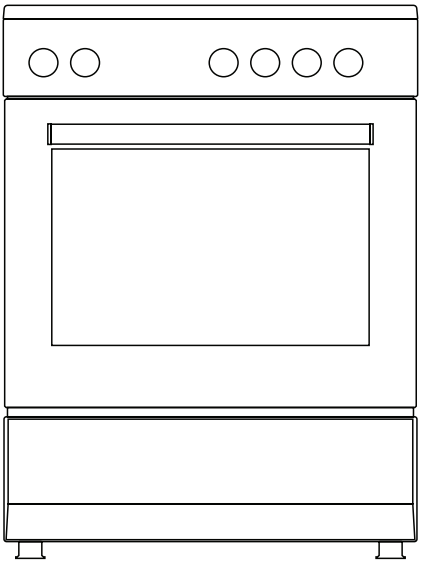


Free Standing Oven

Gas and electric

50x55 / 50x60 / 56x57 / 60x60 / 60x60 Professional

User manual

10000264-H10-20-180-423 Rev 005

Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

WARNING: This user manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with * are optional.

"Complies with WEEE Regulation"

Contents

Important warnings 4
Power connection 19
Gas connection 22
Appliance introduction 29
Accessories 30
Technical specifications 34
Setting up the appliance 38
Control panel 44
Operation of the oven 51
Using the hob section 60
Cooking functions and features 67
Cooking recommendations and warnings 69
Cooking charts 72
Maintenance and cleaning 84
Oven lamp replacement 91
Troubleshooting 93
Handling rules 95
Recommendations for energy saving 96
Compliance with WEEE regulations and waste disposal 97
Package information 97

IMPORTANT WARNINGS

1. Please read this user manual carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

2. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORISED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

3. The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

4. This appliance has been designed for household use only.

5. WARNING: Fire hazard; do not place any object on the cooking surfaces.

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

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

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

9. WARNING: Burning hazard due to superheated steam! A child's skin is more sensitive to high temperature than an adult's. Children should not open the oven's door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.

10. WARNING: 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.

11. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

12. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.

13. BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.

14. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.

15. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.

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

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

18. This appliance can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

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

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

21. Children should 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.

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

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

24. Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

25. Touching the heating elements should be avoided.

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

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

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

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

30. Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

31. Do not use the product with its front door glass removed or broken.

32. User should not carry the oven on his/her own.

33. Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.

34. 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.

35. 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.

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

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

38. Keep the ventilation channels open.

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

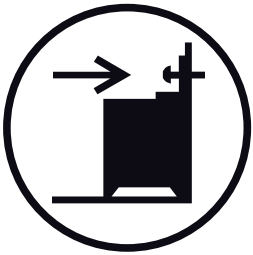
40. User shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

41. Oven and grill burners should not be operated simultaneously.

42. The grill burner should only be used for grilling.

43. ATTENTION: The glass door may crack when it is heated. Close all burners before closing the glass door. Before closing the glass door, wait until the hob surface gets cooled.

44. TIPPING HAZARD: The following balancing setting must be set up to prevent the tipping of the appliance. Please see the instructions for installation (See chain connection).



* SAFE SHUT (Optional)

Closing The Glass Door

The glass door can be closed in 3 ways;

1. As shown in figure 1, the glass door can be closed by pressing the latch located on the plastic clip with a finger.

2. As shown in figure 2, the glass door can be closed by pressing the plastic clip with a finger.

3. As shown in figure 3, the glass door can be closed by pressing the plastic clip with the help of a spoon.

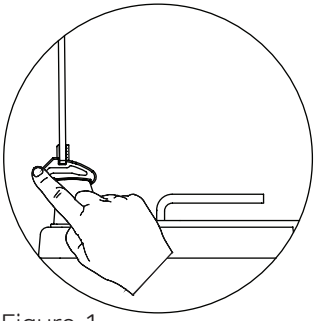


Figure 1

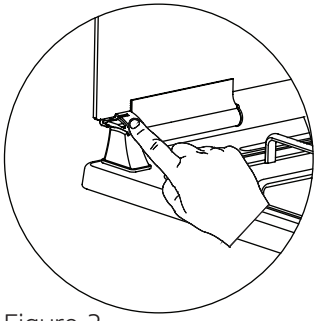


Figure 2

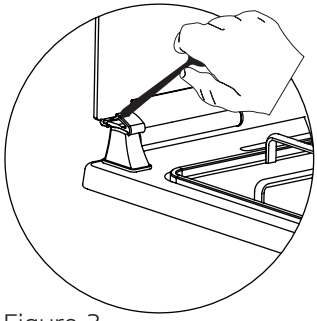


Figure 3

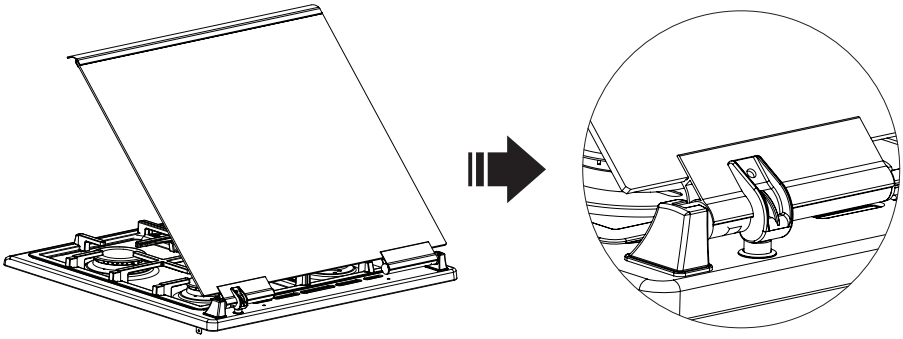
RISK OF INJURY: If the glass door is closed in hard way, the glass may break and cause injury. The glass door must be supported by hand when closing in order to prevent hard closings.

ATTENTION: The glass door may crack when it is heated. Close all burners before closing the glass door. Before closing the glass door, wait until the hob surface gets cooled.

* SHUT OFF (Optional)

Closing The Glass Door

When the glass lid is started to be closed, the glass lid cuts off the gas before it reaches a 45° angle.



RISK OF INJURY: If the glass door is closed in hard way, the glass may break and cause injury. The glass door must be supported by hand when closing in order to prevent hard closings.

ATTENTION: The glass door may crack when it is heated. Close all burners before closing the glass door. Before closing the glass door, wait until the hob surface gets cooled.

Electrical Safety

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

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

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

4. Have an authorised 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.

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

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

7. If you use an electrical appliance, e.g. a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.

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

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

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

11. 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.

12. 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.

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

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

15. With a steam oven, the water container must not be immersed in water or cleaned in the dishwasher. Otherwise, there is a risk of electric shock when the water container is placed in the steam oven.

16. Do not use steam cleaners for cleaning the product, otherwise electric shock may occur.

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

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

19. The product is equipped with a **type "Y"** cord cable.

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

21. Cable fixing point shall be protected.

Gas Safety

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

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

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

4. This appliance must be installed in accordance with the current regulations and only in well-ventilated areas. Please read the instructions carefully before installing and using this appliance.

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

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

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

8. If you have to use your product with a different gas type than the factory delivery, you have to apply to authorised service for the conversion.

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

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

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

THINGS TO DO WHEN GAS ODOUR IS DETECTED

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

2. Do not operate any electrical switch (For example: lamp switch or doorbell).

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

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

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

7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.

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

INTENDED USE

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

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

3. This product 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.

POWER CONNECTION

This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

WARNING: The electrical connections of the appliance should only be made with (Grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules.

Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your device complies with protection class I. Your oven's plug is grounded; please make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your appliance is manufactured for a 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. electrical supply and requires a fuse of 16 or 32 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

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

WARNING: When making the connection, take safety precautions against turning on power unintentionally.

WARNING: The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

WARNING: 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.

Wiring Diagram

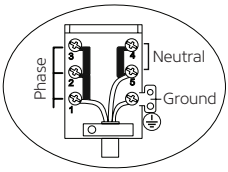
WARNING: The electrical connection of the product must be done by an authorised and certified personnel. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

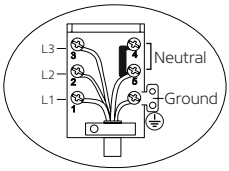
WARNING: Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company will not be responsible for the damages that may occur due to using the product without grounding according to local regulations.

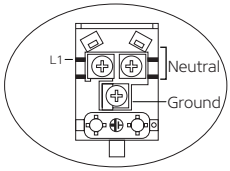
RISK OF ELECTROCUTION: Before conducting any operation on the electrical wiring, remove the electrical connection of the appliance.

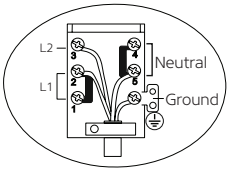
Wiring Diagram

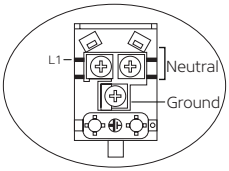
Make the electrical connection of your oven according to the appropriate wiring diagram.

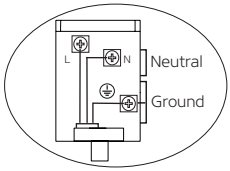
<table>
<tr>
<td>220-240 V ~ 50-60 Hz.
 

H05 VV-F 3G 4 mm²
H05 VV-F 3G 2.5 mm²</td>
<td>380-415 V 3N ~ 50-60 Hz.
 

H05 VV-F 5G 1.5 mm²</td>
<td>220-240 V ~ 50-60 Hz.
 

H05 VV-F 3G 0.75 mm²
H05 VV-F 3G 1 mm²</td>
</tr>
<tr>
<td>380-415 V 2N ~ 50-60 Hz.
 

H05 VV-F 4G 1.5 mm²</td>
<td>220-240 V ~ 50-60 Hz.
 

H05 VV-F 3G 1.5 mm²</td>
<td>220-240 V ~ 50-60 Hz.
 

H05 VV-F 3G 4 mm²
H05 VV-F 3G 2.5 mm²</td>
</tr>
</table>

Power supplies vary according to the electrical power that is used by the appliance. You can acquire the electrical power of the appliance by looking at the type label on the appliance's rear hood. The following table should be considered during the power supply change.

Power Range	Feeding Cord Type And Size
0-1379 W	H05 VV-F 3G 0.75 mm²
1380-2299 W	H05VV-F 3G 1.0 mm²
2300-3679 W	H05VV-F 3G 1.5 mm²
3680-7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm²
3680-……..W	H05VV-F 5G 1.5 mm²
3680 - 5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm²
5750-7359 W	H05VV-F 3G 4 mm²

GAS CONNECTION

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

WARNING: All kinds of work to be performed on gas equipment and systems should be carried out by authorised and qualified persons. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

WARNING: Check if the appliance settings are compatible with the local distribution conditions (Gas type and gas pressure) before placing the appliance.

The product does not have an exhaust. For this reason, this product should be installed according to installation regulations in force. Conditions regarding ventilation should be considered.

Use the product on a flat surface and in a well-ventilated environment.

Gas Hose Crossing Path

Make sure that the appliance's gas pipe and power cable do not pass by the hot surfaces.

Connect your appliance to the gas mains cock in the shortest way and without any leakage.

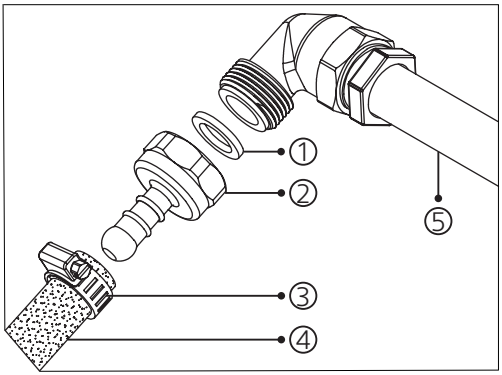
WARNING: Hose types must comply with EN 1762 standard for LPG and EN 14800 standard for NG.

WARNING: The hose which is used for safety should be at least 50 cm and at most 125 cm.

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

LPG Connection

Attach the metal clamp to the hose coming from the LPG cylinder. Install one end of the hose by pushing it all the way to the hose inlet fitting on the back of the appliance by heating it in boiling water. Tighten with a screwdriver by bringing the clamp to the end of the hose. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and gasket inlet fitting required for connection is as follows.



1. Gasket

2. Hose entry fitting

3. Metal clamp

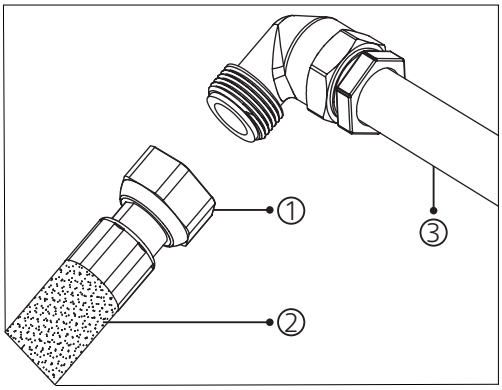
4. LPG connection hose

5. Main gas pipe

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Natural Gas Connection

Turn the nut to attach the hose to the main gas pipe. Check for gas leakage and complete the connection. The hose and connection fitting required for connection is as follows.



1. Nut

2. Natural gas connection hose

3. Main gas pipe

WARNING: Do not move a gas connected appliance. Any force may cause gas leakage as it may loosen the hose.

Sealing Check

Ensure that the knobs on the control panel are closed and the hood is open for sealing and gasket safety control.

Apply soap foam to the connection points. There will be foaming here if there is a leak/leakage.

WARNING: Never use any lighters, matches, lit cigarettes, or similar flammable materials when checking for gas leakage.

Room Ventilation

Oxygen required for combustion is taken from the room air and gases produced are returned directly to the room.

A good room ventilation is essential for the safe operation of your product.

If there are no windows or doors to be used for room ventilation, additional ventilation should be installed. However, if the room has a door that opens directly to the outside, there is no need for additional ventilation systems.

Room Size	Ventilation Opening
Less than 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 to 10 m^3	min. 50 cm^2
Greater than 10 m^3	is not necessary
In basement or cellar	min. 65 cm^2

Conversion From Natural Gas To LPG Or From LPG To Natural Gas

WARNING: Disconnect the product from gas and electricity.

RISK OF BURNS: If the product is hot, wait for it to cool down.

To Replace The Injector;

1. Lift the grate, burner cover and burner of the product so that the injector is visible (See figure 1).

2. With the help of a screwdriver (7 mm) with the tip as shown in figure 2, remove the injector by turning it (See figure 3).

3. Replace the injectors with suitable ones according to the values in the injector table and the type of gas to be used in the appliance.

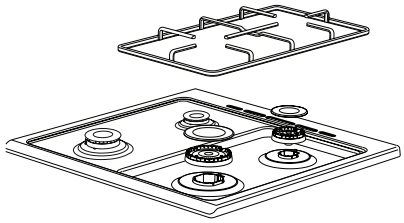


Figure 1

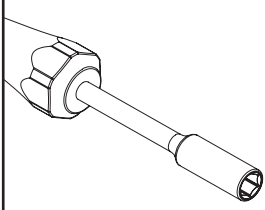


Figure 2

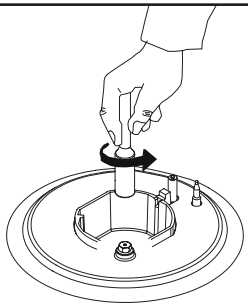


Figure 3

WARNING: Injector replacement should be done by an authorised service.

Flame Output Speed Setting

After replacing the injectors, it is also necessary to adjust the gas taps to the new type of gas.

Before starting the operation, make sure that the appliance plug is plugged in, the gas supply is on and the burners are completely placed.

Note: Gas setting screw for the low flame position must be loosened when switching from LPG to natural gas. During switching from natural gas to LPG, it should be tightened.

1. Put the cooker burners in a low position and pull out the cooker control knobs on the control panel (See figure 4).

2. With the help of a proper size screwdriver, tighten/loosen the gas setting screw (See figure 5). This enables the flame in the low position to increase or decrease. Adjust the proper gas setting so that the flame length is at least 4 mm.

3. For the final check, turn the flames of the cooker burners to the highest and lowest positions. In both cases, the flame must be ignited.

4. Repeat these procedures for each burner of the cooker.

5. After making the proper gas setting, install the control knobs in order to use the product.

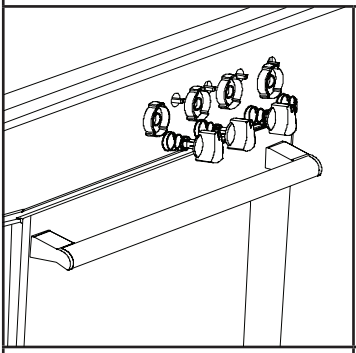


Figure 4

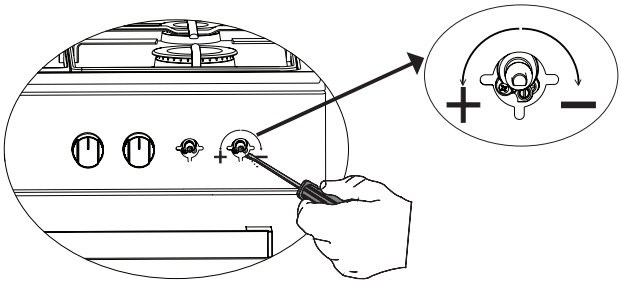
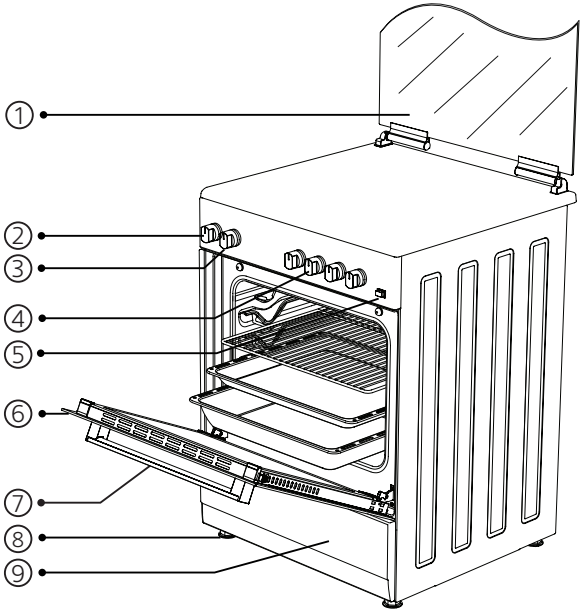


Figure 5

WARNING: Depending on the type of hob spout used in your product, the position of the gas setting screw may vary.

APPLIANCE INTRODUCTION (Optional)



1. Glass or metal door

2. Temperature adjustment knob (Thermostat)

3. Cooking function knob

4. Hob section control knobs

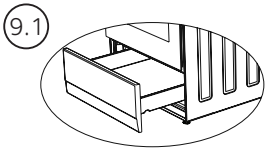
∗ **5.** Ignition knob

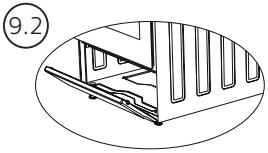
6. Oven door

7. Oven handle

8. Plastic leg

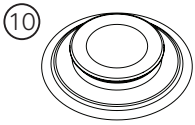
∗ **9.** Lower cabinet door



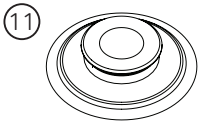


9. 1. Drawer

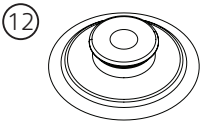
9.2. Openable door



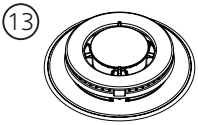
10. Large burner



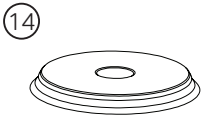
11. Middle burner



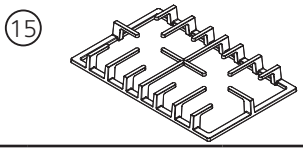
12. Small burner

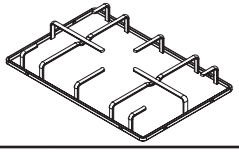


∗ **13.** Wok burner



∗ **14.** Electric heater (Hot plate)

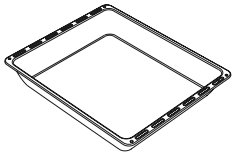
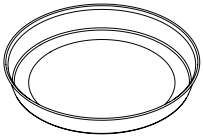
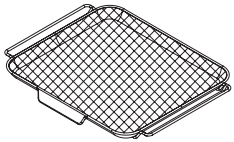
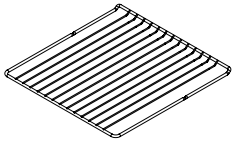
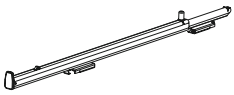
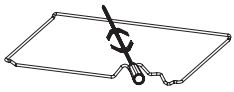


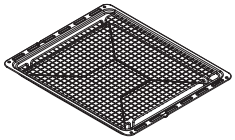
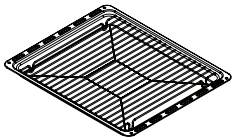
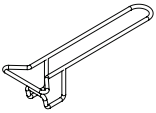
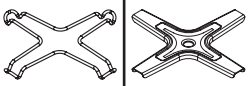
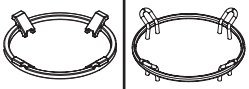


∗ **15.** Hob grills

Note: The appliance image above is only provided for illustration purposes. The image of the appliance may vary depending on the option. Only consider your appliance.

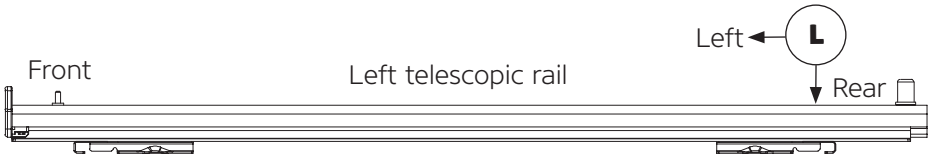
* ACCESSORIES (Optional)

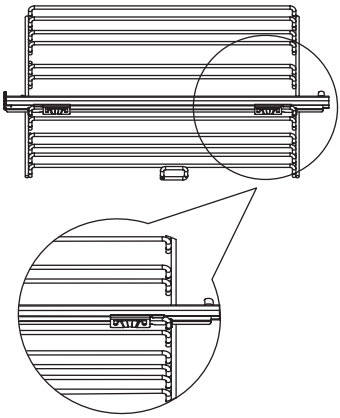
	**Deep tray** It is used for pastries, large roasts, stews. For cakes, frozen dishes and meat dishes; you may also use it as a container for collecting grease in case of roasting directly on the grill.
	Standard tray / Glass tray It is used for pastry (Cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.
	**Circular tray** It is used for pastry and frozen foods.
	**Drying / Air fryer tray** Drying function and air fryer is used for foods to be cooked. Place the standard tray under the air fryer tray to collect the oil dripping during cooking. Add some water on the standard tray for easy cleaning.
	**Wire grill** It is used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.
	**Telescopic rail** Thanks to telescopic rails, trays or wire shelves may be easily attached and removed.
	**Chicken roast** It is used for foods intended to be cooked by being rotated.

	**Grilled bacon** Place the bacon on the grill tray. Foods that may stick during cooking are cooked on the bacon grill. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.
	**Wire grill inside tray** Place the wire grill inside tray on the tray. Food that may stick while being cooked, like steak, are placed on the wire grill inside the tray. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.
	Splash back (Heat protection sheet) It prevents the contact of the temperature of the oven with the wall.
	**Tray handle** It is used to hold hot trays.
	**Coffee adapter (Coffee pot)** Can be used for coffee pots. Ensure that the legs of the coffee adapter are completely seated on the cooker grate and placed on the center of the hob.
	**Wok burner adapter** Can be used for wok pans. When flat-bottomed containers are used in the wok burner, the wok burner adapter should not be used. Wok burner adapter is suitable for convex containers.

* Telescopic Rails

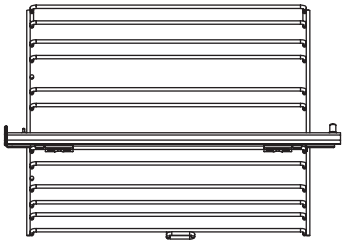
Telescopic rails allow you to pull tray and internal grill easily.





Telescopic rails, which are provided to you as an accessory, can be mounted on the side wire racks easily with two pieces of holding clips. Since there are right and left rails, make sure that you know which rail you shall install on which side. Check the right **(R)** and left **(L)** signs on the rails.

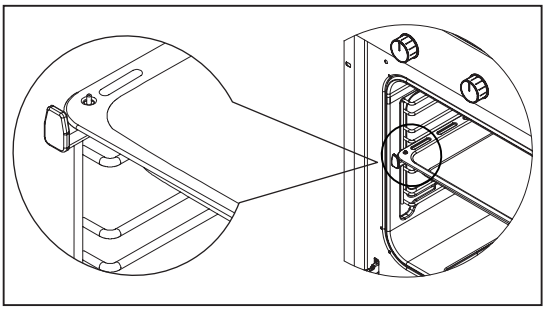
Our installation recommendation is that you should take the side wire racks completely out of the oven and install the telescopic rails on the side wire racks on a flat surface. Install the telescopic rail on the upper one among the two racks. The rails can be easily mounted and demounted. After adjusting the positions of right and left telescopic rails, press on them until they are inserted into the side wire racks.



Check whether the rails are seated completely or not by looking behind the wire rack.

