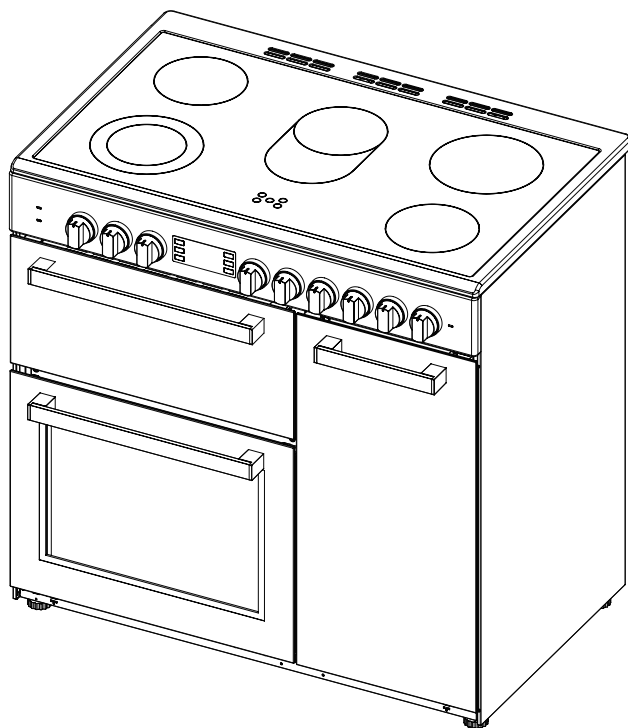


# RANGE COOKER

Electrical

Électrique

90 cm



H10-20-180-626

**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.

**“Conforms with the WEEE Regulations.”**

## Contents

Important warnings.....	4
Electrical safety.....	10
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Chain lashing illustration.....	20
Using oven section.....	20
Using the grill.....	21
Using cooker section.....	22
Using the chicken roasting.....	24
Description of oven.....	24
Cooking time table.....	24
Maintenance and cleaning.....	25
Installation of the oven door.....	26
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass.....	27
Catalytic walls.....	28
Rack positions.....	28
Changing the oven lamp.....	29
Using The Grill Deflector Sheet.....	30
Troubleshooting.....	31
Handling rules.....	33
Recommendations for energy saving.....	33
Environmentally-friendly disposal.....	34
Package information.....	34

## 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, tulle, 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 use the appliance with its front door glass removed or broken.
- 33.** 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.).



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

**35.** 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.

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

**37.** 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.

**38.** 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.


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

**40.** 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.

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

- 42.** User should not handle the oven by himself.
- 43.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
- 44.** 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.
- 45.** 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.
- 46.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- 47.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- 48.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
- 49.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
- 50.** 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.
- 51.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.





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

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

**54.** Cable fixing point shall be protected.

**55.** 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.

**56. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.**



## Electrical Safety

1. 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.

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

3. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.

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


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

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

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

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

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



**10.** 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.

**11.** 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.

**12.** 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.

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

**14.** 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.

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

**16.** 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.



## **Intended Use**

- 1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use 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.

## Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

## Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V 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 to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

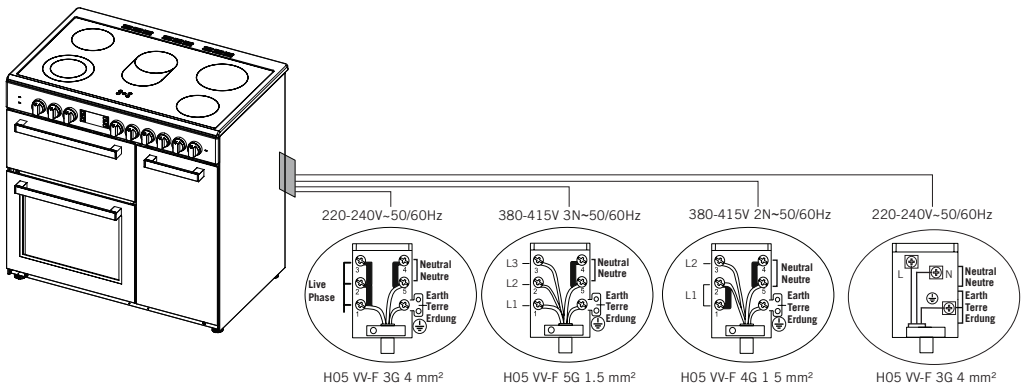
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

6. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

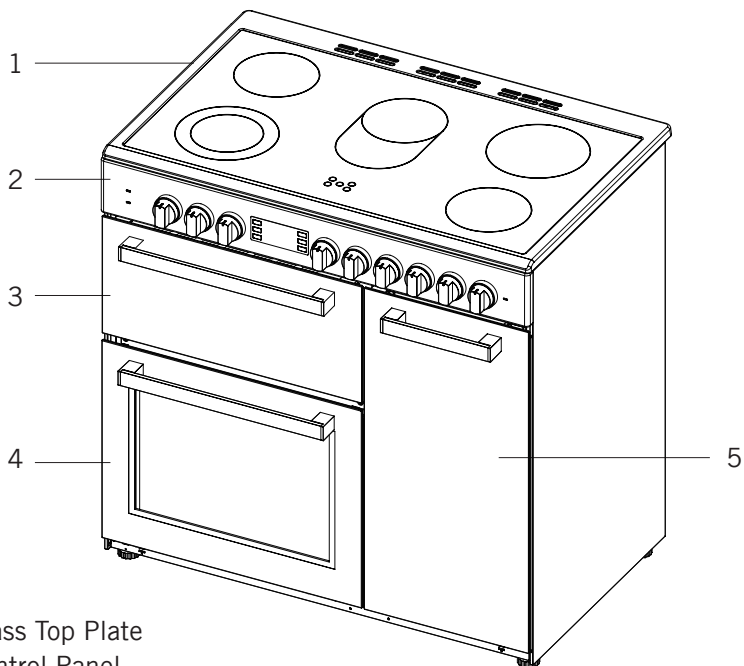
7. Operate your oven in dry atmosphere.

8. 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.

