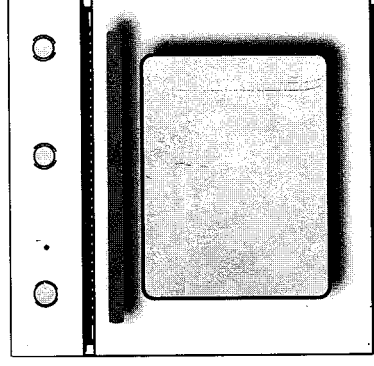


**TR** Ankastre Gazlı Fırın

**GB** Built-In Gas Oven

**FR** Four Encastrable à Gaz

**SA** فرن غاز



**KURULUM & ÇALIŞTIRMA KILAVUZU**  
**INSTALLATION & OPERATING INSTRUCTION**  
**Installation et Notice d'Utilisation**  
دليل التركيب & التشغيل

110000A0170

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions d'abord d'avoir acheté notre produit.

Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première utilisation de votre appareil.

Cette notice d'utilisation couvre des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre produit en toute sécurité et des avertissements pour vous aider afin d'obtenir une meilleure performance de ce produit.

Conservez ce manuel dans un endroit sûr et facilement accessible.

La traduction ou la publication par le fabricant de ce manuel ne signifie pas que le fabricant sera tenu pour responsable des dommages causés aux personnes, à l'environnement ou à d'autres objets en raison de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Ce manuel s'applique également à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont mentionnées dans le manuel.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les fours sont conçus pour fonctionner avec un courant alternatif mono de 220-240V AC 50Hz. Cependant, dans tous les cas, nous vous recommandons de toujours vérifier les spécifications sur l'étiquette de graduation situées à l'avant du four avant l'installation de l'appareil.

Dimensions extérieures (Hauteur / Largeur / Profondeur) 595mm / 595mm / 635mm

Dimensions de l'installation (Hauteur / Largeur / Profondeur)	* 580 ou 590 mm / 560mm / min.615 mm		
Capacité du four	6 l.		
Poids net	34,00 kg		
Poids brut	37,00 kgs		
Catégorie de gaz	II 2H3B / P		
Tension d'entrée / Fréquence	220-240V AC 50 / 60Hz		
Courant (Amp)	Min. 16 A		
	Type de Gaz et Pression		
Définition	NG G20 20mbar	NG G20 20mbar	LPG G31 3.7mbar
Four	2,20 (kW) Hs	0,209 m³/h	173 g/h
Grille#	1,50 (kW) Hs	0,144 m³/h	118g/h

# Si le gril fonctionne avec l'électrique, la grille doit avoir une puissance de 1800 W.

\* Voir l'installation

Les valeurs varient selon les modèles de produits suivants. Toutes les pièces sont livrées avec le produit.

Moteur de Gril	6 W
Chambre Interne	15-20 W
Éclairage de four	25 W

\* Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications techniques pour améliorer la qualité de l'appareil sans préavis.

\* Les valeurs du guide sont schématiques, peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

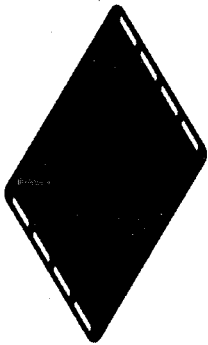
\* Les valeurs figurant sur les marques de l'appareil ou sur d'autres documents imprimés fournis avec l'appareil sont les valeurs obtenues dans des conditions de laboratoire selon les normes pertinentes. Cependant, ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation du dispositif et des conditions environnementales.

### ACCESSOIRES

Les accessoires fournis avec le produit peuvent varier selon le modèle du produit. Tous les accessoires mentionnés dans le manuel d'utilisation ne sont pas disponibles dans votre produit.

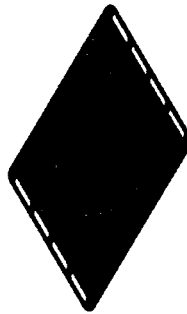
#### Plateau à Four

Plateau à Four est utilisé comme un plateau d'égouttement d'huile pour les aliments à contenu liquide, les grandes fritures et les pâtisseries pendant le grillage.



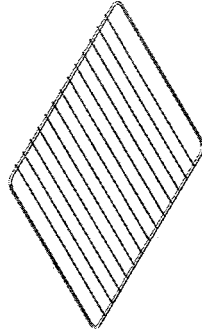
#### Grille à Four en fil.

Elle est utilisée pour griller, chauffer et cuire les aliments frits ou placer le rayon désiré.



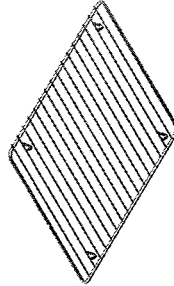
#### Plateau Profond de Four

Plateau à Four est utilisé comme un plateau d'égouttement d'huile pour les aliments à contenu liquide, les grandes fritures et les pâtisseries pendant le grillage.



#### Grille à Four en fil pour le Plateau

Elle sert à griller et à collecter des huiles coulant dans le plateau.



### INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Cette section prenant place dans les consignes de sécurité aidera à prévenir les blessures physiques ou les dangers liés aux dommages matériels. Le non-respect de ces instructions peut invalider toutes les garanties pour le produit, car notre société n'est pas responsable des dommages pouvant survenir.

#### Sécurité Générale

\* Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. \* Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison. Il ne peut pas être utilisé à des fins commerciales. Il ne peut être utilisé qu'à d'autres fins que la cuisson et le chauffage. Utilisez pour un autre but (par exemple, chauffer la pièce, sécher les vêtements ou les serviettes sur le bras) est dangereux et incommode.

Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation incorrecte ou incorrecte du four sur des matériaux humains, environnementaux ou autres.

