



## Oven

User Manual

## Cuisinière

Manuel d'utilisation



GG 15114 DW NS-GG 15114 DX NS-GG 15114 DX NS

**EN / FR**

485.9350.08/R.AA/30.10.2020/2-1

7759888922-7759888923-7759888926

# Dear Customer,

## Please read this manual before using the product.

Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Safety instructions 4**

Purpose of usage.....	4
Child, vulnerable person and pet safety.....	4
Electrical safety.....	5
Safety in gas operations.....	7
Transportation safety.....	8
Installation safety.....	9
Safety of use.....	10
Temperature warnings.....	11
Accessory use.....	11
Cooking safety.....	12
Maintenance and cleaning safety.....	13

## **2 Environmental Instructions 14**

Waste regulation.....	14
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	14
Package information.....	14
Recommendations for energy saving.....	14

## **3 Your product 15**

Product introduction.....	15
Product control panel introduction and usage .....	16
Oven control.....	16
Hob control.....	17
General information on hob.....	17
Product accessories.....	18
Use of product accessories.....	19
Technical specifications.....	22
Injector table.....	23

## **4 Installation 24**

Before installation.....	24
Electrical connection.....	27
Gas connection.....	28
Placing the product.....	31

Gas conversion.....	32
---------------------	----

## **5 First use 37**

First cleaning.....	37
---------------------	----

## **6 How to use the hob 38**

General information on hob usage.....	38
Operation of the hobs.....	38

## **7 How to operate the oven 40**

General information on oven usage.....	40
Turning on the gas oven.....	40
Turning on the gas grill.....	40
Rotisserie function.....	41

## **8 General information about cooking 42**

General warnings about cooking with hob	42
General warnings about cooking in the oven .....	42
Pastries and oven food.....	42
Meat, Fish and Poultry.....	44
Grill.....	45

## **9 Maintenance and care 46**

General cleaning information.....	46
Cleaning the accessories.....	47
Cleaning the hob.....	47
Cleaning the control panel.....	48
Cleaning the inside of the oven (cooking area) .....	48
Cleaning the oven door.....	49
Removing the inner glass of the oven door	50
Cleaning the oven lamp.....	50

## **10 Troubleshooting 52**

## **1 Safety instructions**

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
  - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
  - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
  - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
  - **⚠** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
  - **⚠** Use genuine spare parts and accessories only.
  - **⚠** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
  - **⚠** Do not perform technical modifications on the product.
- ⚠ Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
  - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
  - The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
  - This product; should not be used for heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.
- ⚠ Child, vulnerable person and pet safety**
- This product can be used by children 8 years of age and

- older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
  - This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
  - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
  - Electrical products and / or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
  - Do not put objects that children may reach on the product.
  - Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.
  - **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
  - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
  - If there are children in the environment when using the oven, you should use additional accessories that prevent direct contact with the oven door.
  - When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
  - For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



### **Electrical safety**

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the

- current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
  - The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
  - Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
  - Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
  - Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - While the oven is operating, its back surface also gets hot. Gas connections and / or electrical cables should not touch the back surface, connections may be damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
  - If the power cord is damaged, it must be replaced by a

manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.



### **Safety in gas operations**

- **WARNING:** The use of gas cooker products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.
- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- It is required for gas to burn well in products with gas. If the gas does not burn adequately, carbon monoxide (CO) may be released. Carbon monoxide is a colorless, odorless and very toxic gas, and even a small amount has a fatal effect. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.
- Gas products and gas systems should be checked regularly for proper operation. The hose hood, hose and clamp should be checked regularly and renewed in periods recommended by the

manufacturer and when necessary.

- Always use LPG cylinders in an upright position. If it is not used in an upright position, Propane / Butane in liquid form may enter the product and cause gas leaks and sudden flares.
- Clean the gas hotplates regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control buttons. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.
- Ask your local gas supplier for phone numbers for gas-related emergencies and information about measures to be taken in case of gas smell.

### **What to do when you smell gas!**

- Do not use naked flames and do not smoke. Do not use

any electrical buttons (eg lamp button or doorbell). Do not use a landline or mobile phone.

- Open the doors and windows.
- Close all valves on gas products and gas meters.
- Check if all pipes and connections are leaking. If you still smell gas, leave the house.
- Warn neighbors.
- Call the fire department. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.
- Do not enter the house until it is reported to be safe by authorized persons.

### **Transportation safety**

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Make sure that the power cable is not jammed while

putting the product to its place after assembly or cleaning.

- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.



### **Installation safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not place the product on carpeted floors. Its electrical parts overheat as it cannot receive air from the bottom. This causes the product to malfunction.

- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bedplate.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- Do not install the product under a window. When you open the window, hot cookware may tip over. There is also a risk of curtains catching fire.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

### **For products with gas:**

- Before installation, check whether the local distribution (gas type and gas pressure) conditions are compatible with the product settings.
- Any work on gas equipment and systems should be carried out by authorized and qualified persons.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.

- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The flexible gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.
- There is no element in the product that discharges the gases produced by

combustion. The product must be installed and connected in accordance with applicable installation regulations. Particular attention should be paid to ventilation requirements. See the room ventilation section described in the manual.



### **Safety of use**

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- If you do not use the product for a long time, turn off the main gas tap.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgement, such as

drug intake and / or alcohol use.

- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not close the top door before the cookers have cooled down.
- Wipe before opening the top door to prevent liquid from entering or behind the oven.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.



### **Temperature warnings**

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.
- **WARNING:** Fire hazard: Do not put any materials on the oven for storing.



### **Accessory use**

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.



## Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- Place the cookware in the center of the hotplate. Note that the fire in the hotplate

with the cookware does not overflow to the side of the cookware.



