



FOUR0028

Mode d'emploi

Four à gaz encastrable

RECONNAISSANCE

Nous tenons à vous féliciter pour l'achat de notre produit. Nous espérons que vous apprécierez les nombreuses fonctions et avantages qu'il offre. Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement l'intégralité du présent guide d'utilisation. Gardez ce guide d'utilisation en lieu sûr pour toute référence future. Assurez-vous que les autres personnes utilisant le produit connaissent également ces instructions.

AVERTISSEMENT

- Lorsque le four est allumé pour la première fois, il peut dégager une odeur désagréable. Cela est dû à l'agent de liaison utilisé pour les panneaux isolants à l'intérieur du four. C'est tout à fait normal, si cela se produit, attendez un peu que l'odeur se dissipe avant de mettre des aliments dans le four.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la

maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four.
- Cela peut en rayer la surface et endommager définitivement la vitre.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four lorsqu'il est en marche, en particulier lorsque le gril est allumé.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les moyens de débranchement doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux spécifications de câblage.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'usage de

l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

- Une utilisation sans risque de cet appareil ne peut être garantie que s'il a été monté et installé par un professionnel conformément au guide d'installation. L'installateur est responsable de tout dommage ou défaut résultant d'un montage ou d'une installation incorrecte.
- Tous les travaux d'installation et de réglage, ainsi que toute conversion à un autre type de gaz, doivent être effectués par un expert agréé conformément aux règles et réglementations applicables par les fournisseurs de gaz locaux.
- Déconnectez toujours l'alimentation en gaz avant d'effectuer tout travail sur l'appareil.
- Branchez l'appareil avant de lancer l'allumage du brûleur.
- Soyez prudent avec les aliments préparés avec des boissons à forte teneur en alcool (ex. cognac, rhum).
- L'alcool s'évapore à haute température. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs alcooliques pourraient prendre feu dans l'appareil.
- Si vous remarquez une odeur de gaz ou des défauts dans l'installation de gaz, vous devez immédiatement couper l'alimentation en gaz et/ou fermer le robinet de la bouteille de gaz, éteindre immédiatement toutes les flammes

nues et les cigarettes, éteindre les appareils électriques et les lumières, ouvrir les fenêtres et aérer la pièce, appelez le service après-vente ou le fournisseur de gaz.

- Si l'appareil ne va pas être utilisé pendant une longue période, il faut fermer le robinet de sécurité sur la conduite d'alimentation en gaz.
- Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé. Lisez ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole du pays n'est pas apposé sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux instructions d'installation qui devraient fournir les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il

doit être installé et connecté conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.

- **MISES EN GARDE** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est utilisé.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique si elle est présente, une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le renouvellement de l'air de la pièce avec une ventilation supplémentaire.
- **MISES EN GARDE** : Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.
- **MISES EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril et/ou le four sont utilisés. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart
- **MISES EN GARDE** : Au cas où la surface du verre se briserait :

- éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil de l'alimentation électrique.
- ne touchez pas la surface de l'appareil.
- n'utilisez pas l'appareil.
- Vérifiez le thermostat du four tous les trois mois car sa défaillance entraînerait une dérive anormale de la température de cuisson du four.
- Le régulateur doit être certifié selon la norme EN 16129 et être conforme au code local.
- Cet appareil doit être fourni avec un tuyau homologué, certifié selon les normes EN applicables et conforme aux normes et réglementations nationales. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m. Pour la Finlande, ne pas dépasser 1,2 m.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez pas le four à moins que vous ne portiez quelque chose aux pieds. Ne touchez pas le four avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
- Pour le four : N'ouvrez pas souvent la porte du four pendant cuisson.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé.
Le producteur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés par un placement défectueux ou par une installation effectuée par du personnel non autorisé.
- Lorsque la porte ou le tiroir du four est ouvert, ne laissez rien dessus, vous risquez de déséquilibrer votre appareil ou de casser la porte.
- Certaines parties de l'appareil peuvent conserver sa chaleur pendant une longue période ; il faut attendre qu'il refroidisse avant de toucher directement les points exposés à la chaleur.
- Si vous n'allez pas utiliser l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou une personne de qualification identique afin d'éviter tout risque.
- L'excès de déversement doit être éliminé avant le nettoyage et il faut spécifier les ustensiles pouvant être laissés dans le four pendant le nettoyage.
- N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

MONTAGE DU FOUR DANS LA CUISINE

Placez le four dans l'espace prévu dans la cuisine ; il peut être installé sous un comptoir de travail ou dans une armoire verticale. Fixez le four en position en le vissant en place, en utilisant les deux trous de fixation dans le cadre. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Pour permettre une ventilation adéquate, il faut respecter les mesures et distances lors de la fixation du four.

IMPORTANT

Pour que le four fonctionne correctement, le boîtier de la cuisine doit être approprié.

Les panneaux de l'élément de cuisine qui se trouvent à côté du four doivent être constitués d'un matériau résistant à la chaleur. Assurez-vous que les colles des unités

en bois plaqué peuvent résister à des températures d'au moins 120°C. Les plastiques ou colles qui ne peuvent pas résister à de telles températures fondent et déforment l'appareil, une fois que le four a été logé dans l'unité, les parties électriques doivent être complètement isolées. Il s'agit d'une exigence légale de sécurité. Toutes les protections doivent être fermement fixées en place de manière qu'il soit impossible de les retirer sans utiliser des outils spéciaux. Retirez l'arrière de l'élément de cuisine pour assurer une circulation d'air adéquate autour du four. La table de cuisson doit avoir un espace arrière d'au moins 45 mm.

Votre appareil peut être légèrement différent de celui illustré dans ce manuel. Reportez-vous aux informations de votre modèle. L'appareil dont vous disposez peut être équipé d'une fiche différente de celle illustrée dans ce manuel. La fiche fournie avec le produit respecte les spécifications électriques du pays où il est vendu.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Après avoir déballé le four, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé. Si vous avez le moindre doute, ne l'utilisez pas : contactez une personne professionnellement qualifiée. Conservez les matériaux d'emballage tels que sacs en plastique, polystyrène ou clous hors de la portée des enfants car ils sont dangereux.