- \* Assurez-vous que vous avez retiré toutes les parties de l'emballage avant l'utilisation.
  - \* Les matériaux d'isolation et les éléments chauffants du four peuvent provoquer des odeurs lors de la première utilisation. Pour cette raison, ne mettez pas de nourriture à l'intérieur lorsque vous démarrez le four pour la première fois. Faites fonctionner d'abord et assurez-vous qu'il n'y a pas d'odeur, puis faites cuire. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide et doux.
  - \* L'appareil peut être chaud pendant l'utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les parties internes du four et éléments chauffants du four. Gardez les enfants loin de cet appareil!
  - \* La surface de la grille peut être très chaude, faites attention.
  - \* Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four ou en le retirant du four.
  - \* N'utilisez pas le plancher du four pour faire des frites et faire cuire.
  - \* Ne placez pas de plateaux de four, de plaques ou de papier d'aluminium directement sur le plancher du four. Sinon, la chaleur peut s'accumuler au fond du four et elle peut provoquer des risques d'incendie.
  - \* Débranchez l'alimentation secteur lorsque vous manipulez, nettoyez ou maintenez le produit.
  - \* N'essayez jamais de retirer le câble du four de la prise.
  - \* Assurez-vous que le câble d'alimentation de l'appareil ne passe pas dans les zones chaudes.
  - \* N'utilisez pas le flexible ou le tuyau de gaz dans les zones chaudes. Vérifiez les fuites de gaz, avec de la mousse de savon.
  - \* Après avoir terminé l'installation du flexible de gaz à utiliser dans votre appareil, serrez-le avec une pince. Vérifiez les fuites de gaz avec de la mousse de savon.
  - \* N'exposez pas le tuyau ou le tuyau de gaz à un poids supplémentaire ou à des coupes dures.
  - \* Vérifiez fréquemment votre produit qui fonctionne, ne le laissez pas fonctionner seul.
  - \* Ne touchez pas le produit avec des mains humides ou mouillées.
  - \* Si le four ne fonctionne pas correctement ou si l'est en panne, éteignez le four, retirez la fiche et vérifiez-la.
  - \* Ne faites aucune réparation ou modification sur l'appareil. Vous ne pouvez supprimer que certains défauts: (Voir section Dépannage avant d'appeler un service).
  - \* Toutes les opérations de maintenance et de réparation ne doivent être effectuées que par des techniciens autorisés et seules les pièces de rechange d'origine doivent être utilisées.
  - \* Lorsque vous n'utilisez pas le four, mettez toutes les fonctions en mode "OFF".
  - \* Le nettoyage et la sécurité du four garantissent que votre four est toujours propre. Les substances résiduelles dans le four après utilisation peuvent endommager la surface du four.
  - \* Assurez-vous que le four est proche de toutes les cheminées d'aération.
  - \* N'utilisez pas le verre de la porte avant n'étant pas bien assis ou est cassé.
  - \* La surface arrière du four peut devenir chaude pendant l'utilisation. Le raccordement de gaz / d'électricité ne doit pas toucher la surface arrière, sinon les câbles principaux peuvent être endommagés.
  - \* N'utilisez pas ce produit si vous utilisez des médicaments et / ou de l'alcool susceptibles de nuire à la pensée logique.
  - \* Faites attention lors de l'utilisation de boissons alcoolisées dans vos repas. L'alcool peut s'évaporer à des températures élevées et peut provoquer un incendie car il peut prendre feu sur des surfaces chaudes.
- ATTENTION:** L'appareil n'est utilisé que pour la cuisson. La pièce n'est pas utilisée à d'autres fins, comme le chauffage.
- Sécurité des enfants**
- \* Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants supervisés. Les petits enfants ne devraient pas pouvoir jouer les boutons du four ou bien le four ou à proximité du four.
  - \* Les parties accessibles de cet appareil peuvent être chaudes pendant l'utilisation. Gardez loin des enfants jusqu'à ce qu'ils soient froids.
  - \* Ne laissez pas les matériaux d'emballage dans les endroits où les enfants peuvent atteindre (tôle en plastique, polystyrène expansé, etc.). Cela pourrait causer un danger pour les enfants.

\* Ne mettez pas les objets lourds sur la porte du four lorsque la porte du four est ouverte et ne laissez pas les enfants pour s'asseoir sur elle. Le four peut être renversé ou les charnières du couvercle peuvent être endommagées.

**ATTENTION: Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est utilisé. Gardez l'appareil loin de petits enfants.**

**AVIS IMPORTANT: Si vous décidez de ne pas utiliser l'appareil à nouveau, retirez la fiche de l'appareil pour débrancher l'appareil du raccordement au réseau d'électricité et de gaz. Les appareils non utilisés sont un danger pour les enfants. Pour cette raison, laissez le four loin des enfants.**

#### **Sécurité Lors du Fonctionnement au Gaz**

- \* Tous les travaux sur les équipements et les systèmes de gaz doivent être effectués par des experts agréés et spécialisés.
- \* Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (type de gaz et pression de gaz) sont compatibles avec les paramètres du produit.
- \* Le produit doit être connecté à l'installation actuelle conformément aux règlements. Une attention particulière devrait être accordée aux exigences de ventilation. (Voir l'installation)
- \* Les produits au gaz et les systèmes de gaz doivent être vérifiés régulièrement pour un bon fonctionnement. Ne négligez pas leurs soins annuels.
- \* Les produits au gaz et le gaz doivent être bien brûlés. S'il n'y a pas assez de combustion de gaz, le monoxyde de carbone (CO) peut se former. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, dont une petite quantité est un danger mortel.
- \* Contactez votre fournisseur de gaz dans votre région pour obtenir des informations sur les numéros de téléphone d'urgence et les précautions à prendre en cas d'odeur de gaz.

**AVERTISSEMENT: L'utilisation d'une cuisinière à gaz entraîne la formation de chaleur et d'humidité dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que votre cuisine soit bien aérée. Maintenez ouvertement les trous de la ventilation naturelle ou installez un appareil de ventilation mécanique (aspirateur mécanique).**

Une utilisation très longue de l'appareil peut nécessiter des conditions de ventilation supplémentaires, telles que l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation de la ventilation efficace afin d'augmenter le niveau de ventilation mécanique lorsqu'il est disponible.

#### **Que faire en cas de gaz:**

- \* Fermez toutes les vannes dans les appareils au gaz et les compteurs de gaz."
  - \* N'utilisez pas de flammes nues et de fumées.
  - \* Ne faites pas fonctionner aucun bouton électrique. (Par exemple, la lampe ou la sonnette de porte)
  - \* Ouvrez les portes et les fenêtres.
  - \* Vérifiez toutes les tuyaux et les raccordements pour détecter les fuites. Sortez de la maison si vous sentez toujours l'odeur de gaz.
- Sécurité lors du Fonctionnement de l'Appareil Electrique**
- \* Tout travail à effectuer sur les équipements et systèmes électriques devrait être réalisé par des personnes compétentes et expertes.
  - \* En cas de dommage, éteignez l'appareil et débranchez-le du produit. Pour ce faire, éteignez les fusibles dans la maison.
  - \* Assurez-vous que le courant de fusible correspond au courant du produit.

## Sécurité dans l'Équipements Anciens



Cet appareil d'origine européenne est conforme à la directive 2002/96 / CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Il doit être loin des menaces qui pourrait avoir lieu pour l'environnement et la santé humaine avant de mettre au rebut et de le jeter. Sinon, il serait un déchet inapproprié. Le symbole sur ce produit qui montre que le déchet est ordure ménagère, est un avertissement placé afin que les installations de collecte des déchets collectent ce dispositif électronique électrique séparément. Le processus de destruction du produit doit être conforme aux réglementations environnementales locales. Vous pouvez contacter avec les autorités compétentes afin d'obtenir des informations détaillées sur la façon d'éliminer le produit, le réutiliser à plusieurs fois.

### INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et il ne doit être utilisé que dans des zones bien ventilées. Vous devez lire les instructions avant d'effectuer l'installation de cet appareil et avant d'utiliser l'appareil. L'installation doit être effectuée selon les instructions d'une personne compétente. Le fabricant n'accepte pas toute responsabilité pour les dommages pouvant survenir chez des humains, des animaux ou des produits en raison d'une mauvaise installation.

**AVERTISSEMENT ENVIRONNEMENTAL:** Après l'installation, les matériaux d'emballage de l'appareil doivent être éliminés en tenant compte des conditions de sécurité et d'environnement. Débranchez d'abord le cordon d'alimentation avant d'éliminer les emballages de déchets (papier d'aluminium, carton, mousse, etc.) conformément à ses spécifications de réutilisation, sinon il risque d'endommager les enfants.

### Instructions d'Installation

- \* L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément à tous les règlement électriques locaux.
- \* Assurez-vous que le gaz et / ou l'installation électrique est approprié avant d'appeler votre fournisseur de service autorisé pour que le produit soit prêt à être utilisé, Dans le cas contraire, vous devez appeler un électricien agréé ou un installateur et organiser les arrangements nécessaires. Appelez un service autorisé après ces opérations.
- \* L'installation de produit doit être mentionnée dans les normes locales concernant la réglementation de l'électricité et / ou du gaz. Le raccordement du produit au système de distribution de gaz ne doit être effectuée que par une personne qualifiée et compétente.
- \* La pression et le type de gaz provenant du centre local de distribution de gaz doivent être identiques à ceux de l'étiquette du produit ou du profil du gaz.
- \* Le câble d'alimentation doit être protégé contre l'écrasement, le ploiement et la compression ou bien il ne doit pas être contacté avec des parties chaudes du produit. La fiche devrait être facilement accessible Après l'installation.
- \* Le four est conçu pour être installé dans une unité de cuisine. Il peut être placé dans une longue armoire se trouvant sous le comptoir ou au niveau des yeux. Fixez un endroit dans l'unité de cuisine comme il est indiqué et coupez selon le four (Voir figure 2 et figure 3).
- \* Assurez-vous d'avoir un support adéquat sous le four pour supporter le poids du four.

- \* Les murs où le four doit être installé doivent être résistants à la chaleur. En particulier, les parois latérales sont recouvertes de panneaux de fibres. La résistance au revêtement doit être jusqu'à 100 ° C. Les stratifiés et adhésifs synthétiques non résistant à la chaleur, les plastiques ou les matériaux adhésifs peuvent endommager à cette température. Ces informations ne vous sont données que comme des conseils, et la résistance réelle à l'augmentation de la température dépend du degré d'unité de cuisine et de la performance de la laque de surface.

- \* L'unité de cuisine à laquelle sont appliqués les produits de polissage de surface (par exemple vinyle) a une résistance à la température inférieure en termes de dommages aux couleurs par rapport aux températures ci-dessus.
- \* La responsabilité de placer l'appareil à une distance de 5 mm des matériaux de l'armoire ou de l'installer d'une manière non-conforme aux avertissements sont au propriétaire de l'appareil.
- \* Une installation correcte assure la protection contre les composants électriques, contre le contact ou seulement des pièces fonctionnellement isolées.
- \* Une distance de sécurité doit être laissée entre les murs de la cuisine et les meubles.
- \* Si le four encastrable est monté sous le four, cette distance doit être d'au moins 50 mm.
- \* Le panneau arrière de l'armoire doit être enlevée afin que la circulation d'air puisse circuler librement.
- \* Placez un support sous le four lors de l'installation du four.
- \* Une coupe de ventilation de 400 cm<sup>2</sup> (20 x 20 cm) doit être ouverte dans le rayon de support. (Voir figure 4).
- \* Une surface de ventilation minimale de 100 cm<sup>2</sup> (5x20 cm) doit être formée sous l'appareil.
- \* Nous vous recommandons de ne pas installer près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur car la chaleur peut affecter les performances de ces appareils.

### Aération de la Chambre

Il s'agit d'une chambre ayant une bonne aération afin que votre produit fonctionne en toute sécurité. Une fenêtre ou une porte peut être utilisée pour aérer la chambre ou pour aérer où l'appareil est installé. (Voir figure 1).

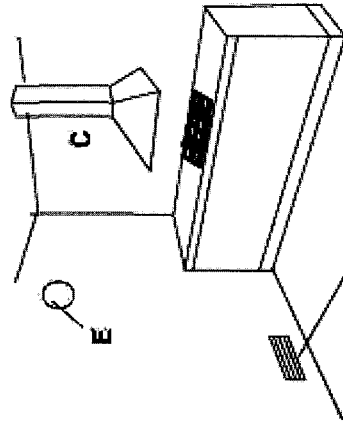


FIGURE 1

- A: Aération
- C: Manteau de Cheminée
- E: Evacuation de l'air

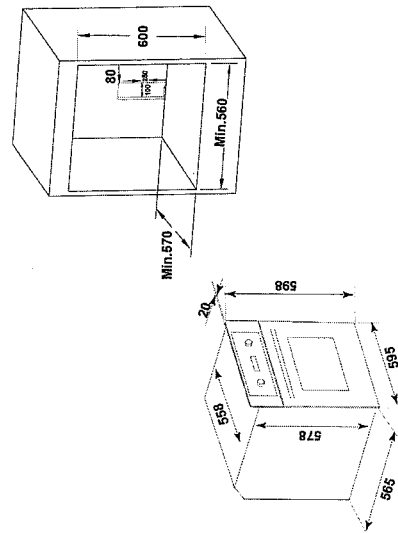
**AVERTISSEMENT:** Cet appareil n'est pas connecté à un appareil qui a la capacité d'éteindre les produits inflammables. Cet appareil doit être configuré et connecté conformément à la réglementation d'installation actuelle. Vous respectez les exigences en matière d'aération.

### Installation et raccordements

Ces procédures ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.

### Installation

Passer en revue attentivement les schémas suivants et les instructions d'installation du four.



Ölçü mm. / Measure mm.

FIGURE 2

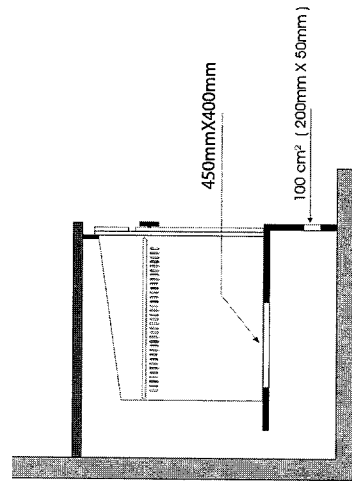


FIGURE 4

### Montage du Four Dans l'Armoire

- \* Placez l'appareil dans un placard de manière équilibrée et centralisée.
- \* Le four peut être monté dans une armoire ou bien sous un évier par préférence.
- \* Ouvrez la porte du four et fixez le four dans le placard de la cuisine avec quatre vis en bois qui s'adaptent aux trous se trouvant dans les deux côtés du cadre du four (A) (Voir figure 5).

