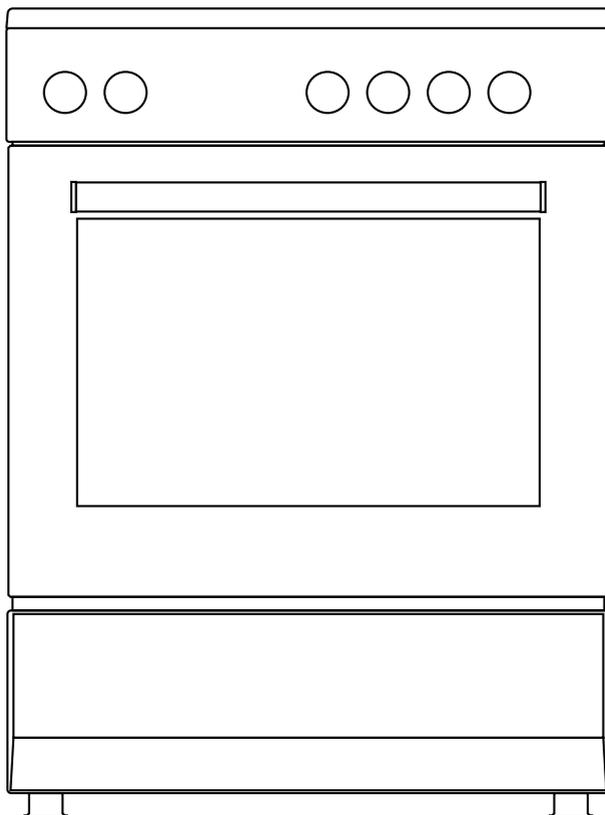


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Gas and electrical oven

Four à gaz et électrique



H10-20-180-423 Rev 002

USER MANUAL **GB**
MANUEL DE L'UTILISATEUR **FR**

Chers utilisateurs,

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

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

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

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

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

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

« Conforme à la directive DEEE. »

Table des matieres

Avertissements importants.....	46
Connexion électrique.....	59
Connexion de gaz.....	60
Présentation de l'appareil.....	65
Accessoires.....	66
Caractéristiques techniques de votre four.....	67
Installation de votre four.....	70
Illustration d'arrimage de chaîne.....	72
Panneau de commande.....	72
Utilisation de la section de four.....	73
Utilisation du grill.....	74
Utilisation de la rôtissoire pour poulet.....	74
Utilisation de la table de cuisson.....	75
Types de programmes.....	77
Tableau de cuisson.....	78
Maintenance et nettoyage.....	79
Assemblage de la porte du four.....	80
Nettoyage et maintenance de la vitre avant du four.....	81
Parois catalytiques.....	81
Positions de la grille.....	82
Remplacement de l'ampoule du four.....	82
Utilisation de la feuille de déflecteur de grill.....	83
Dépannage.....	84
Règles de manutention.....	86
Recommandations pour économiser l'énergie.....	86
Mise au rebut respectueuse de l'environnement.....	87
Informations relatives à l'emballage.....	87

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

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

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

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

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

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

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

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sécurité électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sécurité du gaz

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Que faire en cas de détection d'odeur de gaz

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

Utilisation prévue

- 1.** Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
- 2.** Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.
- 3.** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.
- 4.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
- 5.** La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, 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.

Connexion Electrique

1. Votre four fonctionne avec des fusibles de 6 ou 32 ampères selon la puissance du four. (Pour 2 + four, pour les modèles électriques - 32 ampère) Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.

2. Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.

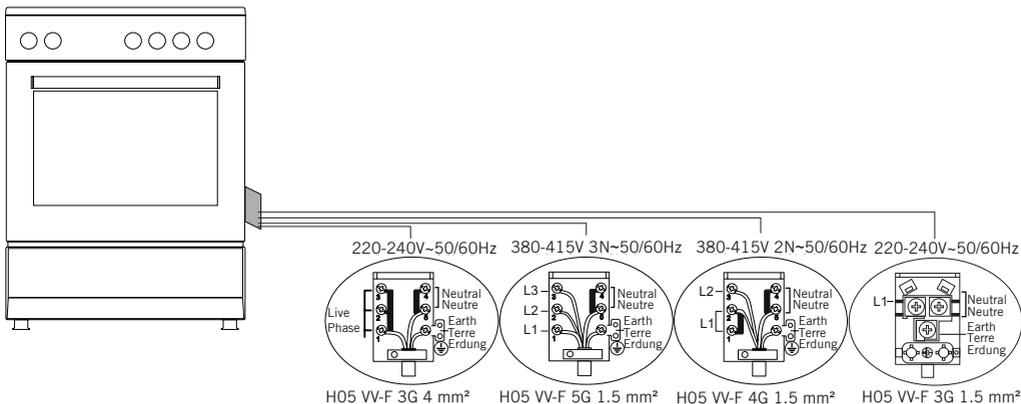
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le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