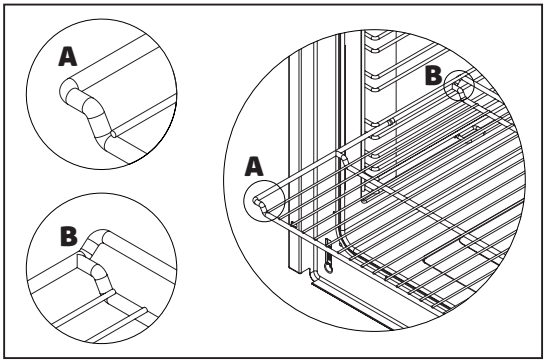
After installing the telescopic rails, mount the wire racks into the oven again. Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

Placing The Tray Or Wire Grill On The Telescopic Rail Appropriately



Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed. When using the tray or wire grill with the telescopic rail, make sure that the pins on the back of the telescopic rail rest on the back of the tray or wire grill.

Using The Wire Grill



It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack.

Correct placement is shown in the adjacent figure.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

Note: Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Features	**50x55**	**50x60**	**56x57**	**60x60**	
External width	500 mm	500 mm	560 mm	600 mm	
External depth	565 mm	630 mm	570 mm	630 mm	
External height	Min. 825 mm / Max. 900 mm				
Light power	15-25 W				
Lower heating element	1000 W	1000 W	1000 W	**60 Litres**	**80 Litres**
				1200 W	1200 W
Upper heating element	800 W	800 W	800 W	1000 W	1200 W
Turbo heater	-----	1800 W	1800 W	2200 W	1800 W
Grill	1500 W	1500 W	1500 W	2000 W	Small grill / Large grill
					1200 W / 2400 W
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.				
* 80 mm electric heater (Hot plate)	450 W				
* 145 mm electric heater (Hot plate)	1000 W				
* 180 mm electric heater (Hot plate)	1500 W				
* 145 mm quick electric heater (Hot plate)	1500 W				
* 180 mm quick electric heater (Hot plate)	2000 W				
* 220 mm electric heater (Hot plate)	2000 W				

WARNING: Technical specification and injector table should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. 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.

Injector Table

By Gas Type Burner Specifications		G20,20 mbar		G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20, 13 mbar	
		Natural gas		Natural gas		Natural gas		Natural gas	
Wok Burner (4,5)	**Injector**	1,60	mm	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Gas flow	0,421	m³/h	0,487	m³/h	0,418	m³/h	0,424	m³/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Burner (3,5)	**Injector**	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,327	m³/h	0,379	m³/h	0,326	m³/h	0,330	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	**Injector**	1,15	mm	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,233	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Burner (2,4)	**Injector**	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	-	mm
	Gas flow	0,224	m³/h	0,260	m³/h	0,223	m³/h	-	m³/h
	Power	2,40	kW	2,40	kW	2,40	kW	-	kW
Wok Burner (1,9)	**Injector**	1,05	mm	1,05	mm	1,05	mm	-	mm
	Gas flow	0,178	m³/h	0,206	m³/h	0,177	m³/h	-	m³/h
	Power	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	-	kW
Large Burner	**Injector**	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,271	m³/h	0,314	m³/h	0,270	m³/h	0,273	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medium Burner	**Injector**	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,159	m³/h	0,184	m³/h	0,158	m³/h	0,160	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Small Burner	**Injector**	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,096	m³/h	0,103	m³/h	0,088	m³/h	0,090	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	**Injector**	1,00	mm	1,00	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,187	m³/h	0,216	m³/h	0,186	m³/h	0,196	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	**Injector**	1,10	mm	1,10	mm	1,00	mm	1,20	mm
	Gas flow	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,232	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

By Gas Type Burner Specifications	G30,28-30 mbar			G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok Burner (4,5)	**Injector**	1,07	mm	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Gas flow	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Burner (3,5)	**Injector**	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	**Injector**	0,82	mm	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas Flow	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Burner (1,9)	**Injector**	0,68	mm	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Power	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Large Burner	**Injector**	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Medium Burner	**Injector**	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Small Burner	**Injector**	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	**Injector**	0,70	mm	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	116	g/h	113	g/h	114	g/h	114	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	**Injector**	0,75	mm	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	145	g/h	141	g/h	141	g/h	143	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Note: The diameter values written on the injector are indicated without commas. For example; the diameter, which is 1,70 mm, is indicated on the injector as 170.

SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical and gas installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity and gas installation is not suitable, call a certified plumber to arrange the utilities as necessary.

WARNING: Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorised 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 specified in the local standards related to electricity and gas should be followed when installing the product.

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.

WARNING: Keep the ventilation channels open.

WARNING: Correct personal protection equipment should be worn and applicable safety regulations should be followed during installation.

WARNING: The product should be positioned to avoid any air flow that could impact ignition and to prevent the accumulation of unburned gas.

WARNING: Appliances working with LPG should not be mounted under the floor level.

Right Place For Installation

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

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 50 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

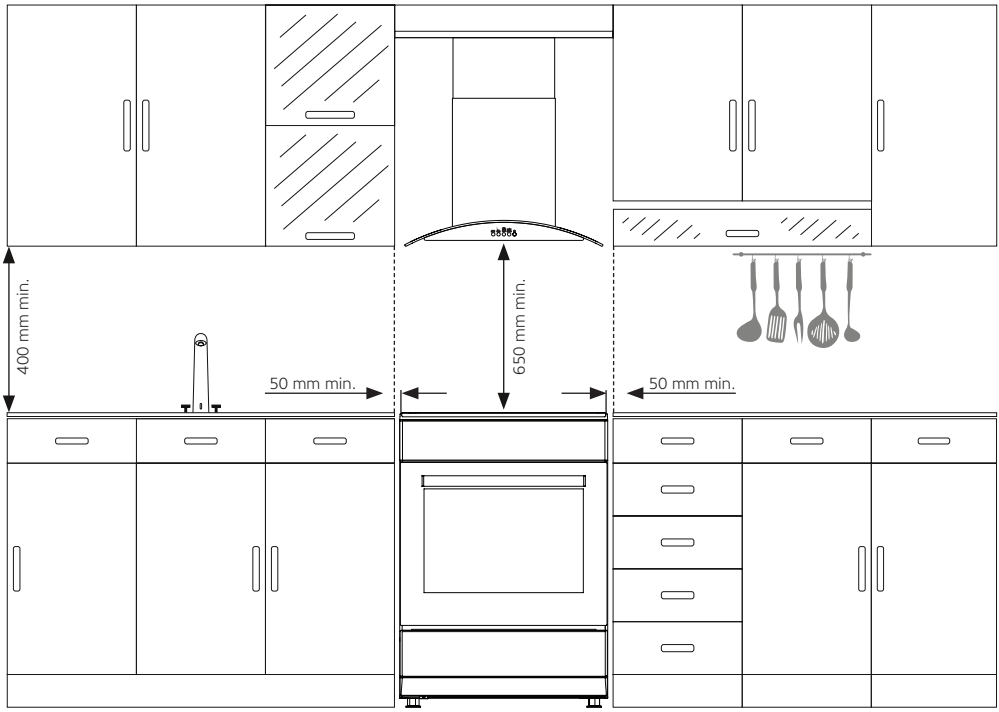
The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting (Min. 650 mm).

The product can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture, or any size of product behind or on one side. The kitchen furniture in the immediate vicinity of the product should be the same size or smaller than the product.

It is necessary to have at least a 2 cm gap between the product and the wall for air circulation.

Correct Installation

For accurate installation, please follow the dimensions given in the image below.



WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant (Minimum 100 °C).

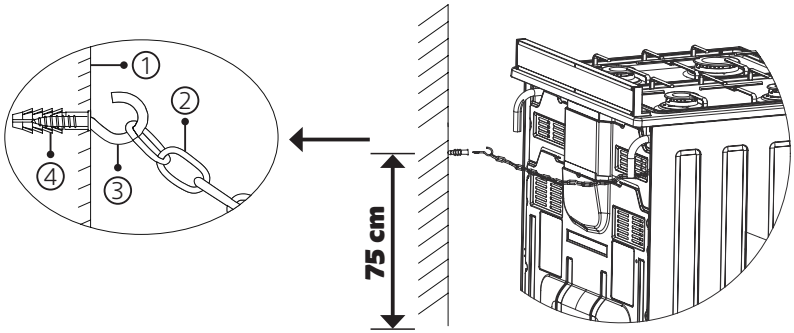
WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

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

* Chain Connection

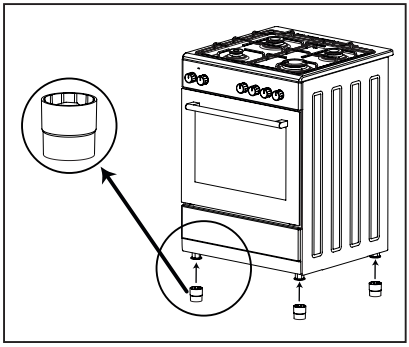
To ensure safe use of the appliance, it must be secured before use in order to prevent it from tipping over. Fasten the hook screw supplied with your appliance firmly to the kitchen wall with the dowel. Ensure that the hook is firmly fixed to the wall. Then insert the safety chain into the hook screw.

The safety chain should be as short as possible to prevent the tipping of the oven to the side and forward.



1. Kitchen wall
2. Safety chain
3. Hook screw
4. Dowel

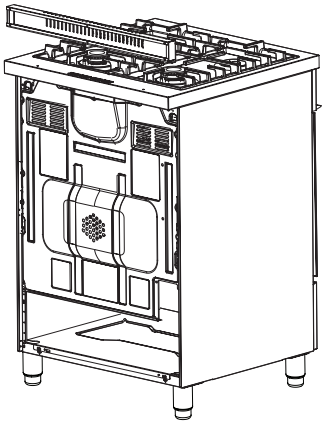
* Installation Of The Leg Adapter

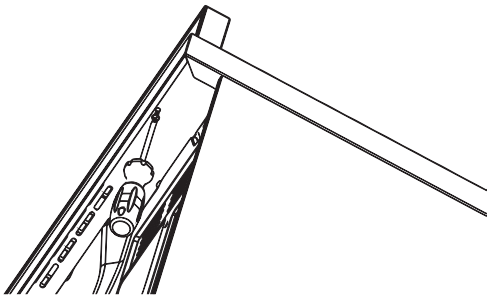


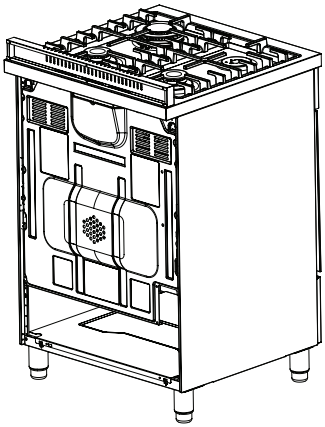
As shown in the figure, the installation of the leg adapters is done by threading them on the oven legs.

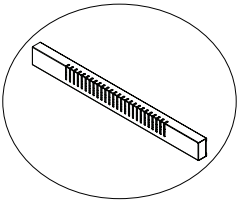
Note: Leg adapters increase the height of the oven.

* 60x60 Professional Oven Splash Back (Heat Protection Sheet) Installation

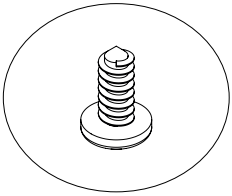








1



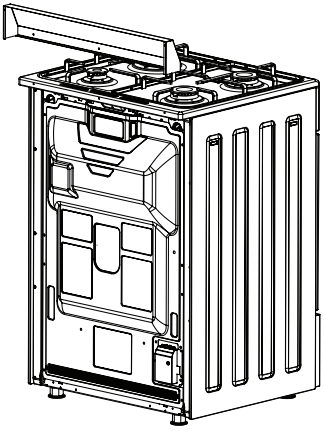
2

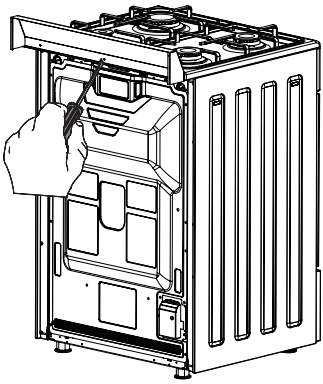
Align the splash back (Heat protection sheet) installation slots **(1)** with the holes on the table.

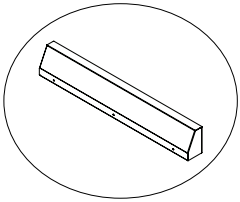
Then tighten the screws **(2)** into the splash back (heat protection sheet) installation holes **(1)** with the help of a suitable screwdriver.

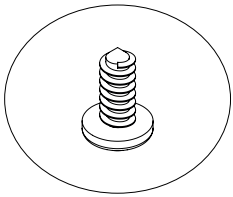
By carrying out the process in reverse sequence, you can remove the splash back (Heat protection sheet).

* 56x57 Oven Splash Back (Heat Protection Sheet) Installation







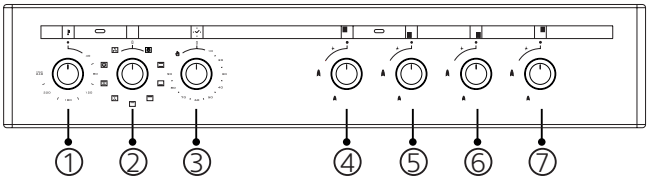


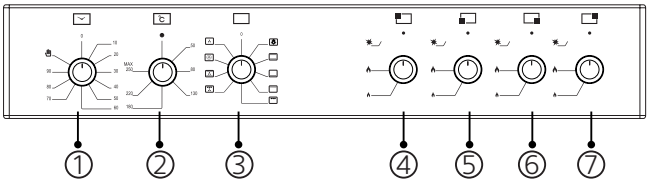
1	**2**
Align the splash back (Heat protection sheet) installation slots **(1)** with the holes on the table.	Then tighten the screws **(2)** into the splash back (heat protection sheet) installation holes **(1)** with the help of a suitable screwdriver.

By carrying out the process in reverse sequence, you can remove the splash back (Heat protection sheet).

CONTROL PANEL

For Electric Oven





1. Temperature adjustment knob (Thermostat)

2. Cooking function knob

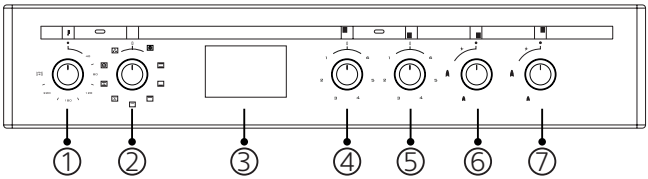
∗ **3.** Mechanical timer

4. Rear left gas burner

5. Front left gas burner

6. Front right gas burner

7. Rear right gas burner



1. Temperature adjustment knob (Thermostat)

2. Cooking function knob

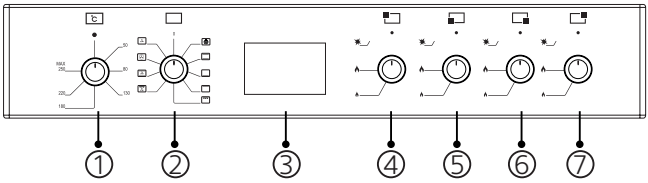
∗ **3.** Digital timer

4. Left rear electric cooking zone

5. Left front electric cooking zone

6. Front right gas burner

7. Rear right gas burner



1. Temperature adjustment knob (Thermostat)

2. Cooking function knob

∗ **3.** Digital timer

4. Rear left gas burner

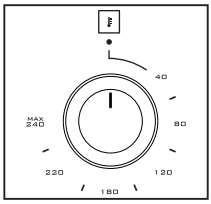
5. Front left gas burner

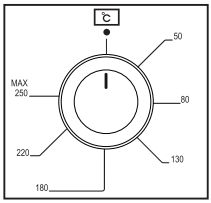
6. Front right gas burner

7. Rear right gas burner

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

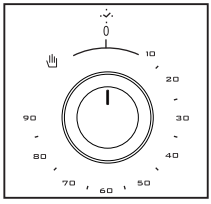
Temperature Adjustment Knob (Thermostat)

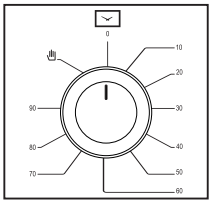




It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After putting the meal in the oven you can set it to the desired temperature by turning the knob. Thermostat light goes out when the oven reaches the adjusted temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

* Mechanical Timer Knob





It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-90 minutes. For cooking periods, see the cooking table.

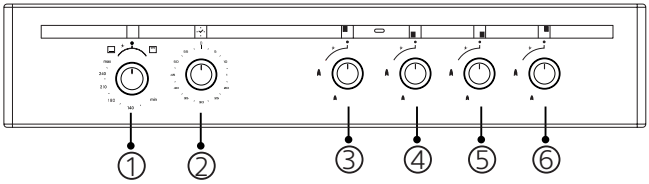
Manual Cooking

Note: In manual cooking, the cooking period is tracked by the user.

* Control Panel Icons

Auto ignition

For Gas Oven



1. Cooking function knob and temperature adjustment knob (Thermostat)

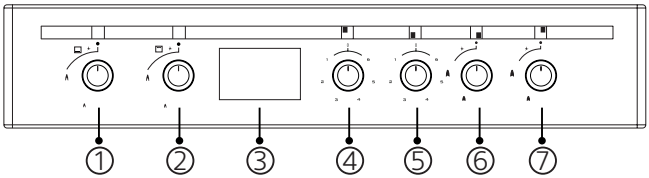
∗ **2.** Mechanical timer

3. Rear left gas burner

4. Front left gas burner

5. Front right gas burner

6. Rear right gas burner



1. Lower burner cooking function knob

2. Upper burner cooking function knob

∗ **3.** Digital timer

4. Left rear electric cooking zone

5. Left front electric cooking zone

6. Front right gas burner

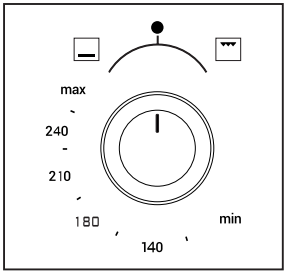
7. Rear right gas burner

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

WARNING: If there are two separate cooking function knobs on the control panel, controlling the lower and upper burners, both burners can be used at the same time. If there is a single cooking function knob on the control panel, controlling the lower and upper burners, lower and upper burners can't be used at the same time.

If the Oven (Lower)-Grill (Upper) Burner Is Controlled From One Knob

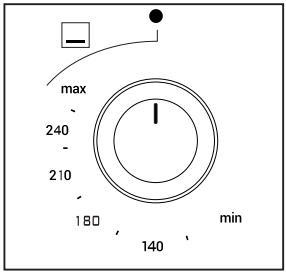
Oven-Grill Burner Control And Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. By turning the knob counter-clockwise after putting the food into the oven, you can start the oven burner and adjust the temperature. By turning the knob clockwise, you can operate the grill burner. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

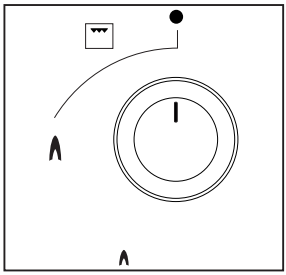
If the Oven (Lower)-Grill (Upper) Burner Is Controlled From Double Knobs

Oven Burner Control And Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



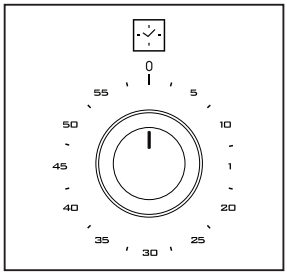
It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. By turning the knob after putting the food into the oven, you can start the oven burner and adjust the temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

Grill Burner Control Knob



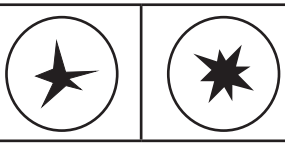
It allows the grill to be controlled. By turning the knob, you can operate the grill.

* Mechanical Timer Knob



It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-60 minutes. For cooking periods, see the cooking table.

* Control Panel Icons

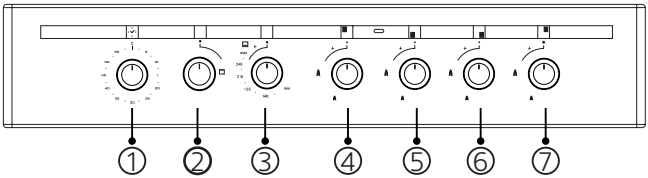


Auto ignition

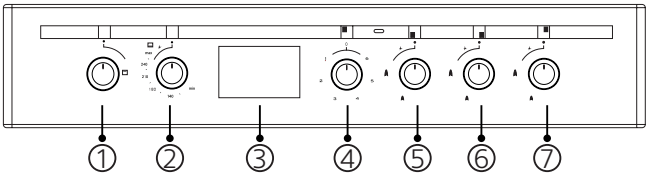
Lamp on / off position

Light

For Gas-Electric (Mixed) Oven



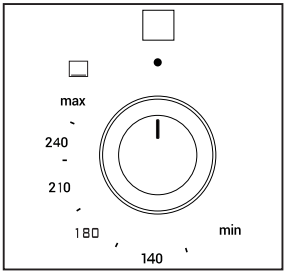
- ∗ **1.** Mechanical timer
- **2.** Grill (Upper)
- **3.** Oven (Lower) burner control and temperature adjustment knob (Thermostat)
- **4.** Rear left gas burner
- **5.** Front left gas burner
- **6.** Front right gas burner
- **7.** Rear right gas burner



- **1.** Grill (Upper)
- **2.** Oven (Lower) burner control and temperature adjustment knob (Thermostat)
- ∗ **3.** Digital timer
- **4.** Left rear electric cooking zone
- **5.** Front left gas burner
- **6.** Front right gas burner
- **7.** Rear right gas burner

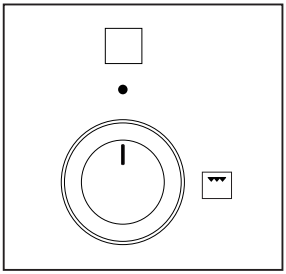
WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

Oven Burner Control and Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



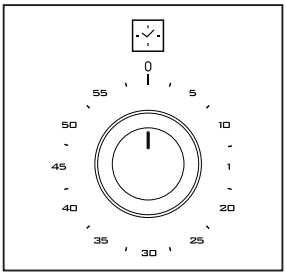
The oven allows the burner to be controlled. It is also used for setting the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. By turning the knob after putting the food into the oven, you can start the oven burner and adjust the temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.

Grill Control Knob



It allows the grill to be controlled. By turning the knob, you can operate the grill.

* Mechanical Timer Knob



It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-60 minutes. For cooking periods, see the cooking table.

OPERATION OF THE OVEN

Initial Operation Of The Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.

2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Connect the appliance to the gas and electricity.

3. Set the temperature adjustment knob to the highest temperature and operate the oven for 30 minutes with the door closed. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.

4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.

5. If your oven has a steam-assisted cooking function; remove the water container from the oven. Shake the water container well before using detergent.

Normal Operation Of The Oven

If The Oven Is An Electric Oven;

1. To start cooking, use the temperature control knob to set the temperature at which you want to cook, depending on the type of food, and the cooking function control knob to set the desired cooking function.

2. You can set the cooking time to a desired time by using mechanical timer knob in the models with a mechanical timer. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard.

3. In the models with digital timer; when the cooking time has expired according to the information entered, the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

If The Oven Is A Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven;

1. To use the burner of your preference, first press the knob in the direction of the arrow and wait 5 seconds for air to escape from the pipes (See figure 6).

In Models With Manual Ignition; you can ignite the burner of your preference with an igniter (Match, lighter) by rotating the knob (See figure 7).

*** In Models With (Auto) Ignition With A Knob;** you can ignite the burner of your preference by pressing the knob in the direction of the arrow (See figure 6) and rotating the knob (See figure 7).

*** In Button Ignited Models;** first, press the button on the control panel (See figure 8). Then, by pressing your preferred burner knob in the direction of the arrow, you can ignite the burner (See figure 6).

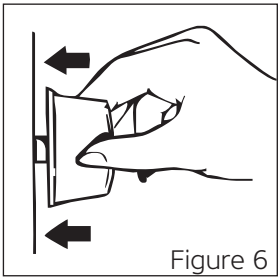


Figure 6

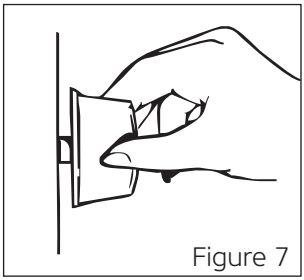


Figure 7

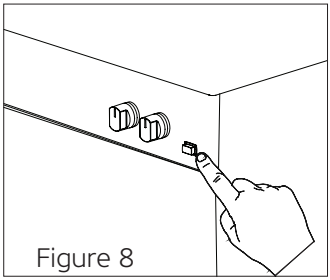


Figure 8

WARNING: The ignition takes place by means of electricity in models with (Automatic) ignition with a knob. Therefore, make sure that the product is electrically connected before using the product.

RISK OF EXPLOSION AND BURNING: When the burner is ignited, press and hold the knob for a maximum of 15 seconds for the flame checking system to operate. Holding down the knob for more time creates a risk of explosion and burning, as this will lead to the accumulation of gas. If there is no ignition, wait at least one minute with the oven door open. Then try to carry out ignition again.

2. After the ignition is complete, you can start the cooking process.

3. You can set the cooking time to a desired time by using knob in the models with a mechanical timer. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard.

4. The timer gives an audible signal when the cooking time is up in line with the entered information in the models with a digital timer.