\* Les raccordements des câbles électriques des deux doivent être séparées pour l'installation facile du four lorsque le four est connecté au système sur le comptoir. Assurez-vous que le raccordement du câble est effectuée et que le câble n'est pas coincé.

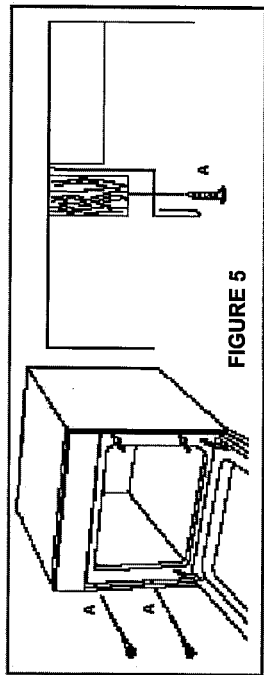


FIGURE 5

### Raccordement du Tuyau de Gaz

- \* Placez l'appareil dans un placard de manière équilibrée et centralisée.
- \* L'appareil doit être installé à la distance la plus courte jusqu'au raccordement du gaz et il ne doit pas être fait la fuite. Le flexible de gaz utilisé ne doit pas dépasser 125 cm pour votre sécurité.
- \* Fixez le collier de serrage sur le flexible. Ensuite, raccordez le flexible au four. Enfin, serrez le collier de serrage avec le tournevis (Voir figure 6).

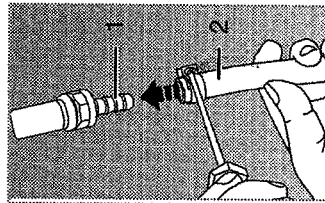


FIGURE 6

- \* Appliquez la même procédure à l'autre extrémité du tuyau et l'attachez au bouteille de gaz.
- \* Vérifiez l'étanchéité du tuyau.

\* Vous devez contacter le service agréé si votre produit doit être utilisé avec un gaz différent.

**AVERTISSEMENT:** Les bouteilles de GPL ne doivent pas être conservées à la maison. Note: Le flexible de gaz doit également être normal et durable et devrait être renouvelé environ tous les 4 à 5 ans.

### Raccordement du tuyau flexible métallique

- \* L'appareil doit être installé à la distance la plus courte jusqu'au raccordement du gaz et il ne doit pas être fait la fuite. Le tuyau de gaz utilisé ne doit pas dépasser 200 cm pour votre sécurité.
- \* Faites attention à la conformité des pièces raccordées ( il faut en taux de 1/2 ).
- \* Les joints métalliques doivent être utilisés conformément aux normes. (Voir figure 7).
- \* Le raccordement au gaz ne doit pas être obstruée de quelque manière que ce soit et évitez tout contact avec les parties mobiles du comptoir.

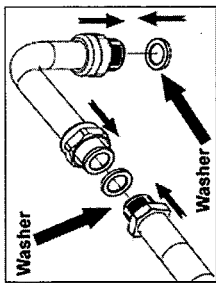


FIGURE 7

### Si la table de cuisson doit être placée sur le four;

- \* Le tuyau de gaz ou le flexible du table de cuisson ne doivent pas toucher le four. Les bords tranchants ne doivent pas être en contact avec les coins, ils doivent être placés de manière qu'ils ne se tournent pas.
- \* Vérifiez le revêtement extérieur et la solidité du tuyau de gaz ou du flexible (Voir figure 8).

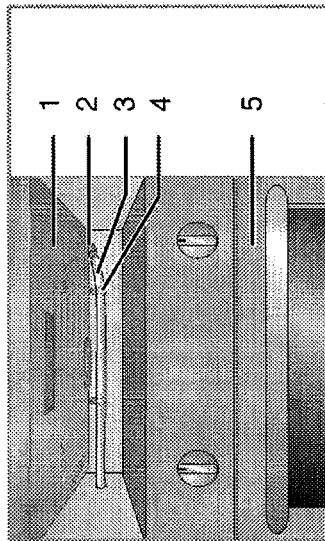


FIGURE 8

1. Foyer
2. Entrée de flexible
3. Flexible
4. Collier de serrage
5. Four

### Contrôle de Fermeté des Raccordements de Pièces

- \* Assurez-vous que tous les boutons sont éteints dans le produit et que le gaz est ouvert. Frottez le savon sur le connecteur du tuyau en petite quantité pour contrôler la fuite de gaz.
- \* Vérifier la fuite de gaz avec de la mousse de savon. Parce que le gaz provoque l'écoulement. Vérifiez à nouveau le raccordement au gaz lorsqu'une telle situation est observée.

**AVERTISSEMENT: Ne vérifiez jamais une fuite de gaz avec un briquet ou une allumette.**

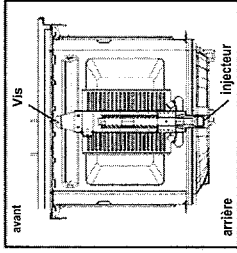
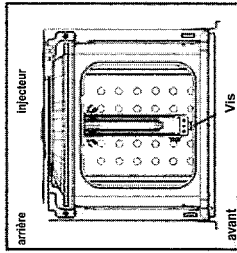
### RACCORDEMENT AU GAZ

Le brûleur du four peut être utilisé avec les différents gaz raccordés aux injecteurs qui conviennent au gaz inflammable souhaité.

Veillez contacter notre équipe après-vente pour changer le type de gaz.

Les injecteurs devraient être remplacés par un personnel qualifié comme suit:

- \* Assurez-vous que le four n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique.
- \* Ouvrez complètement la porte du four et retirez le plancher du four en desserrant les vis.
- \* Retirez le brûleur en desserrant la vis. (Voir figure 9).



Vue De Dessous

Vue De Dessus

FIGURE 9

Retirez les injecteurs en les tournant dans le sens antihoraire et réglez les nouveaux injecteurs pour qu'ils correspondent au type de gaz utilisé (Voir le Tableau 1).

- \* Serrez les nouveaux injecteurs.
- \* Remontez le brûleur et la base du four.

**IMPORTANT:** Serrer davantage les injecteurs cause également un desserrage et des fuites de gaz, ne vous forcez pas trop si vous assurez que les injecteurs ont bien serrés.