CONDITIONS DU LIEU D'INSTALLATION

Cet appareil ne doit être installé que dans une pièce suffisamment ventilée et conformément aux réglementations et exigences de ventilation en vigueur. Cet appareil n'est pas raccordé à un système de désenfumage. Installez l'appareil dans une position où une ventilation naturelle ou dirigée peut être assurée au moyen d'ouvertures vers l'extérieur ou de conduits d'air appropriés. La ventilation doit assurer une alimentation en air continue et suffisante.



RACCORDEMENT AU GAZ

Installation du four à gaz

- 1> Laissez au moins 80 à 85 cm entre le haut du four à gaz et tout meuble au-dessus prêt à être encastré.
- 2> Laissez au moins 2 cm à l'arrière et de chaque côté de la cuisinière à gaz pour permettre la dissipation de la chaleur.
- 3> Veillez à ne pas obstruer la sortie de gaz du four, notamment la cheminée ou les événements de gaz, lorsque vous installez le four.



Détendeur

Raccordement du gaz

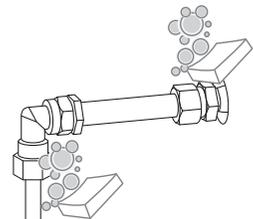
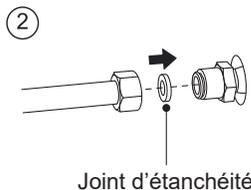
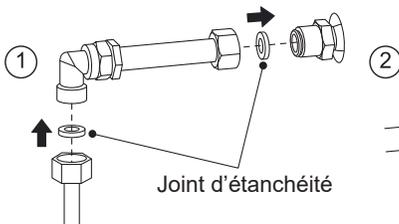
- 1> Ce four a été conçu pour être utilisé avec du GPL et du GN.
- 2> Utilisez toujours un détendeur spécifique à votre cuisinière à gaz. L'absence de détendeur peut provoquer un excès de pression et une fuite de gaz. Vérifiez toujours la validité du détendeur. Le tuyau et le régulateur doivent être remplacés tous les 5 ans. Spécification technique du détendeur.

- ♦ Pression : GPL 28-30(G30)/37(G31) mbar ; GN 20 mbar
- ♦ Consommation max. : 2kg/h



Tube métallique flexible

- 3> Utilisez toujours un tuyau en PVC de -20°C à 100°C pour travailler. Assurez-vous que le tuyau :
 - ♦ N'a pas de joints.
 - ♦ ne traîne pas à l'arrière du four à gaz, ni à proximité des sorties d'air chaud.
 - ♦ Sa longueur est inférieure à 125 cm.
- 4> Si possible, placez la bouteille de gaz à l'extérieur de la cuisine, dans un endroit protégé et aéré.
- 5> Utilisez un tuyau métallique 1/2 pour connecter le four à gaz.
- 6> N'utilisez un tuyau en plastique que lorsque celui-ci ne passe pas derrière le four à gaz.



Il faut tester l'étanchéité de la connexion

REMARQUE :

1. Il est obligatoire d'installer un robinet de sûreté pour l'ouverture et la fermeture de l'alimentation en gaz. Installez le robinet de sûreté entre la conduite d'alimentation en gaz de la pièce concernée et l'appareil. Veillez à ce que ce robinet soit facilement accessible. Une fois la conduite de gaz connectée, vérifiez s'il y a des fuites à l'aide d'eau savonneuse. Allumez l'appareil comme décrit dans le guide d'utilisation. Allumez tous les brûleurs et vérifiez que les flammes restent stables aux niveaux élevé et faible.
2. Utilisez deux clés pour raccorder le tube de gaz au four à gaz. La clé dynamométrique devrait être comprise entre 7 et 9 N-m. Un joint d'étanchéité est nécessaire pour sceller le tube à gaz. Après l'installation, il convient de vérifier l'étanchéité du tube à gaz.

CONVERSION DU TYPE DE GAZ

Conversion du type de gaz

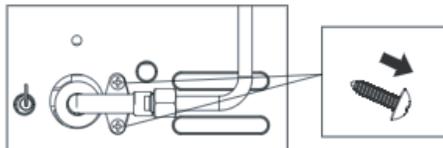
L'appareil doit être converti au type de gaz disponible s'il n'utilise pas ce type de gaz. La conversion vers un autre type de gaz doit être effectuée par un expert agréé conformément à la réglementation en vigueur.

La plaque signalétique indique le type et la pression de gaz qui ont été pré-réglés en usine.

Afin de passer à un autre type de gaz, les buses doivent être remplacées et la flamme à niveau faible doit être ajustée.

1. Le four et le brûleur du grill remplacent les buses en procédant comme suit :

- Démontez le couvercle arrière du four.
- Desserrez la vis se trouvant à l'avant du brûleur du four et la tirer légèrement vers le haut.
- Dévissez la buse et la remplacer par une buse adaptée au nouveau type de gaz.
- Pour remettre en place, suivez les instructions dans l'ordre inverse.



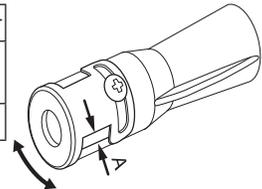
2. Réglez l'air primaire pour le brûleur du four

L'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme est stable et bleue/verte. L'air primaire du brûleur du four doit être ajusté lors de la conversion du type de gaz, alors qu'il n'est pas nécessaire d'ajuster le brûleur du gril.

Continuez de la façon suivante :

- Déposez le brûleur du four, desserrez la vis et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.
- La position correcte du couvercle peut être déterminée à l'aide du tableau suivant :

Type de gaz	Taille « A » pour le brûleur du four
G30 : (28-30) mbar G31 : 37mbar	8 ± 1 mm
G20 : 20mbar	$3,5 \pm 0,5$ mm



- Serrez à nouveau les vis.