WARNING: In products with double knob control type; the upper burner should be started 15-20 minutes after the lower burner is started.

* COOLING FAN

During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well.

The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.

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 knob over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

To Turn Off The Grill;

Set the function knob to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed when grilling (Electric grill with thermostat).

WARNING: Keep the oven door open while grilling (Gas and electric grill without thermostat).

* Use Of Panel Protection Sheet

Panel protection plate is designed to protect the control panel and knobs when the oven is in grill mode and the oven door is open. When the oven is in grill mode, the panel protection plate (See figure 9) should be used to prevent heat damage to the control panel and knobs.

Open the front glass door of the oven (See figure 10). Place the panel protection sheet and gently close the door and fix the panel protection plate (See figure 11).

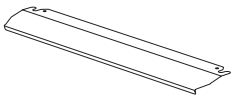


Figure 9

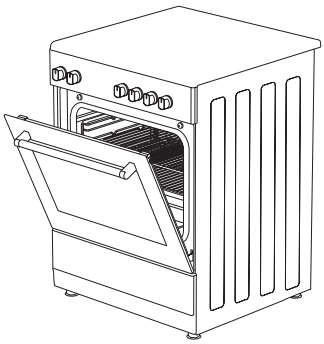


Figure 10

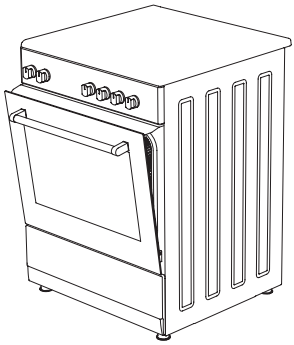


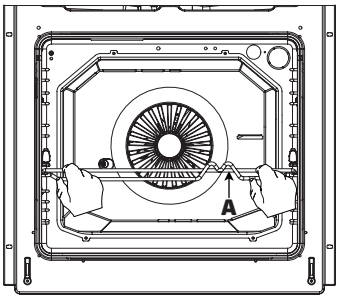
Figure 11

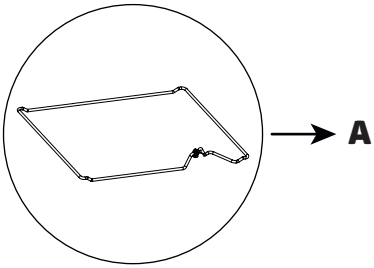
WARNING: The panel protection sheet is suitable for use with the door open.

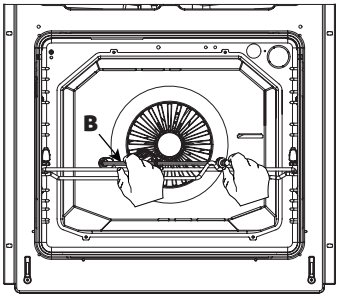
*** Use For Chicken Roasting**

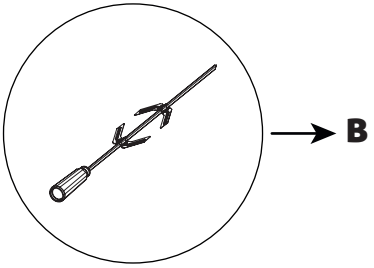
WARNING: Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the oven's door.

Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(B)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(B)**. Place the skewer **(B)** on the rotisserie wire **(A)** and put it in the oven and make sure that the end of the skewer **(B)** is placed in the rotisserie engine chamber.









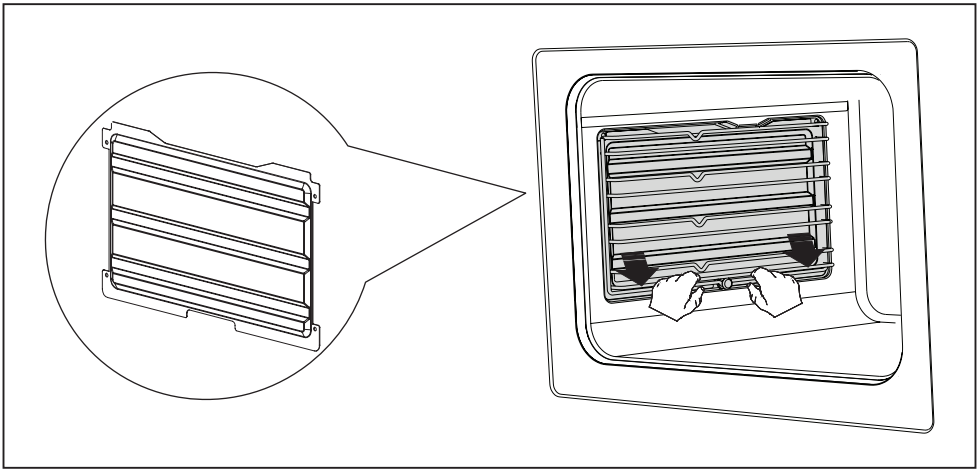
After closing the door, set the oven to the grill ( ) position and bring the thermostat temperature up to the maximum temperature level using the temperature setting button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

* CATALYTIC PANEL

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

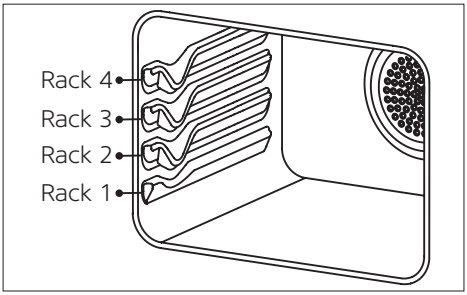
Detaching Catalytic Panel

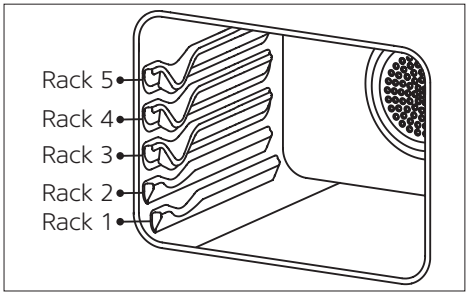
To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.



RACK POSITIONS

Standard Rack Positions

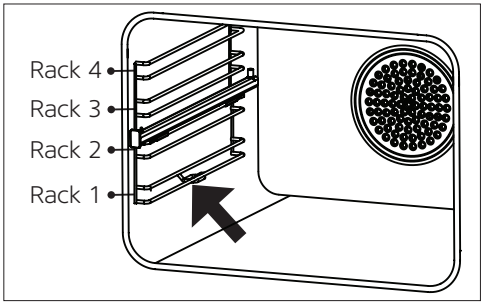


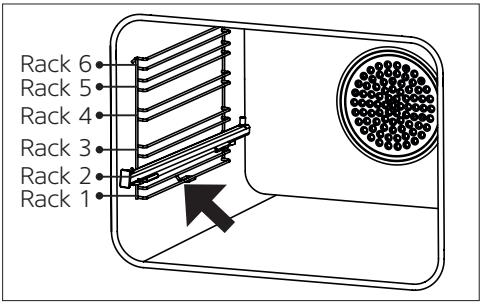


Note: The standard racks can be 4 or 5, depending on the configuration of your oven. Only pay attention to the standard racks of your oven.

Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

* Wire Rack Positions





Note: Depending on the configuration of your oven, there may be 4 or 6 wire racks. Only pay attention to the wire racks of your oven.

It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing And Removing Wire Racks

Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

USING THE HOB SECTION

Using Gas Hob Section

There are cooker burners working with gas on the upper side of the product. The working system of these cooker burners is based on working separately. Apply the following steps to use cooker burners.

1. Make sure that gas burner covers are in a proper position before starting to use cooker burners. The correct placement of the gas burner covers is shown in the figure below.

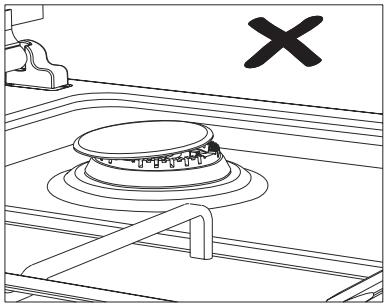


Figure 12

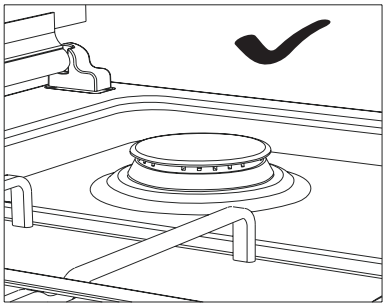


Figure 13

2. Before operating the cooker burner, make sure that the burner body, burner ducts, burner pool and injector hole are dry and clean.

3. To use the cooker burner of your preference, first press the knob in the direction of the arrow and wait 5 seconds for air to escape from the pipes (See figure 14).

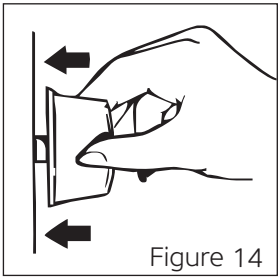


Figure 14

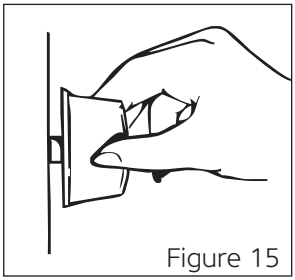


Figure 15

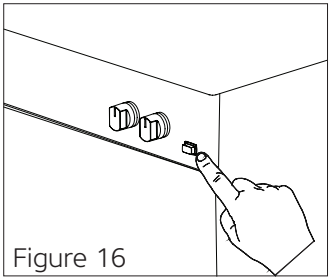


Figure 16

In Models With Manual Ignition; you can ignite the cooker burner of your preference with an igniter (Match, lighter) by rotating the knob (See figure 15).

*** In Models With (Auto) Ignition With A Knob;** you can ignite the cooker burner of your preference by pressing the knob in the direction of the arrow (See figure 14) and rotating the knob (See figure 15).

*** In Button Ignited Models;** first, press the button on the control panel (See figure 16). Then, by pressing your preferred cooker burner knob in the direction of the arrow, you can ignite the cooker burner (See figure 14).

WARNING: The ignition takes place by means of electricity in models with (Auto) ignition with a knob and a button. Therefore, make sure that the product is electrically connected before using the product.

RISK OF EXPLOSION AND BURNING: When the cooker burner is ignited, press and hold the knob for a maximum of 15 seconds for the flame checking system to operate. Holding down the knob for more time creates a risk of explosion and burning, as this will lead to the accumulation of gas. If there is no ignition, wait at least one minute. Then try to carry out ignition again.

4. Ensure that the grates are fully seated on the hob plate. If the grill does not fit properly, it may cause the materials to be placed on it to spill.

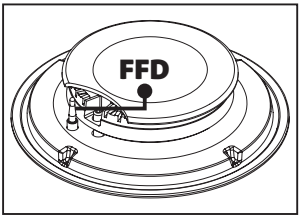
5. Make sure that the upper door of the oven is in the fully open position when cooking in the cooker burners. If the upper door is closed while the cooker burners are hot, it may cause the glass to break in the models with glass doors. For this reason, do not close the upper door while the cooker burners are hot.

Locations Of Cooking Burners

You can control cooking burner with the help of the knobs on the control panel of the appliance.

Off position		
Full flame		
Low flame		

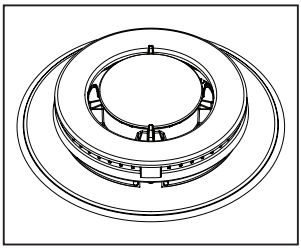
* Flame Failure Device (FFD)



Wait for 5-10 seconds by pushing the knob forward without releasing your hand from the knob after performing the ignition process in the models with a gas cutter safety assembly in accordance with the instructions. The safety mechanism will be activated within this period and will ensure that the cooker is in working condition.

The flame failure device automatically cuts off the gas to the cooker burner in the event that the cooker fire is extinguished for any undesirable reason.

* Wok Burner



Wok burner is characterised by its fast cooking. It provides homogeneous heat distribution to the base of the pot at high temperature since it has a double ring flame system. It is ideal for short-term and high-temperature cooking. When you want to use a flat bottom pot in the wok burner, you should take the wok burner pot handler (Wok burner adapter) from the cooker.

Pot Diameters To Be Used On Cooker Burners

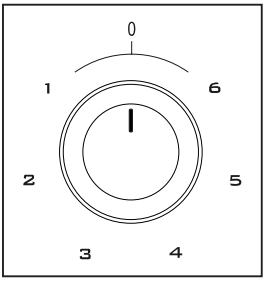
When using the cooker burners, use long-handled pots that sit correctly on the surface of the hob as much as possible. This way you will be able to use energy more efficiently. The following table shows the recommended pot diameters to be used according to the gas burners.

Burner Type	Cooking Pot Diameters		
	50x55	50x60 / 56x57	60x60
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Large burner	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok burner	24-28 cm	---	24-26 cm

Using Electric Hob Section

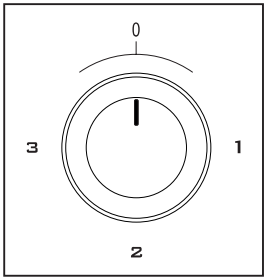
WARNING: Power levels may vary depending on the option of your device.

If The Power Level Includes 6 Stages



You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (0), you can stop the operation.

If The Power Level Includes 3 Stages



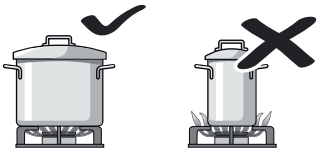
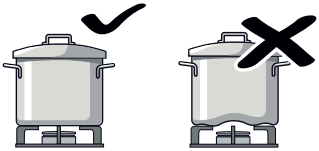
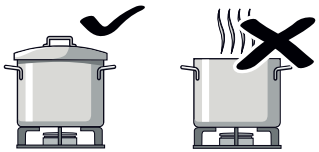
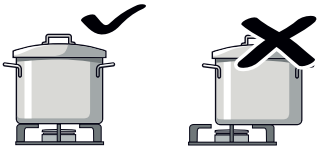
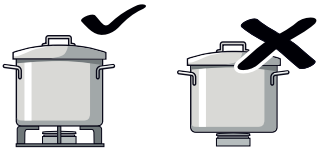
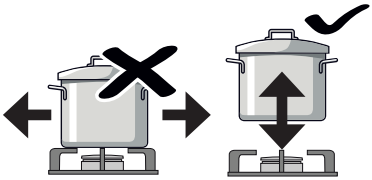
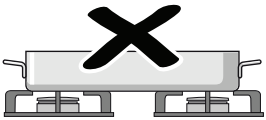
You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position (0), you can stop the operation.

The heat levels of the electric cooking zones (Hot plates) are given in the table.

Electric Cooking Zone (Hot Plate)	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm quick	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm quick	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm quick	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm quick	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

When using the electric cooking zones (Hot plates), operate them idle for 5 minutes at the highest level. This operation will clean out the remains of production. A slight smoke and odour may arise in the meantime. This is normal and not a manufacturing fault.

Proper Pot Use

	Use dishes of the appropriate size for each cooking zone. Do not use small dishes in a large cooking zone. Flame should not reach the container sides.
	Do not use containers with convex or concave bases. In this way, dishes can turn down. Use only dishes with a flat bottom. If you are using the wok burner adapter for the cooking process, you can use convex dishes.
	Do not cook without a lid or with a lid that is half open. This cause you to waste energy. Splashes and overflows may damage the hob surface and cause fire.
	Center the dish exactly over the cooking zone. Otherwise, it may fall over.
	Never place the utensils directly on the cooking zones, always place them on the grate. Before operating the product, make sure that the grates are in the correct place.
	When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want. Avoid impact on the cooking area and do not place weights on it.
	Never use two burner or heat sources at the same time to heat a pan. While cooking for a long time, avoid using roasting sheet and terrines at maximum temperature.

* COOKING FUNCTIONS AND FEATURES

For Electric Oven

	Lower and upper heating are operated together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies. Use a single tray for cooking.
	Lower heating, upper heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat. Use a single tray for cooking.
	Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.
	Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	Upper heating and chicken roast setting are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.
	Upper heating is operated. It is used for heating or roasting very small pieces food.
	Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also this function is used for steam cleaning. (See. steam cleaning)
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	Lower heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.

WARNING: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

For Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven

	The grill (Upper) is operated. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	Grill and chicken roast setting are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.
	The oven (Lower) burner is operated.
	The oven (Lower) burner and fan are operated. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan.
	It is suitable for foods intended to be cooked by being rotated.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.
	The grill and lamp are operated. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.
	The grill, roast chicken setting and lamp are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.
	The roast chicken setting and lamp are operated together. It is used for foods intended to be cooked by being rotated.
	It is used for lighting the oven.

WARNING: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.

COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

WARNING: Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

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

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: 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 might be the risk of burning.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

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

WARNING: Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

WARNING: Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.

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

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

WARNING: 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.

WARNING: 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.).

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

WARNING: 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.

WARNING: Plastic dishes may melt at high temperatures and damage the appliance. Do not use plastic dishes.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

COOKING CHARTS

For Electric Oven

60 litres

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake		170-180	2-3	35-45
Small muffin		170-180	2	25-30
Pie		180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie		180-190	1	50-70
Sponge cake		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50
Grilled chicken **		200-220	3	25-35
Fish grill **		200-220	3	25-35
Roast beef **		Max.	4	15-20
Grilled meatballs **		Max.	4	20-25

* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

** Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

80 litres

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake		170-180	2-3	30-35
Small muffin		170-180	2-3	25-30
Pie		180-200	2-3	35-45
Pastry		180-190	2-3	20-25
Cookie		170-180	2-3	20-25
Apple pie		180-190	2-3	50-70
Sponge cake		200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2-3	50-70
Grilled chicken **		200-220	2-3	25-35
Fish grill **		190-200-220	3-4	25-35
Roast beef **		Max.	4-5	30-35
Grilled meatballs **		Max.	4-5	25-30

* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

** Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

* DRYING

WARNING: Do not preheat during drying.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking duration (Hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

WARNING: Drying should only be carried out in the drying tray.

WARNING: Do not open the oven door until the drying process is complete.

WARNING: The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

* AIR FRYER COOKING

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode [bottom-top + fan ( )].

Air Fryer Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 8-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Weight in grams (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		200	2-3	20-25	750
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	700
Halloumi fries		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Meatball		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mushrooms		200	2-3	15-20	1000
Chicken rolls		180	2-3	25-30	1000
Chicken breast		180	2-3	25-30	750

WARNING: Air fryer cooking should only be done in the air fryer tray.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

* STEAM SUPPORTED COOKING

Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way.

Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time.

According to the option of the appliance, you can perform steam supported cooking with two different methods.

1. Remove the water container by pulling it out at the points indicated by the arrow. Fill the water container (See figure 17) and slide it in the direction of the arrow to the starting position to put it in place (See figure 18,19). After 10 minutes of preheating, slide the water container in the direction of the arrow until you hear a "click" (See figure 20).

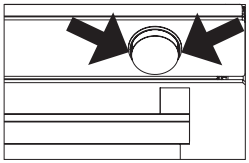


Figure 17

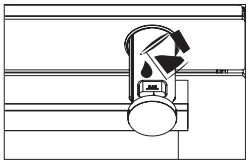


Figure 18

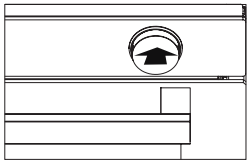


Figure 19

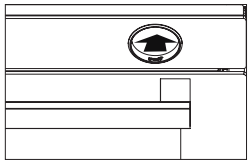


Figure 20

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

WARNING: The maximum refill is 250 milliliters and the minimum refill is 65 milliliters.

WARNING: When filling the water container, never exceed the maximum marking!

WARNING: For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

WARNING: Do not remove the water container while cooking is in progress.

WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

WARNING: Only use containers which are resistant to heat (Up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Steam Supported Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salty cookie		170	3	20-25	100
Pastry		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Chicken drumstick		200	3	40-45	150
Chicken wings		230	4	40-45	100
Whole chicken		190-230	3	60-70	250
Lamb shank with vegetables		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

2. Open the cover of the appliance (See figure 21). Remove the water tank cover and fill the tank (See figure 22). Then, close the water tank cover (See figure 23). Close the cover of the appliance and preheat it for 10 minutes. After preheating, you can place the food in the appliance.

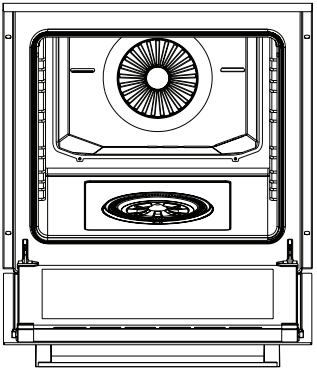


Figure 21

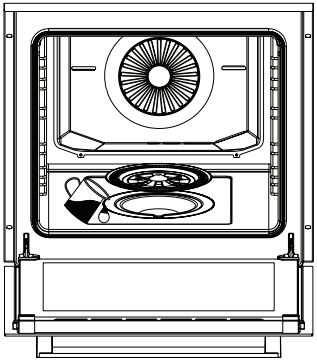


Figure 22

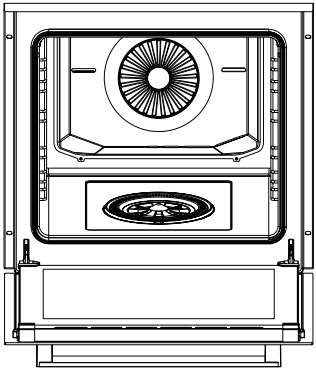


Figure 23

WARNING: If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

WARNING: Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

WARNING: The maximum refill is 200 milliliters and the minimum refill is 80 milliliters.

WARNING: For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

WARNING: If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

WARNING: Only use containers which are resistant to heat (Up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

WARNING: Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

Steam Supported Cooking Chart

WARNING: You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Bread		200	2	20-30	80
Chicken		200	2	60-70	150
Salmon with vegetables		180	2	30-40	80
Chicken drumstick		200	2	25-35	100
Pastry		190	2	15-25	80
Lamb shank with vegetables		170	2	60-70	150
Bun		190	2	15-25	80
Entrecôte		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

WARNING: Make steam-assisted cooking with a single tray.

WARNING: Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

WARNING: Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

Cleaning Of Water Pool At The Bottom Of The Oven

Depending on the frequency of cooking with steam support-easy steam cleaning and the hardness of the water used, lime stains may form in the water pool at the bottom of the oven. After every 2 or 3 uses, to dissolve limes that may form in the water pool on the bottom of the oven after cooking with steam support-easy steam cleaning processes:

1. Put 350 cc of white vinegar (Vinegar acid rate should not be more than 6%) in the water pool at the bottom of the oven.

2. Allow the vinegar to dissolve the lime scale at ambient temperature for at least 30 minutes.

3. Clean the water pool with a soft wet cloth and dry it with a dry cloth.

WARNING: Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool at the bottom of the oven. Do not clean by scraping off limes that may occur in the water pool at the bottom of the oven. Otherwise, the product gets damaged.

COOKING CHART

For Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven

WARNING: You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Bottom burner cooking time (Min.)	Top burner cooking time (Min.)	Total time (Min.)
Frozen pizza **		190	3	10	5	15
Cookie **		175	3	10	5	15
Apple pie		200	2	45	10	55
Small cake **		190	3	25	5	30
Sponge cake		200-150	3	20	15	35
Whole chicken		180-230	2	20	50	70
Meatball *		Max.	3-4	-	20-25	-
Steak *		Max.	3-4	-	20-25	-
Fish *		Max.	3-4	-	20-25	-
Sandwich loaf		Max.	3-4	-	5-10	-

* The food should be reversed after half of the cooking time elapses.

** It is recommended to cook food on baking paper placed on the wire rack.

MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

WARNING: Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

WARNING: Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns!

WARNING: The surfaces of the burner parts and the grate get slightly dull over time. This is very normal and does not mean any material deterioration.

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

WARNING: The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

WARNING: Never wash any part of the appliance in the dishwasher (Excluding the accessories)!

WARNING: The water container must not be immersed in water and must never be washed in the dishwasher! Do not use very hard sponges or brushes when cleaning the water container.

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

1. Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.

2. Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.

3. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.

4. Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.

5. Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

6. Use potassium stearate (Soft soap) for dirt and stains.

7. Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.

8. The device should be cleaned thoroughly after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.

9. Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

10. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

11. Clean and dry the oven and its accessories after every use.

12. Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.

13. The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.

14. Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.

15. Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.

16. 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.

17. If the appliance is not used for a longer time than usual, it must be thoroughly cleaned before it is restarted and checked by an authorised technician for proper operation.

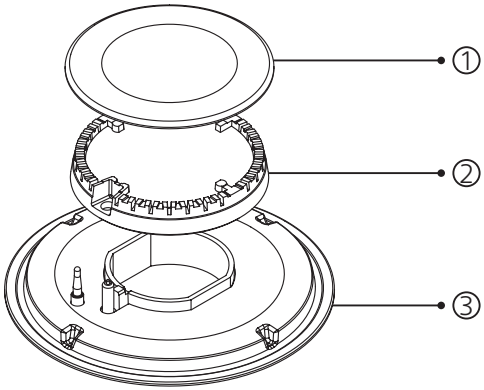
18. Remove the glass cover of the oven lamp (See lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dish washing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

19. Clean the cooker's cooking zones and all removable parts only by hand with a sponge cloth, a little detergent and hot water.

20. Wipe the non-removable hob sections of the oven with a wet cloth.

21. Wipe the ignition elements with a very well-wrung cloth. Then dry them with a clean cloth. Make sure that the flame holes and ignition plug are completely dry. Otherwise, there will be no spark at the end of the ignition.