- \* Après l'achèvement du processus d'installation, vérifiez les injecteurs de gaz pour des fuites avec de la mousse. Pour ce faire, placez la mousse sous l'injecteur, appuyez sur le dessus de l'injecteur avec votre doigt pour fermer la prise de gaz et vérifiez pourquoi le raccordement au gaz est moussé.
- \* Le réglage du gaz (dérivation) doit être effectué après le raccordement de l'injecteur. (Voir figure 10)

## RACCORDEMENT A L'ELECTRICITE

Toutes les connexions électriques ne doivent être effectuées qu'un électricien qualifié conformément aux lois et règlements en vigueur. Les raccordements doivent être conformes à la réglementation nationale.

### Avant l'Appareil de Connexion Electrique

- \* Assurez-vous que l'alimentation principale fournie par l'interrupteur principal est conforme à l'étiquette sur le devant du four.
  - \* Le courant de fusible du produit doit être d'au moins 16 A.
  - \* Un électricien qualifié doit être appelé pour changer l'ampèremètre si la valeur actuelle du fusible est inférieure à 16 ampères.
  - \* La connexion doit être conforme aux réglementations nationales.
  - \* La prise de courant mise à la terre montée dans le câble fournissant de l'énergie au four. Cela doit être utilisé conjointement avec la ligne de mise à la terre. S'il vous plaît, assurez-vous que l'installation de la mise à la terre électrique est correctement effectuée.
- AVERTISSEMENT: Cet appareil doit être mis à la terre. Si votre four ne dispose pas d'un câble d'alimentation électrique, demandez à un électricien qualifié d'installer un câble d'alimentation ayant les caractéristiques suivantes.**

Voltage	Type de Câble	Coupe de Câble	Courant (amp)
220-240V AC 50/60 Hz	H05W-F H05VV-F H05RN-F H05RR-F	3 x 1 mm <sup>2</sup>	16A

Tableau 2

Le câble d'alimentation en couleur jaune / vert doit être connecté au pôle du câble de mise à la terre. Le câble neutre bleu doit être connecté au pôle marqué "N" (Voir figure 11). Les câbles électriques noirs, marron ou rouges doivent être connectés au côté marqué «L». (Voir la figure 11)

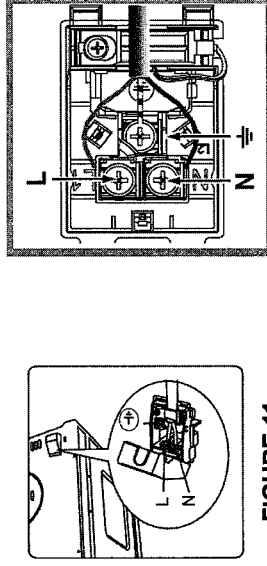


FIGURE 11

- \* La connexion doit être conforme aux réglementations nationales.
- \* Le four doit être placé dans un endroit facilement accessible tel que la prise en type de mur ou l'interrupteur bipolaire.
- \* Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- \* Contactez votre centre de service agréé le plus proche lorsque le câble d'alimentation est endommagé et assurez-vous que le câble est remplacé selon les spécifications des pièces de rechange d'origine, comme il est indiqué dans le tableau 2.

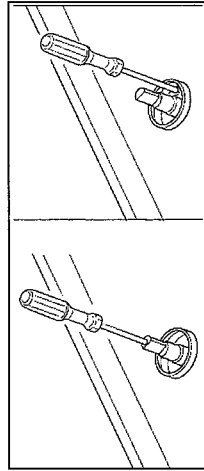
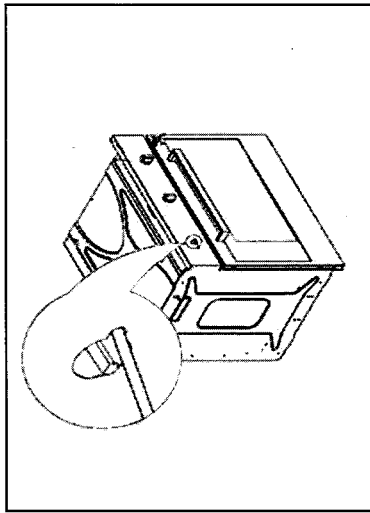


FIGURE 10

- \* Serrez les vis placées sur l'écran à l'aide d'un tournevis en position minimal pour régler les injecteurs au minimum.
- \* Après avoir réglé le brûleur en ouvrant et fermant la porte du four quelque fois, le niveau de brûlure doit être vérifié en maintenant au minimum. Le réglage de contournement est effectué si la flamme s'éteint.
- \* Après avoir achevé les opérations de réglage par le personnel autorisé, ajustez tous les réglages fins sur l'appareil et remplacez les étiquettes contenant les informations de gaz qui ont été utilisées précédemment avec les étiquettes du nouveau four.

**AVERTISSEMENT: La conversion du gaz devrait être effectuée par un personnel de service agréé.**

Type de gaz et Pression	Brûleur	Injecteur
LPG (BÜTAN) G 30 30 mbar	Grille à Four	0.75 0.65
NG (NATUREL) G 20 20 mbar	Grille à Four	1.10 0.90

\* L'appareil doit être placé entre les deux pôles d'un disjoncteur s'il est connecté à un appareil avec un système de câblage électrique direct et ne doit pas être intervenu par un disjoncteur bipolaire pour le câble de mise à la terre.

\* L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges n'est pas recommandée. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges n'est pas recommandée. La conformité aux lois de sécurité applicables à l'utilisation d'un adaptateur ou d'un câble d'extension est nécessaire. Néanmoins, la capacité de courant maximum spécifiée pour l'adaptateur et l'alimentation ne doit pas être dépassée.

\* Après avoir achevé la connexion électrique, assurez-vous de tester les éléments chauffants pendant 3 minutes maximum.

\* Comme il est indiqué dans les consignes de sécurité électrique, la sécurité électrique de l'appareil peut être couverte par la garantie lorsque l'appareil est correctement connecté à une source d'alimentation mise à la terre. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés à des personnes, des animaux ou des objets, en raison du manque de raccordement du sol.

#### A LA PREMIÈRE INSTALLATION

- \* Retirez tous les plateaux de four et les rayons de four.
- \* Sélectionnez le four à gaz et faites le réglage pour la température maximale.
- \* Chauffez le four de cette façon pendant 15 minutes.
- \* Au cours de cette période, une odeur de fumée peut se former pour la première fois dans les pièces et les matériaux d'isolation thermique donnés avec le four.

Si cela se produit, attendez que l'odeur et la fumée disparaissent avant de faire cuire quelque chose dans le four.

\* Répétez ce processus sur la grille.

\* Pour aérer cette odeur dans le four, essuyez le four avec un chiffon légèrement humide et doux.