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

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

6. Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.

Connexion électrique schéma



Connexion De Gaz

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

Veuillez faire fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

1. Installez le collier de serrage sur le tuyau. Poussez l'un des tuyaux jusqu'à l'extrémité du conduit.

2. Pour le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite de gaz, vous remarquerez de la mousse dans la zone savonneuse.

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

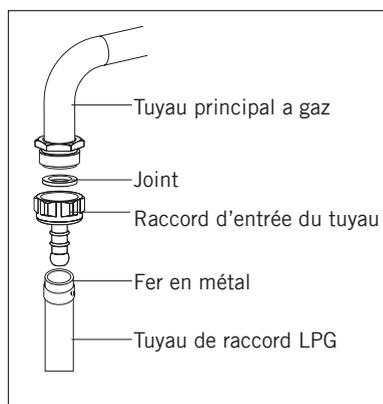
4. Inspectez à nouveau la connexion de gaz.

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

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

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

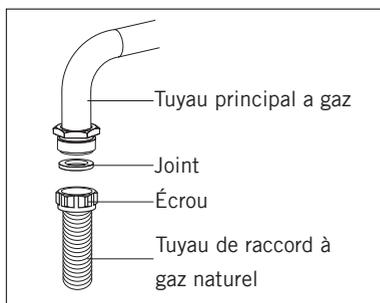
Pour une connexion GPL;



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

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

Pour le raccordement au gaz naturel



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

Passage pour le tuyau de gaz

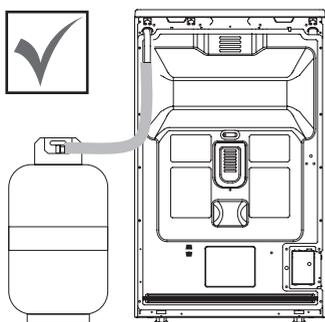


Figure 1

Branchez l'appareil sur le robinet de la tuyauterie de gaz suivant l'itinéraire le plus court possible et de telle sorte qu'aucune fuite de gaz ne puisse être enregistrée. Pour effectuer le contrôle d'étanchéité assurez vous que les poignées du panneau de commande sont fermées et que la bouteille de gaz est ouverte.

AVERTISSEMENT: Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.

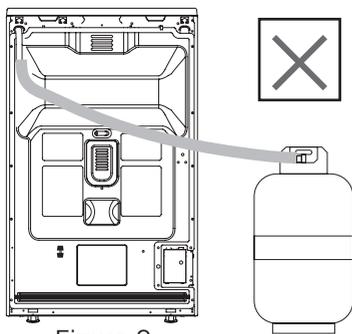


Figure 2

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

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

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

Instructions pour le changement de gicleur

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

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

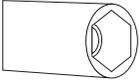


Figure 3

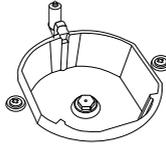


Figure 4

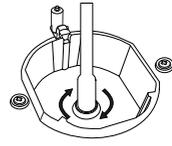


Figure 5

Remplacement du gicleur

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

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

Réglage réduit du débit de gaz pour les robinets de cuisson

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

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

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

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

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

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

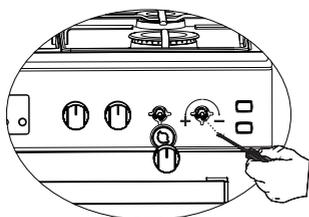


Figure 6

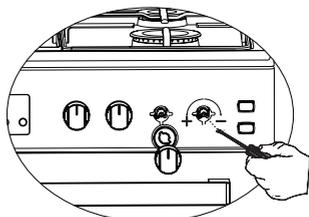


Figure 7

Desassemblage des brûleurs du haut et du bas du four a gaz et fixation des injecteurs