### **Maintenance and cleaning safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do

not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

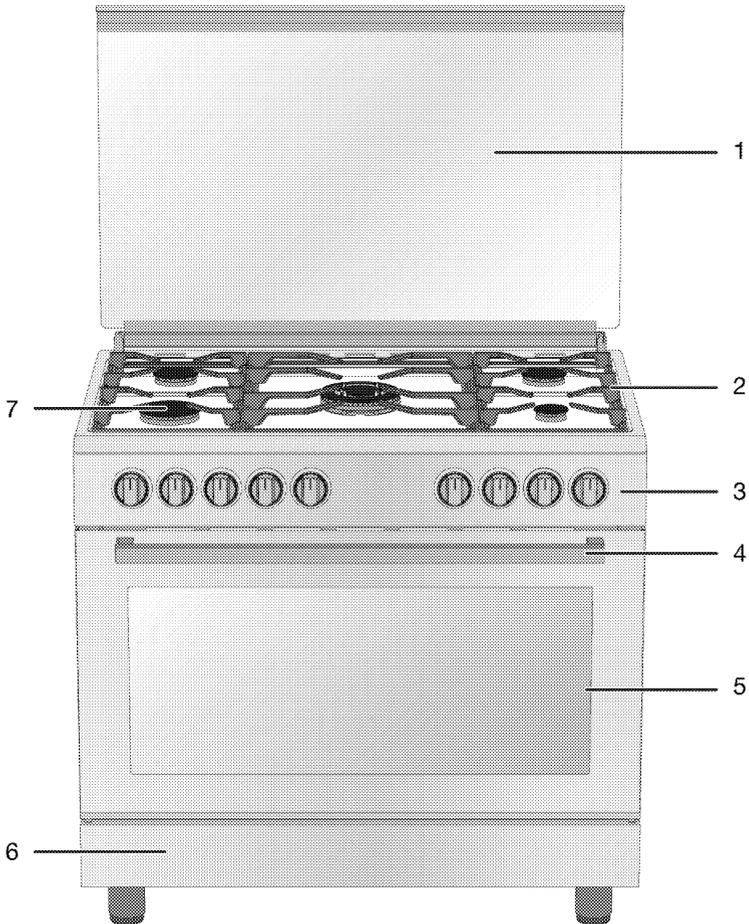
### Recommendations for energy saving

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep oven cooking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

## 3 Your product

### Product introduction



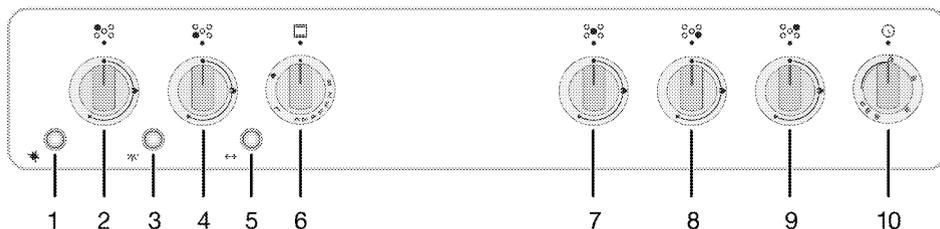
- 1 Top glass lid
- 2 Pan support
- 3 Control panel
- 4 Handle

- 5 Door
- 6 Lower part
- 7 Hob burners

## Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### Oven control



- 1 Ignition button
- 2 Rear left - hob control knob
- 3 Lamp button
- 4 Front left - hob control knob
- 5 Rotisserie button
- 6 Oven control knob
- 7 Middle - hob control knob
- 8 Front right - hob control knob
- 9 Rear right - hob control knob
- 10 Timer knob

### Oven control knob

You can control your oven with oven control button. No gas is supplied to the oven in the closed position (top). After igniting your oven burner, you can cook by adjusting the gas levels on the button.

Gas level	Temperature (°C)
1	150
2	155
3	160
4	165
5	180
6	200
7	225
8	250

Indicator	Specifications
●	Off position
1 - 8	Gas levels of oven
🔥	Grill

### Ignition button

It is used for igniting your oven. In case of power failure, the ignition button will not operate.

### Lamp button

You may turn the lamp of your oven on and off with the lamp button. The lamp and the lamp button do not operate in case of a power interruption.

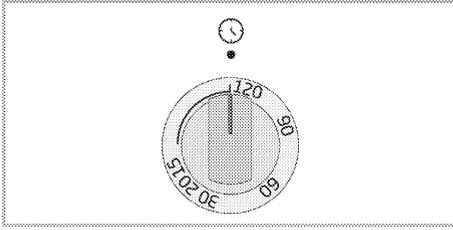
### Rotisserie button

You may turn the rotisserie function of your oven on and off with the rotisserie button. Rotisserie motor and button do not operate in case of a power interruption. The operation of the chicken rotisserie function is described in the following sections.

### Furnace temperature

You can find the approximate temperatures corresponding to the gas levels on the oven control button in the table below.

## Timer



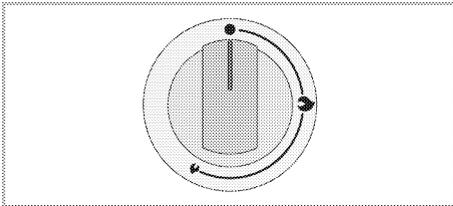
The timer has no effect on the oven functions. Used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food upside down in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

### Setting the timer

1. You can determine how long the alarm will sound by turning the timer button clockwise.
2. The button automatically turns rotates clockwise to a full turn and the alarm sounds when the set time has expired. The oven will not be turned off at the end of the timer setting. Turn the oven control button to off position in order to turn off the oven.

## Hob control

### Gas burner control knob

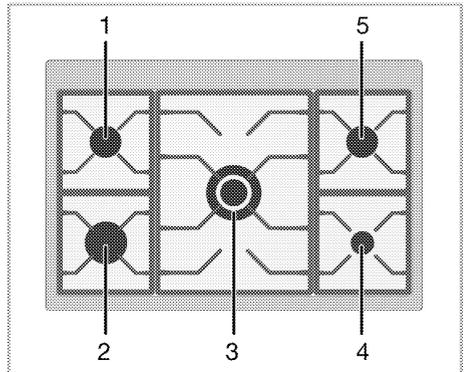


You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which

burner it controls from the symbols on the control panel. When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

Indicator	Specifications
	Off position
	Small flame: Lowest gas power
	Large flame: Highest gas power

## General information on hob



- 1 Rear left - Normal burner
- 2 Front left - Rapid burner
- 3 Middle - Wok burner
- 4 Front right - Auxiliary burner
- 5 Rear right - Normal burner

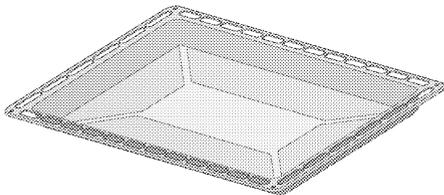
## Product accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user guide may not be available in your product.