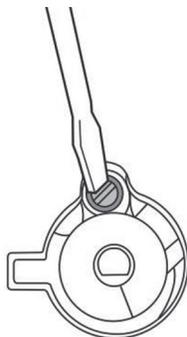
3. Réglez la flamme basse de la vanne du four

Continuez de la façon suivante :

- Retirez le bouton. Utilisez un tournevis pour retirer les vis situées à l'arrière du panneau de commande. Démontez le panneau en verre.
- Ouvrez la porte de l'appareil. Appuyez sur le bouton du brûleur du four et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum. Le brûleur à gaz s'allumera. Maintenez le bouton de commande enfoncée pendant environ 15 secondes, puis relâchez-la.
- Fermez la porte de l'appareil. Retirez le bouton de commande.
- À travers l'ouverture du robinet de gaz dans le panneau de commande, desserrez légèrement la vis de réglage interne.
- Remplacez le bouton de commande et faites chauffer le four pendant 15 minutes.
- Ensuite, tournez le bouton de commande sur le réglage minimum 150.
- Retirez à nouveau le bouton de commande.
- Maintenant, à travers l'ouverture du robinet de gaz dans le panneau de commande, ajustez la vis de réglage interne jusqu'à ce qu'une flamme stable brûle correctement. Desserrez la vis de réglage pour augmenter le débit de gaz ou serrez-la pour le réduire. Le réglage est correct lorsque la hauteur de la petite flamme est d'environ 3 à 4 mm. Dans le cas d'un raccordement au gaz naturel, desserrez la vis de réglage. Dans le cas d'un raccordement au gaz liquéfié, serrez la vis de réglage.

Tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-la.
Tournez la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la desserrer.

- Remettez le bouton de commande en place.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque le débit de gaz passe rapidement du maximum au minimum et vice versa, et lorsque la porte de l'appareil est ouverte et fermée.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement de l'appareil ne doit être effectué que par un expert agréé.

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations IEE (Institute of Electrical Engineers) les plus récentes. L'appareil risque d'être endommagé s'il n'est pas branché correctement.

Assurez-vous que la tension de l'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'appareil.

Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre et que le système de câblage dans le bâtiment peut supporter la charge de l'appareil.

Si l'appareil est connecté directement à l'alimentation électrique, il doit y avoir un interrupteur d'isolement à toutes les broches avec une distance de contact de 3 mm. La méthode de connexion doit permettre une isolation complète conformément aux conditions de la catégorie de surtension III. Le câble de terre est exclu de ce système.

Le câble secteur ne doit être ni coincé ni écrasé lors de l'installation. Le câble ne doit pas entrer en contact avec des bords vifs ou tranchants.

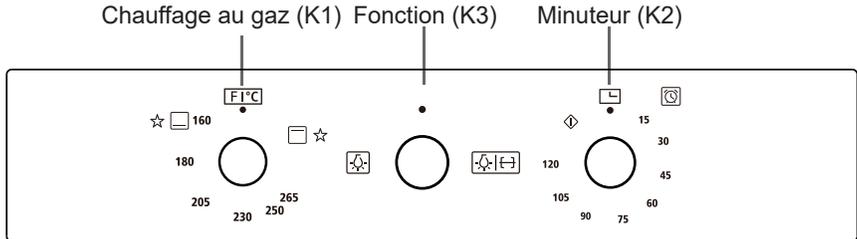
Continuez de la façon suivante :

- Ouvrez la boîte à connexions située à l'arrière de l'appareil.
- Sur la borne plate, desserrez la vis qui maintient le câble en place.
- Desserrez les vis de contact. Le câble doit être conforme aux spécifications indiquées et il doit être suffisamment long.
- Connectez le fil jaune/vert à la borne .
- Connectez le fil neutre bleu à la borne N.
- Connectez le fil marron à la borne L.

MODE D'EMPLOI

Remarque :

Lors de l'utilisation du four, assurez-vous que la porte est ouverte avant l'allumage.



Chauffage au gaz K1

Un brûleur situé dans le fond du four fournit une chaleur plus concentrée à la base des aliments sans souffler.

Poussez et tournez K1 dans le sens horaire. Attendez que la flamme devienne stable. Relâchez le bouton et le positionner sur le réglage de température souhaité. Poussez et tournez K1 dans le sens des aiguilles d'une montre. Relâchez le bouton jusqu'à ce que la flamme se stabilise. Le brûleur situé dans la partie supérieure du four fonctionne.

Allumage des brûleurs

Allumage manuel des brûleurs à gaz

Pour les brûleurs du four :

Pour allumer un brûleur du four, appuyez et tournez le bouton de commande du four dans le sens antihoraire afin que le bouton soit en position maximale, approchez une allumette, une chandelle ou autre du trou d'allumage situé dans le coin avant gauche du brûleur. Éloignez la source d'allumage dès qu'une flamme devient stable.

L'allumage électrique des brûleurs à gaz peut se faire de deux manières, selon la configuration de votre appareil.

Allumage par le bouton étincelle :

Appuyez sur le bouton K1 et tournez la vanne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ou dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à ce que le bouton soit en position maximale et, de l'autre main, appuyez en même temps sur le bouton d'allumage. Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage, car si vous attendez, une accumulation de gaz peut entraîner la propagation de la flamme. Continuez d'appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

Allumage par le bouton de chauffage au gaz (interrupteur du bouton K1) :

Maintenez appuyé le bouton K1 et tournez le robinet dans le sens antihoraire pour que le bouton soit en position maximale. Les bougies généreront des étincelles tant que vous maintenez le bouton de commande enfoncé. Le micro-interrupteur placé sous le bouton crée automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez d'appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

REMARQUE :

1. L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant d'essayer d'allumer à nouveau le brûleur.
2. En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 minute.

Minuteur K2

Pour régler le temps, tournez le bouton K2 dans le sens horaire sur le temps souhaité. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes. À la fin de la durée de consigne, il émettra un signal sonore mais ne coupera pas automatiquement le gaz.