Désassembler le brûleur du haut:

Dévisser la vis à l'aide d'un tournevis comme indiqué sur le figure 8. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 9. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 10. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 8

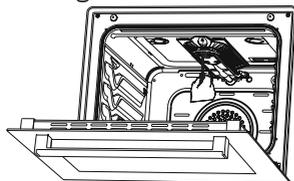


Figure 9

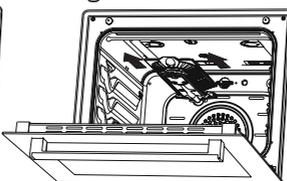
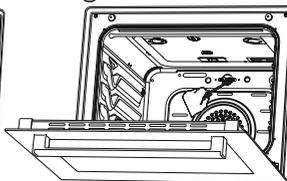


Figure 10



Désassembler le brûleur du bas:

Le couvercle du brûleur du bas est fixé avec deux vis, les retirer avec un tournevis comme indiqué sur le figure 11. Retirer le couvercle en tirant vers le haut comme indiqué sur le figure 12. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 13. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 14. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 11

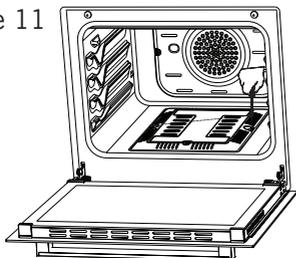


Figure 12

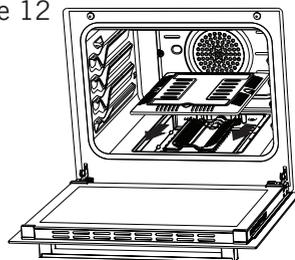


Figure 13

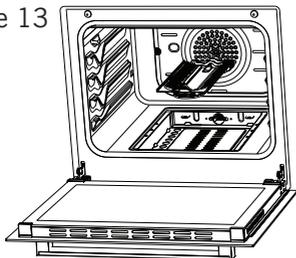
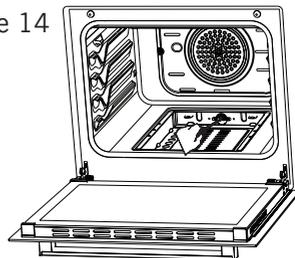
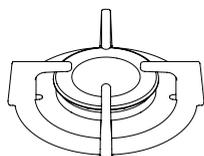


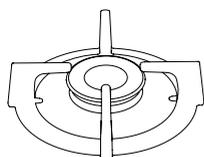
Figure 14



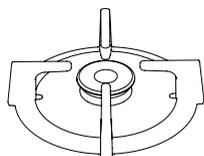
PRESENTATION DE L'APPAREIL



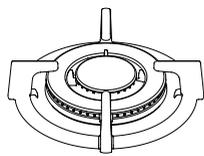
12



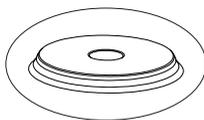
13



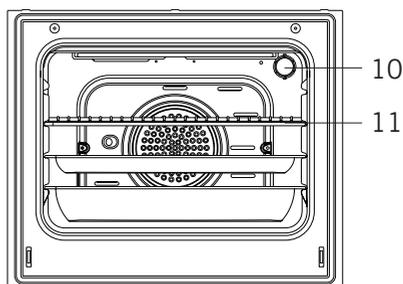
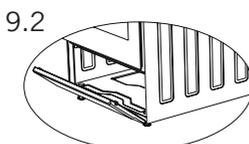
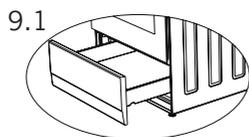
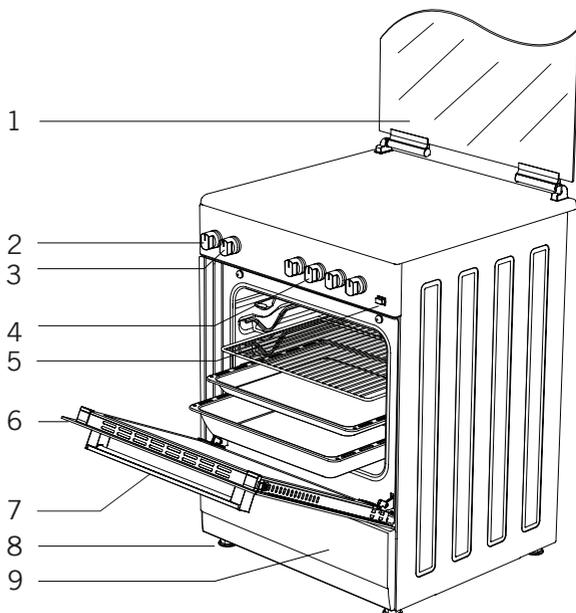
14