---

**NOTICE** : The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.

---

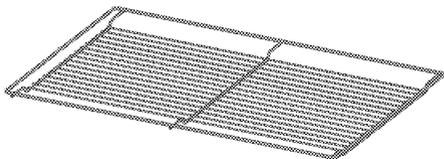


### Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.

---

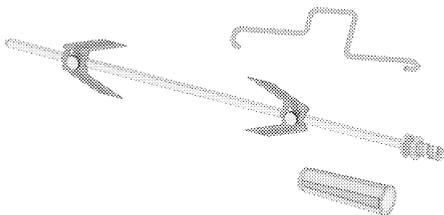
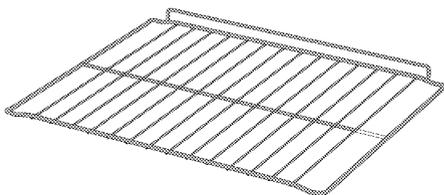
### Models with wire shelves:



### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

### Models without wire shelves:



### Rotisserie and skewer

It is used for grilling red meat, poultry and fish from all directions. Plastic handle is given depending on the model. It may not be available on your product.

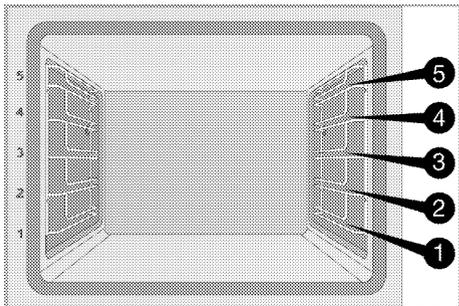
---

## Use of product accessories

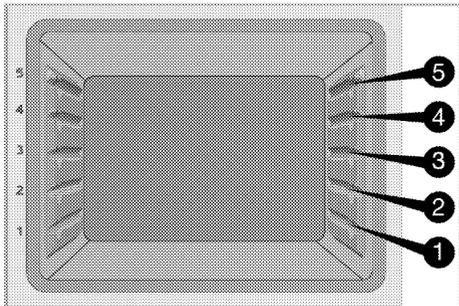
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

#### Models with wire shelves



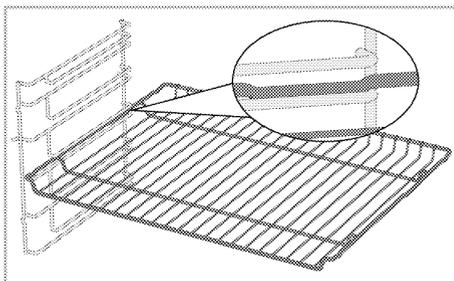
#### Models without wire shelves



### Placing the wire grill on the cooking shelves

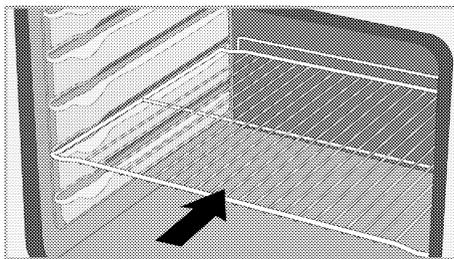
#### Models with wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



#### Models without wire shelves:

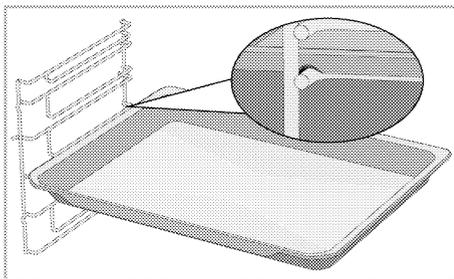
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



### Placing the tray on the cooking shelves

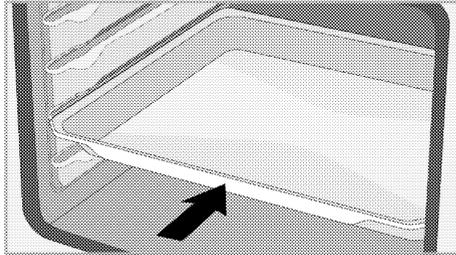
#### Models with wire shelves:

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



### Models without wire shelves:

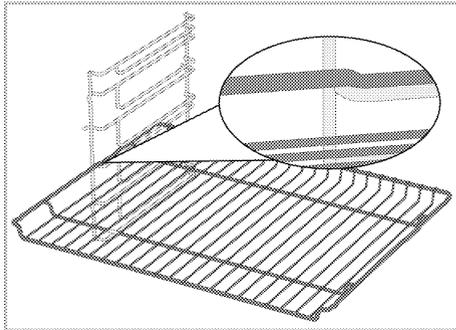
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



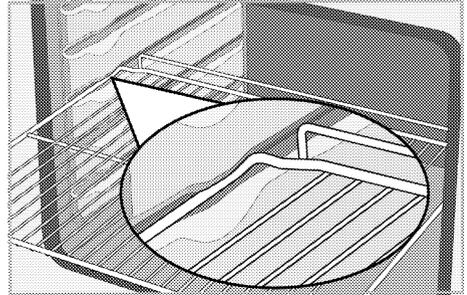
### Stopper function of the wire grill

There is a stopper function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.