Assembling The Cooker Burner Parts



1. Burner cover

2. Burner body

3. Burner pool

Place the cooker's burner body **(2)** in the burner pool **(3)**. Ensure that the burner body **(2)** is placed in the burner pool **(3)** by turning the burner body **(2)** left and right. After this operation, place the burner cover **(1)** exactly above the cooker burner body **(2)**.

WARNING: If the cooker burner parts are not properly assembled after cleaning, the ignition performance is affected in a negative way.

*** Steam Cleaning**

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.

1. Remove all accessories from the oven.

2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom rack of the oven.

3. For An Electric Oven; set the switch to the lower resistance position ( ). Set the thermostat to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.

For A Gas, Gas-Electric (Mixed) Oven; set the switch to the lower burner position ( ). By setting the temperature adjustment knob (Thermostat) to the lowest position, operate the oven for 30 minutes.

4. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.

5. For dirt that does not come out, clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth and dry the area you have cleaned with the help of a dry cloth.

Cleaning Of The Oven Glass

Press the plastic latches on the left and right side as shown in figure 24 and lift the profile by pulling it towards you as shown in figure 25. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 26. Carefully pull the glass that has become free toward you. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the profile is properly placed.

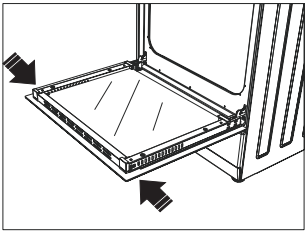


Figure 24

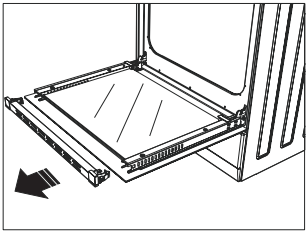


Figure 25

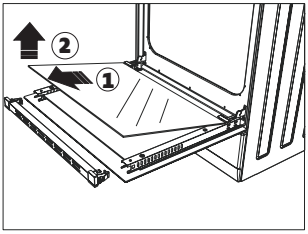


Figure 26

Cleaning And Assembly Of The Oven Door

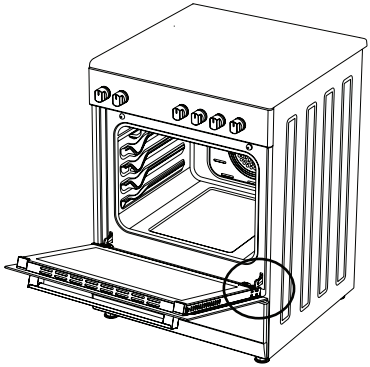


Figure 27

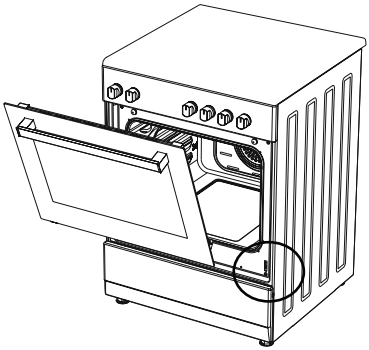


Figure 28

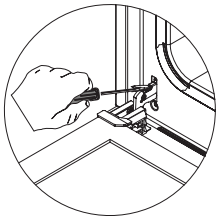


Figure 27.1

Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver (See figure 27.1).

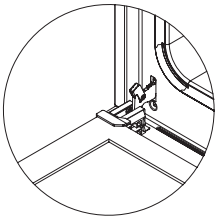


Figure 27.2

Set the hinge lock to the widest angle (See figure 27.2). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

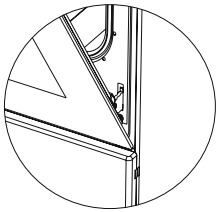


Figure 28.1

Then close the oven door until it rests against the hinge lock (See figure 28.1).

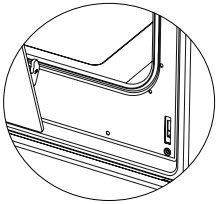


Figure 28.2

To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up (See figure 28.2).

To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.

OVEN LAMP REPLACEMENT

WARNING: In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the oven!

WARNING: In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the oven! Hot surfaces may cause burns!

WARNING: The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

WARNING: The light bulbs used in this product must be able to withstand extreme physical conditions, e.g. temperatures above 100 ºC.

WARNING: In devices with halogen lamps; the user must not look at the halogen lamp.

To Change The Lamp;

1. Turn off the electricity.

2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise (See figure 29). Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.

3. Then remove the oven lamp by turning it (See figure 30) if it is type **A**, or by pulling it (See figure 31) if it is type **B**.

4. Fit a new lamp with the same features.

5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

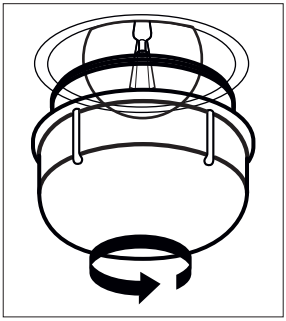


Figure 29

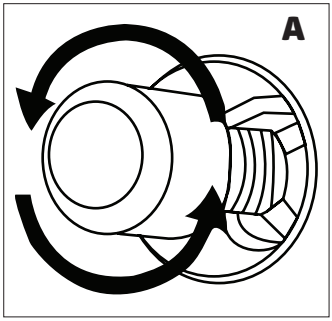


Figure 30

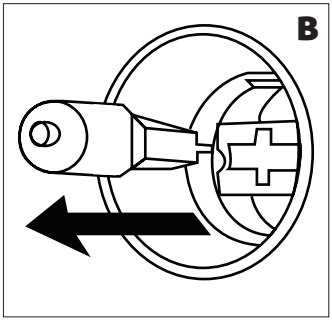


Figure 31

Note: This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

To Chance The Square Lamp;

1. Turn off the electricity.

2. Remove by pulling the glass protection towards you.

3. Then remove the oven lamp by pulling it out.

4. Fit a new lamp with the same features.

5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

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. If the problem is persisting, contact the Service Centre.

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check that the power supply is available.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	The power may not be properly grounded.	Make sure power supply is grounded properly.
	You may be using an ungrounded socket.	

Problem	Possible Cause	What To Do
Water dripping.	Depending on the food, water or steam may form in some cases. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	The oven controls may not be set correctly.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	The fuse may have blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke comes out of the oven 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.
There is a smell of burning or plastic when using the oven.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	Use glass containers suitable for high temperatures.
Oven does not cook well.	The door may be opened too often during cooking.	Do not open the oven door too often unless you are cooking something that needs to be rotated. If you open the door too often, the internal temperature will drop, which may affect the cooking result.
Internal light is dim or does not operate.	Lamp might be failed.	Replace with a lamp having same specifications.
	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.

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.

Future Handling Procedures

The product should be stored and carried in its original box. If the original box is not available, the product must be wrapped with bubble wrap or a thick cardboard and tightly taped.

The product door must be taped to the side walls.

Do not put other items on the product and carry it upright.

Do not drop the product during transport and protect it against impacts.

The product should be kept in normal position during transport.

During handling, the accessories of the product should be fixed with a tape in order not to damage the product.

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.

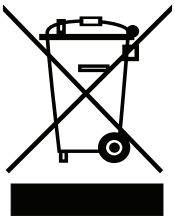
COMPLIANCE WITH WEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

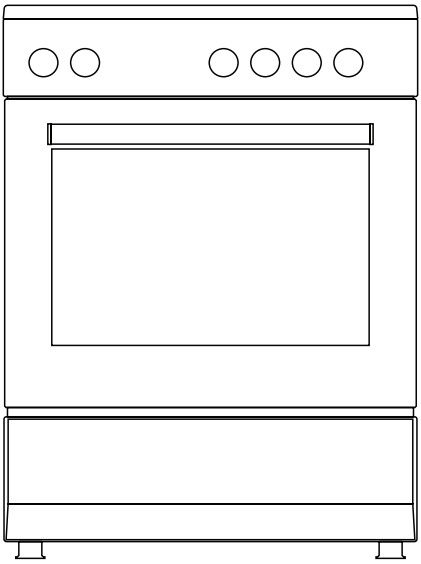
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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 frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.





Four Indépendant

Gaz et électrique

50x55 / 50x60 / 56x57 / 60x60 / 60x60 Professionnel

Manuel d’utilisation

Cher Client,

Nous vous remercions de la confiance que vous apportez à ce produit.

Notre objectif est de faire en sorte que vous utilisiez de manière optimale et efficace ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans des conditions précises et respectueuses de l'environnement, dans le respect d'un sens total de la qualité.

Nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation et de le conserver en permanence avant d'utiliser votre four, afin qu'il conserve longtemps ses caractéristiques d'origine.

AVERTISSEMENT: Ce manuel d'utilisation est destiné à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir certaines fonctions spécifiées dans le manuel.

Nos appareils sont exclusivement destinés à un usage domestique. Ils ne sont pas destinés à un usage commercial.

Les figures du manuel sont schématiques et peuvent ne pas être en harmonie exacte avec votre produit.

Cet appareil a été conçu dans des installations modernes, respectueuses de l'environnement et sans dommage pour la nature.

Les caractéristiques marquées d'une « * » sont facultatives.

« Conforme À La Réglementation DEEE. »

Table Des Matières

Avertissements importants 101
Raccordement électrique 118
Connexion de gaz 121
Introduction de l'appareil 128
Accessoires 129
Spécifications techniques 133
Configuration de l'appareil 137
Panneau de commande 143
Fonctionnement du four 150
Utilisation de la zone de cuisson 159
Fonctionnalités de cuisson 166
Recommandations et avertissements en matière de cuisson 168
Tableaux de cuisson 182
Entretien et nettoyage 183
Remplacement de la lampe du four 190
Dépannage 192
Règles de manutention 194
Recommandations en matière d'économie d'énergie 195
Conformité avec la réglementation DEEE et élimination des déchets 196
Informations sur l'emballage 196

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. C'est seulement de cette manière que vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon appropriée.

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

3. Les conditions de configuration de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette (Ou sur la plaque signalétique).

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

5. AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson

6. AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles chauffent lors de l'utilisation.

7. AVERTISSEMENT: Les pièces accessibles du grill peuvent chauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

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

9. AVERTISSEMENT: Risque de brûlure en raison de la présence de vapeur suspendue ! Une peau d'enfant est plus sensible à la haute température qu'une peau d'adulte. Les enfants ne devraient donc pas ouvrir la porte du four tant que celui-ci est en fonctionnement. Tenez les enfants loin de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi et que tout risque de brulure ait été écarté.

10. AVERTISSEMENT: 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.

11. ATTENTION: Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

12. ATTENTION: Si la vitre de l'appareil est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, et ne l'utilisez pas.

13. RISQUE DE BRÛLURE: Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur.

14. RISQUE DE BRÛLURE: Laissez la surface chaude refroidir avant de refermer le couvercle.

15. RISQUE DE BRÛLURE: Laissez la surface chaude refroidir avant de refermer le couvercle.

16. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

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

18. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances tant qu'un contrôle est assuré ou que l'appareil est utilisé de manière sécurisée et que des informations sont fournies sur les dangers.

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

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

21. 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.

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

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

24. Ne placez pas d'objets accessibles aux enfants sur l'appareil.

25. Il convient d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.

26. 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.

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

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

30. N'allumez pas l'appareil s'il est cassé ou visiblement endommagé.

31. N'utilisez pas l'appareil si sa porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.

32. L'utilisateur ne doit pas porter le four seul.

33. Ne placez pas d'objets lourds sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, car il y a une risque de basculement.

34. 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.

35. 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.

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

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

38. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

39. 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.

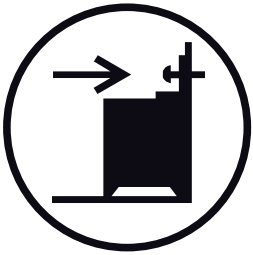
40. L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures.

41. Le four et le gril ne doivent pas être utilisés simultanément.

42. Le brûleur du barbecue ne doit être utilisé que pour les grillades.

43. ATTENTION: La porte en verre peut se fissurer lorsqu'elle est chauffée. Fermez tous les brûleurs avant de fermer la porte en verre. Attendez que la surface de la table de cuisson ait refroidi avant de fermer la porte en verre.

44. DANGER DE GRAPPIN: Le réglage de compensation suivant doit être effectué pour éviter le basculement de l'appareil. Veuillez vous référer aux instructions d'installation (Voir Liaison par chaîne).



* SAFE SHUT (En Option)

Fermeture De La Porte Vitrée

La porte en verre peut être fermée de 3 façons;

1. Comme le montre la figure 1, la porte vitrée peut être fermée en appuyant avec le doigt sur le loquet situé sur le clip en plastique.

2. Comme le montre la figure 2, la porte vitrée peut être fermée en appuyant sur le clip en plastique avec un doigt.

3. Comme le montre la figure 3, la porte vitrée peut être fermée en appuyant sur le clip en plastique à l'aide d'une cuillère.

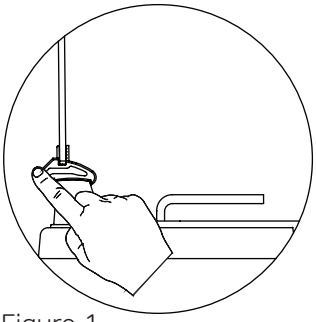


Figure 1

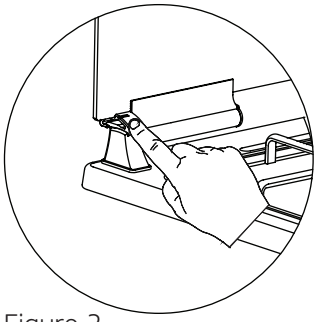


Figure 2

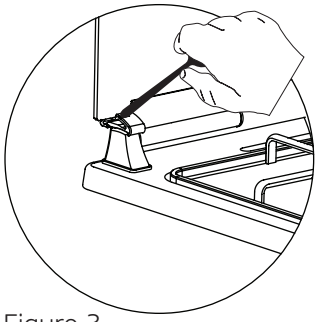


Figure 3

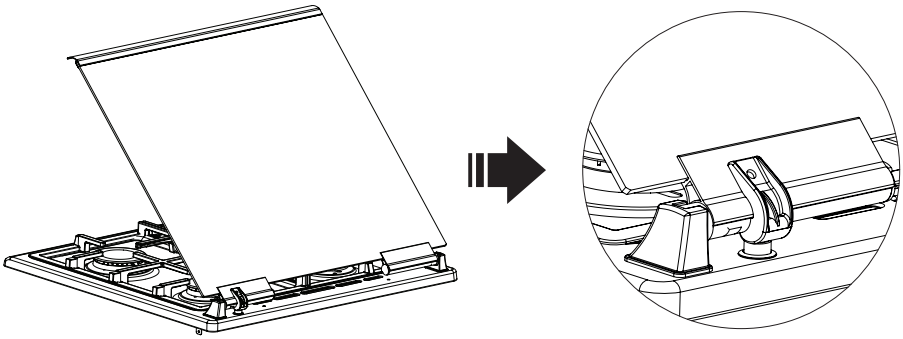
RISQUE DE BLESSURE: Si la porte vitrée est fermée de manière brutale, le verre peut se briser et provoquer des blessures. La porte vitrée doit être soutenue à la main lors de la fermeture afin d'éviter les fermetures brutales.

ATTENTION: La porte en verre peut se fissurer lorsqu'elle est chauffée. Fermez tous les brûleurs avant de fermer la porte en verre. Attendez que la surface de la table de cuisson ait refroidi avant de fermer la porte en verre.

* SHUT OFF (En Option)

Fermeture De La Porte Vitrée

Lorsque le couvercle en verre commence à être fermé, le couvercle en verre coupe le gaz avant qu'il n'atteigne un angle de 45°.



RISQUE DE BLESSURE: Si la porte vitrée est fermée de manière brutale, le verre peut se briser et provoquer des blessures. La porte vitrée doit être soutenue à la main lors de la fermeture afin d'éviter les fermetures brutales.

ATTENTION: La porte en verre peut se fissurer lorsqu'elle est chauffée. Fermez tous les brûleurs avant de fermer la porte en verre. Attendez que la surface de la table de cuisson ait refroidi avant de fermer la porte en verre.

Sécurité Électrique

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

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

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

4. 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.

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

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

7. Si vous utilisez un appareil électrique, par exemple un batteur à main, à proximité du four, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne se coince pas dans la porte du four. Cela pourrait endommager l'isolation du câble.

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

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

10. Assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est branchée.

11. 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.

12. 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.

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

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

15. Dans le cas d'un four à vapeur, le récipient à eau ne doit pas être immergé dans l'eau ni nettoyé au lave-vaisselle. Sinon, il y a un risque d'électrocution lorsque le récipient d'eau est placé dans le four à vapeur.

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

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

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

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

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

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

Sécurité Du Gaz

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

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

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

4. Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et uniquement dans des zones bien ventilées. Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

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

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

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

8. Si vous devez utiliser votre produit avec un type de gaz différent de celui livré en usine, vous devez faire appel à un service agréé pour la conversion.

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

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

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

MESURES À PRENDRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

1. N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.

2. N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple : l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)

3. N'utilisez pas de téléphone portable.

4. Ouvrez les portes et les fenêtres.

5. Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.

6. Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.

7. Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.

8. N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'auront pas autorisé.

UTILISATION PRÉVUE

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

2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins telles 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.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Ce four doit être installé et raccordé correctement selon les instructions du fabricant et par le service agréé.

AVERTISSEMENT: Les branchements électriques de l'appareil ne doivent être effectués qu'avec des prises de courant (Avec mise à la terre) dont le système de mise à la terre est posé conformément aux règles.

Contactez un électricien agréé en absence de prise adapté au système de mis à la terre où l'appareil sera placé. Le fabricant n'est absolument pas responsable des dommages causés par les prises non mises à la terre raccordée à l'appareil.

Votre appareil correspond à la classe de protection I. La fiche de votre four est reliée à la terre. La fiche doit être placée de sorte à être accessible après l'installation.

Cet appareil a été fabriqué pour une alimentation électrique de220-240 V N CA / 380-415 V 3N CA 50-60 Hz. et requiert un fusible de 16 ou 32 A. si votre réseau électrique ne satisfait pas à ces spécifications, veuillez contacter un électricien ou un service agréé.

Les disjoncteurs de l'appareil doivent être placés de manière à ce que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

AVERTISSEMENT: Lorsque vous effectuez la connexion, prenez des mesures de sécurité afin d'éviter toute mise sous tension involontaire.

AVERTISSEMENT: Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

AVERTISSEMENT: 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.

Schéma De Câblage

AVERTISSEMENT: Le raccordement électrique du produit doit être effectué par un technicien autorisé et certifié. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non agréées.

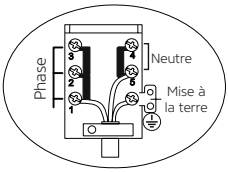
AVERTISSEMENT: Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société n'est pas responsable des dommages pouvant se produire dus à une utilisation de l'appareil sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION: Avant d'effectuer des opérations sur le câblage électrique, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique.

Schéma De Câblage

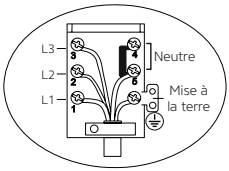
Raccordez le four au réseau électrique conformément au schéma électrique correspondant.

220-240 V ~ 50-60 Hz.



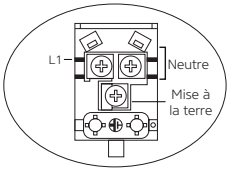
H05 VV-F 3G 4 mm²
H05 VV-F 3G 2.5 mm²

380-415 V 3N ~ 50-60 Hz.



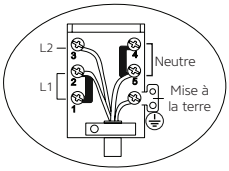
H05 VV-F 5G 1.5 mm²

220-240 V ~ 50-60 Hz.



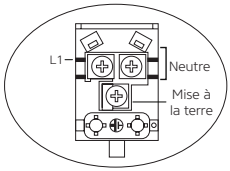
H05 VV-F 3G 0.75 mm²
H05 VV-F 3G 1.0 mm²

380-415 V 2N ~ 50-60 Hz.



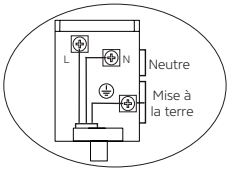
H05 VV-F 4G 1.5 mm²

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05 VV-F 3G 1.5 mm²

220-240 V ~ 50-60 Hz.



H05 VV-F 3G 4 mm²
H05 VV-F 3G 2.5 mm²

Les alimentations varient en fonction de la puissance électrique utilisée par l'appareil. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située sur le capot arrière de l'appareil. Le tableau suivant doit être pris en compte lors du changement d'alimentation.

Plage De Puissance	Type Et Taille Du Câble Électrique
0 - 1379 W	H05 VV-F 3G 0.75 mm²
1380 - 2299 W	H05VV-F 3G 1.0 mm²
2300 - 3679 W	H05VV-F 3G 1.5 mm²
3680 - 7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm²
3680 - .....W	H05VV-F 5G 1.5 mm²
3680 - 5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm²
5750 - 7359 W	H05VV-F 3G 4 mm²

CONNEXION DE GAZ

RISQUE D'EXPLOSION: Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion

AVERTISSEMENT: Toutes sortes de travaux à effectuer sur les équipements et les installations de gaz doivent être réalisées par des personnes agréées et qualifiées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non agréées.

AVERTISSEMENT: Vérifiez que les réglages de l'appareil sont compatibles avec les conditions locales de distribution (Type et pression du gaz) avant de placer l'appareil.

Le produit n'a pas de pot d'échappement. Pour cette raison, ce produit doit être installé conformément aux règles d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

Placez le produit sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.

Passage Du Tuyau De Gaz

Veillez à ce que la conduite de gaz et le câble d'alimentation de l'appareil ne passent pas devant des surfaces chaudes.

Raccordez votre appareil au robinet de conduite du gaz par la voie la plus courte et sans fuite.

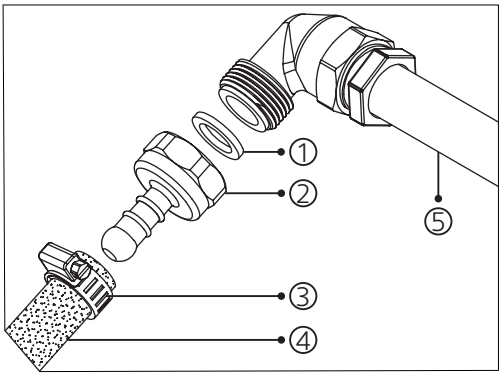
AVERTISSEMENT: Les types de tuyaux doivent être conformes à la norme EN 1762 pour le gaz liquéfié et à la norme EN 14800 pour le gaz naturel.

AVERTISSEMENT: Le tuyau utilisé pour la sécurité doit avoir une longueur minimale de 50 cm et maximale de 125 cm.

AVERTISSEMENT: Ne déplacez pas un appareil raccordé au gaz. Toute force peut entrainer la fuite de gaz puisqu'elle peut desserrer le tuyau.

Raccordement Au GPL

Fixez le collier métallique au tuyau provenant de la bouteille de GPL. Installez une extrémité du tuyau en la poussant jusqu'au disque d'entrée du tuyau à l'arrière de l'appareil en la chauffant dans de l'eau bouillante. Et serrez avec un tournevis en amenant la pince à l'extrémité du tuyau. Vérifiez l'absence de fuite de gaz et terminez le raccordement. Le disque du tuyau et du joint d'entrée requis pour le raccordement est le suivant.



1. Joint

2. Raccord d'entrée du tuyau

3. Pince métallique

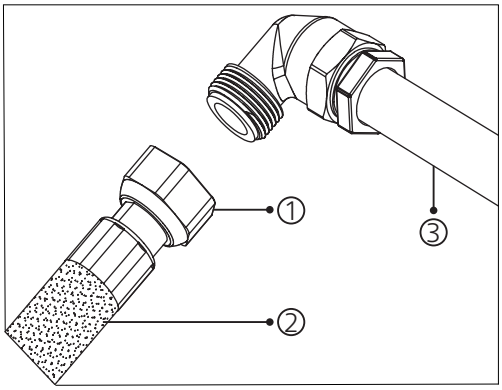
4. Tuyau de raccordement au GPL

5. Conduite de gaz principal

AVERTISSEMENT: Ne déplacez pas un appareil raccordé au gaz. Toute force peut entrainer la fuite de gaz puisqu'elle peut desserrer le tuyau.

Raccordement Au Gaz Naturel

Tournez l'écrou pour fixer le tuyau à la conduite de gaz principal. Vérifiez l'absence de fuite de gaz et terminez le raccordement. Le tuyau et le raccord nécessaires pour le branchement sont les suivants.



1. Écrou

2. Tuyau de raccordement au gaz naturel

3. Conduite de gaz principal

AVERTISSEMENT: Ne déplacez pas un appareil raccordé au gaz. Toute force peut entrainer la fuite de gaz puisqu'elle peut desserrer le tuyau.

Contrôle De L'étanchéité

Assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés et que le capotest ouvert pour assurer l'étanchéité et la sécurité des joints.

Appliquez la mousse de savon sur les points de raccordement. Il y aura de la mousse ici s'il y a fuite.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de briquets, d'allumettes, de cigarettes allumées ou d'autres matériaux inflammables semblables lorsque vous vérifiez une fuite de gaz.

Ventilation Des Pièces

L'oxygène nécessaire à la combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz produits sont renvoyés directement dans la pièce.

Une bonne ventilation de la pièce est importante pour un fonctionnement sûr de votre produit.