**AVERTISSEMENT: Lavez soigneusement les accessoires du four, tels que des plateaux et des grilles métalliques avant la première utilisation.**

**AVIS IMPORTANT: Tenez toujours la poignée du four par le milieu pour ouvrir la porte du four. (Voir figure 12)**

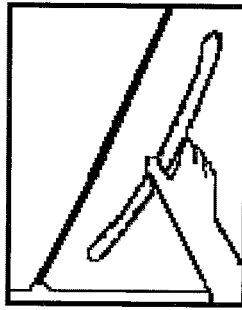


FIGURE 12

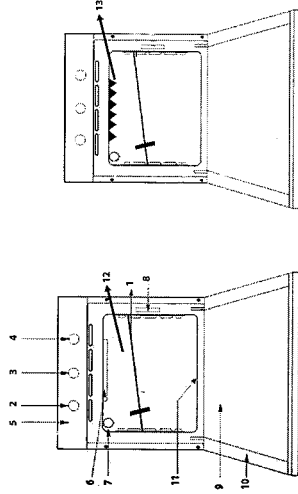
#### CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Les conseils suivants vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie.

1. Utilisez un pot en couleur noire ou émaillé ayant un bon transfert de chaleur dans le four.
2. Si vous ouvrez la porte du four souvent pendant la cuisson, l'air entre dans le four et cela cause une perte d'énergie. Pour cette raison, n'ouvrez pas souvent la porte du four.
3. Après la cuisson, la chaleur restante dans le four peut être utilisée pour le prochain processus de cuisson.
4. Le préchauffage doit être fait pendant au moins 10 minutes pour toutes les cuissons.
5. Les légumes congelés doivent être décongelés avant de cuisiner.
6. Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson.

#### PRÉSENTATION DU FOUR

Fours ayant une minuterie mécanique

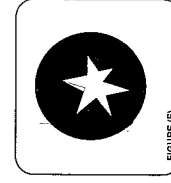
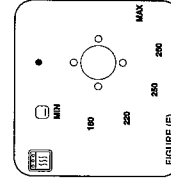
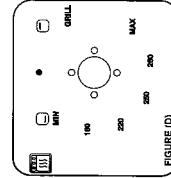
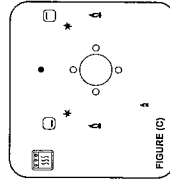
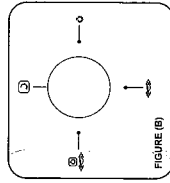
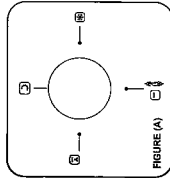


1. Equipement de tournebroche
2. Bouton de commande du four à gaz
3. Bouton de contrôle de minuterie
4. Bouton de sélection de fonction
5. Panneau de commande
6. Brûleur
7. Lampe d'éclairage du four
8. Étiquette de graduation
9. Porte de four en verre intérieur
10. Porte de four
11. Brûleur à gaz
12. Ventilateur Turbo
13. Éléments grillés

#### Utilisation Du Four A Gaz Bouton

##### De Selection De Fonction

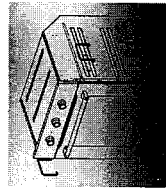
Réglez l'état de fonctionnement du four. Les fonctions du four et le principe de fonctionnement peuvent varier en fonction du choix du modèle de four (Voir figure A-B)



	Eclairage: La lumière à l'intérieur du four s'allume.		Brûleur inférieur
	Grillade: Le moteur du grillade fonctionne seulement.		Brûleur inférieur
	Ventilateur		Bouton de Briquet
	Éléments grillés		

#### Forme de poignée de manipulation de produit

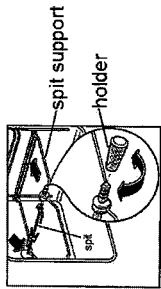
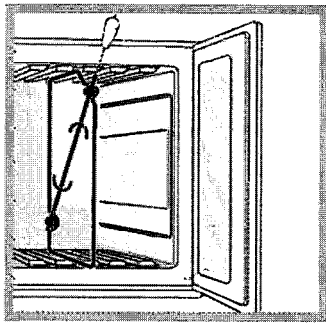
La poignée de transport amovible à l'intérieur du produit est montée sur les trous des parois latérales droite et gauche.(Il ressemble à la façon dont il a été monté.)





- 1- Réglez la nourriture que vous souhaitez faire cuire ou griller selon le set de rôtir (brochette, fourchette, pince).
- 2- Placez le support de rayon de la grille.
- 3- Placez la brochette sur le trou spécial à l'arrière du four avec les pinces.
- 4- Placez la brochette sur la grille de support.
- 5- Retirez la pince de la brochette.
- 6- Placez un plateau sur le premier rayon pour que les gouttes d'huile ne soient pas salées l'intérieur du four. Il est recommandé de mettre 1-2 verres d'eau dans le plateau.

\* **Fonction optionnelle**



**FIGURE 14**

**BOUON DE CONTROLE DE FONCTION**

Le four est équipé d'un dispositif de sécurité au gaz qui coupe automatiquement le gaz contre un éventuel accident dû à l'écoulement de l'air ou à un excès de liquide entrant dans le système d'allumage et le brûleur de la table de cuisson automatique. Lorsque la porte du four est ouverte, elle fonctionne comme suit:

1. Ouvrez la porte du four.
2. Poussez le bouton de commande sur le four à gaz pour le faire passer à la position MIN et tournez-le dans le sens antihoraire.
3. Le brûleur du four s'allume en 15 secondes. L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, arrêtez le processus et ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant d'allumer le brûleur.

**NOTE:** Il est normal de tester l'allumage électrique plusieurs fois en raison de l'air dans le tube de gaz lorsque l'allumage électrique est utilisé pour la première fois.

4. Après avoir démarré l'allumage du brûleur, assurez-vous que le thermo-matériau est réchauffé et appuyez sur le bouton pendant 10 secondes pour désactiver la soupape de sécurité qui empêche le flux de gaz. Sinon, le dispositif de sécurité des gaz empêche le flux de gaz.
5. Fermez la porte du four en vous assurant que le brûleur du four est complètement allumé. Une fois que vous êtes sûr que le brûleur du four est complètement allumé, fermez la porte du four. Sinon, répétez l'opération. N'oubliez pas de toujours vérifier le brûleur lorsque le volet est fermé. Tournez le bouton de commande de gaz dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la forme souhaitée soit obtenue. Ensuite, tournez le bouton de commande de gaz dans le sens antihoraire pour obtenir le type de combustion désiré.

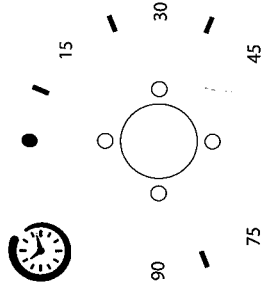
**AVERTISSEMENT:** L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes pour l'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant de remettre le brûleur à nouveau. Si les flammes du brûleur sont accidentellement éteintes, éteignez le contrôle du brûleur et n'essayez pas d'allumer les brûleurs à nouveau pendant au moins une minute.