### Models with wire shelves

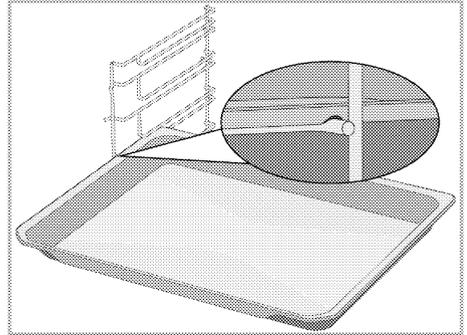


### Models without wire shelves



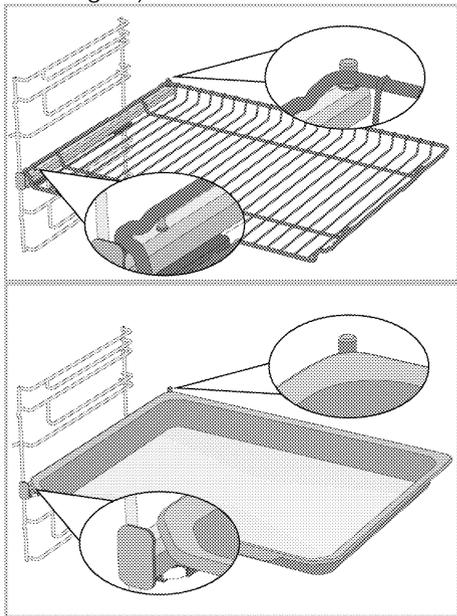
### Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

There is also a stopper function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear lock and pull it towards yourself until it reaches the stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.



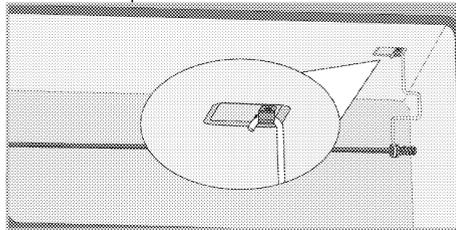
### Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails- Models with wire shelves and telescopic rails

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins, on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).

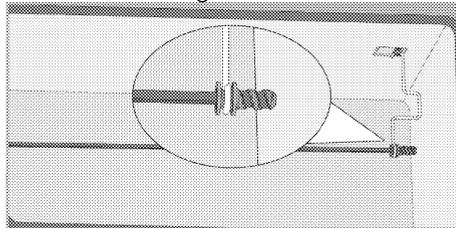


### Attaching the rotisserie spit

As shown in the figure, attach the rotisserie spit's hook to the hook slot.



Place the pointed edge of the spit into the rotating slot on the left side inside the oven. If your spit has a plastic handle, remove it. As shown in the figure, hang the other edge of the spit onto the hook. Make sure the spit is secured with the hook, as in the figure.



## Technical specifications

### General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	830 mm/900 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Total gas consumption	15 kW
Gas type / pressure that the product is set	LPG G 30/28-30 mbar
Gas types / pressures to which the product can be converted	NG G 20/20 mbar/

### Burners

Rear left	<b>Normal burner</b>
Power	2 kW
Front left	<b>Rapid burner</b>
Power	2.9 kW
Middle	<b>Wok burner</b>
Power	3.6 kW
Front right	<b>Auxiliary burner</b>
Power	1 kW
Rear right	<b>Normal burner</b>
Power	2 kW

### Oven

Oven type	Gas oven
Oven gas consumption	3.5 kW
Grill gas consumption	2.8 kW

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

## Injector table

Position hob zone	2 kW Rear left	2.9 kW Front left	3.6 kW Middle	1 kW Front right	2 kW Rear right
Gas type / Gas pressure					
G 20/20 mbar	103	115	147	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	96	50	72
Gas type / Gas pressure	Gas oven			Gas grill	
G 20/20 mbar	132			122	
G 30/28-30 mbar	92			84	

You can obtain the injectors which were not provided with your product, from the authorised service provider.

## 4 Installation

### General warnings

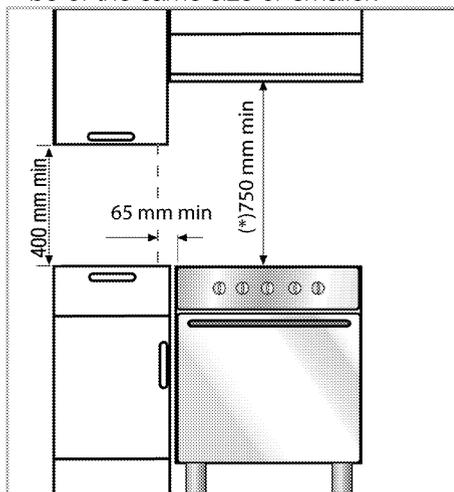
- Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared. The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

#### Right place for installation

- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).
- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- Do not install the product near refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of the cooling units.

- While using LPG (liquid petroleum gas): Do not install the product under the floor level. Do not use the product if it is not installed so that a surface at least at one side of it is level with the room floor. Improper installation of the product may cause dangerous consequences.
- This product is category 1 class. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and **one** edge. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the

cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).

## Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

### Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a

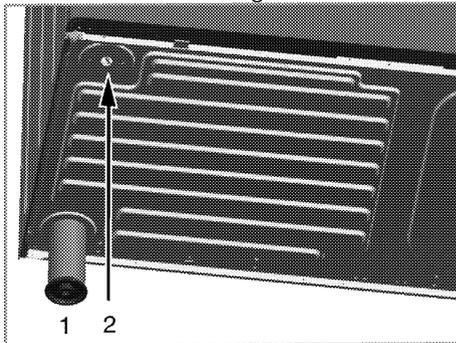
Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400

shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

### Fixing the oven feet

1. 4 feet are supplied together with your oven. Each foot must be installed into respective slots located at 4 corners under the oven.
2. Screw the thread of the foot by turning in clockwise.
3. For your safety, make sure that they are level when screwing all 4 feet. Unbalance of the legs has negative influence on cooking.