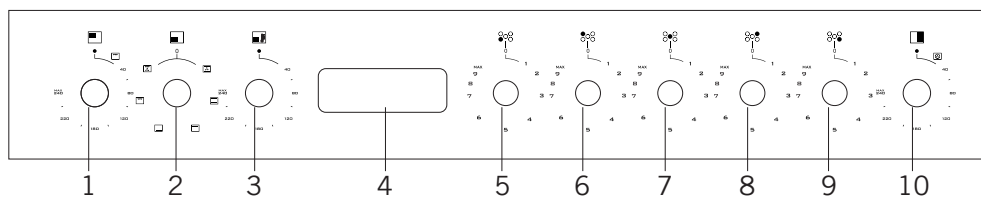
## Electrical Connection Scheme



## INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



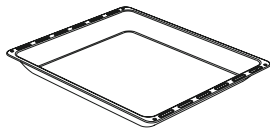
1. Glass Top Plate
2. Control Panel
3. LHS Grill
4. LHS Main Oven
5. RHS Oven



- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. LHS Grill                  | 6. 140 mm heater                 |
| 2. LHS main oven              | 7. 120 / 180 mm oval dual heater |
| 3. LHS main oven thermostat   | 8. 180 mm heater                 |
| 4. Digital timer *            | 9. 140 mm heater                 |
| 5. 140 / 250 mm double heater | 10. RHS oven                     |

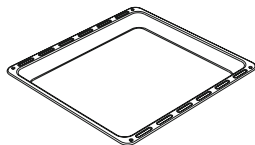
**Note:** Not every symbol is on every model; only take notice of the symbols on your device.

## 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.



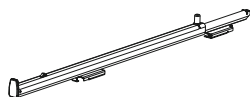
### Wire grill

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.



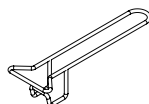
### Telescopic rail \*

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.



## Technical features of your oven

Outer width		900 mm		
Outer depth		600 mm		
Outer height		900 mm		
Lamp power		15-25 W		
		<b>Grill Oven</b>	<b>Main Oven</b>	<b>RHS</b>
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	MFR0/9052103E	13210 W	

**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.



## 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.

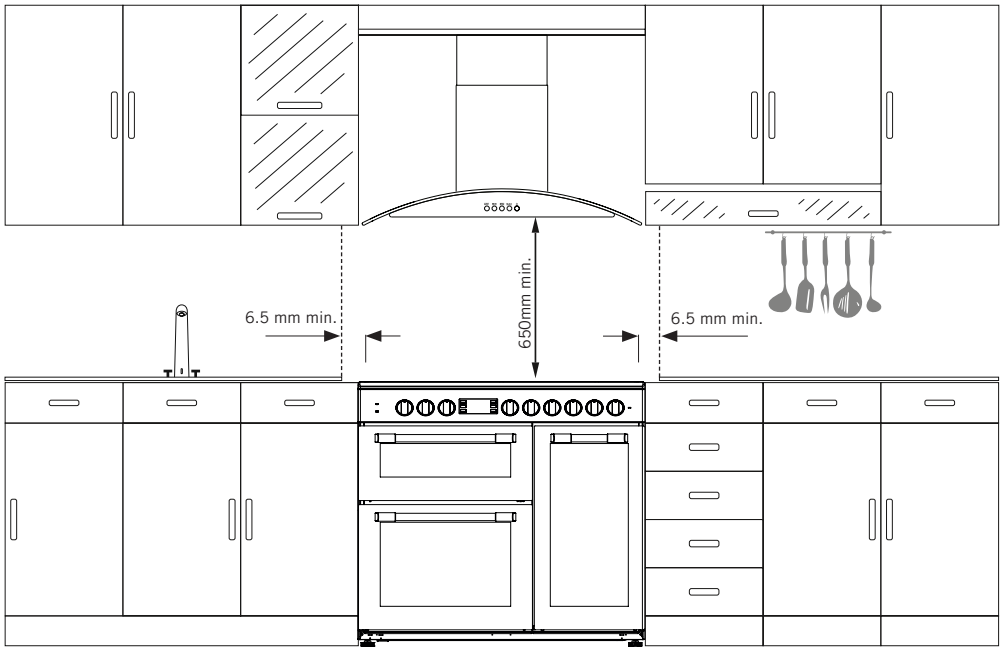
**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**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)

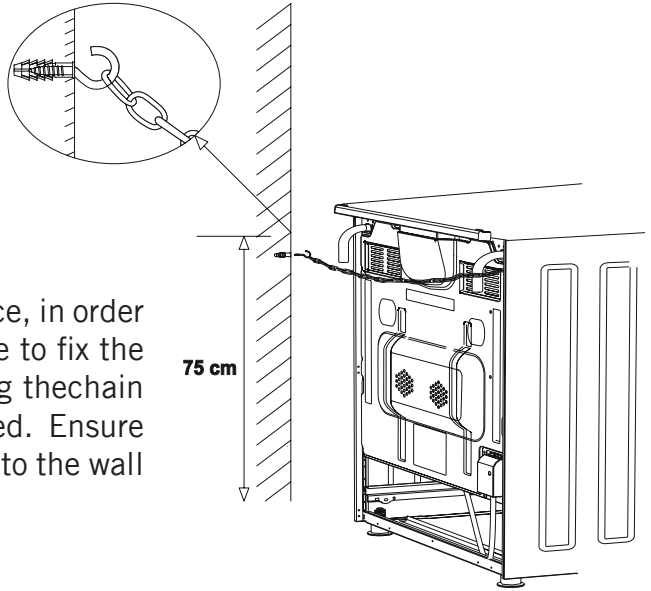


**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

**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 (Optional) 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. Cake forms while cooking cake gives better result.

## 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;

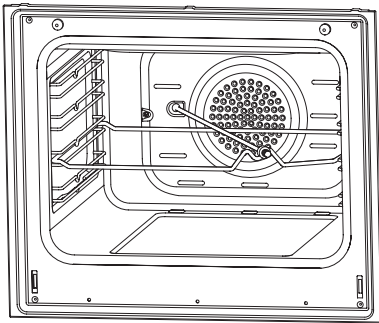
1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

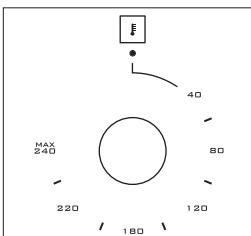
**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

## 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.

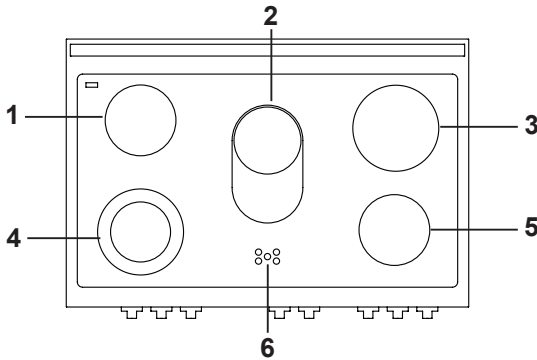
## Thermostat



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 COOKER SECTION

### Using The Hobs:



1. Heating Place 140 mm
2. Heating Place 140 x 250 mm
3. Heating Place 180 mm
4. Heating Place 120/180 mm
5. Heating Place 140 mm
6. Restvarmeindikator

1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.