Fonction K3

- 1> Tournez le bouton K3 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à «  » , pour que la lumière du four s'allume.
- 2> Tournez le bouton K3 dans le sens des aiguilles d'une montre à «  |  », la lumière du four s'allumera et le moteur rotatif fonctionnera.

Remarque : Pendant le préchauffage ou pendant le fonctionnement, ne touchez pas les parois intérieures du four en particulier l'élément chauffant pour éviter des brûlures.

Conseil :

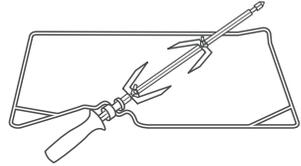
Préchauffez le four environ 15 minutes avant utilisation, autrement le panneau de commande affiche le phénomène de vapeur d'eau.

ACCESSOIRES

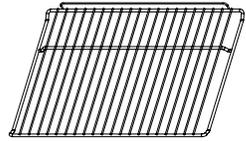
BROCHETTE DE RÔTISSERIE :

La vitesse moyenne du moteur chauffe les aliments uniformément.

En même temps, il peut garantir la nutrition des aliments.

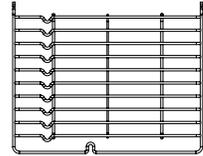


Étagère en fil de fer : Pour griller, plateaux, moule à gâteau avec des aliments à rôtir et griller.

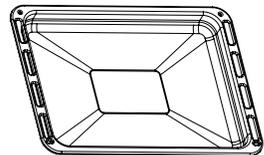


Support coulissant : Pour la cuisson d'aliments de plus grande taille, ces rails de support de grille sur les côtés droit et gauche du four peuvent être retirés, les plats et le plateau peuvent être placés au fond du four, en utilisant des fonctions telles que Grillade radiante, Grillade double, Grillade double avec ventilateur.

REMARQUE : Lorsque vous placez des plateaux sur le fond du four, n'utilisez pas les fonctions avec le chauffage inférieur pour empêcher la chaleur de s'accumuler au fond. (Pour certains modèles seulement)

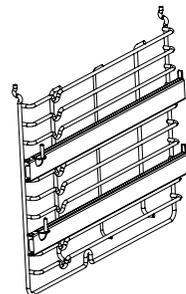


Plateau universel : Pour cuire de grandes quantités d'aliments tels que gâteaux humides, pâtisseries, aliments congelés, etc., ou pour recueillir la graisse/débordement et jus de viande.



Glissières télescopiques : Certains modèles peuvent être équipés de glissières télescopiques pour faciliter l'utilisation du four. Ces glissières télescopiques et supports de glissière peuvent être démontés en dévissant les vis utilisées pour les fixer. Une fois démontés, les plats et le plateau peuvent être placés au fond du four, en utilisant des fonctions telles que Grillade radiante, Grillade double, Grillade double avec ventilateur.

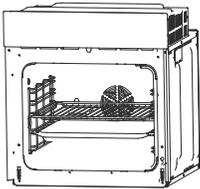
REMARQUE : Lorsque vous placez des plateaux sur le fond du four, n'utilisez pas les fonctions avec le chauffage inférieur pour empêcher la chaleur de s'accumuler au fond. (Pour certains modèles seulement)



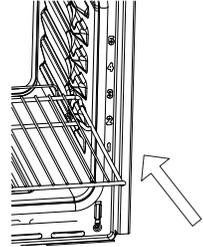
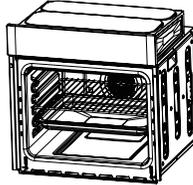
AVERTISSEMENT SUR L'EMPLACEMENT DES GRILLES :

Pour garantir que les grilles du four fonctionnent en toute sécurité, il faut le placer correctement entre les rails latéraux. Les grilles et le plateau ne peuvent être utilisés qu'entre le premier et le cinquième rail.

Les grilles doivent être utilisées dans le bon sens, cela garantit que lors du retrait de la grille ou du plateau, les aliments chauds ne glissent pas.

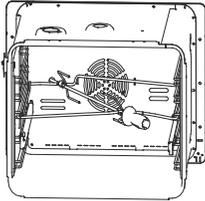


OU

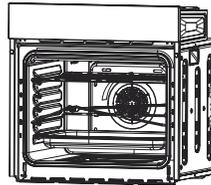


UTILISATION DES ACCESSOIRES DE RÔTISSEUR

La rôtissoire fonctionne en combinaison avec l'élément de gril pour chauffer les aliments de manière uniforme. En même temps, il peut garantir la nutrition des aliments.



OU

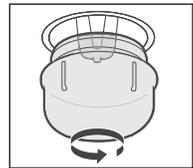


REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement, procédez comme suit :

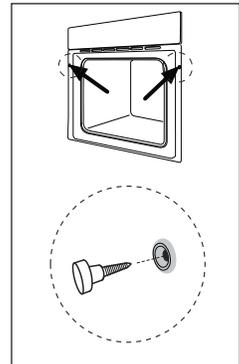
- 1> Débranchez l'alimentation de la prise secteur ou désactivez le disjoncteur de la prise secteur de l'appareil.
- 2> Dévissez le couvercle en verre de la lampe en le tournant dans le sens antihoraire (attention il peut être rigide) et remplacez l'ampoule par une ampoule neuve du même type.
- 3> Revissez le couvercle en verre de la lampe.

REMARQUE : N'utilisez que des lampes halogènes de **25W**, T300°C.



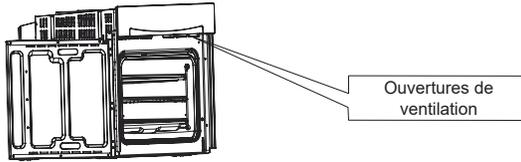
FIXATION DU FOUR AU MEUBLE

1. Installez le four dans la cavité de l'armoire.
2. Ouvrez la porte du four et déterminez l'emplacement des trous de vis de montage.
3. Fixez le four à l'armoire avec deux vis.