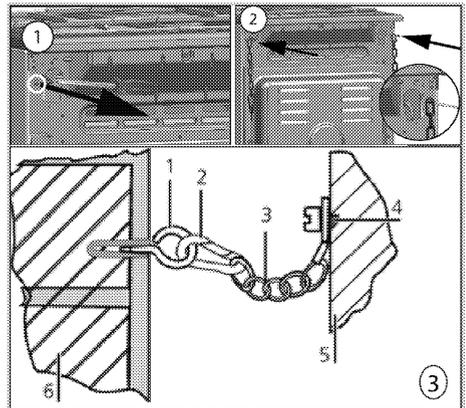


- 1 Foot
- 2 Foot slot

### Safety chain

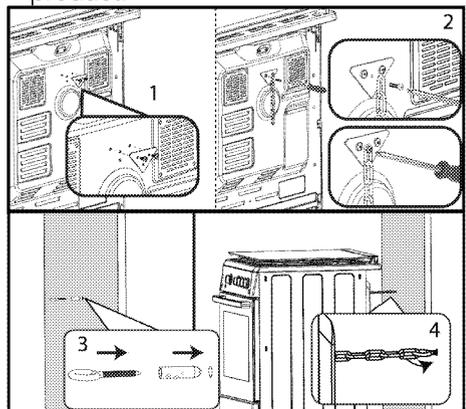
The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

- **If your product has 2 safety chains;**  
Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2)



- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

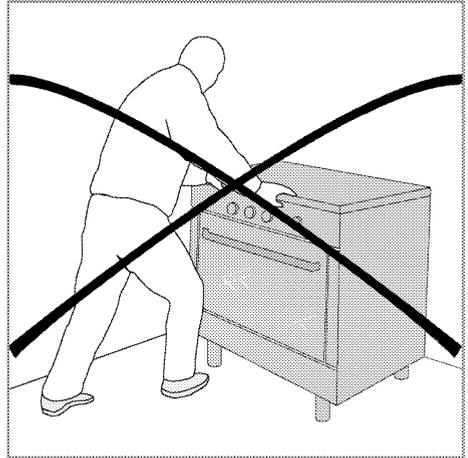
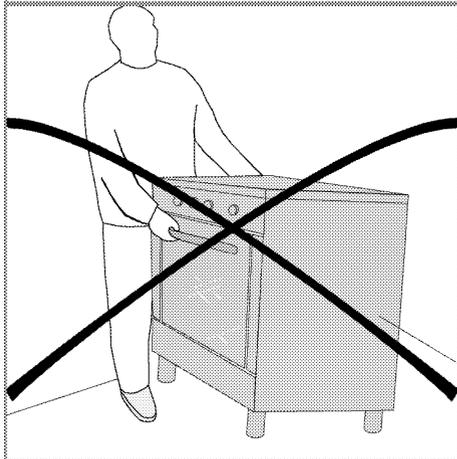
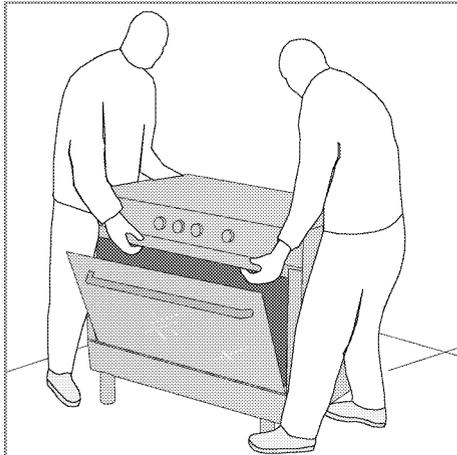
- **If your product has 1 safety chains;**  
Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



- **i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

## Transportation of the Product

- Carry the appliance with at least two persons.
- Do not use the door and/or handle to transport or move the product. The door, handle or hinges may be damaged.
- Movement of your appliance is most easily achieved by lifting the front as follows and pulling towards.
- Movement of your appliance is most easily achieved by lifting the front as indicated in the drawing. While gripping, it should be avoided to damage any grill elements or oven interior furniture.



## Electrical connection

### General warnings

- Electrical connection shall comply with national regulations.
- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.

- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).
- Do not use extension or multi sockets in power connection.
- While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

**If your appliance has a cord and plug:**

- Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

**For the protection of the appliance against burning:**

1. Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.
2. Do not use damaged cables or extension cables.
3. Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

**Gas connection**

**General warnings**

- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard!
- Gas setting conditions and values are stated on labels (or on the type label).
- Your gas connection or gas conversion may be different as per your country. Explanations for different gas connections or conversions may be provided as an additional manual together with the appliance, and these manuals indicate the country they are applicable for. Perform the gas connection or gas conversion as per the descriptions specified in the additional manual intended for your country.
- If at a later time you have to use your product with a gas type different than the one it is set for, you shall contact the authorized service for the conversion.

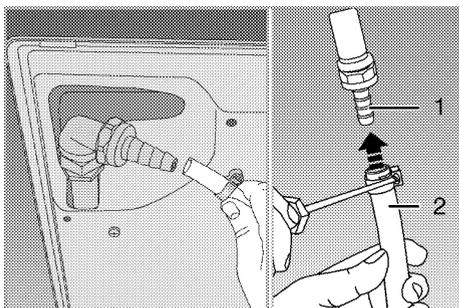
- Procure the plastic gas hose and installation clamp before making the gas connection. Inner diameter of the plastic gas hose must be max. 10 mm and its length must be max. 125 cm.