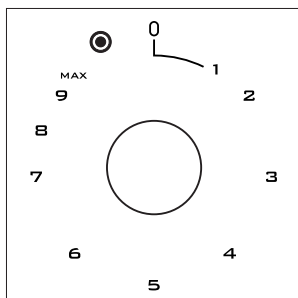
2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max.

5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clockwise on the "max" region end of the ring sign. When you turn to counter clockwise, the first ring will operate as maximum range and the second ring's power will reduce up to you desire temperature.

## Using multi-segmented cooking zones

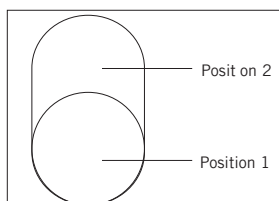


Multi segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

**1.** To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.

**2.** A “click” will be heard as soon as the hotplate radius changes.

## Turning off multi-segmented cooking zones



Turn the knob counter clockwise to off position to turn off the oven. All segments cooking zone are turned off.

**Warning:** Position 2 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

## Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140 mm	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	---
180 mm	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

Please use long-handled pot which is well placed on the hotplate and suitable for the hotplate surface.



Correct



Incorrect










Incorrect



Incorrect

## 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		

**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. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
2. 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.
3. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
5. Do not clean your oven with steam cleaners.
6. 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.
7. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
8. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
9. 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.

## Installation Of The Oven Door

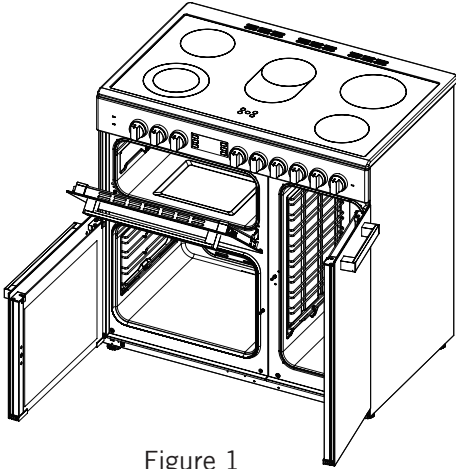


Figure 1

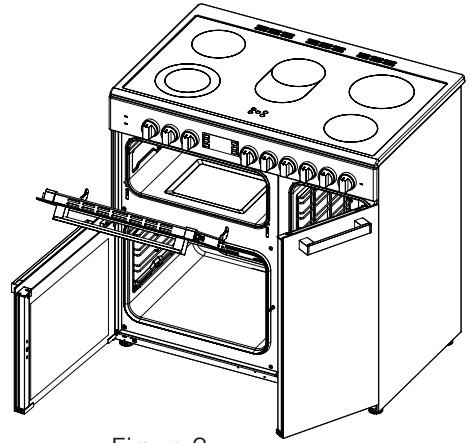


Figure 2

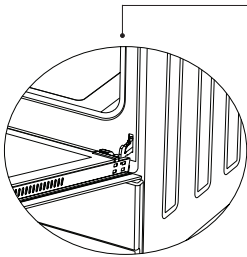


Figure 1.1

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 1.1**.

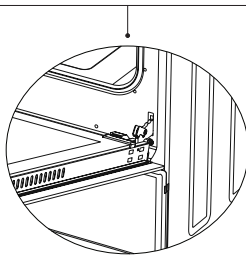


Figure 1.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 1.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

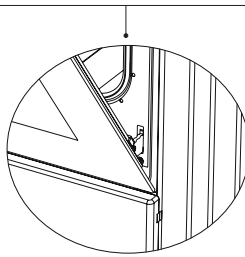


Figure 2.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 2.1**.

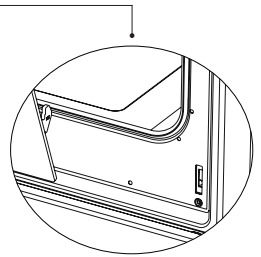


Figure 2.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 2.2**.

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 3 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 4. Then remove the inner-glass as shown in figure 5. 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.

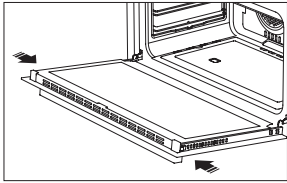


Figure 3

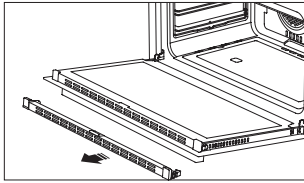


Figure 4

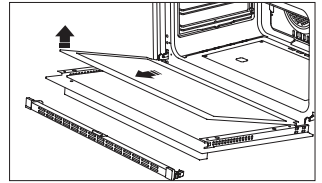


Figure 5

### 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.

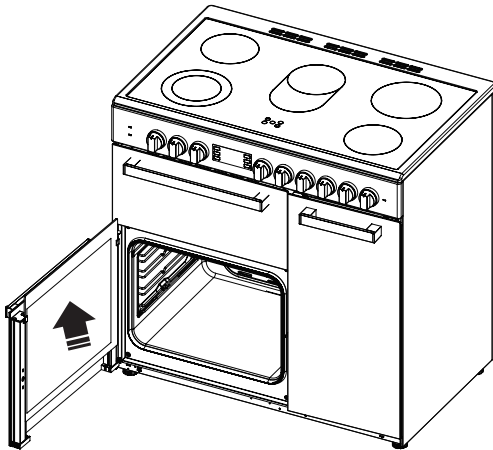


Figure 6

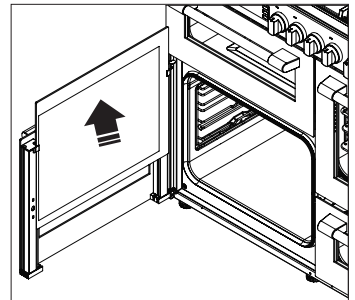


Figure 6.1

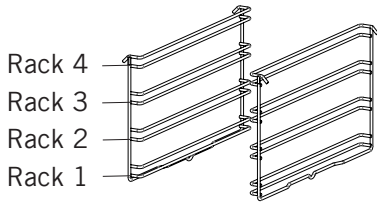
## Catalytic walls \*

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

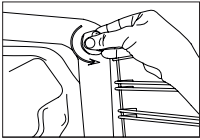
**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. 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

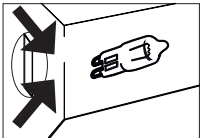
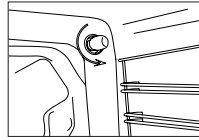


Figure 7

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

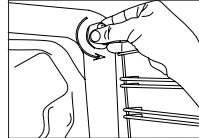


Figure 8

**WARNING:** This product contains a light source of energy efficiency class G.

## Using The Grill Deflector Sheet (optional) \*

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 9)

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 10)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 11)

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.