**MINUTERIES POUR LE FOUR**

Les minuteries pour le four varient selon le modèle que vous avez préféré. Les différents types des minuteries sont suivants :

1) Fours ayant une minuterie mécanique

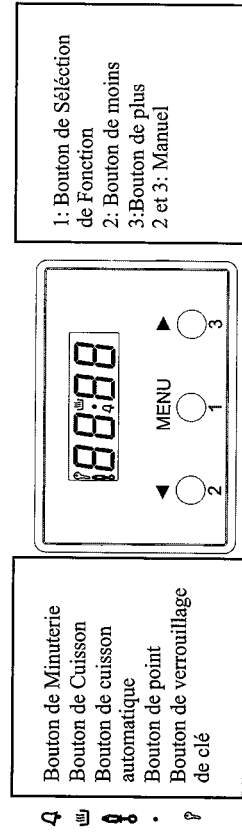
Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 90 minutes en tournant la minuterie mécanique dans le sens horaire. (Voir Figure 16). La minuterie commence à fonctionner juste après le réglage et l'allarme retentit lorsque le temps s'est écoulé. Tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la fin pour régler la minuterie, puis revenez à l'heure désirée.



**FIGURE 16**

**2) Fours ayant une minuterie électronique**

**VUE GENERALE**



Bouton de Minuterie  
Bouton de Cuisson automatique  
Bouton de point de clé

1: Bouton de Sélection de Fonction  
2: Bouton de moins  
3: Bouton de plus  
2 et 3: Manuel

**FIGURE 17**

## AJUSTEMENT DE LA DATE

"0.00" et "AUTO" clignotent après qu'une alimentation a été connectée ou reconnue à une source d'alimentation.

- Appuyez sur le 1er bouton pendant environ 2 secondes, le symbole de point commence à clignoter. Utilisez les 2ème et 3ème boutons pour régler l'heure actuelle. Après environ 7 secondes à partir de l'heure définie, les nouvelles données seront stockées dans la mémoire.

Ensuite, la vérification du temps peut être effectuée:

- Appuyez sur les 2ème et 3ème boutons pendant environ 2 secondes, le symbole de point commence à clignoter. Ensuite, vous pouvez définir l'heure actuelle.

## CUISSON MANUELLE

Le processus de cuisson l'utilisateur est effectué selon la fonction et le réglage du valeur de température définie par sans n'y avoir aucun programme de cuisson.

## AJUSTEMENT DE LA MINUTERIE

Vous pouvez activer la minuterie sans prendre en considération l'état d'activation d'autres fonctions de programmation. L'intervalle de temps varie de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

- Appuyez sur le premier bouton 1 jusqu'à ce que la minuterie commence à clignoter; l'affichage indique "0.00".
- Entrez le temps requis en utilisant les 2ème et 3ème boutons. Le symbole de la minuterie reste sur l'écran. Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes après que la durée réglée soit finie et le symbole de la minuterie commence à clignoter à nouveau.
- Appuyez sur 1er, 2ème ou 3ème bouton pour éteindre l'alarme. Le symbole de la minuterie disparaît et l'écran s'affiche l'heure actuelle.

## MODIFICATION DES SONS DE LA MINUTERIE

Vous pouvez modifier les tonalités de la minuterie comme suit:

- Appuyez sur les boutons 2 et 3 en même temps. Appuyez sur le 1er bouton pour afficher la tonalité actuelle "ton.1" sur l'écran. Appuyez sur le 2ème bouton pour sélectionner la tonalité souhaitée de 1 à 3.

## ANNULER LES PARAMETRES

Pour annuler les paramètres de la minuterie:

- Appuyez sur le bouton 1 pour sélectionner les paramètres de la minuterie.
- Appuyez sur les boutons 2 et 3.

## CLE / VEROUILLAGE DU FOUR

Maintenez la touche 3 enfoncée pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la clé ou le verrouillage du four.

**AVERTISSEMENT: Si vous utilisez un four ou un grill, la minuterie compte en arrière. Le four continuera à se réchauffer lorsque le compte en arrière se termine. Vous devez éteindre le four / grill à l'aide du bouton de commande de la fonction du four.**

## FONCTIONNEMENT DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Un ventilateur de refroidissement qui empêche la surchauffe de la surface extérieure du four et les dommages à l'environnement est existé dans le système de climatisation.

Ce ventilateur crée un flux d'air qui permet l'évacuation de l'air chaud (ventilation) par des grilles avant. Il crée en même temps un rideau d'air entre le panneau de commande et le couvercle. Ce rideau empêche la surchauffe des parties supérieures par ces deux parties. La circulation de l'air à l'aide d'un ventilateur de refroidissement empêche la condensation de la chaleur et de l'humidité pour les composants électriques et mécaniques, cela permet une longue durée de vie pour la sécurité de ces composants (Voir Figure 18). Le ventilateur de refroidissement commence à fonctionner automatiquement lorsque les fours commencent à fonctionner. Il est automatiquement désactivé après que la cuisson soit terminée.

## \*Fonction optionnelle

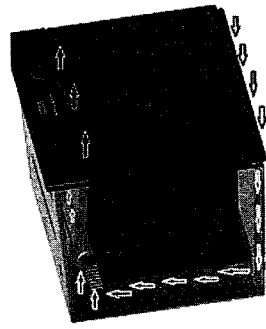


FIGURE 18

## NETTOYAGE GÉNÉRAL ET MAINTENANCE

Essuyez le four avec un chiffon chaud, savonneux et humide après chaque utilisation pour éviter les déversements d'aliments et d'huile. Parce que ces déchets peuvent causer une corrosion sur les surfaces intérieure et extérieure.

- Avant de nettoyer le four, retirez la fiche ou éteignez le four en éteignant l'appareil ou éteignez-le à l'aide de l'interrupteur marche / arrêt.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Vous pouvez nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un spray ou d'un liquide de nettoyage spécial en acier inoxydable que vous pouvez trouver sur le marché.
- Assurez-vous d'utiliser un produit de nettoyage sans particules pour nettoyer les produits qui peuvent être exposés à des surfaces émaillées ou peintes.
- N'utilisez pas de nettoyeurs liquides et d'éponges en fil métallique contenant des particules abrasives lorsque vous nettoyez les boutons et les symboles du panneau de commande.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four, car cela risque de provoquer la décomposition du verre.

\* N'utilisez pas de matériaux abrasifs et acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur des surfaces en émail, peintes et en acier inoxydable.

\* N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage général.

#### **VERRE DE LA PORTE DU FOUR**

\* Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un chiffon doux, puis essuyez-le avec un chiffon sec.

\* N'utilisez jamais de nettoyeurs en laine qui contiennent de l'abrasif dur, de l'acier, de l'agent de blanchiment, cela peut endommager le verre.