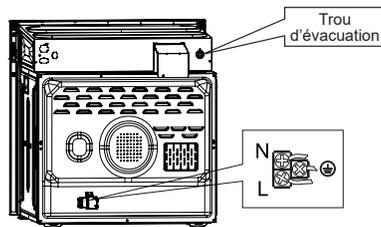


OUVERTURES DE VENTILATION

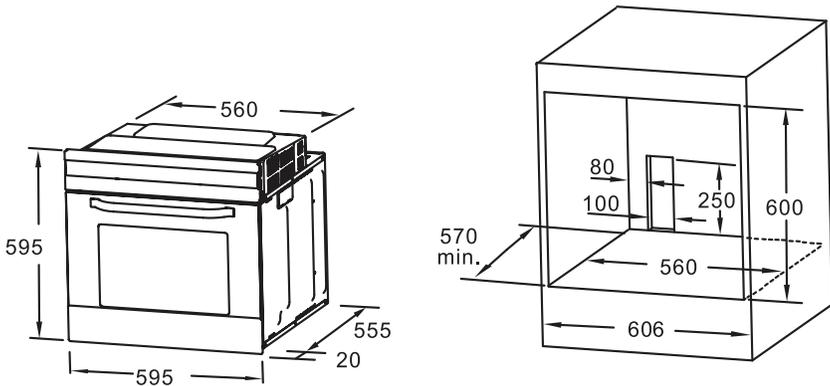
Lorsque la cuisson est terminée, si la température des ouvertures de ventilation est supérieure à 70 degrés, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner. Le ventilateur de refroidissement ne s'arrête pas de fonctionner tant que la température ne baisse à 60 degrés.



CONNEXION DU FOUR



INSTALLATION



Remarque :

1. Seuls des écarts positifs sont admissibles pour toutes les dimensions.
2. L'armoire ne comprend ni l'interrupteur ni la prise d'alimentation.
3. Les dimensions de l'armoire sont en mm.

REMARQUE :

Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil particulier acheté.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR (EN OPTION)

La porte amovible permet un accès complet à tout l'intérieur du four pour un entretien plus facile et plus rapide.

1. Pour retirer la porte, il faut l'ouvrir au maximum. Tirez ensuite l'attache de la charnière de la porte vers l'arrière. (Figure 1)



Figure 1

2. Fermez la porte à un angle d'environ 15°. Soulevez et retirez lentement la porte du four. (Figure 2)

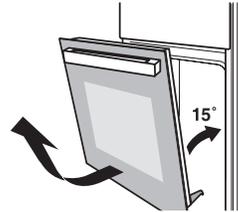


Figure 2

3. Placez la porte à plat avec le couvercle supérieur de la porte vers vous, posez vos mains sur la vitre et la tirer vers le four. (Figure 3)



Figure 3

4. Séparez soigneusement la vitre en la soulevant d'environ 25°. (Figure 4)

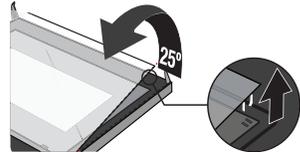


Figure 4

5. Poussez la vitre dans la position indiquée par la flèche sur la figure 5. Retirez doucement la vitre du cadre.

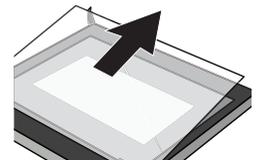


Figure 5

6. Après avoir retiré la vitre intérieure, retirez la vitre de la couche intermédiaire comme illustré à la figure 6.

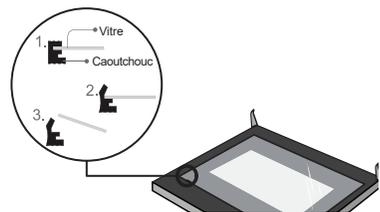


Figure 6

7. Une fois le nettoyage terminé, inversez les procédures ci-dessus pour remettre la porte dans sa position initiale.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Dans un souci de bonne apparence et de fiabilité, gardez l'appareil propre. La conception moderne de l'appareil facilite l'entretien au minimum. Les parties de l'appareil qui entrent en contact avec des aliments doivent être nettoyées régulièrement.

- Avant tout entretien et nettoyage, débranchez l'alimentation.
- Positionnez toutes les commandes sur **DÉSACTIVÉE**.
- Attendez que l'intérieur de l'appareil ne soit pas chaud ; un nettoyage légèrement tiède est plus facile que lorsqu'il est chaud.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, une brosse douce ou une éponge fine, puis essuyez et séchez.
En cas de salissures importantes, utilisez de l'eau chaude avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer la vitre de la porte du four, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants, ceux-ci peuvent rayer la surface ou endommager la vitre.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les pièces en acier en inox.
- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer l'appareil. Les moules à pâtisserie peuvent être lavés avec un détergent doux.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En assurant l'élimination correcte de ce produit, vous contribuerez à prévenir les dangers potentiels pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être causés par une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme les déchets ménagers ordinaires. Il devrait être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.



PARAMÈTRES TECHNIQUES

Modèle	FOUR0028	
Tension/Fréquence	220-240 V~, 50 Hz-60 Hz	
Puissance électrique	44 W	
Puissance de la lampe	25 W	
Catégorie de gaz	H2E+3+	
Types de gaz	G30/ G31 <input checked="" type="checkbox"/>	G20/ G25 <input type="checkbox"/>
Pression du gaz	G30 : (28-30) mbar G31 : 37mbar	G20: 20 mbar G25: 25 mbar
Puissance calorifique totale $\sum Q_n$	Brûleur du four : 2,35 kW, 171 g/h Brûleur du gril : 1,6 kW, 116 g/h	Brûleur du four : 2,2 kW Brûleur du gril : 1,6 kW
Taille de l'injecteur (mm)	Brûleur du four : 0,74 Brûleur du gril : 0,63	Brûleur du four : 1,0 Brûleur du gril : 0,93
Pays de destination	FR	
Type d'appareil	A1	



FR
Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FOUR0028
User Manual
Built-in Gas Oven

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven.
- This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- During use, the appliance becomes very hot.
- Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been assembled and installed by a professional in accordance with these instructions. The fitter and/or installer is liable for any damage or faults resulting from incorrect assembly or installation.