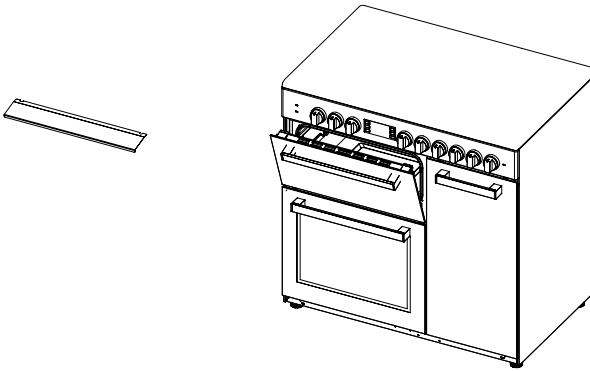


Figure 9

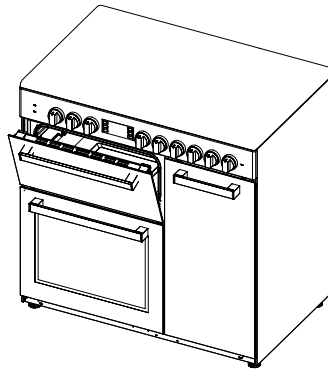


Figure 10

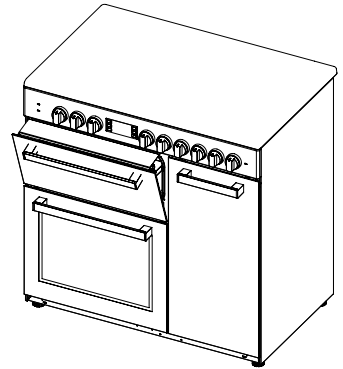


Figure 11

## 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.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
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.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
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 then wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
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.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not heat.</b>	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.
<b>Oven does not cook well.</b>	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.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	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**

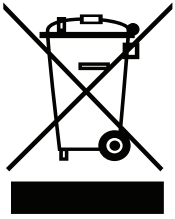
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
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 to 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 mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

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

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

**« Conforme à la réglementation DEEE ».**

## Table des Matières

Avertissements importants .....	37
Sécurité électrique.....	43
Branchement électrique .....	47
Présentation de l'appareil .....	48
Accessoires .....	49
Caractéristiques techniques de votre four .....	50
Installation de votre four.....	51
Illustration d'arrimage de chaîne .....	53
Utilisation de la section de four.....	53
Utilisation du grill.....	54
Utilisation de la section cuisinière.....	55
Utilisation de la rôtissoire pour poulet.....	57
Description du four .....	57
Tableau des temps de cuisson.....	57
Entretien et nettoyage .....	58
Installation de la porte du four .....	59
Nettoyage et entretien du verre de la porte d'entrée du four .....	60
Parois catalytiques.....	61
Position des grilles.....	61
Remplacement de la lampe du four .....	62
Utilisation de la feuille de déflecteur de gril .....	63
Dépannage.....	64
Règles de manipulation .....	66
Astuces pour réaliser des économies d'énergie.....	66
Mise au rebut écologique.....	67
Informations sur l'emballage .....	67

## 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 les instructions. C'est seulement de cette manière que vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon appropriée.

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 chauffer lors de l'utilisation du grill. 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 chauffent 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 du grill peuvent chauffer pendant l'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 est complètement fermée après avoir mis les aliments 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 convient d'éviter tout contact avec 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.** Les enfants ne doivent pas 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.** Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

**21.** Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez-vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable sont tenus à l'écart de 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 une utilisation 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.** Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez ou retirez des aliments du four, etc.

**28.** N'utilisez pas le produit lorsque vous prenez des médicaments et / ou êtes sous influence de l'alcool, cela peut 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, ce qui provoquerait 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.** N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

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

**34.** Ne placez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.

**35.** Il est important de placer correctement la grille 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 des aliments dessus.

**36.** 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.

**37.** 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.



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

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

**40.** N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les éventuelles égratignures sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

**41.** 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.

**42.** L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.

**43.** Des aliments pourraient se renverser lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures.

**44.** 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.

**45.** Le couvercle supérieur du four peut être fermé pour une raison. Reculez pour éviter que des aliments chauds ne vous tombent dessus. Il y a un risque de brûlure.

**46.** Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a une risque de basculement.

**47.** L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.

**48.** 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.

**49.** Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.

**50.** 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.

**51.** 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.

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

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

**54.** Le point de fixation du câble doit être protégé.

**55.** Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre les aliments dans ou sur les outils appropriés avant de les placer dans le four.

**56. ATTENTION: Si la vitre du four est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne touchez pas la surface de l'appareil et ne l'utilisez pas.**

### **Sécurité Électrique**

1. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages dus à une utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

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

3. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

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

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

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

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

■ ■ ■ ■

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

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

**10.** 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.

**11.** 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.

**12.** 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.

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

**14.** 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.

**15.** L'appareil est équipé d'un câble de **types « Y »**.

**16.** 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.

### **Utilisation Prévue**

**1.** Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique. L'utilisation commerciale 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 plaques 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, rôtir, 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.

## Méthodes de protection de la surface de cuisson en vitrocéramique

La surface en vitrocéramique est incassable et résiste aux rayures dans une certaine mesure. Cependant, pour éviter tout dommage, veuillez procéder comme suit :

1. Ne jamais verser de l'eau froide sur les cuiseurs chauds.

2. Ne vous placez pas sur une plaque de vitrocéramique.

3. Une pression soudaine, par exemple, l'effet d'une chute de salière, peut être dangereuse. Donc, ne placez pas de tels objets sur un support au-dessus des plaques de cuisson.

4. Après chaque utilisation, assurez-vous que la base de la casserole et les surfaces des zones de cuisson sont propres et sèches.

5. N'épluchez pas les légumes sur les surfaces de la table de cuisson. Les grains de sable qui tombent des légumes peuvent rayer la plaque de verre en céramique.

6. Ne posez pas de matériaux inflammables tels que du carton ou du plastique sur le four. Des objets tels que l'étain, le zinc ou l'aluminium (ainsi que des feuilles d'aluminium ou des cafetières vides) peuvent fondre sur les surfaces de cuisson chaudes et causer des dommages.

7. Veillez à ne pas laisser les aliments sucrés ou les jus de fruits entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes. La surface en vitrocéramique peut être tachée par ceux-ci.

## Branchement électrique

1. Votre four nécessite un fusible de 40 ampères pour l'alimentation mono-phasée ou un fusible de 3 x 16 ampères pour l'alimentation triphasée selon la puissance électrique, car la section cuisinière comporte 4 éléments chauffants en céramique et la section four a des modèles électriques. Il est impératif de faire installer l'appareil par un électricien qualifié.

2. Votre four est réglé en fonction de l'alimentation électrique de 220-240 V / 380-415 V CA, 50/60 Hz. Si votre alimentation est différente de la valeur spécifiée, contactez le centre de service agréé.