Si les fenêtres et les portes sont absentes pour la ventilation de la pièce, une ventilation supplémentaire doit être installée . Toutefois, si la pièce dispose d'une porte qui s'ouvre directement sur l'extérieur, il n'est pas nécessaire d'installer des systèmes de ventilation supplémentaires.

Taille De La Pièce	Ouverture De Ventilation
Inférieure à 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 à 10 m^3	min. 50 cm^2
Supérieure à 10 m^3	Pas nécessaire
En sous-sol ou cave	min. 65 cm^2

Conversion Du Gaz Naturel En GPL Ou Du GPL En Gaz Naturel

AVERTISSEMENT: Débranchez le produit du gaz et de l'électricité.

RISQUE DE BRÛLURES: Si l'appareil est chaud, attendez qu'il refroidisse.

Pour Remplacer L'injecteur;

1. Soulevez la grille, le couvercle du brûleur et le brûleur du produit de manière à ce que l'injecteur soit visible (Voir figure 1).

2. À l'aide d'un tournevis (7 mm) dont l'extrémité est illustrée à la figure 2, retirez l'injecteur en le tournant (Voir figure 3).

3. Remplacez les injecteurs par des injecteurs appropriés en fonction des valeurs du tableau des injecteurs et du type de gaz utilisé dans l'appareil.

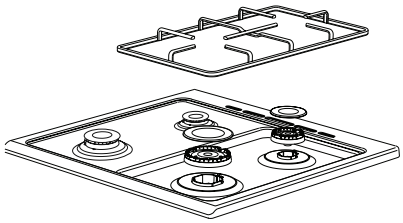


Figure 1

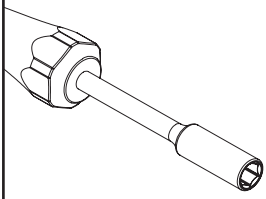


Figure 2

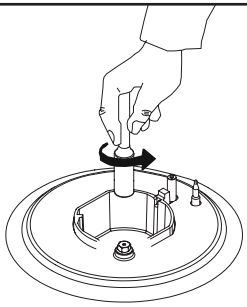


Figure 3

AVERTISSEMENT: Le remplacement de l'injecteur doit être effectué par un service agréé.

Réglage De La Vitesse De Sortie De La Flamme

Après avoir remplacé les injecteurs, il est également nécessaire d'ajuster les robinets de gaz au nouveau type de gaz.

Avant de commencer l'opération, assurez-vous que la fiche de l'appareil est branchée, que l'alimentation en gaz est activée et que les brûleurs sont complètement placés.

Remarque : La vis de réglage du gaz pour la position de flamme basse doit être desserrée lors du passage du GPL au gaz naturel. Lors du passage du gaz naturel au GPL, elle doit être serrée.

1. Mettez les brûleurs de la cuisinière en position basse et tirez les boutons de commande de la cuisinière sur le panneau de commande (Voir figure 4).

2. Serrez/desserrez la vis de réglage des gaz à l'aide d'un tournevis de taille appropriée (Voir figure 5). Cela permet d'augmenter ou de diminuer la flamme en position basse. Réglez le gaz de manière à ce que la longueur de la flamme soit d'au moins 4 mm.

3. Pour le contrôle final, tournez les flammes des brûleurs de la cuisinière sur les positions la plus haute et la plus basse. Dans les deux cas, la flamme doit être allumée.

4. Répétez ces procédures pour chaque brûleur de la cuisinière.

5. près avoir effectué le bon réglage du gaz, installez les boutons de commande pour pouvoir utiliser l'appareil.

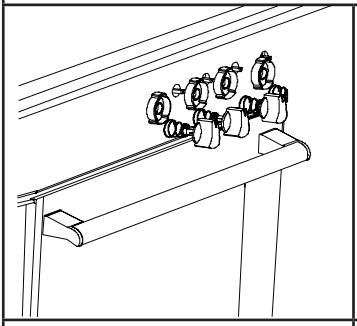


Figure 4

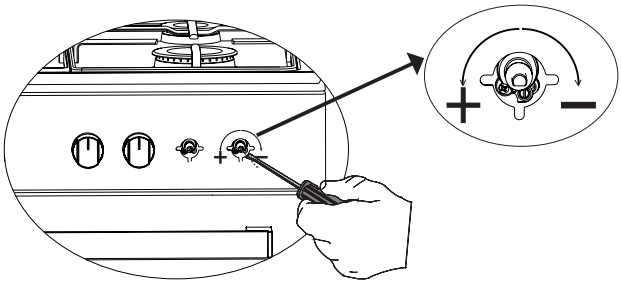
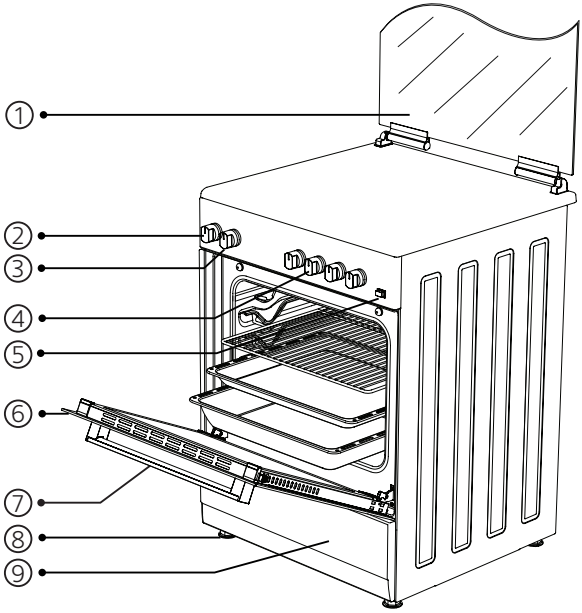


Figure 5

AVERTISSEMENT: La position de la vis de réglage du gaz peut varier en fonction du type de bec de la table de cuisson utilisé dans votre produit.

INTRODUCTION DE L'APPAREIL (En Option)



1. Porte en verre ou en métal

2. Régulateur de température (Thermostat)

3. Touche de fonction de cuisson

4. Bouton de contrôle table de cuisson

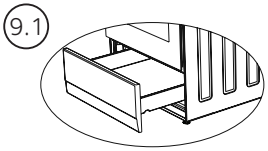
* **5.** Bouton d'allumage

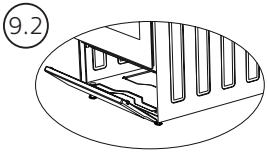
6. Porte du four

7. Poignet du four

8. Jambe en plastique

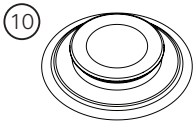
* **9.** Porte de l'armoire inférieure



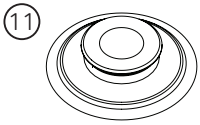


9. 1. Tiroir

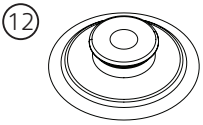
9.2. Porte à ouvrir



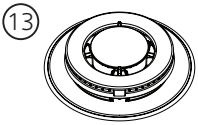
10. Grand brûleur



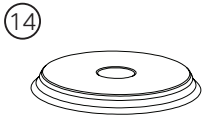
11. Brûleur moyen



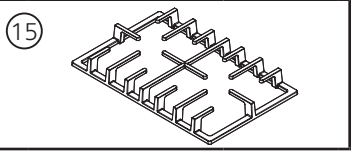
12. Petit brûleur

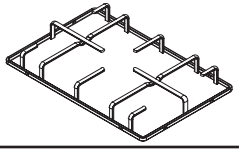


* **13.** Brûleur wok



* **14.** Chauffage électrique (Plaque chauffante)

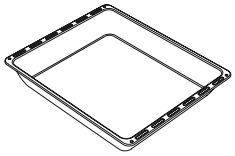
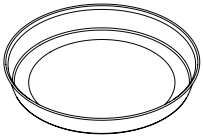
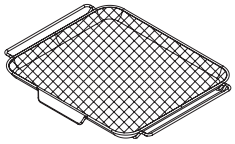
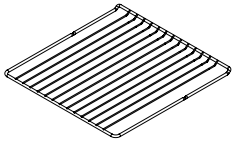
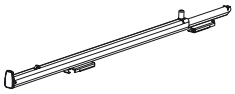
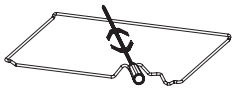


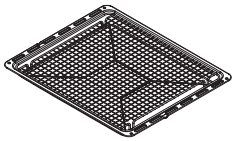
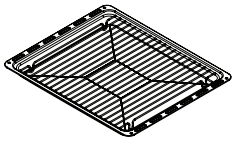
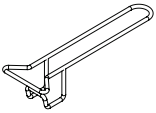
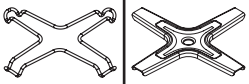
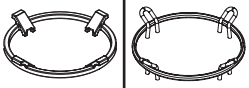


* **15.** Tables de cuisson

Remarque: L'image de l'appareil ci-dessus n'est fournie qu'à titre d'illustration. L'apparence de l'appareil peut varier en fonction des options. Ne prenez en compte que votre appareil.

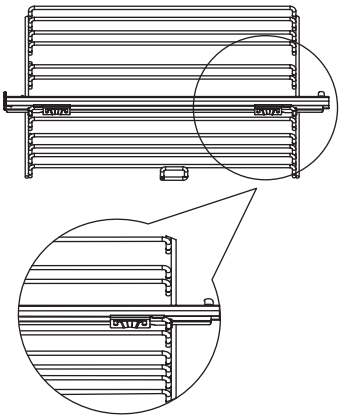
ACCESSOIRES (En Option)

	**Plateau Profond** Il est utilisé pour les pâtisseries, les grands rôtis et les ragoûts. Pour les gâteaux, les plats surgelés et les plats de viande ; vous pouvez également l'utiliser comme récipient pour recueillir la graisse en cas de rôtissage directement sur le gril.
	Plateau standard/Plateau en verre Utilisé pour les pâtisseries (Cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.
	**Plateau circulaire** Utilisé pour les pâtisseries et les aliments surgelés.
	**Plateau de séchage/de friture** La fonction de séchage et la friteuse sont utilisées pour les aliments à cuire. Placez le plateau standard sous le plateau de la friteuse à air chaud pour recueillir l'huile qui s'écoule pendant la friture. Mettez un peu d'eau sur le plateau standard pour faciliter le nettoyage.
	**Grille métallique** Utilisée pour rôtir ou pour placer les aliments surgelés ou les aliments à frire ou à rôtir sur la grille souhaitée.
	**Rail télescopique** Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou les étagères en fil de fer peuvent être facilement fixés et retirés.
	**Rôtissoire à poulet** Elle est utilisée pour les aliments à rôtir.

	**Bacon grillé** Placez le bacon sur la plaque du gril. Les aliments susceptibles de coller pendant la cuisson sont cuits sur la grille à bacon. Vous évitez ainsi que les aliments n'entrent en contact avec le plateau et ne s'y incrustent.
	**Grille métallique à l'intérieur de la plaque** Placez le grill intérieur sur le plateau. Les aliments qui peuvent coller pendant la cuisson, comme le steak, sont placés sur le gril métallique à l'intérieur du plateau. Vous évitez ainsi que les aliments n'entrent en contact avec le plateau et ne s'y incrustent.
	Splash back (Tôle de protection contre la chaleur) Elle empêche la température du four de se propager au mur.
	**Poignée du plateau** Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.
	**Adaptateur café (Cafetière)** Peut être utilisé pour la cafetière Veillez à ce que les pieds de l'adaptateur pour café soient complètement posés sur la grille de cuisson et placés au centre de la table de cuisson.
	**Adaptateur de brûleur Wok** Peut être utilisé pour les poêles wok Lorsque des récipients à fond plat sont utilisés dans le brûleur pour wok, l'adaptateur pour brûleur pour wok ne doit pas être utilisé. L'adaptateur pour brûleur de wok convient aux récipients convexes.

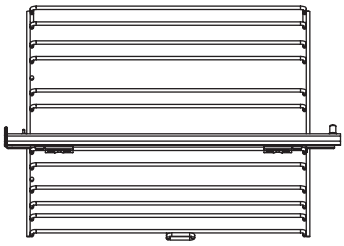
* Rails Télescopiques

Les rails télescopiques vous permettent de facilement tirer le plateau et la grille intérieure.



Les rails télescopiques, fournis en accessoire, peuvent être facilement montés sur les grilles latérales à l'aide de deux pinces de fixation. Étant donné qu'il existe des rails de gauche et de droite, assurez-vous de savoir quel rail installer au bon côté. Vérifiez les signes **(R)** pour la droite et **(L)** pour la gauche sur les rails.

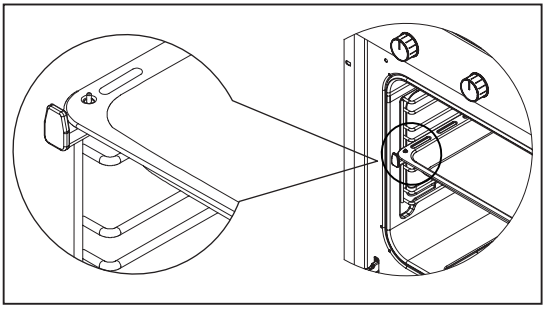
Notre recommandation pour l'installation est que vous devez complètement retirer les grilles latérales du four et installer les rails télescopiques sur celles-ci sur une surface plane. Installez le rail télescopique sur la grille supérieure parmi les deux. Les rails peuvent être facilement montés et démontés. Après avoir ajusté les positions des rails télescopiques de droite et de gauche, appuyez dessus jusqu'à ce qu'ils soient insérés dans les grilles latérales.



Vérifiez si les rails sont entièrement fixés ou pas en regardant par derrière la grille.

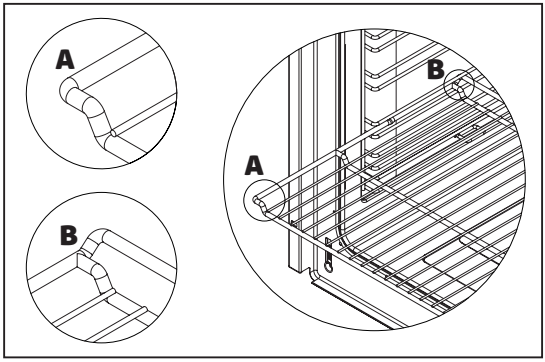
Après l'installation des rails télescopiques, reposez les grilles dans le four. N'utilisez pas le gril juste en dessous de la grille sur lequel sont fixés les rails télescopiques.

Positionnement Approprié Des Plateaux Ou Du Grillage Sur Les Rails Télescopiques



Grâce aux étagères télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement insérés et retirés. Lors de l'utilisation du plateau ou du grillage avec les rails télescopiques, assurez-vous que les goupilles à l'arrière des rails télescopiques reposent correctement sur le plateau ou le gril.

Utilisation Du Gril



Il est important de placer correctement le gril et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau ou le gril sur le rail. Le positionnement correct est indiqué dans la figure ci-contre.

Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre des aliments dessus.

Remarque: N'utilisez pas le gril juste en dessous de la grille sur lequel sont fixés les rails télescopiques.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<table>
<tr><th>Fonctions</th><th>50x55</th><th>50x60</th><th>56x57</th><th colspan="3">60x60</th></tr>
<tr><td>Largeur extérieure</td><td>500 mm</td><td>500 mm</td><td>560 mm</td><td colspan="3">600 mm</td></tr>
<tr><td>Profondeur extérieure</td><td>565 mm</td><td>630 mm</td><td>570 mm</td><td colspan="3">630 mm</td></tr>
<tr><td>Hauteur extérieure</td><td colspan="6">Min. 825 mm / Max. 900 mm</td></tr>
<tr><td>Puissance lumineuse</td><td colspan="6">15-25 W</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Élément de chauffage inférieur</td><td rowspan="2">1000 W</td><td rowspan="2">1000 W</td><td rowspan="2">1000 W</td><td>60 Litres</td><td colspan="2">80 Litres</td></tr>
<tr><td>1200 W</td><td colspan="2">1200 W</td></tr>
<tr><td>Élément de chauffage supérieur</td><td>800 W</td><td>800 W</td><td>800 W</td><td>1000 W</td><td colspan="2">1200 W</td></tr>
<tr><td>Chauffage turbo</td><td>-----</td><td>1800 W</td><td>1800 W</td><td>2200 W</td><td colspan="2">1800 W</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Grille</td><td rowspan="2">1500 W</td><td rowspan="2">1500 W</td><td rowspan="2">1500 W</td><td rowspan="2">2000 W</td><td>Petit gril</td><td>Grand gril</td></tr>
<tr><td>1200 W</td><td>2400 W</td></tr>
<tr><td>Tension d'alimentation</td><td colspan="6">220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.</td></tr>
<tr><td>* Chauffage électrique de 80 mm (Plaque chauffante)</td><td colspan="6">450 W</td></tr>
<tr><td>* Chauffage électrique de 145 mm (Plaque chauffante)</td><td colspan="6">1000 W</td></tr>
<tr><td>* Chauffage électrique de 180 mm (Plaque chauffante)</td><td colspan="6">1500 W</td></tr>
<tr><td>* Chauffage électrique rapide de 145 mm (Plaque chauffante)</td><td colspan="6">1500 W</td></tr>
<tr><td>* Chauffage électrique rapide de 180 mm (Plaque chauffante)</td><td colspan="6">2000 W</td></tr>
<tr><td>* Chauffage électrique de 220 mm (Plaque chauffante)</td><td colspan="6">2000 W</td></tr>
</table>

AVERTISSEMENT: Le tableau de spécifications techniques et de l'injecteur doit être pris en compte dans la modification à effectuer par le service agréé. 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.

Tableau Des Injecteurs

Spécifications des brûleurs par type de gaz	G20,20 mbar			G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel		Gaz naturel	
Wok Brûleur (4,5)	Injecteur	1,60	mm	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Débit de gaz	0,421	m³/h	0,487	m³/h	0,418	m³/h	0,424	m³/h
	Alimentation	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Brûleur (3,5)	Injecteur	1,40	mm	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Débit de gaz	0,327	m³/h	0,379	m³/h	0,326	m³/h	0,330	m³/h
	Alimentation	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brûleur (2,5)	Injecteur	1,15	mm	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Débit de gaz	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,233	m³/h	0,235	m³/h
	Alimentation	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Brûleur (2,4)	Injecteur	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	-	mm
	Débit de gaz	0,224	m³/h	0,260	m³/h	0,223	m³/h	-	m³/h
	Alimentation	2,40	kW	2,40	kW	2,40	kW	-	kW
Wok Brûleur (1,9)	Injecteur	1,05	mm	1,05	mm	1,05	mm	-	mm
	Débit de gaz	0,178	m³/h	0,206	m³/h	0,177	m³/h	-	m³/h
	Alimentation	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	-	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Débit de gaz	0,271	m³/h	0,314	m³/h	0,270	m³/h	0,273	m³/h
	Alimentation	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Moyen Brûleur	Injecteur	0,97	mm	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Débit de gaz	0,159	m³/h	0,184	m³/h	0,158	m³/h	0,160	m³/h
	Alimentation	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Débit de gaz	0,096	m³/h	0,103	m³/h	0,088	m³/h	0,090	m³/h
	Alimentation	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril (En Haut)	Injecteur	1,00	mm	1,00	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Débit de gaz	0,187	m³/h	0,216	m³/h	0,186	m³/h	0,196	m³/h
	Alimentation	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Four (En Bas)	Injecteur	1,10	mm	1,10	mm	1,00	mm	1,20	mm
	Débit de gaz	0,234	m³/h	0,270	m³/h	0,232	m³/h	0,235	m³/h
	Alimentation	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Spécifications des brûleurs par type de gaz	G30,28-30 mbar			G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL		GPL	
Wok Brûleur (4,5)	Injecteur	1,07	mm	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Débit de gaz	259	g/h	338	g/h	255	g/h	257	g/h
	Alimentation	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Wok Brûleur (3,5)	Injecteur	0,96	mm	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Débit de gaz	203	g/h	197	g/h	197	g/h	201	g/h
	Alimentation	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Brûleur (2,5)	Injecteur	0,82	mm	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Débit de gaz	145	g/h	189	g/h	141	g/h	143	g/h
	Alimentation	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok Brûleur (1,9)	Injecteur	0,68	mm	0,68	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	110	g/h	143	g/h	108	g/h	110	g/h
	Alimentation	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW	1,90	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Débit de gaz	168	g/h	163	g/h	163	g/h	166	g/h
	Alimentation	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Moyen Brûleur	Injecteur	0,65	mm	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	98	g/h	96	g/h	96	g/h	97	g/h
	Alimentation	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Débit de gaz	55	g/h	53	g/h	55	g/h	54	g/h
	Alimentation	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Gril (En Haut)	Injecteur	0,70	mm	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Débit de gaz	116	g/h	113	g/h	114	g/h	114	g/h
	Alimentation	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Four (En Bas)	Injecteur	0,75	mm	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Débit de gaz	145	g/h	141	g/h	141	g/h	143	g/h
	Alimentation	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Remarque: Les valeurs de diamètre sur l'injecteur sont indiquées sans virgule. Par exemple: le diamètre de 1,70 mm est indiqué comme 170 sur l'injecteur.

CONFIGURATION DE L'APPAREIL

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation de l'électricité et du gaz ne convient pas, appelez un plombier agréé pour qu'il s'occupe des installations nécessaires.

AVERTISSEMENT: 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 spécifiées dans les normes locales relatives à l'électricité et au gaz doivent être respectées lors de l'installation du produit.

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.

AVERTISSEMENT: Gardez les canaux de ventilation ouverts.

AVERTISSEMENT: Durant l'installation, il est recommandé de porter un équipement de protection individuelle approprié et d'observer les règles de sécurité applicables.

AVERTISSEMENT: Le produit doit être placé de manière à éviter tout flux d'air susceptible de compromettre l'allumage et à empêcher l'accumulation de gaz non brûlés.

AVERTISSEMENT: Les appareils fonctionnant au gaz liquéfié ne doivent pas être installés sous le sol.

Endroit Approprié Pour L'installation

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le produit doit être placé sur une surface dure. 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 doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 50 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

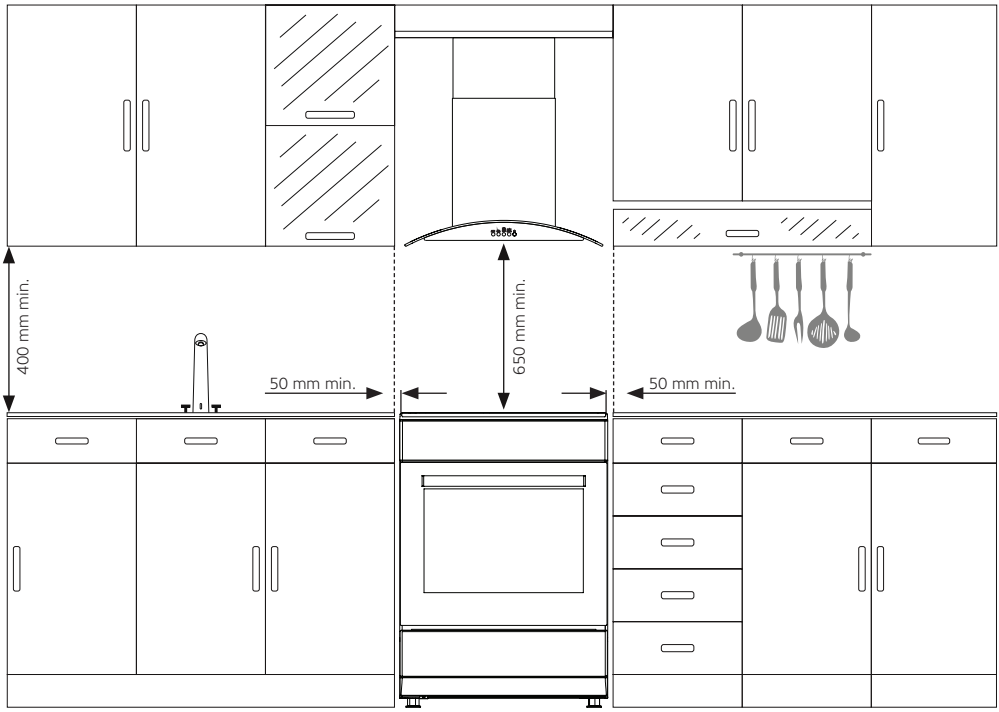
L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un extracteur de fumée est installé au-dessus de l'appareil, suivez les instructions du fabricant concernant la hauteur de montage (Min. 650 mm).

Le produit peut être placé côte à côte avec les murs de la cuisine, les meubles de cuisine, ou tout produit de taille quelconque derrière ou d'un côté. Les meubles de cuisine situés directement à proximité de l'appareil doivent être de la même taille ou plus petits que l'appareil.

Il doit y avoir un espace d'au moins 2 cm entre le produit et le mur pour permettre la circulation de l'air.

Installation Correcte

Pour une installation précise, veuillez suivre les dimensions indiquées dans l'illustration ci-dessous.



AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (Minimum de 100 °C).