**i** Your product is equipped for liquefied petroleum gas (LPG).

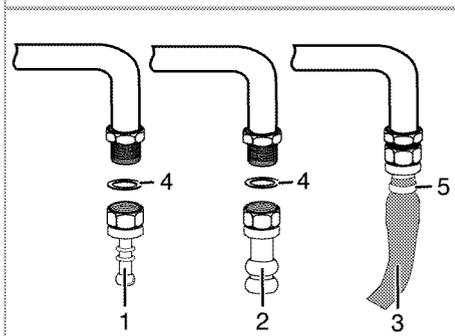
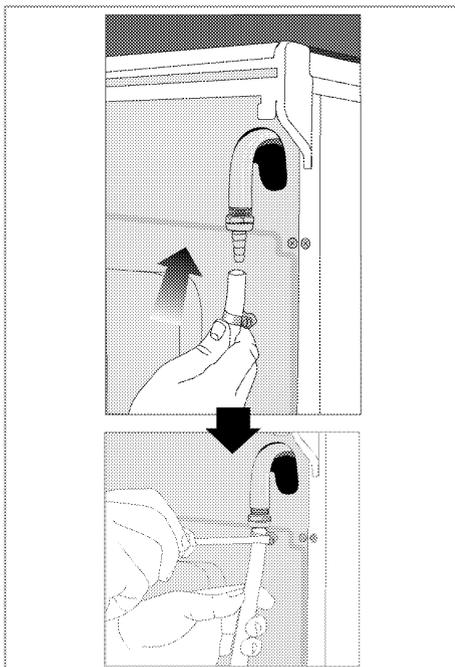
### Connecting the gas hose

- Have your product connected in a way that it will be close to the LPG cylinder and that it shall not leak any gas.
- Fit the installation clamp onto one end of the hose. Soak the hose end fitted with clamp into boiling water for one minute to soften it.
- Slip the softened end of the hose completely onto the sharp hose tip of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver.
- Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas regulator connection.
- Never forget to make the gas leakage control.

**!** Risk of explosion and suffocation!  
Do not keep LPG cylinders in home.



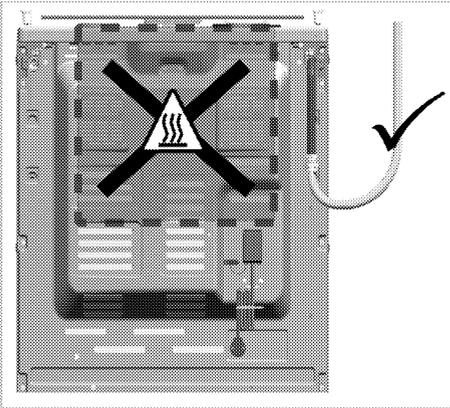
- 1 LPG hose tip
- 2 Plastic hose



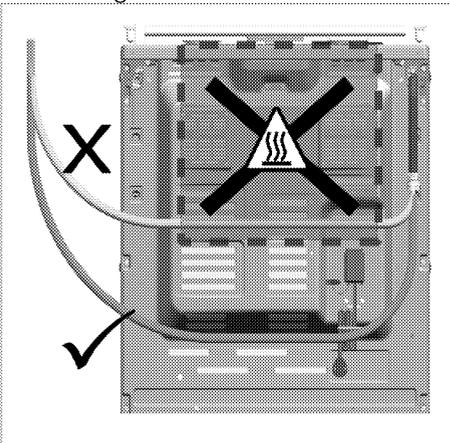
- 1 Hose tip-LPG
- 2 Hose tip-NG
- 3 Safety hose
- 4 O-ring (gasket)
- 5 Clamp

### If your product has only one gas outlet;

- Before connecting the gas hose, make sure that the gas hose outlet at the back of the product is on the same side of the product as the LPG cylinder.

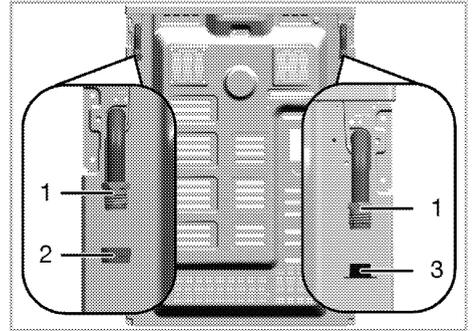


- If the gas hose outlet and the LPG cylinder do not face on the same side, make sure that the hose does not pass through the hot area when connecting it.



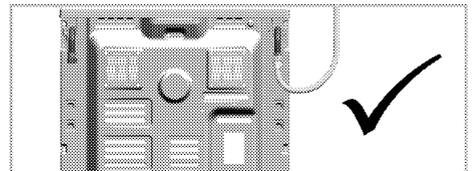
**If your product has two gas outlets;**

- One of the two outlets is sealed with a blind plug and the other one with a plastic plug. Locations of the blind plug and plastic plug may be different depending on the product.

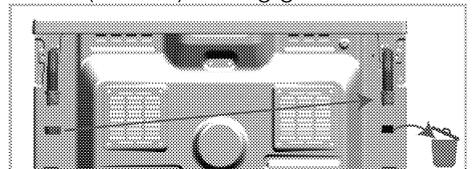


- 1 Gas hose outlet
- 2 Blind plug
- 3 Plastic plug

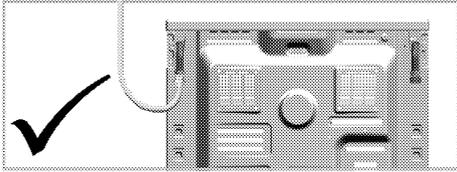
- Before gas connection, make sure that the LPG cylinder and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.
- If the LPG cylinder and the gas hose outlet sealed with plastic plug face on the same side, make the gas connection as shown in the figure below.



- If the LPG cylinder and the gas hose sealed with blind plug face on the same side, remove and dispose the plastic plug. Take out the blind plug and close the gas hose outlet where gas connection will not be made with a new (unused) sealing gasket.



- Make the gas connection as shown in the figure below on the gas hose outlet near the LPG cylinder.



### Risk of fire:

If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. **Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.**

- Gas connection must be made by the authorised service provider only.
- Gas connection of the product must definitely be made through the gas hose outlet near the LPG cylinder.
- Plastic plug must be disposed, and the gas hose outlet that will not be used must be sealed with the blind plug.
- When closing the gas hose outlet that will not be used, you must definitely use a new and unused sealing gasket.



The flexible gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move. (e.g. drawer) Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.



The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

### Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy

foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.

- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- **If your product has two gas outlets;** Make sure that the gas outlet that it not used is closed with a blind plug. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the blind plug to check for gas leaks. Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the blind plug connection again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.



Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

### Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced. For your safety, make sure that they are level when screwing all 4 feet. Balance the product by turning the feet to the right and left and align it level with the countertop.

### Final inspection

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.
3. Ignite burners and check appearance of the flame.