3. Le raccordement électrique du four ne doit être effectué qu'à des connexions / prises avec un système de mise à la terre installé conformément aux réglementations locales. En l'absence de raccordements/prises de courant équipés d'un système de mise à la terre à l'endroit où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui résulteront du fait que l'appareil n'est pas relié à un système de mise à la terre.

4. En cas de défaillance de votre câble d'alimentation électrique, vous devez impérativement le faire remplacer par le centre de service agréé ou par un électricien qualifié pour éviter tout danger ou choc électrique.

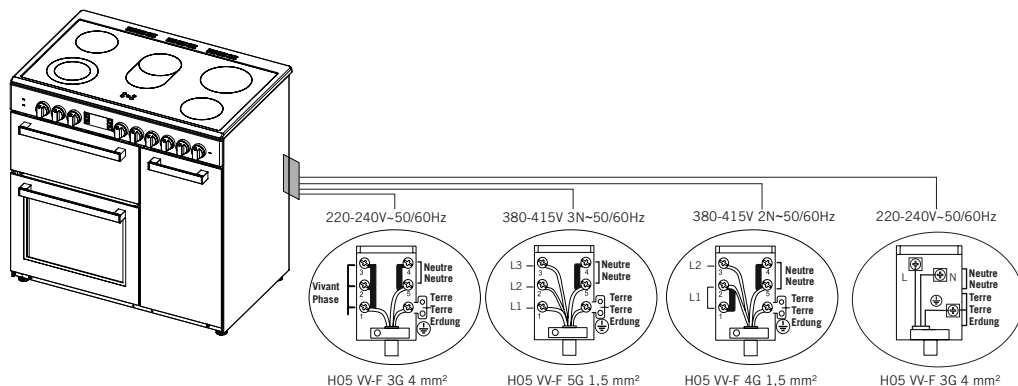
5. Le câble électrique ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

6. Vous devez utiliser le four dans un endroit bien ventilé et l'installer sur une surface plane.

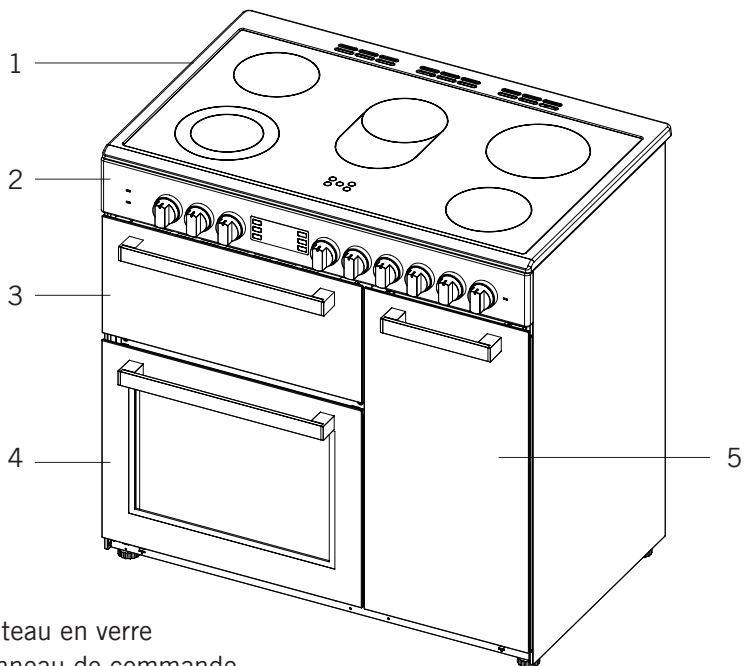
7. Faites fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

8. 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.

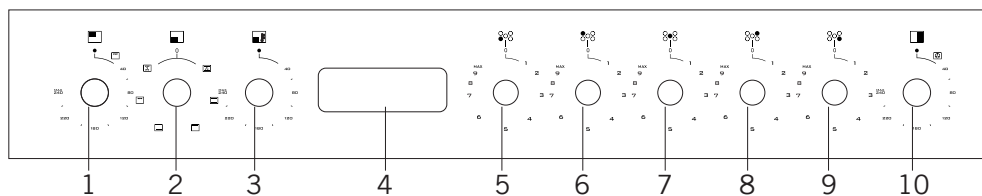
## Schéma de branchement électrique



## PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



1. Plateau en verre
2. Panneau de commande
3. Gril LHS
4. Four principal LHS
5. Four RHS

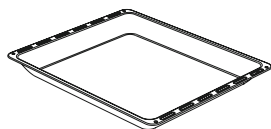


- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. Gril LHS                         | 6. Chauffage 140 mm                     |
| 2. Four principal LHS               | 7. Oval à double chauffage 120 / 180 mm |
| 3. LHS Thermostat du four principal | 8. Chauffage 180 mm                     |
| 4. Minuteur numérique *             | 9. Chauffage 140 mm                     |
| 5. Double chauffage 140 / 250 mm    | 10. Four RHS                            |

**Remarque:** Tous les symboles ne figurent pas sur tous les modèles, par conséquent, ne vous attardez que sur les symboles qui figurent sur votre appareil.



## Accessoires



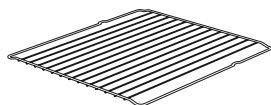
### Bac de déversement\*

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.



### Plaque

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



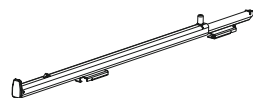
### Grille métallique

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



### Dans le grillage \*

Les aliments qui peuvent coller pendant la cuisson, comme la viande de bœuf, sont placés sur le plateau gril, ce qui les empêche de coller.



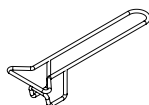
### Rail télescopique \*

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

Utilisée pour la plaque chauffante

## Caractéristiques techniques de votre four

Largeur extérieure		900 cm	
Profondeur extérieure		600 cm	
Hauteur extérieure		900 cm	
Puissance de la lampe		15-25 W	
		<b>Four à grill</b>	<b>Four principal</b>
		<b>RHS</b>	
Élément chauffant inférieur		---	1200 W
Élément chauffant supérieur		---	1000 W
Élément de chauffage turbo		---	1800 W
Élément de chauffage de la grille		1400 W	1800 W
Tension d'alimentation		220-240 V AC 50/60 Hz	
Consommation électrique totale	Code du type	MFR0/9052103E	13210 W