- All installation work and adjustments, and any conversion to a different type of gas, must be carried out by an authorised expert in accordance with the applicable rules and regulations enforced by the local gas suppliers.
- Always disconnect the gas supply before carrying out any work on the appliance.
- Plug in before running the burner, then impulse can be lighted.
- Be careful with food that is prepared using drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).
- Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcoholic vapours could catch fire in the appliance.
- If you notice a smell of gas or faults in the gas installation, you must immediately switch off the gas supply and/or close the gas cylinder valve immediately extinguish all naked flames and cigarettes switch off electrical appliances and lights open windows and ventilate the room call the after-sales service or the gas supplier.
- Close the safety valve on the gas supply line if the appliance is going to be left unused for a long period of time.
- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the country symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.
- CAUTION: This appliance is for cooking purposed only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill and/or the oven are in use. Young children shall be kept away
- CAUTION: In case the glass surface breaks:
 - shut immediateoff all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
 - do not touch the appliance surface.
 - do not use the appliance.
- Check the oven thermostat every three months because its failure would cause an abnormal drift in the cooking temperature of the oven.
- The regulator should be certified according to EN 16129 and comply with local code.
- This appliance shall be supplied with an approved hose which is certified to applicable EN standards and in conformity with the national standards and regulations. The length of the hose shall not exceed 1.5m. For Finland not exceed 1.2m.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- A steam cleaner is not to be used.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120°C. Plastics or glues that cannot withstand

temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

The appliance that you have bought may be slightly differently from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have. The appliance you have may carry a different plug than the one illustrated in this manual. The plug that comes with the product follows the electrical specification of the country where it is sold .

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



INSTALLATION PLACE CONDITION

This appliance may only be installed in a room with adequate ventilation, and in accordance with the applicable regulations and ventilation requirements. This appliance is not connected to a smoke extraction system. Install the appliance in a position where natural or routed ventilation can be ensured by means of openings to the outside or suitable air pipes. The ventilation must ensure a continuous air supply which is sufficient to provide the air required.



GAS CONNECTION

Gas oven installation

- 1> Leave at least 80 to 85cm between the top of the gas oven and any cabinet install above prepared to be installed built in.
- 2> Leave at least 2cm in the back and each side of the gas range to allow the heat to get out.
- 3> Make sure not to blok the oven gas exit, including the funnel or the gas vents, when you install the oven.



Pressure regulator

Gas installation

- 1> This oven was designed for use with LPG and NG.
- 2> Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas. Always check for the validity of the pressure regulator. House and regulator should be replaced every 5 years.

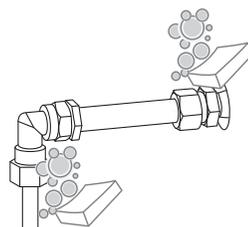
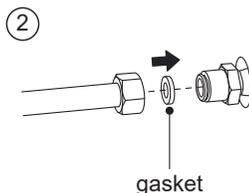
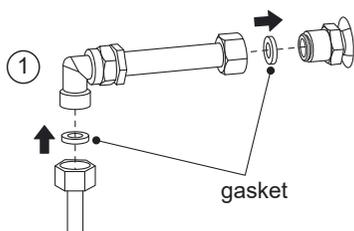
Technical specification of the pressure regulator.

- Pressure: **LPG 28-30(G30)/37(G31)mbar; NG 20mbar**
- Max. consumption: 2kg/h



Metalic flexible tube

- 3> Always use a PVC hose to work from -20°C to 100°C. Be sure that hose:
 - does not have joints.
 - does not go on the back of the gas oven neither close to the hot air exits.
 - Its less then 125cm long.
- 4> If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
- 5> Use a 1/2 metallice hose to connect to the gas oven.
- 6> Only use a plastic hose when this one does not goon the back of the gas oven.



Must test the leakage of the connection

NOTE:

1. It is mandatory to install a safety valve to allow the gas supply to be opened and closed. Install the safety valve between the gas supply line to the relevant room and the appliance. Ensure that there is unhindered access to this valve. Once the gas line is connected, check for leaks in the connections using soapy water. Switch the appliance on as described in the instruction manual. Light all the burners and check that the flames remain stable at both the high and low settings.

2. Use 2 wrenches to connect the gas tube with gas oven, and the torque of wrench should be 7-9 N·m. Gasket is needed to seal the gas tube. After installation, it should test the leakage of gas tube.

CONVERTING THE GAS TYPE

Converting the gas type

If the appliance is not already set to use the type of gas that is available, the appliance must be converted.

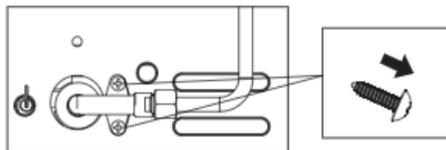
Conversion to a different type of gas must be carried out by an authorised expert and in accordance with the applicable regulations.

The rating plate indicates the type of gas and the gas pressure which have been pre-set in the factory.

In order to convert to a different type of gas, the nozzles must be replaced and the low flame must be adjusted.

1. Oven and grill burner replacing the nozzles proceed as follows:

- Dismantle the back cover of the oven.
- Loosen the screw on the front part of the oven burner and pull it upwards slightly.
- Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for use with the new type of gas.
- To reassemble, follow the instructions in reverse order.



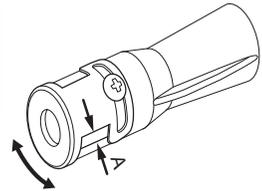
2. Adjust the primary air for oven burner

The primary air is correctly set when the flame is stable and blue/green. The primary air of oven burner has to be adjusted when converting the gas type, while it's no need to adjust for grill burner.