15



16



- 1. Porte en Verre
(porte en tôle)
- 2. Réglage du thermostat
- 3. Réglage du four
- 4. Contrôle de la section de cuisson Interrupteurs
- 5. Bouton-poussoir briquet
- 6. Porte

- 7. Poignée
- 8. Jambe en plastique
- 9. Porte de l'armoire inférieure
- 9.1 Tiroir *
- 9.2 Porte à clapet*
- 10. Voyant
- 11. Grill

- 12. Grand brûleur
- 13. Brûleur moyen
- 14. Brûleur auxiliaire
- 15. Brûleur wok *
- 16. Plat chaud *
(Ø145 mm ou Ø185 mm)

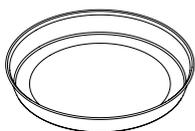
Accessoires

**Bac de déversement ***

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

**Plateau / Plateau verre ***

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

**Plateau round ***

Utilisée pour les farinages et produits congelés.

**Grille métallique**

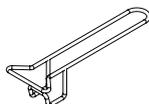
Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.

**Rail télescopique ***

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

**Dans le grillage ***

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

**Poignée du plateau ***

Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.

**Unité de support pour cafetière ***

Peut être utilisé pour la cafetière

Caracteristiques Techniques De Votre Four

Spécifications	50x55	50x60	60x60
Largeur extérieure	500 mm	500 mm	600 mm
Profondeur extérieure	565 mm	630 mm	630 mm
Hauteur extérieure	855 mm	855 mm	855 mm
Puissance de la lampe	15-25 W		
Élément chauffant inférieur	1000 W	1000 W	1200 W
Élément chauffant supérieur	800 W	800 W	1000 W
Élément de chauffage turbo	-----	1800 W	2200 W
Élément de chauffage de la grille	1500 W	1500 W	2000 W
Tension d'alimentation	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Plaque chauffante 145 mm *	1000 W		
Plaque chauffante 180 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 145 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 180 mm *	2000 W		

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

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

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

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel	
Wok Brûleur	Injecteur	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consumption	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumption	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumption	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumption	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	Injecteur	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Consumption	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Brûleur du Bas Four	Injecteur	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Consumption	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Wok Brûleur	Injecteur	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Consuption	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consuption	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consuption	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consuption	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	Injecteur	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consuption	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Brûleur du Bas Four	Injecteur	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Consuption	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

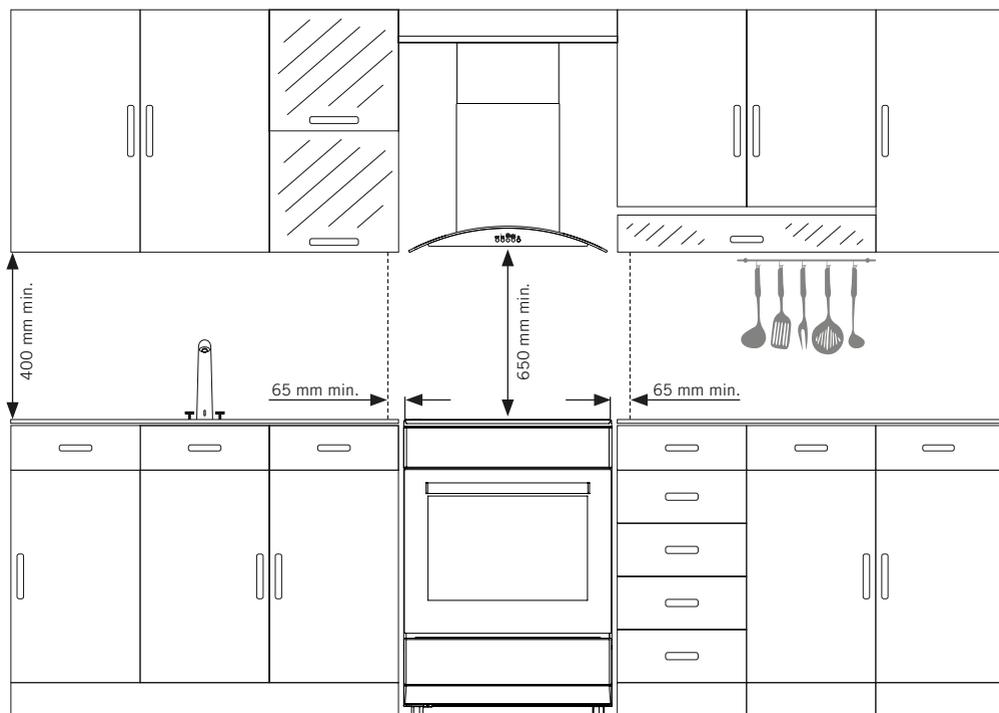
AVERTISSEMENT : Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