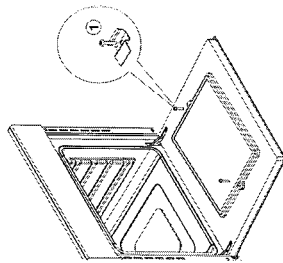
#### **VERRE DE LA PORTE INTERIEURE**

\* Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un chiffon doux, puis essuyez-le avec un chiffon sec.

\* N'utilisez jamais de nettoyeurs en laine qui contiennent de l'abrasif dur, de l'acier, du matériel décolorant, cela peut endommager le verre.

Les types de verre de couverture interne varient selon le modèle que vous préférez. Les types de verre de couvercle intérieur comprennent:

Le verre de couvercle intérieur de type classique: le verre intérieur peut être enlevé en ouvrant le couvercle et en enlevant les vis dans les modèles de verre à couvercle intérieur en type classique. Cela permet de nettoyer le verre en interne (Voir la figure 19).



**FIGURE 19**

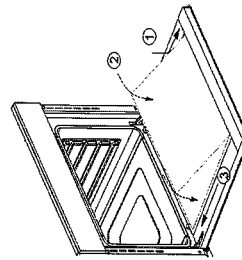
#### **Porte pleine en verre**

Essayez un couvercle intérieur en verre plein avant une surface lisse avec une éponge humide et un chiffon propre et propre. (Voir la figure 20)

Lorsque le couvercle est ouvert, comme il est indiqué:

1. Faites glisser le verre de l'extérieur vers la chambre intérieure.
2. Après avoir retiré les coins inférieurs du verre, assurez-vous que le verre est complètement en libre.
3. Retirez le verre.

Placez d'abord la porte en verre sur le canal en haut en faisant le processus à l'inverse après le processus de nettoyage. Ensuite, vous pouvez asseoir le verre en poussant vers les coins. Le verre descend vers le bas après qu'il soit placé et le verre est automatiquement assis.



**FIGURE 20**

#### **MECHE DU FOUR**

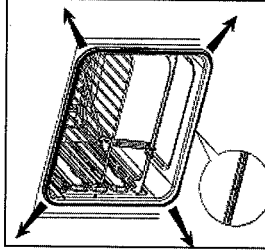
Il y a une mèche entourant les bords intérieurs qui permet au four de fonctionner correctement dans votre four.

\* Vérifiez périodiquement la mèche. Évitez d'utiliser un abrasif, un détergent abrasif, un agent de blanchiment ou de l'acide lorsque vous devez nettoyer.

\* Si la mèche est endommagée, consultez le centre de service agréé le plus proche dans votre région. Ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il soit réparé.

\* L'opération de changement de mèche du four s'effectue comme suit:

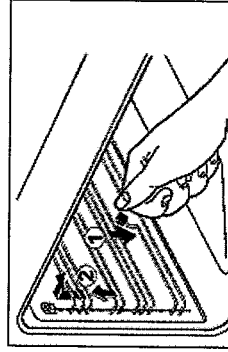
1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez en en tirant l'un des vieux angles malsains. (Figure 21)
3. 4 crochets sont attachés aux mèches. Utilisez ces crochets pour le remplacement, puis insérez la nouvelle mèche.



**FIGURE 21**

#### **RAYONS LATÉRAUX\***

Il est facile et possible d'enlever et de nettoyer le rayon en fil placé sur le grillade en fil et le plateau. Enlevez le rayon en fil à partir du canal de vis en retirant la mèche spécifique comme il est indiqué. Ensuite, retirez-le vers l'extérieur et lèvez-le des coins vers le haut. Appliquez ce processus à l'inverse après le nettoyage. Insérez d'abord les coins supérieurs sur le rayon du four et puis insérez-le au canal de vis en retirant avec un vis papillon spécifique (Voir figure 22).



**FIGURE 22**

\* Il existe seulement dans les certains modèles.

#### **REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR**

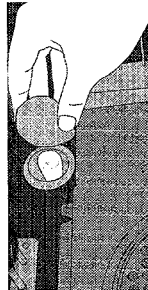
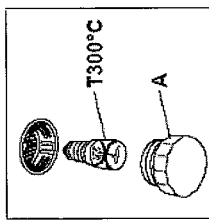
\* Assurez-vous qu'il n'y a pas d'alimentation électrique avant d'effectuer cette opération

- \* La lampe du four doit être conforme aux spécifications suivantes:
1. Résistance à la chaleur 2
  2. Courant électrique: 220-240V AC 50 / 60Hz,
  3. Courant de puissance électrique: 25W

\* Suivez les instructions ci-dessous pour le remplacement de la lampe du four (voir Figure 23).

1. Retirez le verre dans le corps extérieur (A) en tournant dans le sens antihoraire.
2. Retirez l'ampoule du four en la tournant dans le sens antihoraire.
3. Insérez la nouvelle ampoule.
4. Remontez le verre sur le corps extérieur.
5. Allumez la source d'alimentation électrique.

**AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque de choc électrique**

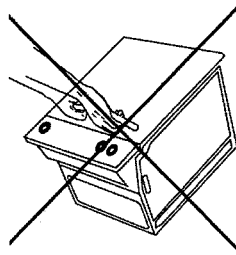


**FIGURE 23**

**Note: La position de la lampe indiquée dans la figure peut varier.**

#### INFORMATION SUR LE TRANSPORT

- Déplacez / placez le produit parallèlement au sol afin qu'il regarde vers le haut pendant le transport.
- Placez le carton au niveau du rayon à l'intérieur de la porte du four afin que la grille de fil et le plateau n'empêchent pas la porte du four. Fixez les côtés de la porte du four avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas le levier de la porte du four pour retirer l'appareil de son emballage ou le déplacer (**Voir la figure 24**).



**FIGURE 24**

#### DEPANNAGE SANS APPEL DE SERVICE

- N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil. L'intervention pour le produit ne doit être effectuée que par un personnel de service agréé.
- Les étapes suivantes doivent être respectées afin de réparer:
- Si la lampe du four ne fonctionne pas
  - La lampe du four est défectueuse. Remplacez par une nouvelle lampe.
- Si la vapeur fuit lorsque le four fonctionne
- Assurez-vous que le four fait cuire le repas au bon moment de cuisson et dans le rayon qui convient.
- Si la vapeur fuit lorsque le four fonctionne
- La fuite de vapeur pendant le fonctionnement est normale.
- Si le son métallique retentit lors du réchauffement et du refroidissement de l'appareil
- Les pièces métalliques peuvent se dilater lorsqu'elles sont chauffées, cela peut causer du bruit. Ce ne sera pas un problème.
- N'oubliez pas de contacter un consultant de service agréé bien que les informations dans cette section soient suffisantes pour résoudre votre problème.