Proceed as follows:

- Take down the oven burner, loosen the screw and turn the cover clockwise or anti-clockwise.
- The correct cover position can be determined from the following table:

Type of gas	'A' size for oven burner
G30:(28-30)mbar/ G31:37mbar	8±1mm
G20:20mbar	3.5±0.5mm



- Tighten the screws again.

3. Adjust the low flame of oven valve

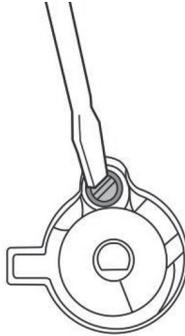
Proceed as follows:

- Remove the knob. Use a screwdriver to remove the screws on the back of the control panel. Disassemble the panel glass.
- Open the appliance door. Press the control knob for the oven burner and turn it anti-clockwise to the maximum setting. The gas burner will light. Hold the control knob depressed for around 15 seconds and then release it.
- Close the appliance door. Remove the control knob.
- Through the gas tap opening in the control panel, loosen the internal setting screw slightly.
- Replace the control knob and heat the oven for 15 minutes.
- Then turn the control knob to the minimum setting 150.
- Remove the control knob again.
- Now, through the gas tap opening in the control panel, adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly. Loosen the setting screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow. The setting is correct when the height of the small flame is around 3 to 4 mm. In the case of a connection to nature gas, loosen the setting screw. In the case of a connection to liquefied gas, tighten the setting screw.

Turn the setting screw clockwise mean tighten it.

Turn the setting screw anticlockwise mean loosen it.

- Refit the control knob.
- Make sure that the flame does not go out when the gas flow is changed quickly from maximum to minimum and vice versa, and when the appliance door is opened and closed.



ELECTRIC CONNECTION

Only a licensed expert may connect the appliance.

The appliance must be installed in accordance with the latest IEE guidelines (Institution of Electrical Engineers). The appliance could be damaged if incorrectly connected.

Make sure that the voltage value of the power supply corresponds with the value specified on the rating plate. The rating plate is located on the back of the appliance. Ensure that the power supply is properly earthed and that the wiring system in the building can withstand the load from the appliance. If the appliance is connected directly to the power supply, an all-pin isolating switch must be present with a contact gap of 3 mm. The method of connection must allow complete isolation in accordance with the conditions for overvoltage category III. The earth cable is excluded from this.

Install the mains cable in such a way that it is not trapped or squashed. The cable must not come into contact with cut or sharp edges.

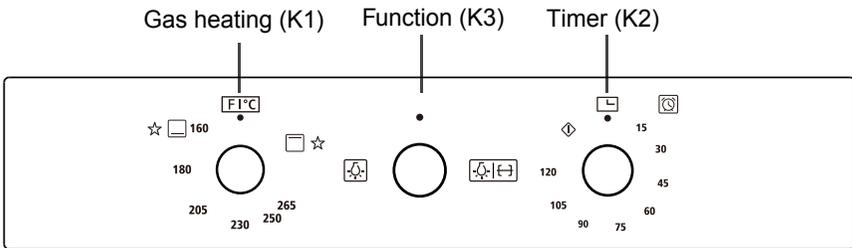
Proceed as follows:

- Open the terminal box on the back of the appliance.
- On the strip terminal, loosen the screw which is holding the cable in place.
- Loosen the screw contacts. The cable must comply with the stipulated specifications and it must be long enough.
- Connect the yellow/green wire to terminal  .
- Connect the blue neutral conductor to terminal N.
- Connect the brown cable to terminal L.

HOW TO USE

Note:

In the use of the oven, please ensure that door is in the state of open before ignition.



K1 Gas heating

A burner in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without blowing.

Push and turn K1 counterclockwise. Wait until the flame stabilizes. Release the knob and arrange it to the desired temperature setting.

Push and turn K1 clockwise. Release the knob until the flame stabilizes. The burner in the upper of the oven is working.

Ignition of burners

Manual ignition of the gas burners

For Oven Burner:

To ignite the oven burner, press and turn the oven control knob counterclockwise or clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition of gas burners can be done in two ways; depending on the configuration of your appliance.

Ignition by Spark Button:

Press K1 knob and turn the valve in the counterclockwise or clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

Ignition through Gas Heating Knob (K1 knob switch):

Press K1 knob and turn the valve in the counterclockwise or clockwise direction so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

NOTE:

1. The device shall not be operated for more than 15s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
2. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

K2 Timer

To set the time, turn the K2 knob clockwise to the desired time. The time can be set up to 120 minutes. At the end of the set duration, it will beep but will not automatically disconnect the gas.

K3 Function

1> Turn the K3 knob anticlockwise to "  ", the oven light will on.

2> Turn the K3 knob clockwise to "  ", the oven light will on and the rotary motor will work.

Note: While preheating or during operation, don't touch interior walls of the oven especially the heating element to avoid burns.

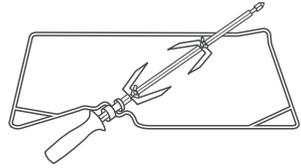
Tip:

Please preheat the oven about 15 minutes before use, otherwise the control panel will appear the phenomenon of water vapor.

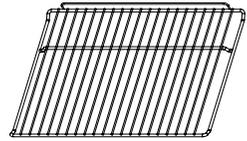
ACCESSORIES

ROTISSERIE SKEWER:

The average speed of the motor heats the food evenly.
At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.

