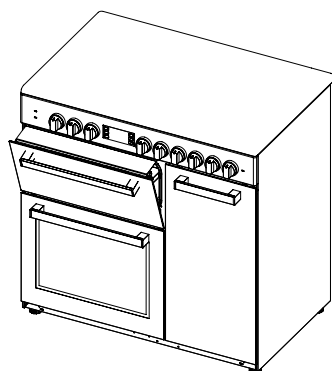


Figure 26

DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

Point de Contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Causes probables	Action
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation électrique n'est pas disponible.	Vérifiez l'alimentation.
	L'alimentation en gaz n'est pas disponible.	Vérifiez si la vanne principale de gaz est ouverte.
		Vérifiez si le tuyau de gaz est tordu ou plié.
		Assurez-vous que le tuyau de gaz soit connecté au four.
		Vérifiez si la vanne de gaz appropriée est utilisée.
Le four s'arrête lors de la cuisson.	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
S'éteint pendant la cuisson.	Fonctionnement continu trop long.	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
	Plus d'un appareil dans une prise murale.	Utilisez seulement une prise pour chaque prise murale.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyer à fond le four et essayez De ré-ouvrir la porte.
Le briquet ne fonctionne pas.	Les bouts ou le corps des bougies d'allumage sont bouchés.	Nettoyez les bouts ou le corps des bougies d'allumage des bougies d'allumage des brûleurs à gaz.
	Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.	Nettoyez les tuyaux du brûleur à gaz.
Un choc électrique lors du contact avec le four.	Pas de mise à la terre appropriée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.
	Une prise murale non mise à la terre est utilisée.	

Problème	Causes probables	Action
De l'eau qui goutte.	L'eau ou la vapeur peuvent se produire dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une faute de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez avec un torchon.
Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.		
L'eau reste à l'intérieur du four.		
Le four ne chauffe pas	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur désactivé.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
Fumée qui sort au cours de l'utilisation.	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas une faute. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Nourriture sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments.
Lors de l'utilisation du four une odeur de brûlé ou de plastique en sort.	Des accessoires en plastique ou autres résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	Pour les températures élevées utilisez des accessoires en verre appropriés.
Le four ne cuit pas bien.	La porte du four est ouverte fréquemment au cours de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.
La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe a peut-être tombé.	Remplacez-la avec une lampe avec les mêmes spécifications.

RÈGLES DE MANUTENTION

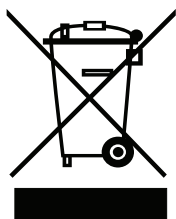
1. N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
5. Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

1. Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
2. Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
5. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
6. Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE.

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.