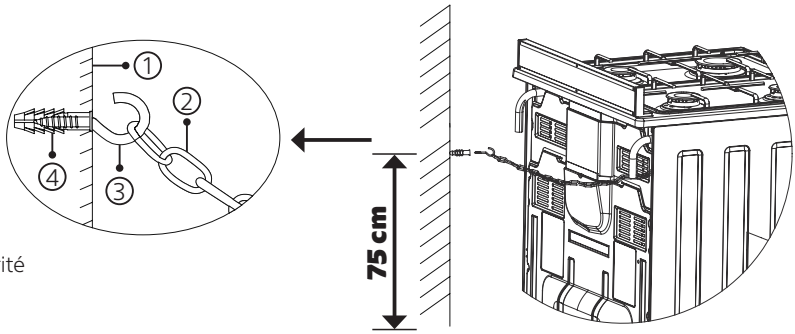
AVERTISSEMENT: N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

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

* Liaison Par Chaîne

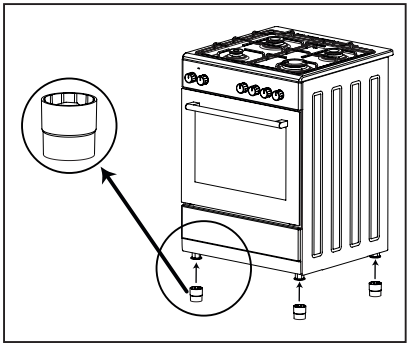
Pour garantir une utilisation sûre de l'appareil, il faut le sécuriser avant de l'utiliser afin d'éviter qu'il ne bascule. Fixez fermement la vis à crochet fournie avec votre appareil au mur de la cuisine à l'aide de la cheville. Assurez-vous que le crochet est bien fixé au mur. Insérez ensuite la chaîne de sécurité dans la vis à crochet.

La chaîne de sécurité doit être aussi courte que possible afin d'éviter que le four ne bascule sur le côté et vers l'avant.



1. Mur de cuisine
2. Chaîne de sécurité
3. Vis à crochet
4. Cheville

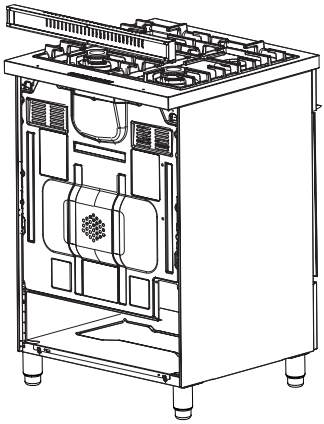
* Installation De L'adaptateur De Pieds

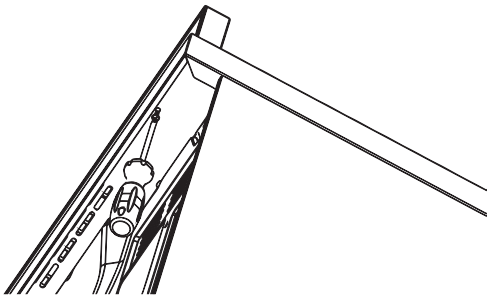


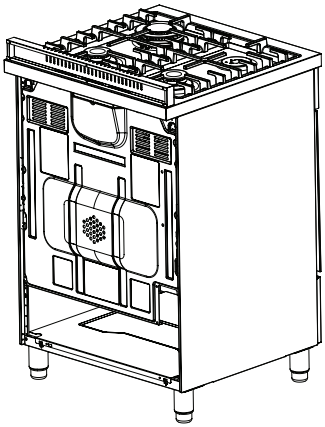
Comme le montre l'illustration, les adaptateurs de pieds sont installés en les vissant sur les pieds du four.

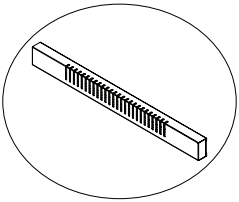
Remarque: Les adaptateurs de pieds permettent d'augmenter la hauteur du four.

* Installer Un Panneau Arrière 60x60 Pour Four Professionnel (Panneau De Protection Thermique)

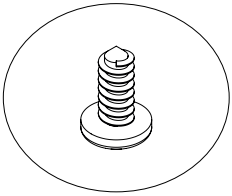








1



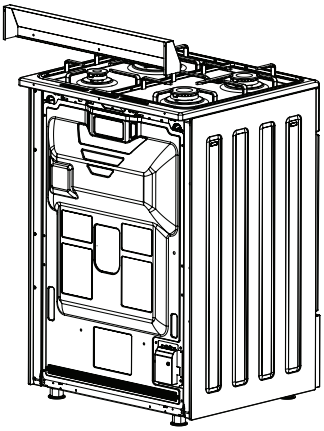
2

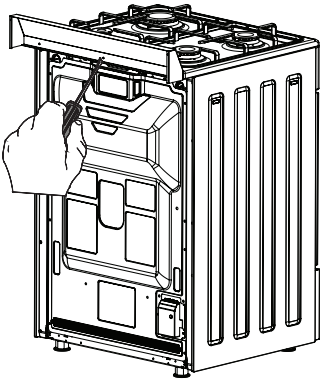
Alignez les fentes d'installation **(1)** de la plaque anti-éclaboussures (Plaque de protection contre la chaleur) avec les trous de la table.

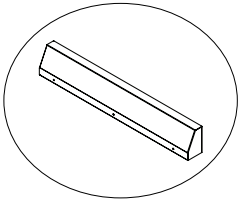
Serrez ensuite les vis **(2)** idans les trous de montage **(1)** de la paroi anti-projection (Plaque de protection contre la chaleur) à l'aide d'un tournevis approprié.

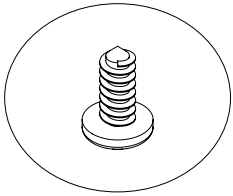
Si vous effectuez la procédure dans l'ordre inverse, vous pouvez retirerle film anti-éclaboussures (Film de protection contre la chaleur).

* Installer Un Panneau Arrière 56x57 Four (Panneau De Protection Thermique)







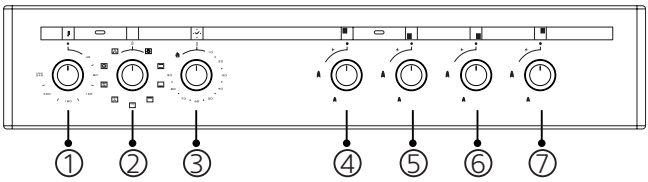


1	2
Alignez les fentes d'installation **(1)** de la plaque anti-éclaboussures (Plaque de protection contre la chaleur) avec les trous de la table.	Serrez ensuite les vis **(2)** idans les trous de montage **(1)** de la paroi anti-projection (plaque de protection contre la chaleur) à l'aide d'un tournevis approprié.

Si vous effectuez la procédure dans l'ordre inverse, vous pouvez retirerle film anti-éclaboussures (Film de protection contre la chaleur).

PANNEAU DE COMMANDE

Pour Four Électrique



1. Bouton de réglage de la température (Thermostat)

2. Touche de fonction de cuisson

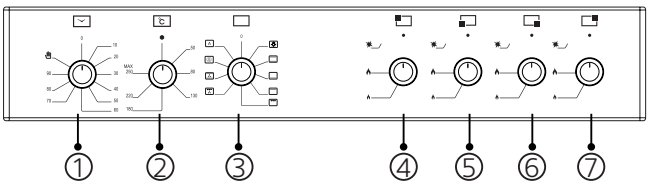
3. * Minuterie mécanique

4. Brûleur à gaz arrière gauche

5. Brûleur à gaz avant gauche

6. Brûleur à gaz avant droit

7. Brûleur à gaz arrière droit



1. Bouton de réglage de la température (Thermostat)

2. Touche de fonction de cuisson

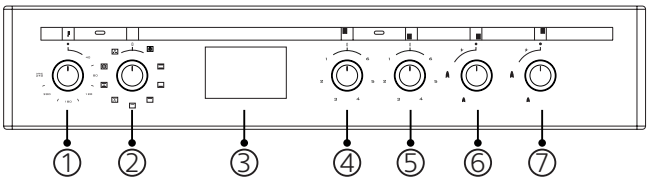
3. * Minuteur numérique

4. Zone de cuisson électrique arrière gauche

5. Zone de cuisson électrique avant gauche

6. Brûleur à gaz avant droit

7. Brûleur à gaz arrière droit



1. Bouton de réglage de la température (Thermostat)

2. Touche de fonction de cuisson

3. * Minuteur numérique

4. Brûleur à gaz arrière gauche

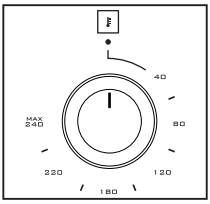
5. Brûleur à gaz avant gauche

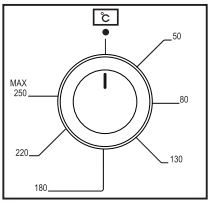
6. Brûleur à gaz avant droit

7. Brûleur à gaz arrière droit

AVERTISSEMENT: Le panneau de commande ci-dessus est fourni uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

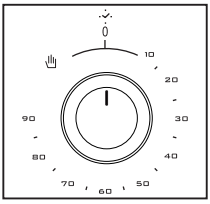
Bouton De Réglage De La Température (Thermostat)

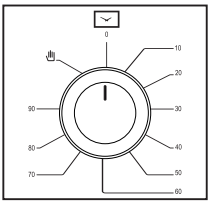




Il sert également à déterminer la température de cuisson du plat à cuire dans le four. Après avoir mis le plat dans le four, vous pouvez le régler à la température souhaitée en tournant le bouton. Le voyant du thermostat s'éteint lorsque le four atteint la température réglée Consultez le tableau de cuisson pour connaître les températures de cuisson des différents plats.

* Bouton De Minuterie Mécanique





Utilisée pour déterminer la période de cuisson au four. Lorsque la durée réglée est écoulée, l'alimentation électrique des chauffages est coupée et un signal d'avertissement sonore retentit. Il suffit de tourner le bouton mécanique de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité entre 0 et 90 minutes. Pour connaître les durées de cuisson, reportez-vous au tableau de cuisson.

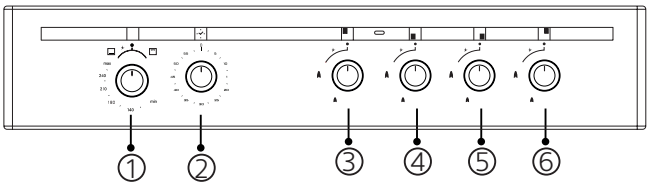
Cuisson Manuelle

Remarque: En cas de cuisson manuelle, l'utilisateur suit le temps de cuisson.

* Panneau De Configuration

Auto-allumage

Pour Les Cuisinières À Gaz



1. Bouton rotatif pour la fonction cuisson et régulateur de température (thermostat)

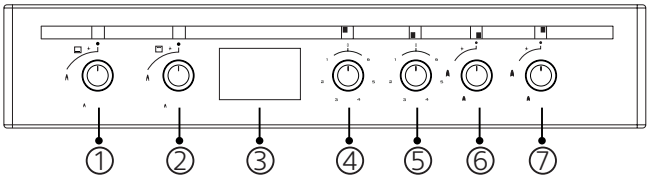
2. * Minuterie mécanique

3. Brûleur à gaz arrière gauche

4. Brûleur à gaz avant gauche

5. Brûleur à gaz avant droit

6. Brûleur à gaz arrière droit



1. Touche de fonction de cuisson pour le brûleur inférieur

2. Bouton rotatif de la fonction de cuisson pour le brûleur supérieur

3. * Minuteur numérique

4. Zone de cuisson électrique arrière gauche

5. Zone de cuisson électrique avant gauche

6. Brûleur à gaz avant droit

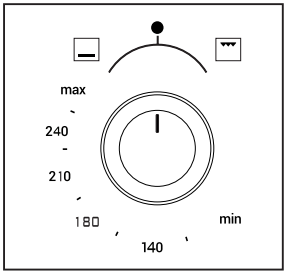
7. Brûleur à gaz arrière droit

AVERTISSEMENT: Le panneau de commande ci-dessus est fourni uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

AVERTISSEMENT: Si le panneau de commande comporte deux boutons de fonction de cuisson distincts qui contrôlent le brûleur inférieur et le brûleur supérieur, les deux brûleurs peuvent être utilisés simultanément. Si le panneau de commande ne comporte qu'un seul bouton de fonction de cuisson qui commande les brûleurs inférieur et supérieur, les brûleurs inférieur et supérieur ne peuvent pas être utilisés simultanément.

Si Le Four (En Bas) Et Le Gril (En Haut) Sont Commandés Par Un Seul Bouton

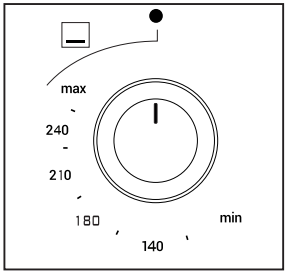
Commande Du Four-Gril-Brûleur Et Réglage De La Température (Thermostat)



Il sert également à déterminer la température de cuisson du plat à cuire dans le four. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre après avoir placé les aliments dans le four, vous pouvez démarrer le brûleur du four et régler la température. Sivous tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, vous pouvez utiliser le brûleur du gril. Consultez le tableau de cuisson pour connaître les températures de cuisson des différents plats.

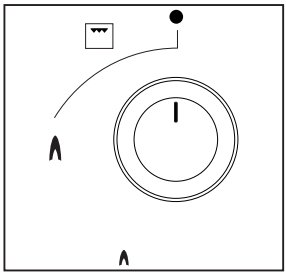
Si Le Brûleur Du Four (En Bas) Et Celui Du Gril (En Haut) Sont Commandés Par Des Boutons Doubles

Commande Du Brûleur Du Four Et Bouton De Réglage De La Température (Thermostat)



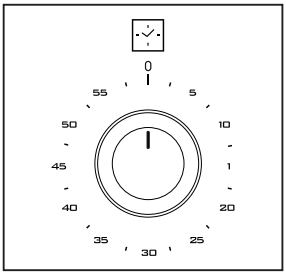
Il sert également à déterminer la température de cuisson du plat à cuire dans le four. Si vous tournez le bouton après avoir introduit les aliments dans le four, vous pouvez démarrer le brûleur du four et régler la température. Consultez le tableau de cuisson pour connaître les températures de cuisson des différents plats.

Bouton De Commande Du Brûleur Du Gril



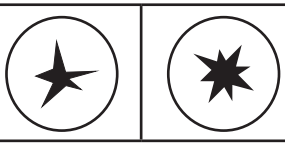
Il permet de commander le barbecue. Il suffit de tourner le bouton pour commander le barbecue.

* Bouton De Minuterie Mécanique

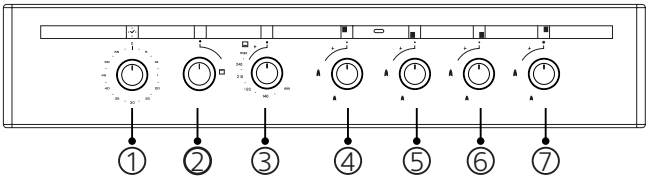


Utilisée pour déterminer la période de cuisson au four. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore se fait entendre. Il suffit de tourner le bouton mécanique de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité entre 0 et 90 minutes. Pour connaître les durées de cuisson, reportez-vous au tableau de cuisson.

* Icônes Du Panneau De Contrôle

	Auto-allumage
	Position de la lampe allumée / éteinte
	Éclairage

Pour Le Four Mixte Gaz-Électricité



1. ∗ Minuterie mécanique

2. Gril (Supérieur)

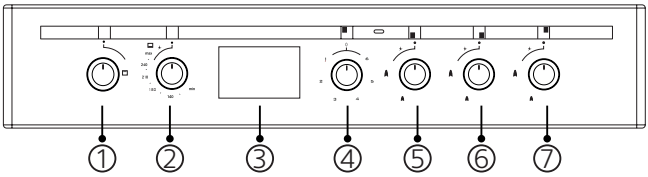
3. Régulateur de la flamme inférieure du brûleur et régulateur de température (Thermostat)

4. Brûleur à gaz arrière gauche

5. Brûleur à gaz avant gauche

6. Brûleur à gaz avant droit

7. Brûleur à gaz arrière droit



1. Gril (supérieur)

2. Régulateur de la flamme inférieure du brûleur et régulateur de température (Thermostat)

3. ∗ Minuteur numérique

4. Zone de cuisson électrique arrière gauche

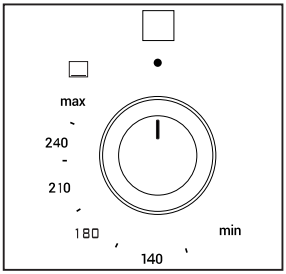
5. Brûleur à gaz avant gauche

6. Brûleur à gaz avant droit

7. Brûleur à gaz arrière droit

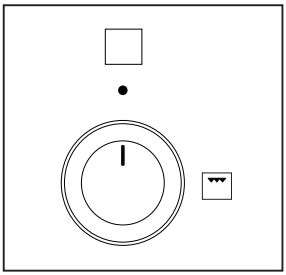
AVERTISSEMENT: Le panneau de commande ci-dessus est fourni uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

Commande Du Brûleur Du Four Et Bouton De Réglage De La Température (Thermostat)



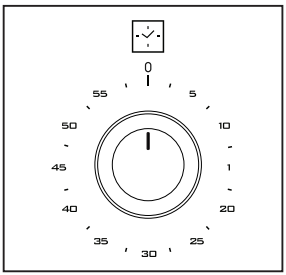
Le four permet de contrôler le brûleur. Il est également utilisé pour régler la température de cuisson du plat qui doit être cuit au four. Si vous tournez le bouton après avoir introduit les aliments dans le four, vous pouvez démarrer le brûleur du four et régler la température. Consultez le tableau de cuisson pour connaître les températures de cuisson des différents plats.

Bouton De Commande Du Gril



Il permet de commander le barbecue. Il suffit de tourner le bouton pour commander le barbecue.

* Bouton De Minuterie Mécanique



Utilisée pour déterminer la période de cuisson au four. Lorsque le temps réglé est écoulé, un signal sonore se fait entendre. Il suffit de tourner le bouton mécanique de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité entre 0 et 90 minutes. Pour connaître les durées de cuisson, reportez-vous au tableau de cuisson.

FONCTIONNEMENT DU FOUR

Mise En Service Du Four

Après avoir effectué les raccordements nécessaires de votre four conformément aux instructions, vous devrez procéder comme suit pour la première mise en service :

1. Retirez les étiquettes ou les accessoires qui sont apposés à l'intérieur du four Si la partie avant de l'appareil comporte un film de protection, retirez-le.

2. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide pour enlever la poussière et les résidus d'emballage. L'intérieur du four doit être vide. Raccordez l'appareil au gaz et à l'électricité.

3. Réglez le régulateur de température sur la température la plus élevée et laissez le four fonctionner pendant 30 minutes avec la porte fermée. Une légère fumée et une odeur peuvent se dégager pendant ce temps, ce qui est normal.

4. Une fois le four refroidi, nettoyez l'intérieur avec de l'eau tiède et d'un détergent doux, puis séchez-le avec un chiffon propre. Vous pouvez maintenant utiliser votre four.

5. Si votre four est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur, retirez le récipient d'eau du four. Secouez bien le récipient d'eau avant d'utiliser le détergent.

Fonctionnement Normal Du Four

Si C'est Un Four Électrique;

1. Pour commencer la cuisson, utilisez la touche de contrôle de la température pour régler la température à laquelle vous souhaitez cuire, en fonction du type d'aliment, et la touche de contrôle de la fonction de cuisson pour régler la fonction de cuisson souhaitée.

2. Vous pouvez régler le temps de cuisson à la durée souhaitée en utilisant le bouton sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique. Lorsque la durée réglée est écoulée, l'alimentation électrique des chauffages est coupée et un signal d'avertissement sonore retentit.

3. Sur les modèles équipés d'une minuterie numérique, une fois le temps de cuisson programmé écoulé, la minuterie éteint les éléments chauffants et émet un signal sonore.

Si Le Four Est Un Four À Gaz Et Électrique (Mixte);

1. Pour utiliser le brûleur de de votre choix, appuyez d'abord sur le bouton dans le sens de la flèche et attendez 5 secondes pour que l'air s'échappe des tuyaux (Voir figure 6).

Sur les modèles à allumage manuel; vous pouvez allumer le brûleur de votre choix avec un allumeur (allumette, briquet) en tournant le bouton (Voir figure 7).

*** Pour Les Modèles À Allumage Automatique Avec Bouton;** vous pouvez allumer le brûleur de votre choix en appuyant sur le bouton dans le sens de la flèche (voir figure 6) et en tournant le bouton (Voir figure 7).

*** Pour Les Modèles Avec Allumage Par Bouton;** appuyez d'abord sur le bouton du panneau de commande (Voir figure 8). Ensuite, vous pouvez allumer le brûleur en appuyant sur le bouton du brûleur souhaité dans le sens de la flèche (Voir figure 6).

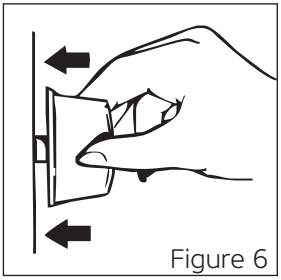


Figure 6

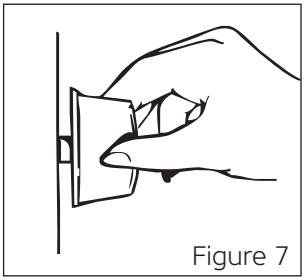


Figure 7

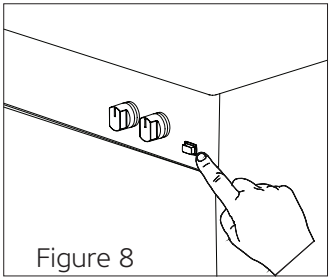


Figure 8

AVERTISSEMENT: L'allumage se fait à l'électricité sur les modèles à allumage (Automatique) par bouton. Par conséquent, assurez-vous que l'appareil est connecté électriquement avant de l'utiliser.

RISQUE D'EXPLOSION ET DE BRÛLURE : Lorsque le brûleur de la cuisinière est allumé, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes au maximum pour que le système de contrôle des flammes fonctionne. Si vous maintenez le bouton enfoncé plus longtemps, vous vous exposez à un risque d'explosion et de brûlure, car cela entraîne une accumulation de gaz. S'il n'y a pas d'allumage, attendez au moins une minute avec la porte du four ouverte. Réessayez ensuite de procéder à l'allumage.

2. Une fois l'allumage terminé, vous pouvez démarrer la cuisson.

3. Vous pouvez régler le temps de cuisson à la durée souhaitée en utilisant le bouton sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique. Lorsque la durée réglée est écoulée, l'alimentation électrique des chauffages est coupée et un signal d'avertissement sonore retentit.

4. La minuterie émet une alarme sonore lorsque le temps de cuisson est écoulé conformément aux informations saisies dans les modèles dotés d'une minuterie numérique.

AVERTISSEMENT: Pour les produits à double manette, le brûleur supérieur doit être allumé 15 à 20 minutes après le brûleur inférieur.

* VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lors du fonctionnement du four, le ventilateur de refroidissement évacue l'excès de vapeur afin d'éviter la surchauffe de l'appareil. Cela est nécessaire pour que votre appareil fonctionne correctement et effectue bien les cuissons.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après la fin de la cuisson. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Utilisation Du Grill

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

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

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

Pour Allumer Le Gril;

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

2. Ensuite, réglez-le sur la température de gril souhaitée.

Pour Éteindre Le Gril;

Placer le bouton de fonction en position d'arrêt.

AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four fermée lorsque vous faites des grillades (Gril électrique avec thermostat).

AVERTISSEMENT: Laissez la porte du four ouverte lorsque vous faites des grillades (Grillades au gaz et électriques sans thermostat).

* Utilisation De La Feuille De Protection Du Panneau

La plaque de protection du tableau de commande sert à protéger le tableau de commande et les boutons lorsque le four est en mode gril et que la porte du four est ouverte. Lorsque le four est en mode gril, la plaque de protection du tableau de commande (Voir figure 9) doit être utilisée pour éviter d'endommager le tableau de commande et les boutons par la chaleur.

Ouvrez la porte vitrée avant du four (Voir figure 10). Placez la plaque de protection de l'habillage, fermez la porte avec précaution et fixez la plaque de protection de l'habillage (Voir figure 11).

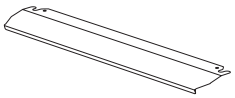


Figure 9

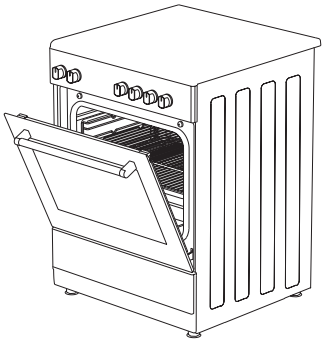


Figure 10

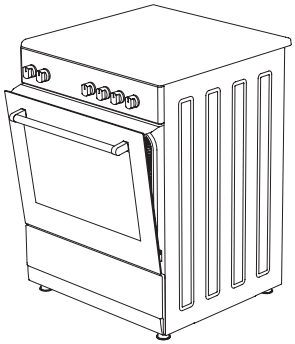


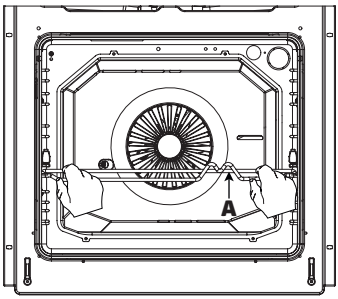
Figure 11

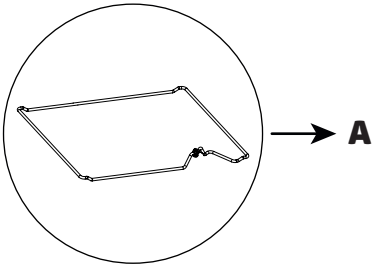
AVERTISSEMENT: Le film de protection pour l'habillage est adapté à une utilisation avec la porte ouverte.