**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 différer en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

## 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.

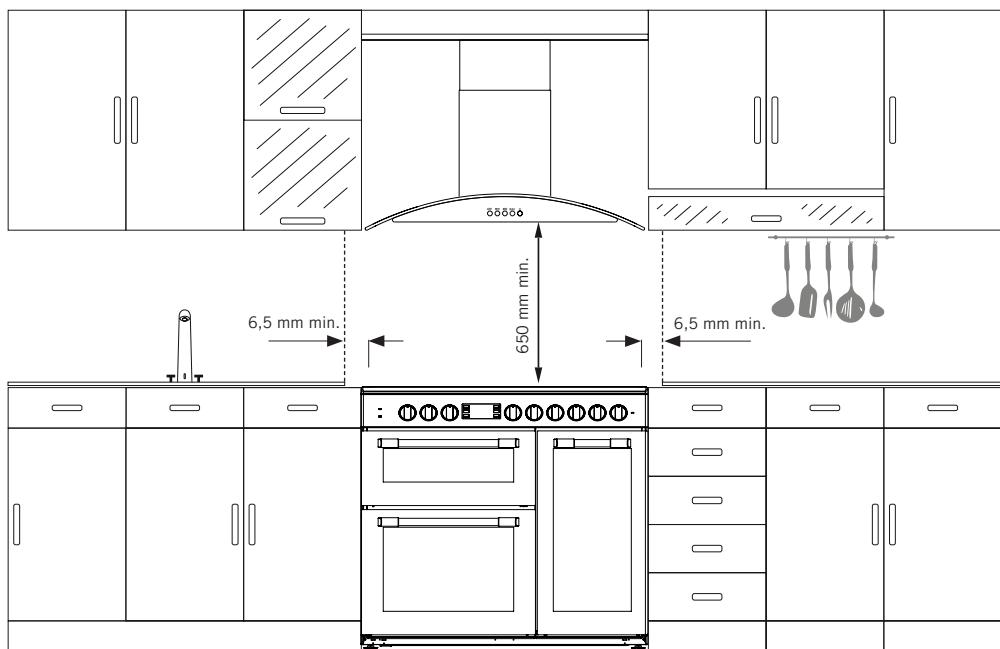
**AVERTISSEMENT:** Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

**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 dur 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)

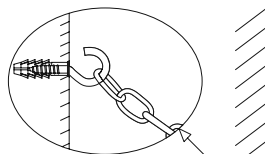


**AVERTISSEMENT:** Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

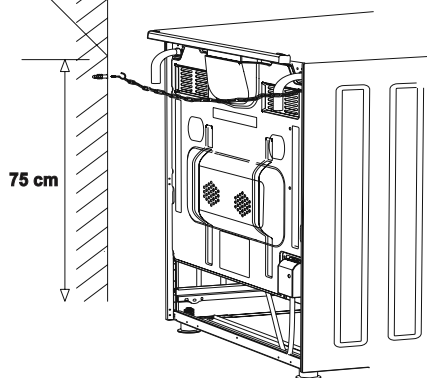
**AVERTISSEMENT:** N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

**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 pendant 45 minutes lorsqu'il est vide. Pour faire la cuisson dans votre four ; vous devez allumer le four et tourner le commutateur. Dans le cas contraire, votre four ne fonctionnera pas.

2. Les types de repas à cuisiner, les temps de cuisson et les positions du thermostat (en option) 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.

3. Ouvrez le couvercle du four lorsque vous faites des grillades au four.

4. Temps de cuisson : Les résultats peuvent varier en fonction de la tension locale, de la qualité du matériau, de la quantité et des températures.

5. 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.

6. Pour de meilleurs résultats, utilisez un moule à gâteaux.

## Utilisation du grill

1. Lorsque vous placez le grill sur le panier supérieur, les aliments sur le grill ne doivent pas toucher le grill.
2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner les aliments à l'envers.
3. Les aliments doivent être au centre du grill pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

### Pour allumer le grill;

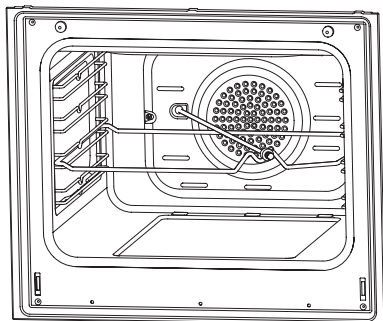
1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.
2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du grill.

### Pour éteindre le grill:

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

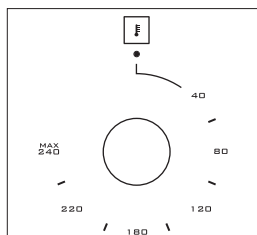
**AVERTISSEMENT:** Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson.  
(grill électrique)

## Utilisation de la rôtissoire pour poulet \*



Placez la broche sur le cadre. Faites glisser le cadre du tournebroche dans le four au niveau désiré. Placez une lèchefrite dans le fond afin de recueillir le gras.. Ajoutez un peu d'eau dans l'égouttoir pour faciliter le nettoyage. N'oubliez pas d'enlever la partie en plastique du crachoir. Vissez la poignée en plastique sur la brochette et retirez les aliments du four après le grillage.

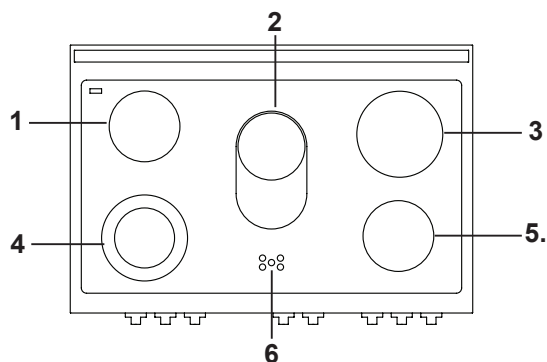
## Thermostat



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

## UTILISATION DE LA SECTION CUISINIÈRE

### Utilisation des tables de cuisson :



1. Plaque chauffante 140 mm
2. Plaque chauffante 140 x 250 mm
3. Plaque chauffante 180 mm
4. Plaque chauffante 120/ 180 mm
5. Plaque chauffante 140 mm
6. Restvarmeindikator

**1.** Les commutateurs en anneau sur le panneau de commande du four permettent de faire fonctionner la plaque de cuisson. Ce commutateur règle l'énergie afin d'atteindre la température que vous avez réglée.

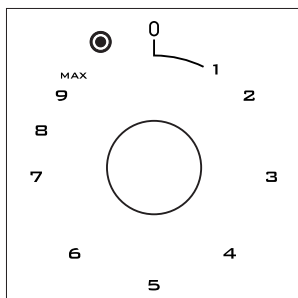
**2.** Pour obtenir un bon résultat de cuisson sur la plaque de cuisson, le fond de la casserole doit être aussi épais et plat que possible.

**3.** Le fond des casseroles et les foyers doivent avoir la même taille. Si possible, placez toujours des couvercles sur les casseroles. Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le foyer avant de l'allumer. Éteignez les foyers avant la fin du temps de cuisson, afin de profiter de la chaleur résiduelle.