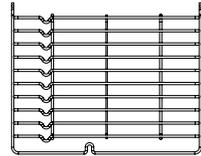


Wire shelf : For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

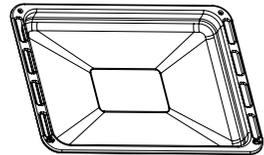


Slider bracket : For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)

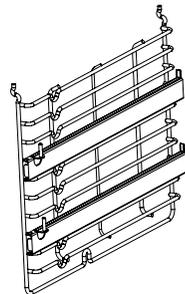


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

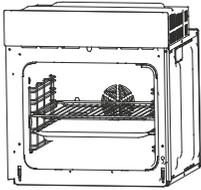
NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.
(only for specific models)



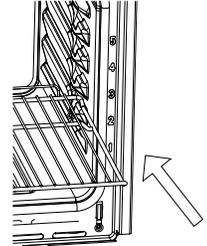
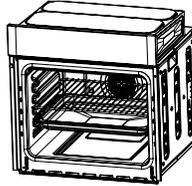
SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



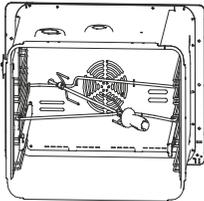
OR



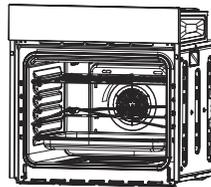
USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

The rotisserie works in combination with the grill element to heat the food equally.

At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



OR



BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

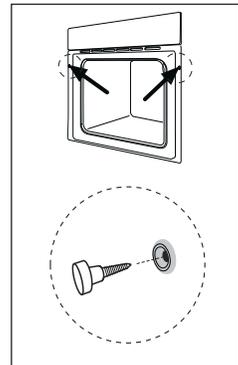
- 1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25W, T300°C halogen lamps.



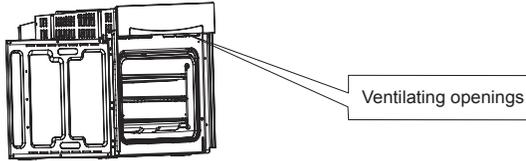
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door and determine the location of the mounting screw holes.
3. Fix the oven to the cabinet with two screws.

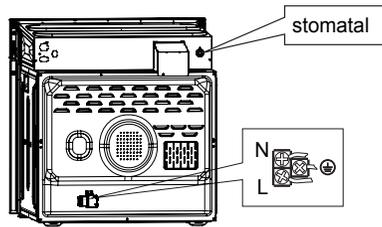


VENTILATING OPENINGS

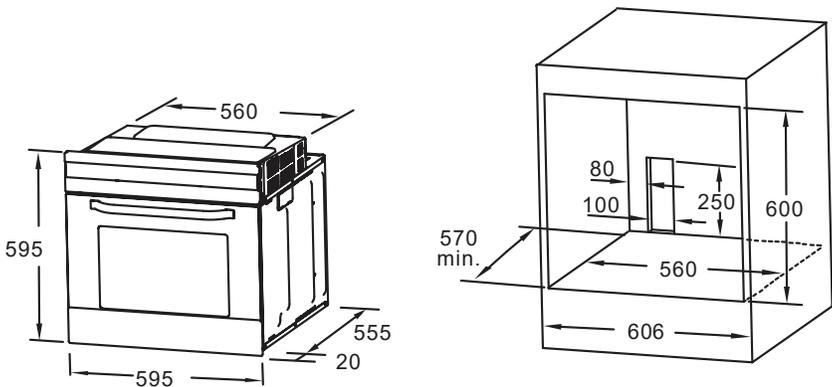
When cooking is finished, if the temperature of ventilating openings is over 70 degree, the cooling fan will continue working. The cooling fan will not stop working until the temperature becomes lower than 60 degree.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.
3. The cabinet dimension is in mm.

NOTE:

The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

REMOVING THE DOOR FROM OVEN (OPTIONAL)

Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

1. To remove the door, open the door to the maximum angle.
Then pull the buckle at the door hinge backward.
(Figure 1)

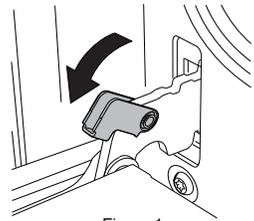


Figure 1

2. Close the door to an angle approximately 15°.
Lift up and slowly pull the door out from the oven.
(Figure 2)

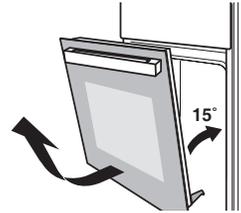


Figure 2

3. Place the door flatwise with door top cover towards yourself,
put your hands on the glass and pull it towards the oven.
(Figure 3)



Figure 3

4. Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°.
(Figure 4)

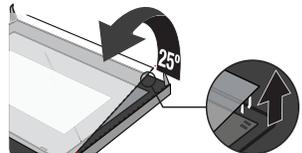


Figure 4

5. Push the glass into the position indicated by the arrow
in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.

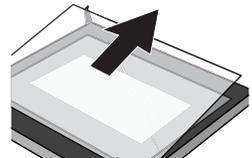


Figure 5

6. After pulling out the inner glass, please take out
the middle layer glass as shown in Figure 6.

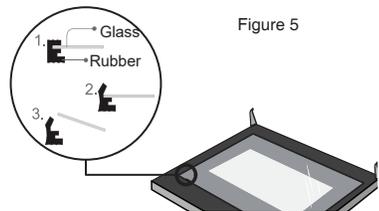


Figure 6

7. When cleaning is completed, reverse the above
procedures to return the door to its original position.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm-cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



TECHNICAL PARAMETER

Model	FOUR0028	
Voltage/frequency	220-240V~ , 50Hz-60Hz	
Electric Power	44W	
Lamp Power	25W	
Gas Category	II2E+3+	
Types of Gas	G30/ G31 <input checked="" type="checkbox"/>	G20 /G25 <input type="checkbox"/>
Gas Pressure	G30:(28-30)mbar/ G31:37mbar	G20:20mbar/G25:25mbar
Total Heat Input $\sum Q_n$	Oven burner: 2.35kW,171g/h Grill burner: 1.6kW, 116g/h	Oven burner: 2.2kW Grill burner: 1.6kW
Injector Size (mm)	Oven burner:0.74 Grill burner: 0.63	Oven burner:1.0 Grill burner: 0.93
Country Of Destination	FR	
Appliance Type	A1	

MBE COBAL
4 Bld des Bretonnières
49124 St-Barthelemy-d'Anjou
FRANCE