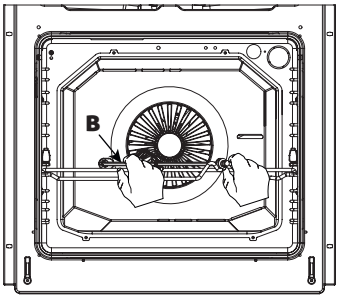
*** Utilisation Pour Le Rôtissage Du Poulet**

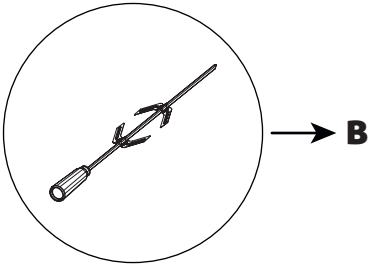
AVERTISSEMENT: N'oubliez pas de retirer la poignée en plastique de la brochette en la faisant tourner avant de fermer la porte du four.

Embrochez la volaille en entier. Pour une grillade de volaille saine, centrez et fixez la volaille sur la broche **(B)** en fixant les crochets installés des deux côtés de la broche **(B)**. Placez la broche **(B)** sur le fil de la rôtissoire **(A)** et mettez-la dans le four en vous assurant que l'extrémité de la broche **(B)** est placée dans la chambre du moteur de la rôtisserie.









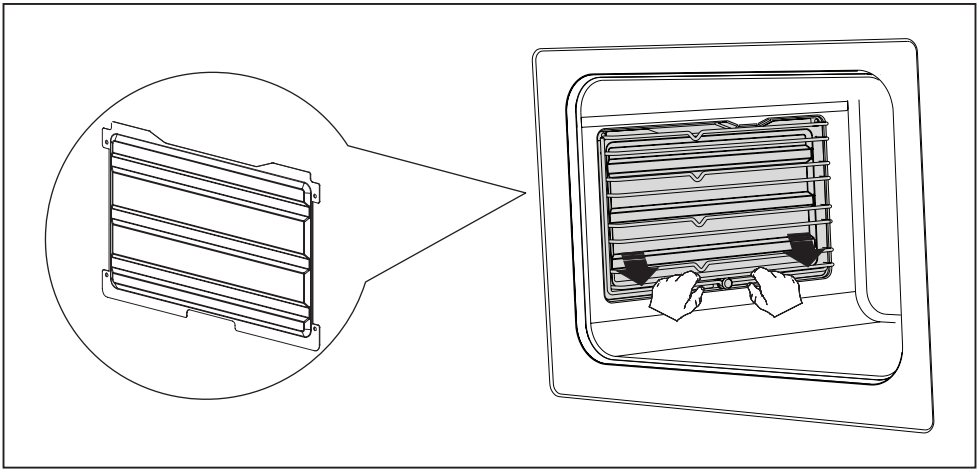
Après avoir fermé la porte, réglez le four sur la position gril ( ) et portez la température du thermostat au niveau maximum à l'aide de la touche de réglage de la température. Pour collecter les déversements d'huile durant la cuisson, placez le plateau sur le socle. Ajoutez de l'eau dans le plateau pour en faciliter le nettoyage.

* PAROIS CATALYTIQUES

Il est situé derrière les grilles du four, sur les parois droite et gauche de la cavité du four. Le panneau catalytique élimine les odeurs nauséabondes et permet à votre appareil de fonctionner de manière optimale. Au fil du temps, les odeurs d'huile et de nourriture s'infiltrent dans les parois émaillées du four et les éléments chauffants. Le panneau catalytique absorbe les odeurs d'aliments et d'huile et les brûle pendant la cuisson pour nettoyer votre four.

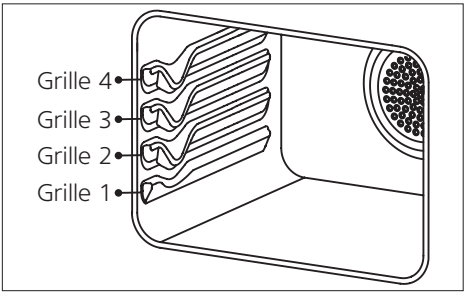
Démontage Du Panneau Catalytique

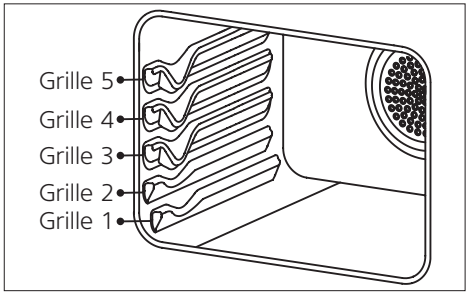
Pour retirer le panneau catalytique, retirez d'abord les grilles. Une fois les grilles enlevées, le panneau catalytique est dégagé. Il est conseillé de remplacer le panneau catalytique tous les 2 ou 3 ans.



POSITIONS DE LA GRILLE

* Positions De La Grille Standard

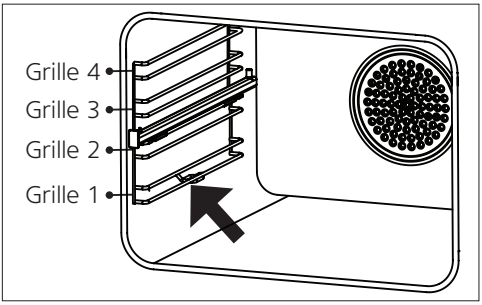


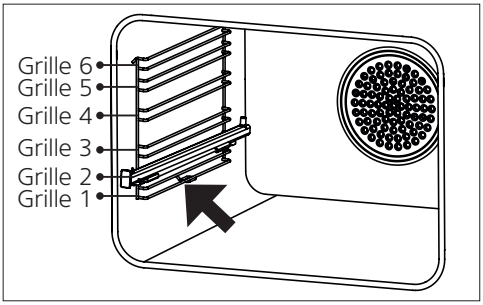


Remarque: Les grilles standard peuvent être au nombre de 4 ou 5, selon la configuration de votre four. Ne tenez compte que des grilles standard de votre four.

Les positions de la grille sont indiquées dans les figures. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

* Positions De La Grille Métallique





Remarque: Selon la configuration de votre four, il peut y avoir 4 ou 6 grilles. Ne tenez compte que des grilles de votre four.

Il est important de placer correctement les grilles métalliques dans le four. Les positions de la grille sont indiquées dans les figures. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

Installation Et Retrait Des Supports De Câbles

Appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur les figures ci-dessous, enlevez en premier lieu le bas et le haut des grilles métalliques Pour installer une grille ; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

UTILISATION DE LA ZONE DE CUISSON

Utilisation De La Table De Cuisson À Gaz Section

Sur le dessus du produit se trouvent des plaques de cuisson qui fonctionnent au gaz. Le principe de fonctionnement de ces plaques de cuisson est basé sur le fonctionnement séparé. Suivez les étapes suivantes pour utiliser les plaques de cuisson.

1. Assurez-vous que les couvercles des brûleurs à gaz sont correctement positionnés avant d'utiliser les plaques de cuisson. Le positionnement correct des caches des brûleurs à gaz est indiqué dans l'illustration suivante.

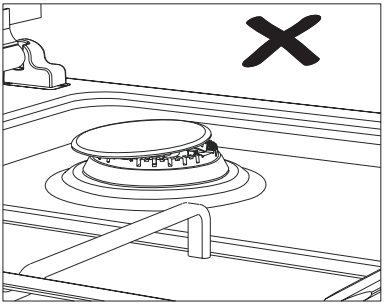


Figure 12

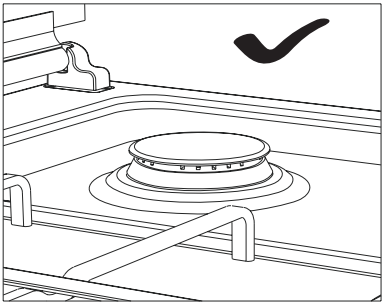


Figure 13

2. Avant de faire fonctionner le brûleur de la cuisinière, assurez-vous que le corps du brûleur,les conduits du brûleur, le bassin du brûleuret le trou de l'injecteur sont secs et propres.

3. Pour utiliser le brûleur de cuisson de votre choix, appuyez d'abord sur le bouton dans le sens de la flèche et attendez 5 secondes pour que l'air s'échappe des tuyaux (Voir figure. 14).

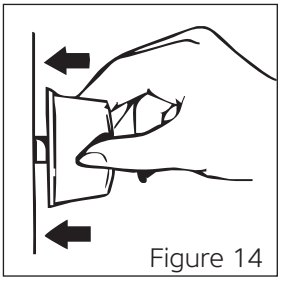


Figure 14

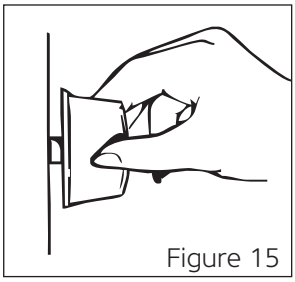


Figure 15

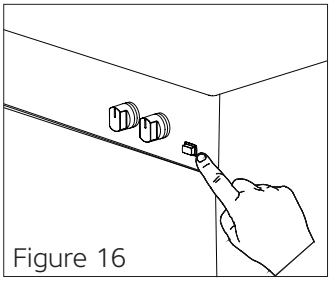


Figure 16

Sur Les Modèles À Allumage Manuel; vous pouvez allumer le Durée brûleur de votre choix avec un allumeur (allumette, briquet) en tournant le bouton (Voir figure 15).

*** Pour Les Modèles À Allumage Automatique Avec Bouton;** vous pouvez allumer le Durée brûleur de votre choix en appuyant sur le bouton dans le sens de la flèche (Voir figure 14) et en tournant le bouton (Voir figure 15).

*** Pour Les Modèles Avec Allumage Par Bouton;** appuyez d'abord sur le bouton du panneau de commande (voir figure 16). Ensuite, vous pouvez allumer le réchaud en appuyant sur le bouton de la plaque de cuisson dans le sens de la flèche (Voir figure 14).

AVERTISSEMENT: L'allumage se fait à l'électricité sur les modèles à allumage (Automatique) par bouton. Par conséquent, assurez-vous que l'appareil est connecté électriquement avant de l'utiliser.

RISQUE D'EXPLOSION ET DE BRÛLURE : Lorsque le brûleur de la cuisinière est allumé, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 15 secondes au maximum pour que le système de contrôle des flammes fonctionne. Si vous maintenez le bouton enfoncé plus longtemps, vous vous exposez à un risque d'explosion et de brûlure, car cela entraîne une accumulation de gaz. S'il n'y a pas d'allumage, attendez au moins une minute. Réessayez ensuite de procéder à l'allumage.

4. Assurez-vous que les grilles sont bien en place sur la plaque de la table de cuisson. Si la grille ne s'adapte pas correctement, les aliments qui y sont placés risquent de se renverser.

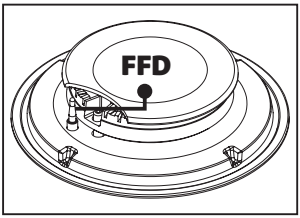
5. Veillez à ce que la porte supérieure du four soit complètement ouverte lorsque vous cuisinez sur les plaques de cuisson. Si la porte supérieure est fermée alors que les plaques de cuisson sont chaudes, le verre peut se briser sur les modèles à portes vitrées. Ne fermez donc pas la porte supérieure lorsque les plaques de cuisson sont chaudes.

Emplacement Des Brûleurs De Cuisson

Vous pouvez contrôler le brûleur de cuisson à l'aide des boutons situés sur le panneau de commande de l'appareil.

Position arrêt		
Pleine flamme		
Petite flamme		

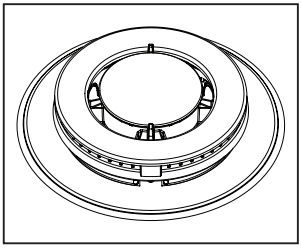
* Dispositif D'extinction De La Flamme (FFD)



Attendre 5 à 10 secondes en poussant le bouton vers l'avant, sans retirer la main du bouton, après avoir procédé à l'allumage conformément aux instructions pour les modèles équipés d'un dispositif de sécurité coupe-gaz. Le mécanisme de sécurité sera activé pendant cette période et permettra de s'assurer que l'appareil est en état de marche.

Le dispositif d'extinction de la flamme coupe automatiquement le gaz au brûleur de la cuisinière si le feu de la cuisinière s'éteint pour une raison quelconque.

* Brûleur Wok



Le brûleur Wok se caractérise par sa rapidité de cuisson. Il assure une distribution homogène de la chaleur à la base de la marmite à haute température puisqu'il possède un système de flamme à double anneau. Il est idéal pour la cuisson à court terme et à haute température. Si vous souhaitez utiliser une casserole à fond plat dans le brûleur wok, vous devez retirer le support de casserole du brûleur wok (Adaptateur de brûleur wok) de la cocotte.

Diamètres De Casseroles À Utiliser Sur Les Brûleurs De Cuisson

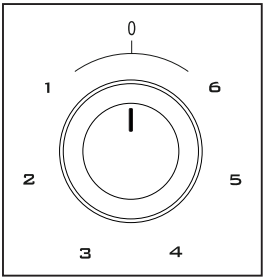
Lorsque vous utilisez les plaques de cuisson, utilisez des casseroles avec de longues poignées qui reposent le mieux possible sur la surface de la plaque de cuisson. Vous pourrez ainsi utiliser l'énergie de manière plus efficace. Le tableau suivant indique les diamètres de casseroles recommandés en fonction du brûleur à gaz utilisé.

Type De Brûleur	Diamètre Des Casseroles		
	50x55	50x60 / 56x57	60x60
Petit brûleur	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Brûleur moyen	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Grand brûleur	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Brûleur wok	24-28 cm	---	24-26 cm

Utilisation De La Section De La Table De Cuisson Électrique

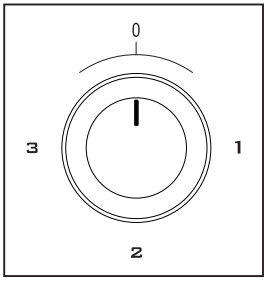
AVERTISSEMENT: Les niveaux de puissance peuvent varier en fonction des options de votre appareil.

Si Le Niveau De Puissance Comprend 6 Niveaux



Vous pouvez actionner le bouton du panneau de commande de la zone de cuisson électrique en le tournant au niveau souhaité. En tournant le bouton du panneau de commande de la zone de cuisson électrique sur la position d'arrêt (0), vous pouvez arrêter l'opération.

Si Le Niveau De Puissance Comprend 3 Niveaux



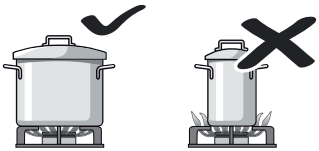
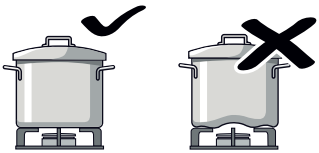
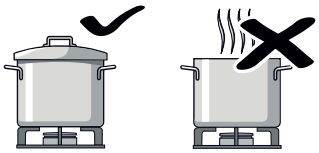
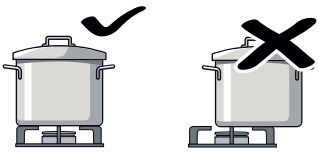
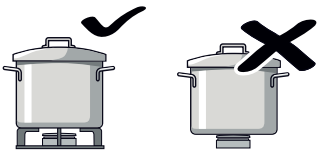
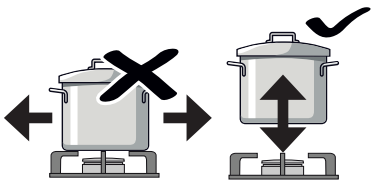
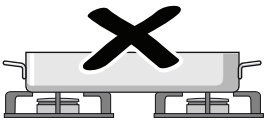
Vous pouvez actionner le bouton du panneau de commande de la zone de cuisson électrique en le tournant au niveau souhaité. En tournant le bouton du panneau de commande de la zone de cuisson électrique sur la position d'arrêt (0), vous pouvez arrêter l'opération.

Les niveaux de chaleur des zones de cuisson électrique (Plaques chauffantes) sont indiqués dans le tableau.

Zone De Cuisson Électrique (Plaque Chauffante)	Degré 1	Degré 2	Degré 3	Degré 4	Degré 5	Degré 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapide	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapide	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapide	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapide	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

Lorsque vous utilisez les zones de cuisson électriques (Plaques chauffantes), faites-les fonctionner à vide pendant 5 minutes au niveau le plus élevé. Cette opération permet de nettoyer les restes de production. Une légère fumée et une odeur peuvent se dégager pendant ce temps. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

Utilisation D'une Casserole Appropriée

	Utiliser des ustensiles de dimensions appropriées pour chaque zone de cuisson. N'utilisez pas de petits ustensiles sur une grande zone de cuisson. La flamme ne doit pas atteindre les parois du récipient.
	N'utilisez pas de récipients à base convexe ou concave. Cela pourrait abimer les ustensiles. Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat. Si vous utilisez l'adaptateur pour brûleur wok pour la cuisson, vous pouvez utiliser des plats convexes.
	N'effectuez pas de cuisson sans couvercle ou avec un couvercle à moitié ouvert. Cela entraîne des déperditions d'énergie. Les éclaboussures et les débordements peuvent endommager la surface de la cuisinière et provoquer un incendie.
	Mettez la casserole exactement au centre de la zone de cuisson. Sinon, il risque de se renverser.
	Ne placez jamais les ustensiles directement sur les zones de cuisson, mais toujours sur la grille. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les grilles sont correctement placées.
	Lorsque vous voulez placer la casserole sur une autre zone de cuisson supérieure, au lieu de la faire glisser, soulevez-la et placez-la sur la zone de cuisson supérieure souhaitée. Évitez les chocs sur la table de cuisson et ne posez pas de poids dessus.
	N'utilisez jamais de brûleur ou d'autres sources de chaleur simultanément pour chauffer une casserole. En cas de cuisson prolongée, évitez d'utiliser la plaque à rôtir et les terrines à température maximale.

* FONCTIONNALITÉS DE CUISSON

Pour Four Électrique

	Les chauffages inférieur et supérieur fonctionnent ensemble. Les aliments sont chauffés par le haut et le bas en même temps. Ce programme peut être utilisé pour cuisiner des aliments tels que des gâteaux, des pizzas, des biscuits et des cookies. Utilisez un seul plateau pour la cuisson.
	Le chauffage inférieur et supérieur ainsi que le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Adapté à la cuisson d'aliments tels que les gâteaux, les biscuits, les lasagnes. Utilisez un seul plateau pour la cuisson.
	La fonction turbo et le ventilateur fonctionnent ensemble. Adapté pour la cuisson sur les grilles de différents niveaux.
	Le gril fonctionne. Utilisé pour les grillades telles que les steaks ou le poisson. Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le gril et le gril sur la grille supérieure (Voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.
	Le gril et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisé pour les grillades telles que les steaks ou le poisson. Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le gril et le gril sur la grille supérieure (Voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.
	La chaleur supérieure et la fonction de cuisson du poulet sont commandées ensemble. Elle convient aux aliments qui doivent être rôtis par rotation.
	L'élément chauffant supérieur est utilisé. Utilisé pour chauffer ou rôtir de très petits morceaux d'aliments.
	L'élément chauffant inférieur est utilisé. Sélectionnez ce programme vers la fin du temps de cuisson si la partie inférieure des aliments cuits sera également rôtie. Cette fonction est également utilisée pour le nettoyage à la vapeur (Voir Nettoyage à la vapeur).
	Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.
	Le chauffage et le ventilateur fonctionnent ensemble. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur. Utilisez cette fonction pour faire cuire des gâteaux aux fruits, par exemple.
	Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.
	Cette fonction sert à éclairer le four. La lampe fonctionne automatiquement dans toutes les fonctions.

AVERTISSEMENT: Les fonctions de cuisson peuvent ne pas être les mêmes dans tous les modèles. Ne prenez en compte que les fonctions de cuisson disponibles sur votre four.

Pour Gaz, Gaz-Électrique (Mixte)

	Le gril (En haut) est alimenté Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le gril et le gril sur la grille supérieure (voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.
	Le gril et la fonction de cuisson du poulet sont commandés ensemble. Elle convient aux aliments qui doivent être rôtis par rotation.
	Le brûleur du four (Inférieur) fonctionne.
	Le brûleur du four (Inférieur) et le ventilateur fonctionnent. L'air chaud est distribué également et rapidement à l'intérieur du four grâce au ventilateur.
	Elle est utilisée pour les aliments à rôtir.
	Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.
	Le four n'est pas chauffé. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent. Adapté pour le dégivrage des aliments.
	Le barbecue et la lampe fonctionnent. Pour effectuer la grillade, placer l'aliment sur le gril et le gril sur la grille supérieure (Voir les positions des grilles). Placez le plateau sur le grill inférieur et mettez-y de l'eau pendant la cuisson.
	Le gril, le dispositif pour le poulet rôti et la lampe sont commandés ensemble. Elle convient aux aliments qui doivent être rôtis par rotation.
	Le dispositif de cuisson du poulet et la lampe sont commandés ensemble. Elle est utilisée pour les aliments à rôtir.
	Cette fonction sert à éclairer le four.

AVERTISSEMENT: Les fonctions de cuisson peuvent ne pas être les mêmes dans tous les modèles. Ne prenez en compte que les fonctions de cuisson disponibles sur votre four.

RECOMMANDATIONS ET AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE CUISSON

Les informations sur les types d'aliments utilisés dans nos laboratoires et dont les valeurs de cuisson ont été déterminées sont disponibles dans les tableaux ci-dessous. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la qualité et de la quantité Les aliments que vous faites cuire en prenant en compte ces valeurs peuvent ne pas être à votre goût. Vous pouvez découvrir d'autres valeurs en faisant des expériences afin d'obtenir des saveurs différentes et des résultats conformes à votre goût.

AVERTISSEMENT: Il est dangereux de cuisiner sans surveillance avec de l'huile solide ou liquide dans l'appareil, car cela peut provoquer un incendie.

AVERTISSEMENT: Veuillez vous assurer que la porte du four est complètement fermée après avoir mis les aliments dans le four.

AVERTISSEMENT: La vapeur pourrait s'échapper lorsque la porte est ouverte. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée.

AVERTISSEMENT: 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 peut y avoir un risque de brûlure.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments chauds du four.

AVERTISSEMENT: Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez ou retirez des aliments du four, etc.

AVERTISSEMENT: Ne placez pas directement les aliments sur le plateau/le gril pour le faire cuire. Placez les aliments dans le four dans un récipient adapté.

AVERTISSEMENT: Ne remplissez jamais la casserole avec plus d'un tiers de l'huile. Ne quittez pas la cuisine pendant que vous chauffez de l'huile. Les huiles extrêmement chaudes présentent un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT: 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.

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

AVERTISSEMENT: 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.

AVERTISSEMENT: 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.).

AVERTISSEMENT: 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.

AVERTISSEMENT: 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.

AVERTISSEMENT: les plats en plastique peuvent fondre à haute température et endommager l'appareil. N'utilisez pas de plats en plastique.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous sortez les fruits séchés du four.

TABLEAUX DE CUISSON

Pour Four Électrique

60 litres

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Durée de cuisson (Min.)
Gâteau		170-180	2-3	35-45
Petit muffin		170-180	2	25-30
Tarte		180-200	2	35-45
Pâtisserie		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Tarte aux pommes		180-190	1	50-70
Génoise		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaron		100	2	50
Poulet grillé **		200-220	3	25-35
Grillade de poisson **		200-220	3	25-35
Rôti de bœuf **		Max.	4	15-20
Boulettes de viande grillée **		Max.	4	20-25

* Ne pas préchauffer. Nous vous recommandons de cuire à 200 °C pendant la première moitié de la période de cuisson et à 150 °C pendant la moitié restante.

** Les aliments doivent être retournés après la moitié de la période de cuisson.

80 litres

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Durée de cuisson (Min.)
Gâteau		170-180	2-3	30-35
Petit muffin		170-180	2-3	25-30
Tarte		180-200	2-3	35-45
Pâtisserie		180-190	2-3	20-25
Cookie		170-180	2-3	20-25
Tarte aux pommes		180-190	2-3	50-70
Génoise		200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaron		100	2-3	50-70
Poulet grillé **		200-220	2-3	25-35
Grillade de poisson **		190 -200-220	3-4	25-35
Rôti de bœuf **		Max.	4-5	30-35
Boulettes de viande grillée **		Max.	4-5	25-30

* Ne pas préchauffer. Nous vous recommandons de cuire à 200 °C pendant la première moitié de la période de cuisson et à 150 °C pendant la moitié restante.

** Les aliments doivent être retournés après la moitié de la période de cuisson.

* SÉCHAGE

AVERTISSEMENT: Ne pas préchauffer pendant le séchage.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de grille	Durée de cuisson (Heures)
Tranches de banane	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5
Tranches de pomme	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5
Tranches d'orange	Fonctions de cuisson par ventilateur	100	2	4-5

AVERTISSEMENT: Le séchage ne doit être effectué que dans le bac de séchage.

AVERTISSEMENT: N'ouvrez pas la porte du four avant la fin du processus de séchage.

AVERTISSEMENT: Plus les tranches sont fines, plus la durée de séchage est rapide et l'arôme des aliments est mieux préservé.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous sortez les fruits séchés du four.