**4.** Tournez le bouton dans le sens horaire pour mettre l'appareil en marche. La température réglée par la position du bouton sur la ligne augmente progressivement jusqu'au niveau maximum.

**5.** Pour un double foyer, le premier anneau fonctionne comme une zone unique ; le second commence à fonctionner après que vous l'avez tourné avec un peu plus de force dans le sens horaire à l'extrémité de la zone « max » du symbole de l'anneau. Lorsque vous le tournez dans le sens antihoraire, le premier anneau fonctionne à sa portée maximale et la puissance du second anneau diminue jusqu'à la température désirée.

## Utilisation des foyers extensibles

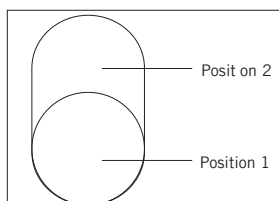


Les foyers extensibles permettent de faire chauffer des casseroles de tailles différentes sur le même foyer. Lorsque ces foyers sont activés, le plus petit cercle du foyer s'allume.

**1.** Pour changer le diamètre du foyer, tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire.

**2.** Un « clic » retentit dès que le rayon de la plaque chauffante change.

## Arrêt des foyers extensibles



Tournez le bouton dans le sens antihoraire sur Arrêt pour arrêter le four. Tous les foyers de la zone de cuisson sont arrêtés.

**Avertissement:** La position 2 des foyers extensibles ne fonctionnent pas de façon indépendante.

## Utilisation et description de la section plaque de cuisson vitrocéramique

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5.	Niveau 6	Niveau 7	Niveau 8	Niveau 9	Max.
140 cm	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	---
180 cm	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

Utilisez une casserole à long manche, bien placée sur la plaque de cuisson et adaptée à la surface de la plaque.



Correct



Incorrect










Incorrect



Incorrect



## DESCRIPTION DU FOUR

	Élément chauffant inférieur et supérieur		Ventilateur de chauffage turbo
	Élément chauffant inférieur + ventilateur		Éléments chauffants inférieur et supérieur + ventilateur
	Brûleur de gril / élément chauffant de gril		Élément chauffant supérieur
	Brûleur de four / élément chauffant inférieur		

**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:** Le four doit être préchauffé pendant 7 à 10 minutes avant d'y placer la nourriture.

Aliments	Four cavité	Grille position	Cuisson fonction	Température (°C)	Cuisson du programme (min.)
* Biscuit	Cavité droite	2-4-6-8	Ventilateur Turbo	170-180	30-35
** Pizza	Cavité droite	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
Petit gâteau	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	25-30

\* Il est possible de cuire jusqu'à 4 étages en même temps en posant du papier gras sur la grille. 4 étages en même temps en posant du papier gras sur la grille, à la moitié du temps de cuisson, changer les biscuits entre 2-4 et 6-8 étages.

\*\* Il est possible de cuire jusqu'à max. 4 étagères en même temps, à la moitié du temps de cuisson, changer les pizzas entre 2-4 et 6-8 étagères.

\*\*\* Les aliments doivent être retournés après la moitié du temps de cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Lorsque le four est en marche ou peu de temps après sa mise en marche, il est extrêmement chaud. Vous devez éviter tout contact avec les éléments chauffants.

2. Ne nettoyez jamais l'intérieur, le panneau, la porte, les plateaux et toutes les autres parties du four avec des instruments tels qu'une brosse dure, un tissu à mailles ou un couteau. N'utilisez pas des détergents abrasifs ou des matériaux susceptibles de causer des rayures.

3. Après avoir nettoyé l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon savonneux, rincez-le et séchez-le soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

4. Nettoyez les surfaces vitrées avec des produits de nettoyage spéciaux pour vitres.

5. Ne nettoyez pas votre four avec un nettoyeur à la vapeur.

6. Avant d'ouvrir la porte supérieure du four, nettoyez le liquide qui s'y est déversé. De même, avant de fermer la porte, assurez-vous que la table de cuisson est suffisamment refroidie.

7. N'utilisez jamais les produits inflammables tels que l'acide, diluant et le carburant lorsque vous nettoyez votre four.

8. Ne lavez aucune pièce de votre four dans le lave-vaisselle.

9. Pour nettoyer le couvercle avant en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée à l'aide d'un tournevis et la porte du four. Nettoyez et rincez-le ensuite abondamment à l'eau. Lorsque le couvercle est sec, placez-le correctement et remontez la poignée.

## Installation de la Porte du Four

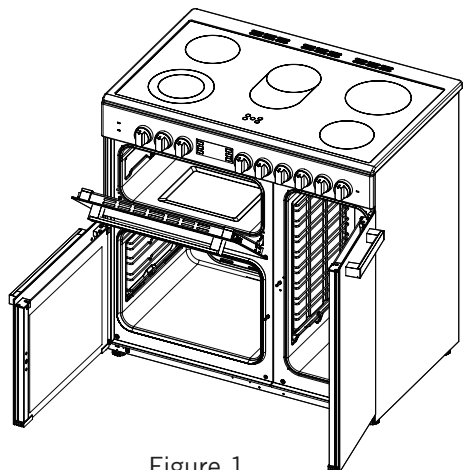


Figure 1

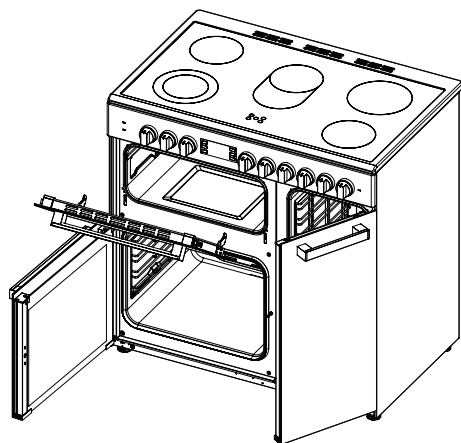


Figure 2

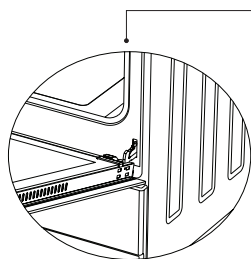


Figure 1.1

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 dans la **Figure 1.1**.

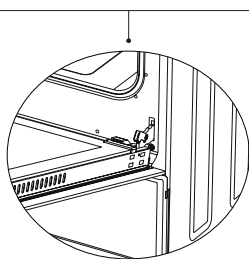


Figure 1.2

Amenez le verrou de charnière au plus grand-angle comme illustré à la **Figure 1.2**. Amenez les deux charnières à la même position en reliant la porte du four au four.

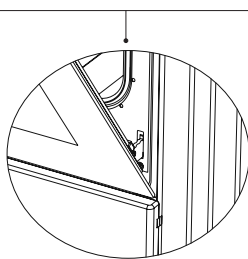


Figure 2.1

Ensuite, fermez la porte du four de manière à appuyer sur le verrou de charnière, comme illustré à la **Figure 2.1**.