**i** Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

## Gas conversion

**!** Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.  
There is the risk of explosion!

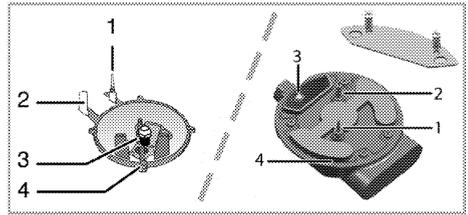
All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas cocks must be made in idle position in order to make the product suitable for use with another gas.

### Changing the gas injector of the hob zone

1. Remove the cap and head of the hob zone.
2. Remove the gas injectors by turning counter clockwise.
3. Install the new gas injectors.
4. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

**i** The position of the new injectors are marked on the packaging. Refer to the injector table for this purpose.

**i** Varies depending on the product model.  
The injector is closed with a metal part in some hob zones. It is necessary to remove this metal cap for injector replacement.



- 1 Gas cutter safety assembly (in models with thermal element)
- 2 Spark Plug
- 3 Injector
- 4 Hob zone

**i** Do not attempt to remove the gas hob zone cocks unless there is an abnormal situation. Always call an authorised service if it is necessary to change the gas cocks.

### Idle setting of the hob gas cocks (small flame)

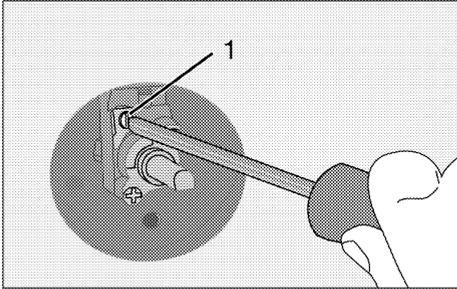
1. Ignite the hob zone that you will adjust and turn it to small flame position.
2. Pull out the button.
3. Adjust the flame height by turning the idle (small flame) adjustment screw on the gas cock by means of a screwdriver.

It is necessary to tighten the idle adjustment screw clockwise as required for LPG (butane gas). It is necessary to rotate the idle adjustment screw counter clockwise as required for NG.

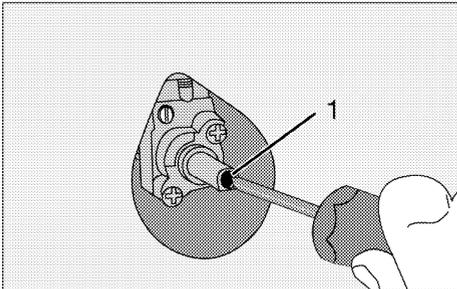
- » The flame height should be 6-7 mm and in blue-green colours in idle (small flame) position.
4. If the flame height is higher than the desired, rotate the screw clockwise, if it is shorter, then rotate the screw counter clockwise.
  5. Finally, check if the flame goes out or not by turning the button to large

flame and then to small flame (idle) position.

The position of the idle (small flame) screw may vary depending on the type of gas cock used in your product. See the below figures.



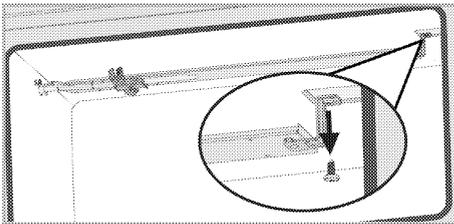
1 Adjustment screw of gas flow rate (idle)



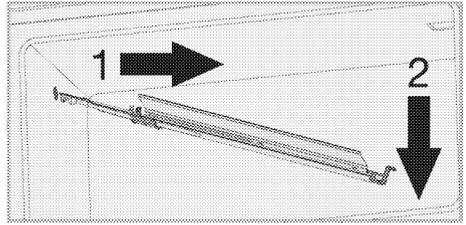
1 Adjustment screw of gas flow rate (idle)

### Exchange of injector for the grill

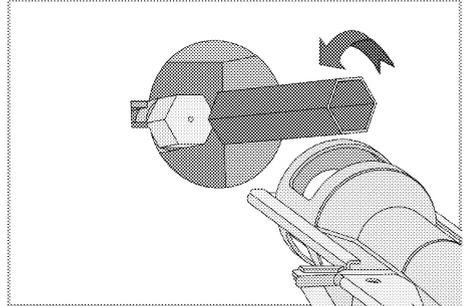
1. Open the front cover.
2. Remove the fixing screw of the grill burner.



3. Pull the grill burner (1) slightly to the right and release it with its connections on the side (2).



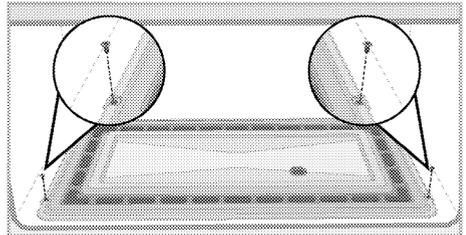
4. Remove the gas injector by turning counter clockwise.



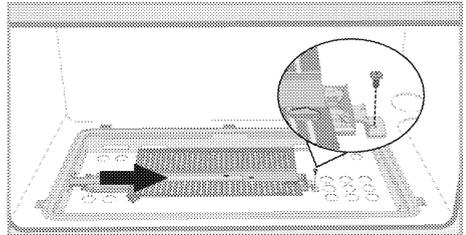
5. Install the new gas injector and fix it.

### Changing the gas injector of the gas oven

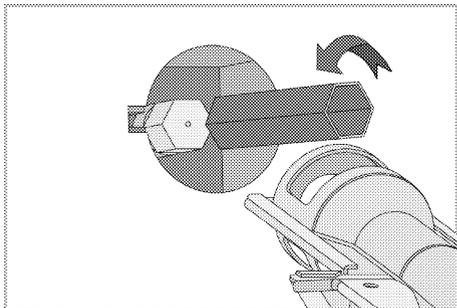
1. Open the oven door.
2. Remove the two screws on the burner protection cover on the base and remove the cover.