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

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 65 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 aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)

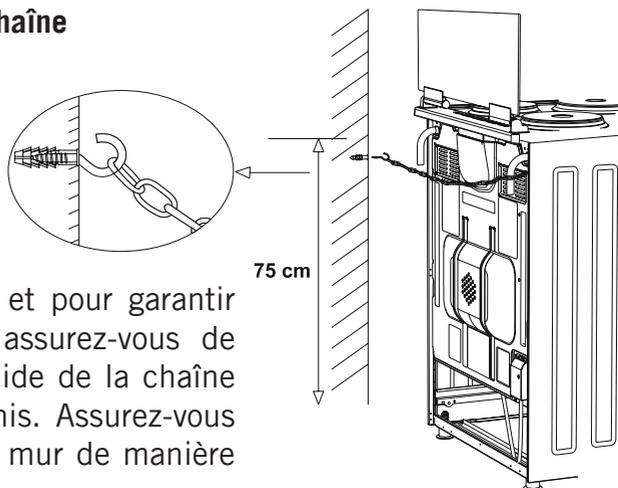


AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

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

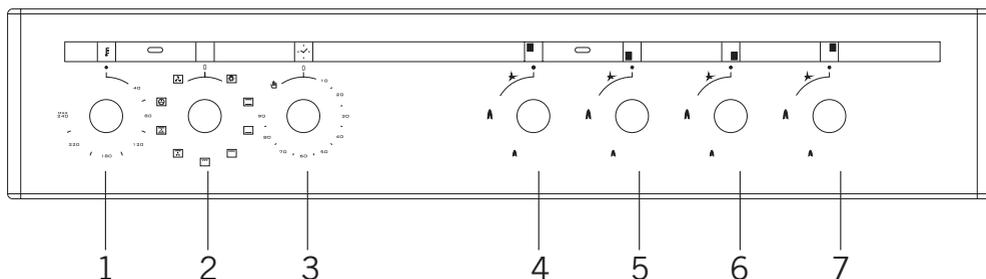
AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Illustration D'arrimage De Chaîne



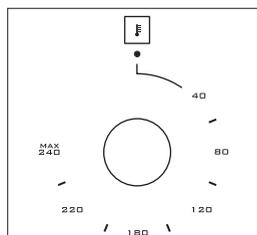
Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

PANNEAU DE COMMANDE

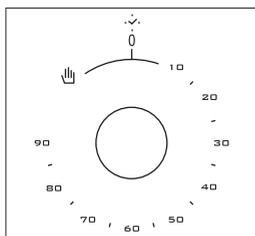


- | | |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1. Thermostat | 5. Feu avant gauche |
| 2. Bouton de sélection de fonctions | 6. Feu avant droit |
| 3. Minuterie mécanique | 7. Feu arrière droit |
| 4. Feu arrière gauche | |

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



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



Minuterie mécanique Utilisée pour déterminer la période pour la cuisson au four. Lorsque la durée réglée est expirée, l'alimentation des feux est coupée et un signal d'avertissement sonore est émis. La minuterie mécanique peut être ajustée à la période souhaitée entre 0 et 90 minutes. Pour les périodes de cuisson, consultez les tableaux de cuisson.

UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

Utilisation Des Brûleurs De Four

1. Si votre four est équipé des brûleurs qui fonctionnent à l'aide de gaz, utilisez le bouton approprié pour les allumer. Certains modèles sont équipés de boutons avec dispositif d'allumage automatique ; il permet d'allumer le brûleur en tournant simplement le bouton. Vous pouvez également allumer les brûleurs en appuyant sur le bouton d'allumage ou en utilisant une allumette.

2. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez pendant une minute avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

Utilisation Des Éléments Chauffants Du Four

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

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

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

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

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

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

Utilisation Du 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 la nourriture à l'envers.

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

Pour allumer le gril:

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

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

Pour éteindre le gril

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

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

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

Utilisation De La Rôtissoire Pour Poulet *

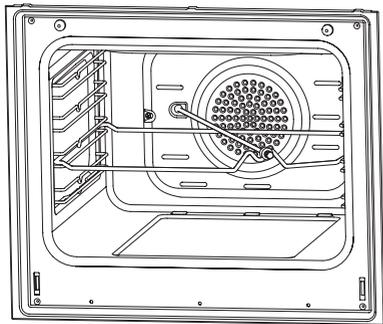
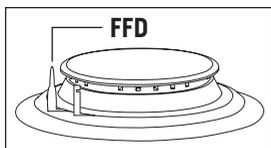


Figure 15

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

Utilisation De La Table De Cuisson

Utilisation des brûleurs à gaz



Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (FFD); Fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison du liquide qui se déverse sur les plaques supérieures.

1. Les vannes de commande des cuisinières à gaz sont équipées d'un mécanisme de sécurité spécial. Pour allumer la cuisinière, poussez le commutateur vers l'avant et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la flamme. Tous les dispositifs d'allumage sont opérationnels et seule la cuisinière commandée s'allume. Maintenez le commutateur enfoncé jusqu'à l'allumage. Appuyez sur le bouton d'allumage et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

2. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez une minute minimum avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, fermez la vanne de commande de gaz et patientez une minute au moins avant de réessayer.

3. Dans les modèles équipés de système de sécurité de gaz, lorsque la flamme de la cuisinière est éteinte, la vanne de contrôle coupe automatiquement le gaz. **Pour faire fonctionner les brûleurs avec le système de sécurité de gaz, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire. Après l'allumage, patientez pendant environ 5 à 10 secondes pour que les systèmes de sécurité de gaz puissent s'activer.** Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

4. ● Fermé 🔥 Complètement ouvert 🔥 Ouvert à moitié

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

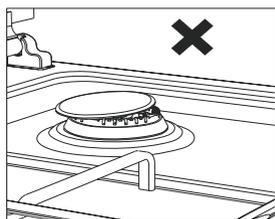


Figure 16

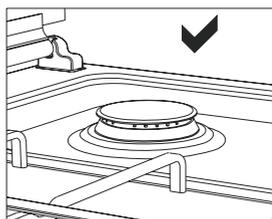


Figure 17

Utilisation Des Plaques Chauffantes

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 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

1. Les plaques chauffantes électriques possèdent en général 6 niveaux de température. (comme décrit ci-dessus)

2. Lors de la première utilisation, faites fonctionner votre plaque chauffante électrique sur la position 6 pendant 5 minutes. De cette façon, l'agent sensible à la chaleur de votre plaque va durcir sous l'effet de la combustion.

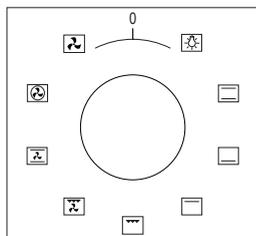
3. Servez-vous autant que possible des casseroles à fond plat qui entrent pleinement en contact avec la chaleur, car elles garantissent une utilisation plus productive de l'énergie.