*CUISSON À LA FRITEUSE

Pendant la cuisson de la friteuse, vous pouvez effectuer la cuisson selon les valeurs spécifiées dans le tableau de cuisson en mettant le four en mode friteuse [bas-haut + ventilateur ( )].

Tableau De Cuisson De La Friteuse

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 8 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Grille de de cuisson (Min.)	Poids en grammes (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Nuggets de poulet surgelés		200	2-3	20-25	750
Pommes de terre frites congelées		220	2-3	20-25	700
Frites de Halloumi		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Boulettes de viande		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Champignons		200	2-3	15-20	1000
Rouleaux de poulet		180	2-3	25-30	1000
Poitrine de poulet		180	2-3	25-30	750

AVERTISSEMENT: La cuisson à la friteuse ne doit être faite que dans le plateau de la friteuse.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Portez des gants de four résistants à la chaleur lorsque vous sortez les fruits séchés du four.

* LA CUISSON À LA VAPEUR

Parce qu'ils ne sont pas cuits dans l'eau, les vitamines et les minéraux sont conservés pendant la cuisson à la vapeur.

La cuisson à la vapeur préserve mieux les saveurs des aliments que la cuisson normale. De plus, les aliments conservent ainsi leurs couleurs fraîches et naturelles.

La consommation d'eau dépend du type d'aliment et de la durée de cuisson.

Selon l'option de l'appareil, vous pouvez effectuer la cuisson à la vapeur selon deux méthodes différentes.

1. Retirez le réservoir d'eau en le tirant aux endroits indiqués par la flèche. Remplissez le réservoir d'eau (Voir figure 17) et faites-le glisser dans le sens de la flèche jusqu'à la position de départ pour le mettre en place (Voir figure 18,19. Après 10 minutes de préchauffage, faites glisser le réservoir d'eau dans le sens de la flèche jusqu'à ce que vous entendiez un «clic» (Voir figure 20).

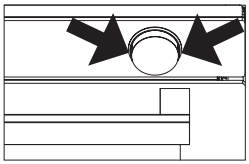


Figure 17

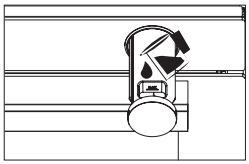


Figure 18

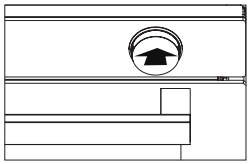


Figure 19

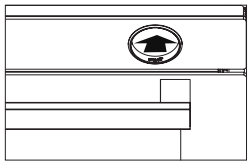


Figure 20

AVERTISSEMENT: Si l'appareil est doté d'une fonction de cuisson à la vapeur, vérifiez s'il y a de l'eau dans les réservoirs d'eau lorsque vous transportez l'appareil dans un autre endroit. S'il y a de l'eau dans les réservoirs, vous devez les vider.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. N'utilisez que de l'eau en bouteille. L'eau ne doit pas être remplacée par des solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides N'utilisez jamais d'eau minérale ou d'autres liquides!

AVERTISSEMENT: La recharge maximale est de 250 millilitres et la recharge minimale est de 65 millilitres.

AVERTISSEMENT: Lorsque vous remplissez le réservoir d'eau, ne dépassez jamais le marquage maximal!

AVERTISSEMENT: Pour chaque cuisson, respectez la quantité d'eau pour l'aliment indiquée dans le tableau de cuisson.

AVERTISSEMENT: Ne retirez pas le récipient d'eau pendant la cuisson.

AVERTISSEMENT: Pour la cuisson à la vapeur, utilisez si possible des plats perforés. Cela permet à la vapeur d'atteindre les aliments de tous les côtés et de les cuire uniformément.

AVERTISSEMENT: N'utilisez que des récipients résistants à la chaleur (Jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique, vérifiez auprès du fabricant s'ils sont adaptés au four.

AVERTISSEMENT: Les casseroles épaisses telles que la porcelaine, la céramique ou la faïence ne conviennent pas très bien à la cuisson à la vapeur. Comme elles sont épaisses, elles ne conduisent pas bien la chaleur et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux peuvent donc être beaucoup plus longs.

Tableau De Cuisson À La Vapeur

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Grille de de cuisson (Min.)	Eau quantité (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Biscuit salé		170	3	20-25	100
Pâtisserie		180	3	25-30	100
Chignon		180	3	25-30	100
Saumon		180	3	40-45	100
Pilon de poulet		200	3	40-45	150
Ailes de poulet		230	4	40-45	100
Poulet entier		190-230	3	60-70	250
Jarret d'agneau aux légumes		170	3	80-90	250
Rôti de bœuf		190	3	55-60	200
Rib steak		180	3	35-40	250

AVERTISSEMENT: Réalisez une cuisson assistée à la vapeur avec un seul plateau

AVERTISSEMENT: La vapeur pourrait s'échapper lorsque la porte est ouverte. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Lorsque vous retirez les aliments chauds du four, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur.

2. Ouvrez le couvercle de l'appareil (Voir figure 21). Retirez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez le réservoir (Voir figure 22). Refermez ensuite le couvercle du réservoir d'eau (Voir figure 23). Fermez le couvercle de l'appareil et préchauffez-le pendant 10 minutes. Après le préchauffage, vous pouvez placer les aliments dans l'appareil.

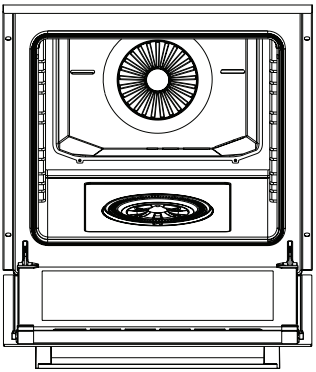


Figure 21

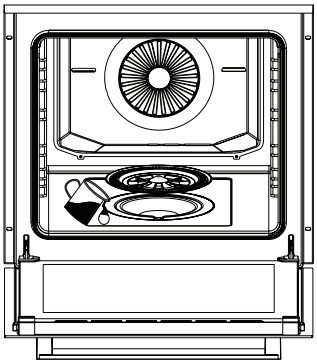


Figure 22

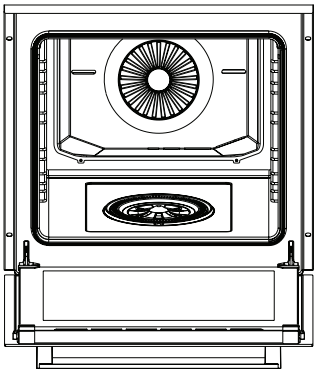


Figure 23

AVERTISSEMENT: Si l'appareil est doté d'une fonction de cuisson à la vapeur, vérifiez s'il y a de l'eau dans les réservoirs d'eau lorsque vous transportez l'appareil dans un autre endroit. S'il y a de l'eau dans les réservoirs, vous devez les vider.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas d'eau distillée ou filtrée. N'utilisez que de l'eau en bouteille. L'eau ne doit pas être remplacée par des solutions inflammables, contenant de l'alcool ou des particules solides N'utilisez jamais d'eau minérale ou d'autres liquides !

AVERTISSEMENT: La recharge maximale est de 200 millilitres et la recharge minimale est de 80 millilitres.

AVERTISSEMENT: Pour chaque cuisson, respectez la quantité d'eau pour l'aliment indiquée dans le tableau de cuisson.

AVERTISSEMENT: Pour la cuisson à la vapeur, utilisez si possible des plats perforés. Cela permet à la vapeur d'atteindre les aliments de tous les côtés et de les cuire uniformément.

AVERTISSEMENT: N'utilisez que des récipients résistants à la chaleur (Jusqu'à 100 °C) et à la vapeur. Si vous souhaitez utiliser des récipients en plastique, vérifiez auprès du fabricant s'ils sont adaptés au four.

AVERTISSEMENT: Les casseroles épaisses telles que la porcelaine, la céramique ou la faïence ne conviennent pas très bien à la cuisson à la vapeur. Comme elles sont épaisses, elles ne conduisent pas bien la chaleur et les temps de cuisson indiqués dans les tableaux peuvent donc être beaucoup plus longs.

Tableau De Cuisson À La Vapeur

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Grille de de cuisson (Min.)	Eau quantité (ml.)
Pain		200	2	20-30	80
Volaille		200	2	60-70	150
Saumon aux légumes		180	2	30-40	80
Pilon de poulet		200	2	25-35	100
Pâtisserie		190	2	15-25	80
Jarret d'agneau aux légumes		170	2	60-70	150
Chignon		190	2	15-25	80
Rib steak		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

AVERTISSEMENT: Réalisez une cuisson assistée à la vapeur avec un seul plateau.

AVERTISSEMENT: La vapeur pourrait s'échapper lorsque la porte est ouverte. Reculez et attendez que la vapeur se soit dissipée.

AVERTISSEMENT: Vous pouvez vous brûler la main en raison des parois internes du four, des déversements d'aliments et de la vapeur chaude. Lorsque vous retirez les aliments chauds du four, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur.

Nettoyage De La Flaque D'eau Au Fond Du Four

En fonction de la fréquence des cuissons à la vapeur et de la dureté de l'eau utilisée, des taches de calcaire peuvent se former dans le bassin d'eau au fond du four. Après 2 ou 3 utilisations, dissoudre les taches de calcaire qui peuvent se former dans le bassin d'eau au fond du four après la cuisson avec les procédés de nettoyage à la vapeur support-easy steam:

1. Mettre 350 cc de vinaigre blanc (Le taux d'acidité du vinaigre ne doit pas être supérieur à 6 %) dans le bassin d'eau au fond du four.

2. Laissez le vinaigre dissoudre le calcaire à température ambiante pendant au moins 30 minutes.

3. Nettoyez le bassin d'eau avec un chiffon doux et humide et séchez-le avec un chiffon sec.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des acides ou des chlorures pour nettoyer le bassin d'eau au fond du four. Ne nettoyez pas en grattant le calcaire qui peut se trouver dans le bassin d'eau au fond du four. Dans le cas contraire, le produit serait endommagé.

TABLEAUX DE CUISSON

Pour Gaz, Gaz-Électrique (Mixte)

AVERTISSEMENT: Il est conseillé de préchauffer le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y enfourner le repas.

Aliment	Fonction de cuisson	Température de cuisson (°C)	Grille de cuisson	Bas brûleur de cuisson de cuisson (Min.)	Dessus brûleur de cuisson de cuisson (Min.)	Puissance de cuisson (Min.)
Pizza congelée **		190	3	10	5	15
Cookie **		175	3	10	5	15
Tarte aux pommes		200	2	45	10	55
Petit gâteau **		190	3	25	5	30
Génoise		200-150	3	20	15	35
Poulet entier		180-230	2	20	50	70
Boulettes de viande *		Max.	3-4	-	20-25	-
Steak *		Max.	3-4	-	20-25	-
Poisson *		Max.	3-4	-	20-25	-
Pain de mie		Max.	3-4	-	5-10	-

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

** Il est recommandé de cuire les aliments sur du papier sulfurisé placé sur la grille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le nettoyage périodique prolonge la durée de vie de l'appareil et réduit les problèmes fréquents.

AVERTISSEMENT: Débranchez la connexion électrique de l'appareil. Le choc électrique est un danger.

AVERTISSEMENT: Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

AVERTISSEMENT: Les surfaces des pièces du brûleur et de la grille s'émoussent légèrement avec le temps. Ce phénomène est tout à fait normal et ne signifie pas une détérioration des matériaux.

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

AVERTISSEMENT: La vapeur d'un appareil de nettoyage à la vapeur peut s'infiltrer dans les parties conductrices d'électricité et provoquer un court-circuit. N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer le four.

AVERTISSEMENT: Ne lavez jamais aucune pièce de l'appareil dans le lave-vaisselle (À l'exception des accessoires).

AVERTISSEMENT: Le réservoir d'eau ne doit pas être immergé dans l'eau et ne doit jamais être lavé au lave-vaisselle ! N'utilisez pas d'éponges ou de brosses très dures pour nettoyer le réservoir d'eau.

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

1. Ne nettoyez pas les pièces internes, le panneau, les plateaux ou d'autres pièces de l'appareil avec des outils durs tels que des brosses dures, de la laine d'acier ou des couteaux. N'utilisez pas d'abrasifs, de produits de grattage ou de détergents.

2. Nettoyez les pièces internes de l'appareil à l'aide d'un chiffon savonneux, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon.

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

4. Ne pas utiliser de détergents aliphatiques ou à base d'hydrocarbures. Ils peuvent faire fondre du joint du four.

5. N'utilisez jamais de matériaux inflammables tels que des acides, des diluants ou du gaz lorsque vous nettoyez votre appareil.

6. Utilisez du stéarate de potassium (Savon doux) pour la saleté et les taches.

7. Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon humide et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec.

8. L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont facilement nettoyés et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.

9. Assurez-vous d'essuyer complètement les liquides restants après nettoyage et de nettoyer immédiatement les aliments qui éclaboussent pendant la cuisson.

10. Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets tranchants pendant le nettoyage.

11. Nettoyez et séchez le four et ses accessoires après chaque utilisation.

12. Nettoyez la porte du four après que l'intérieur de l'appareil a complètement séché.

13. L'appareil doit être soigneusement nettoyé pour éviter les mauvaises odeurs s'il ne va pas être utilisé pendant une période prolongée. Laissez la porte du four ouverte après le nettoyage.

14. Remplacez le joint de la porte de l'appareil lorsqu'il se forme des pores ou des fissures. Vous pouvez commander le joint de la porte auprès du service technique agréé.

15. Nettoyez les grilles au lave-vaisselle ou à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle et d'eau chaude.

16. N'utilisez pas de nettoyants 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.

17. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période plus longue que d'habitude, il doit être soigneusement nettoyé avant d'être remis en marche et son bon fonctionnement doit être vérifié par un technicien agréé.

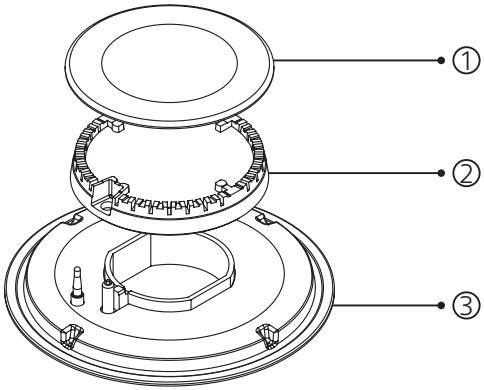
18. Retirez le couvercle en verre de la lampe du four (Voir Remplacement de la lampe) et essuyez-le avec un chiffon imbibé de liquide vaisselle et d'eau chaude. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon doux.

19. Nettoyez les zones de cuisson de la cuisinière et toutes les parties amovibles uniquement à la main avec un chiffon éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.

20. Essuyez les plaques de cuisson non amovibles du four avec un chiffon humide.

21. Essuyez les éléments d'allumage avec un chiffon bien essoré. Séchez-les ensuite avec un chiffon propre. Veillez à ce que les trous de flamme la bougie d'allumage soient complètement secs. Sinon, il n'y aura pas d'étincelle à la fin du processus d'allumage.

Assemblage De La Cuisinière Pièces Du Brûleur



1. Couvercle du brûleur

2. Corps du brûleur

3. Bassin du brûleur

Placez le corps du brûleur de la cuisinière **(2)** dans le bassin du brûleur **(3)**. Assurez-vous que le corps du brûleur **(2)** est bien placé dans le bassin du brûleur **(3)** en tournant le corps du brûleur **(2)** vers la gauche et vers la droite. Après cette opération, placez le couvercle du brûleur **(1)** exactement au-dessus du corps du brûleur **(2)** de la cuisinière.

AVERTISSEMENT: Si les pièces du brûleur de la cuisinière ne sont pas correctement assemblées après le nettoyage, la performance d'allumage est affectée de manière négative.

* Nettoyage À La Vapeur

Il permet d'éliminer les saletés ramollies grâce à la vapeur qui se forme dans le four.

1. Retirez tous les accessoires du four.

2. Mettez un demi-litre d'eau sur le plateau et placez le plateau au fond du four.

3. Pour Une Cuisinière Électrique: placez l'interrupteur sur le niveau de résistance inférieur ( ). Réglez le thermostat à 70 °C, et faites fonctionner le four pendant 30 minutes.

Pour Un Four Mixte Gaz-Électricité: placez le commutateur sur la position basse du brûleur ( ). Placez le bouton de réglage de la température (Thermostat) sur la position la plus basse et laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.

4. Après avoir fait fonctionner le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec un chiffon humide.

5. Si la saleté ne s'enlève pas, nettoyez le four à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux, puis séchez la zone que vous avez nettoyée à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage Du Verre De Four

Appuyez sur les loquets en plastique sur les côtés gauche et droit, comme indiqué sur la figure 24, puis soulevez le profilé en le tirant vers vous, comme indiqué sur la figure 25. Le verre se libère une fois le profilé retiré, comme indiqué sur la figure 26. Tirez le verre qui s'est libéré vers vous avec précaution. La vitre extérieure est fixée sur le profil de porte du four. Vous pouvez facilement nettoyer les verres après les avoir séparés. Une fois le nettoyage et l'entretien terminés, vous pouvez remplacer les verres en effectuant le démontage dans l'ordre inverse. Veillez à ce que le profil soit correctement placé.

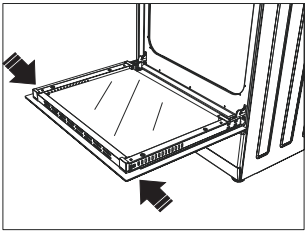


Figure 24

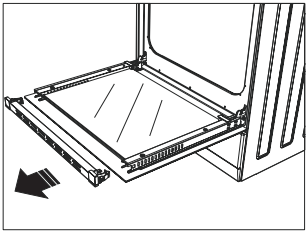


Figure 25

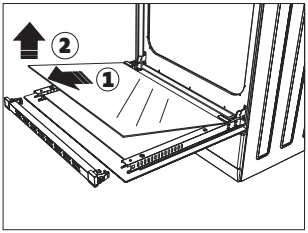


Figure 26

Nettoyage Et Remontage De La Porte Du Four

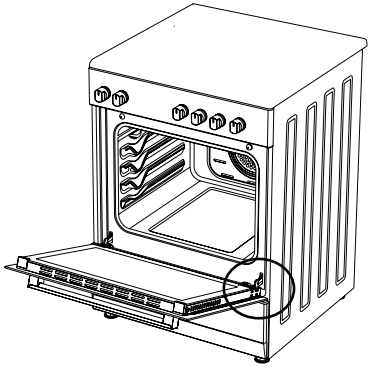


Figure 27

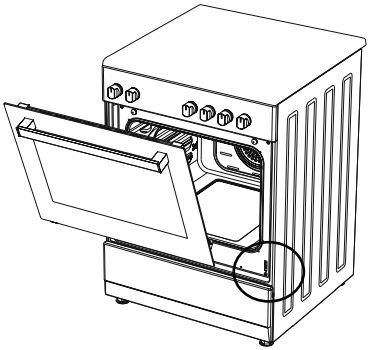


Figure 28

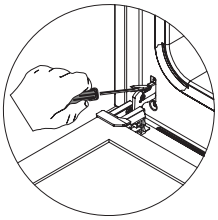


Figure 27.1

Ouvrez complètement la porte en tirant la porte du four vers vous. Puis débloquez le verrou de la charnière en le tirant vers le haut à l'aide d'un tournevis (Voir figure 27.1).

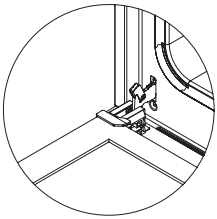


Figure 27.2

Placez le verrou de la charnière à l'angle le plus large (Voir figure 27.2). Placez les deux charnières qui relient la porte du four au four dans la même position.

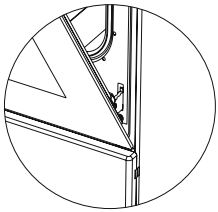


Figure 28.1

Fermez ensuite la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit en contact. le verrouillage de la charnière (Voir figure 28.1).

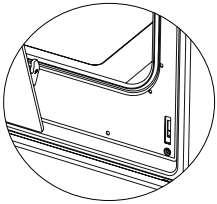


Figure 28.2

Pour retirer la porte du four, tenez-la à deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée et tirez-la vers le haut (Voir figure 28.2).

Pour remettre la porte du four en place, suivez la procédure de retrait de la porte à l'envers.

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

AVERTISSEMENT: Afin d'éviter tout risque d'électrocution, coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe du four !

AVERTISSEMENT: Afin d'éviter les brûlures, attendez qu'il refroidisse avant de remplacer la lampe du four ! Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures!

AVERTISSEMENT: L'ampoule utilisée dans ce produit ne convient pas à l'éclairage des ménages. L'objectif de cette lampe est d'aider l'utilisateur à voir les aliments.

AVERTISSEMENT: Les ampoules utilisées dans ce produit doivent pouvoir résister à des conditions physiques extrêmes, par exemple à des températures supérieures à 100 ºC.

AVERTISSEMENT: Dans les appareils équipés de lampes halogènes, l'utilisateur ne doit pas regarder la lampe halogène.

Pour Changer La Lampe;

1. Coupez l'alimentation électrique.

2. Retirez la protection en verre en la tournant dans le sens antihoraire (Voir figure 29). L'utilisation de gants en plastique peut vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

3. Retirez ensuite l'ampoule en la tournant (Voir figure 30) si elle est de type **A**, ou en la tirant (Voir figure 31) si elle est de type **B**.

4. Placez une nouvelle ampoule ayant les mêmes spécifications.

5. Reposez la protection en verre et rebranchez l'appareil au secteur.

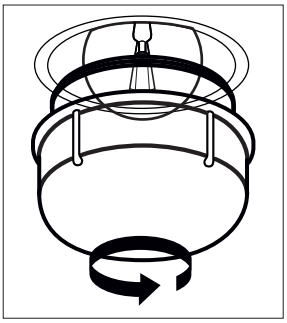


Figure 29

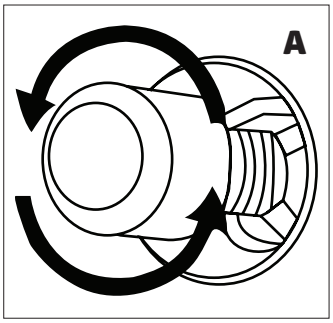


Figure 30

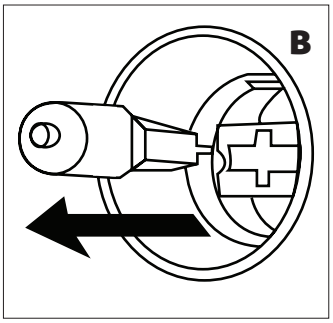


Figure 31

Remarque: Cet appareil contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Pour Changer La Lampe Carrée;

1. Coupez l'alimentation électrique.

2. Retirez la protection en verre en la tirant vers vous.

3. Retirez ensuite l'ampoule du four en la tirant.

4. Placez une nouvelle ampoule ayant les mêmes spécifications.

5. Reposez la protection en verre et rebranchez l'appareil au secteur.

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. Si le problème persiste, contactez le centre de service.

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

Problème	Causes probables	Que faire ?
De l'eau qui goutte.	En fonction de l'aliment, de l'eau ou de la vapeur peuvent se former dans certains cas. Ce n'est pas une défaillance de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essuyez avec un torchon.
Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.		
L'eau reste à l'intérieur du four.		
Le four ne chauffe pas.	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont peut-être pas réglées correctement.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Le fusible a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
De la fumée s'échappe du four pendant son fonctionnement.	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
Une odeur de brûlé ou de plastique est perceptible lors de l'utilisation du four.	Des accessoires en plastique ou autres non résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four.	Utiliser des récipients en verre adaptés aux températures élevées.
Le four ne cuit pas correctement les aliments.	La porte peut être ouverte trop souvent pendant la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four trop souvent, à moins que vous ne cuisiniez quelque chose qui doit être tourné. Si vous ouvrez la porte trop souvent, la température interne baisse, ce qui peut affecter le résultat de la cuisson.
La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.	La lampe est peut-être tombée.	Remplacez-la avec une lampe ayant les mêmes spécifications.
	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.

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.

Procédures De Manipulation Futures

Le produit doit être stocké et transporté dans sa boîte d'origine. Si la boîte d'origine n'est pas disponible, le produit doit être emballé avec du papier bulle ou un carton épais et bien fixé avec du ruban adhésif.

La porte du produit doit être collée sur les parois latérales.

Ne posez pas d'autres objets sur le produit et transportez-le en position verticale.

Ne laissez pas tomber le produit pendant le transport et protégez-le contre les chocs.

Le produit doit être maintenu en position normale pendant le transport.

Durant le transport, les accessoires de l'appareil doivent être fixé à l'aide de ruban adhésif pour qu'ils ne l'endommagent pas.

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.

CONFORMITÉ AVEC LES RÉGLEMENTATIONS AEEE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Débarrassez-vous des emballages tout en respectant l'environnement.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19 / UE 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

Cet appareil a été fabriqué à partir de composants et matériaux de haute qualité, pouvant être réutilisés et recyclés. Ne le jetez donc pas avec les ordures ménagères habituelles à la fin de son cycle de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez contacter vos autorités locales pour trouver un centre proche de votre domicile. Contribuez à la protection de l'environnement et des ressources naturelles en recyclant les produits usagés. Avant de mettre au rebut l'appareil, déconnectez le cordon d'alimentation pour la sécurité des enfants et rendez-le inutilisable. L'emballage de l'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables, conformément à la législation nationale. Évitez de mettre les déchets d'emballage au rebut avec les ordures ménagères ou d'autres déchets; déposez-les dans les points de collecte dédiés désignés par les autorités locales.