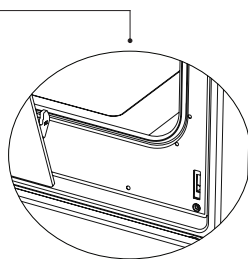


Figure 2.2

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 2.2**

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 3 et tirez-le vers vous, comme illustré sur la figure 4, retirez ensuite la vitre intérieure comme le montre la figure 5. 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.

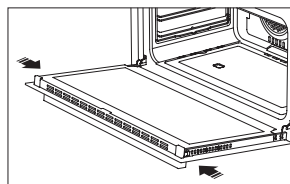


Figure 3

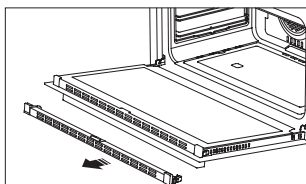


Figure 4

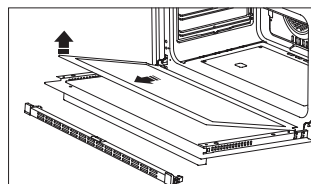


Figure 5

### 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 de nettoyage et d'entretien, veuillez poser le verre en le poussant vers le bas. Assurez-vous que la vitre est correctement installée.

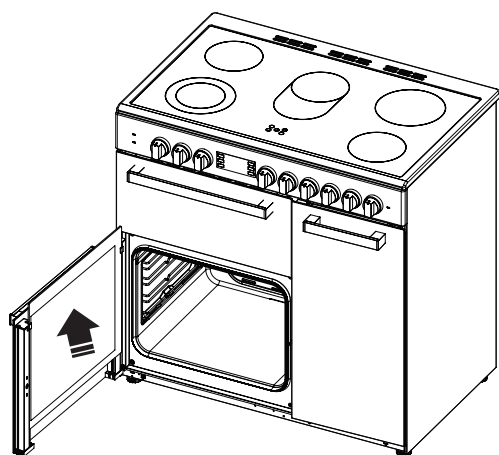


Figure 6

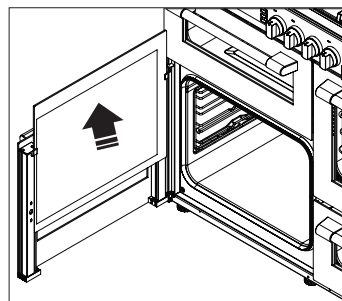


Figure 6,1

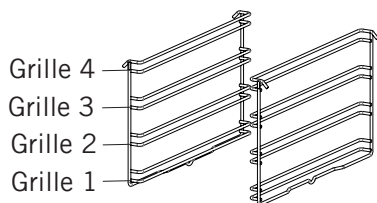
## Parois catalytiques \*

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. Les parois catalytiques absorbent également les résidus de graisse et nettoient votre four lorsqu'il fonctionne.

### 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 la lampe du four

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe. (avoir un circuit ouvert signifie que l'alimentation est coupée)

Débranchez en premier lieu l'alimentation de l'appareil et assurez-vous que l'appareil est froid.

Retirez la protection en verre en tournant sur le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Si vous avez des difficultés à tourner, utilisez des gants en plastique pour y parvenir.

Ensuite, retirez la lampe en la tournant, installez la nouvelle lampe avec les mêmes spécifications.

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et terminez la procédure de remplacement. Maintenant vous pouvez utiliser votre four.

### Type de Lampe G9



220-240 V, AC  
15-25 W

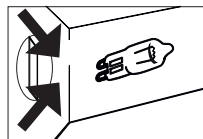


Figure 7

### Type de Lampe E14



220-240 V, AC  
15 W



Figure 8

**AVERTISSEMENT:** Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

## Utilisation de la tôle déflectrice du grill (en option) \*

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (figure 9)

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.

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 10)

4. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 11)

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 grill sera inutile.

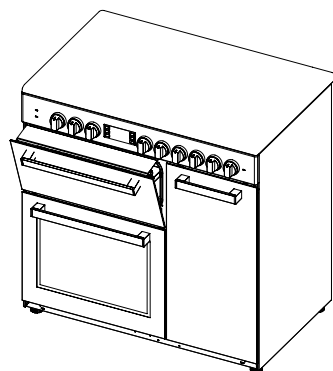
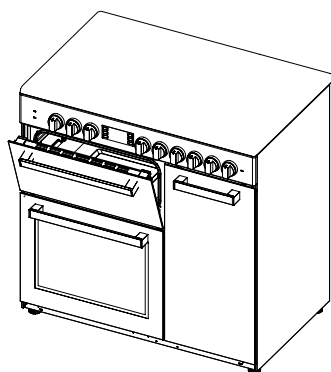


Figure 9

Figure 10

Figure 11

## DÉPANNAGE

Avant d'appeler le service technique, vous pouvez essayer de résoudre d'éventuels problèmes rencontrés avec votre appareil en vérifiant les points suivants :

### Points de Contrôle

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

Problème	Causes probables	Action
<b>Le four ne fonctionne pas.</b>	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifiez l'alimentation.
<b>S'éteint pendant la cuisson.</b>	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
<b>La porte du four ne s'ouvre pas correctement.</b>	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyer à fond le four et essayez De ré-ouvrir la porte.
<b>Un choc électrique lors du contact avec le four.</b>	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.	
<b>De l'eau qui goutte.</b>	L'eau ou la vapeur peuvent se s'égoutter/se dégager dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une défaillance de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essayez avec un torchon.
<b>Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.</b>		
<b>L'eau reste à l'intérieur du four.</b>		
<b>Fumée sortant pendant le fonctionnement.</b>	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas un défaut. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Résidus d'aliments sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments



Problème	Causes probables	Action
<b>Lorsque vous faites fonctionner le four, une odeur de brûlé ou de plastique se dégage.</b>	Des accessoires en plastique ou autres non résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	À des températures élevées, utilisez des accessoires en verre appropriés.
<b>Le four ne chauffe pas</b>	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.
<b>Le four ne cuit pas correctement les aliments.</b>	La porte du four est fréquemment ouverte pendant 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.
<b>La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.</b>	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe est peut-être tombée.	Remplacez-la avec une lampe ayant les mêmes spécifications.

## RÈGLES DE MANUTENTION

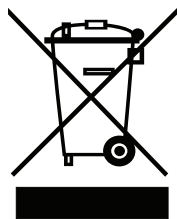
1. N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé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



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 détermine le cadre de travail pour le retour et le recyclage des appareils usagés applicables dans l'ensemble de l'UE.

## INFORMATIONS SUR L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations environnementales nationales. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.