Dimensions Du Pot

	50*55	50*60	60*60
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
Wok brûleur	24-28 cm	---	24-26 cm



TYPES DE PROGRAMMES



Boutons de fonction : Utilisé pour déterminer les feux devant être utilisés pour le plat à cuire au four. Les types de programmes de chauffage de ce bouton et leurs fonctions sont décrits ci-dessous. Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

	Tourne broche		Ventilateur
	Élément chauffant supérieur et inférieur éléments		Élément chauffant turbo et ventilateur
	Lampe		Élément chauffant inférieur et supérieur et ventilateur
	Élément chauffant inférieur et ventilateur		Gril et ventilateur
	Grill et tournebroche		Gril
	Grille et lampe		Élément chauffant supérieur
	Minuterie électrique		Élément chauffant inférieur
	Flamme		Allumage

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

TABLEAU DE CUISSON

AVERTISSEMENT: Le four doit être préchauffé pendant 10 minutes avant d'y placer des aliments.

Plats	Fonction de Cuisson	Temperature (°C)	Position de La Grille	Temps de Cuisson (min.)
Gâteau	Statique / Statique+Ventilateur	170-180	2	35-45
Petits gâteaux	Statique / Turbo+Ventilateur	170-180	2	25-30
Petit pâté	Statique / Statique+Ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	25-30
Cookies	Statique	170-180	3	20-25
Tarte aux pommes	Statique / Turbo+Ventilateur	180-190	2	50-70
Gateau éponge	Statique	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statique+Ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagne	Statique	180-200	2	25-40
Meringue	Statique	100	2	60
Poulet	Statique+Ventilateur / Turbo+Venti.	180-190	2	45-50
Poulet grillé **	Gril	200-220	4	25-30
Poisson grillé **	Gril+Ventilateur	200-220	4	25-30
Contrefilet **	Gril+Ventilateur	Max.	4	15-20
Boulette de viande **	Gril	Max.	4	20-25

* Sans préchauffage. La moitié de la cuisson doit se faire à une température de 200 °C et la deuxième moitié à 150 °C.

** Pendant la moitié de la cuisson, retournez la viande.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

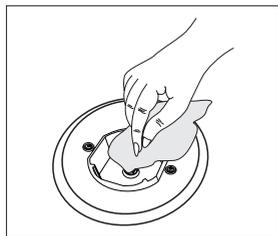


Figure 18

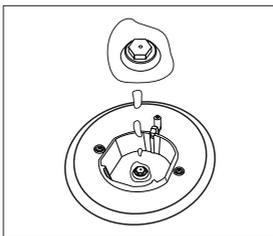


Figure 19

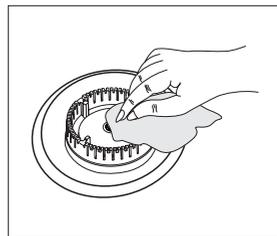


Figure 20

Assemblage De La Porte Du Four

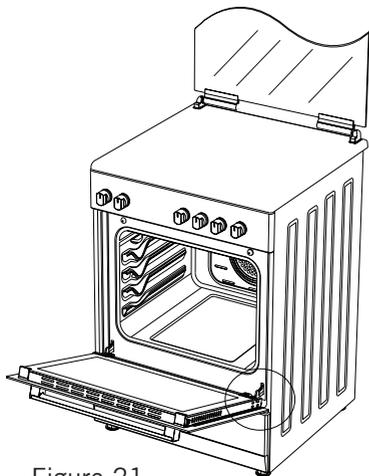


Figure 21

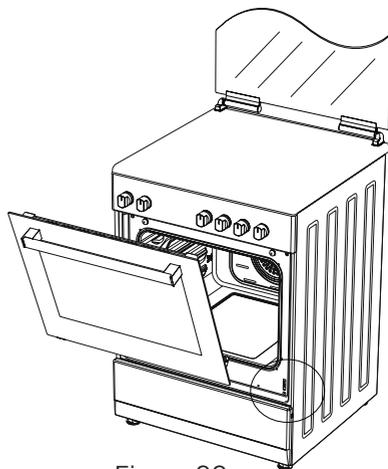


Figure 22

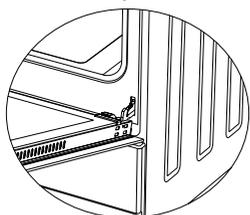


Figure 21.1

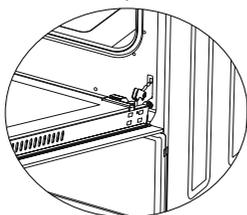


Figure 21.2

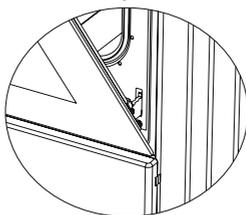


Figure 22.1

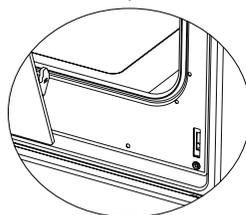


Figure 22.2

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le **figure 21.1**, réaliser l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur le **figure 21.2**. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position, comme sur le **figure 22.1**.

Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le **figure 22.2**.

Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

Nettoyage Et Entretien De La Vitre De La Porte Avant Du Four

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré à la figure 23, et tirez-le vers vous, comme illustré à la figure 24. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré à la figure 25. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

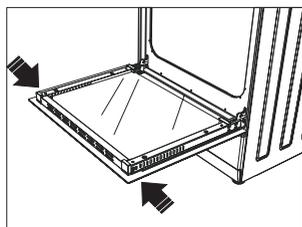


Figure 23

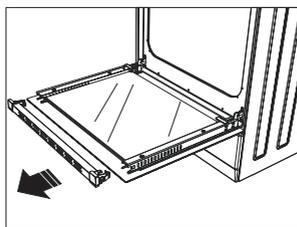


Figure 24

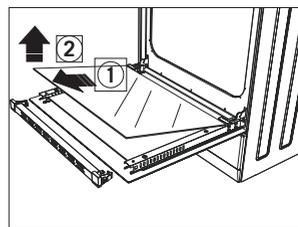


Figure 25

Parois Catalytiques *

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

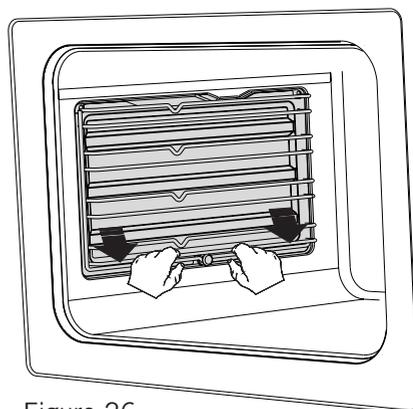
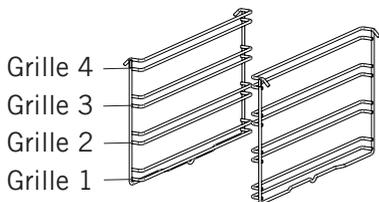


Figure 26

Retrait des parois catalytiques

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

Positions De La Grille



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

Installation et retrait des supports de câbles

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

Remplacement De L'ampoule Du Four

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

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

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

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

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

Type de lampe G9



220-240 V, AC
15-25 W

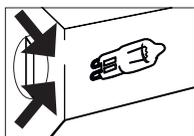


Figure 27

Type de lampe E14



220-240 V, AC
15 W



Figure 28

Utilisation De La Feuille De Déflecteur De Grill *

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (figure 29)

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

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

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 30)

4. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 31)

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

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

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

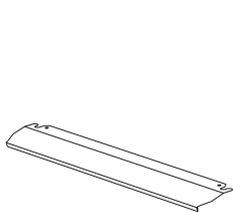


Figure 29

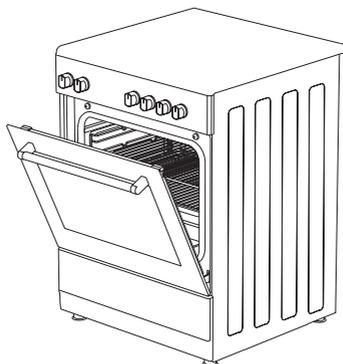


Figure 30

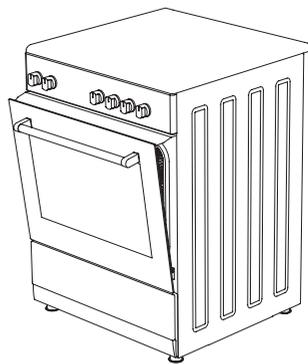


Figure 31

DÉPANNAGE

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

Point de Contrôle

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

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

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

RÈGLES DE MANUTENTION

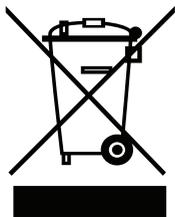
1. N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé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

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

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

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

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