3. Remove the fixing screw of the oven burner.



- Pull the oven burner to the right and release it along with the connections on the side.
- Remove the gas injector by turning counter clockwise.

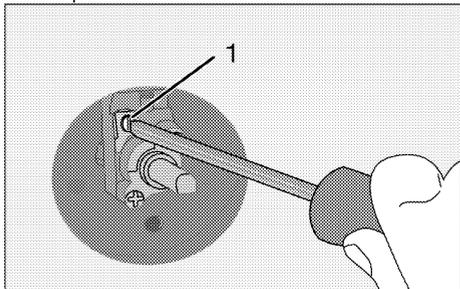


- Install the new gas injector and fix it.

### Reduced flow adjustment for the gas oven

The small fire burning adjustment is very important for the oven to work properly. These operations must be performed carefully to ensure the user safety in the most effective way.

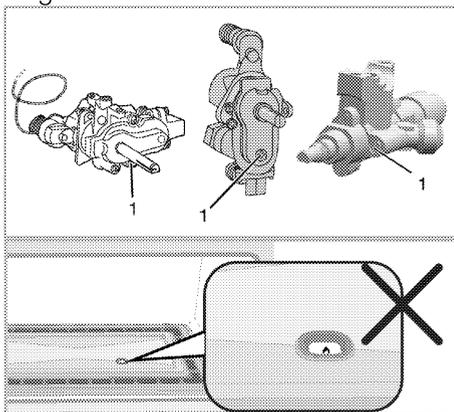
- Ignite the oven by rotating the oven control button and bring it to the highest position.
- Close the door of the oven and wait for 10 to 15 minutes. Thus, your oven shall be suitable for adjustment.
- Pull out the button.
- Adjust the oven to the lowest temperature after 15 minutes.



**i** If small fire adjustment cannot be made by removing the button, please remove the required oven parts (control panel, burner plate, etc.) first and then adjust the small fire.

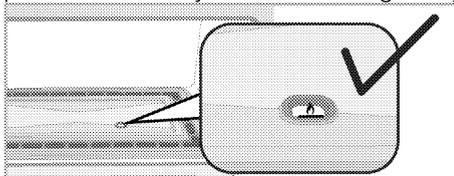
**i** If the oven temperature increases beyond your control, turn off the product and call the authorised service to repair the oven thermostat.

Adjust the fire to the optimum height as in the figure by rotating the screw 1 on the oven gas cock by means of a screwdriver. Rotating clockwise will increase the fire height, and rotating counter clockwise will decrease the fire height.

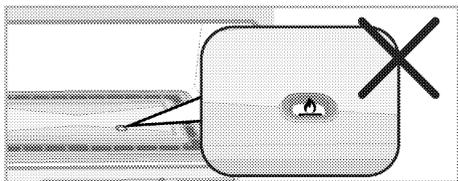


If the fire height is too short,

\* The internal temperature of the oven may be too low, therefore the cooking performance may be affected negatively.



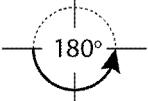
The ideal fire height ensures the best performance.



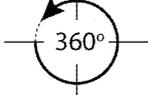
If the fire height is too high,  
 \* The internal temperature of the oven may be too high, therefore the cooking performance may be affected negatively.

**i** After adjusting the flame height, open and close the oven door for a couple of times and pay attention that the flame of the oven does not go out.

Reinstall the button after setting the flame length.

From Natural Gas to Butane Gas (LPG)	From Butane Gas (LPG) to Natural Gas (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)
Tighten the screw by rotating it clockwise to the end.	Loosen the screw 180° (approximately)
	

From Natural Gas to Butane Gas (LPG)	From Butane Gas (LPG) to Natural Gas (G20 10mbar/ G20 13 mbar)
Tighten the screw by rotating it clockwise to the end.	Loosen the screw 270° (approximately)
	

From Natural Gas to Butane Gas (LPG)	From Butane Gas (LPG) to Natural Gas (G2 350 13mbar Polish local gas)
Tighten the screw by rotating it clockwise to the end.	Loosen the screw 360° (approximately)
	

**i** The small fire (idle) adjustment may vary depending on the product, burner and gas type. Make sure that the fire height corresponds to the figure above.

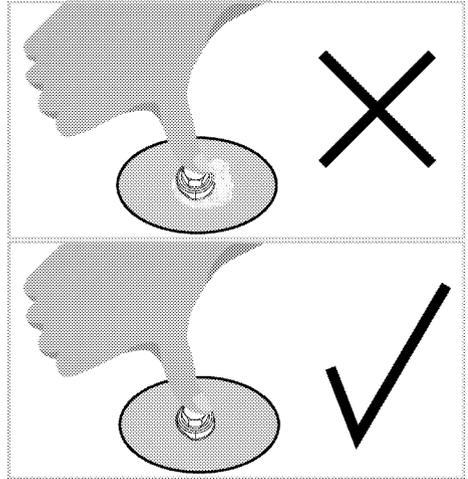
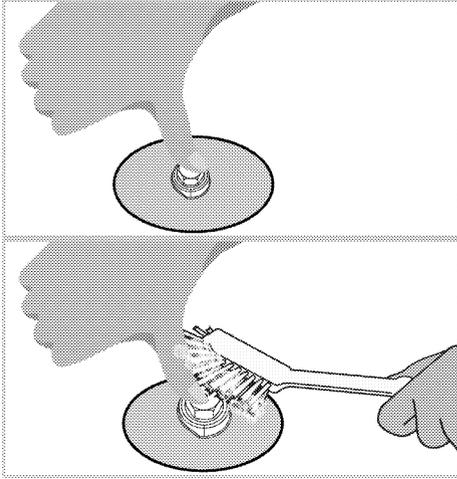
**i** When the adjusted gas type of the product is changed, the label indicating the type of adjusted gas must be changed as well.

### Leak control in injectors

Before performing the conversion of the product, make sure that all control buttons are in off position. After converting the injectors correctly, each injector should be checked for gas leaks.

1. Make sure that the gas supply to the product is on with keeping all control buttons off.
2. When the corresponding control button is in on position and kept pressed to allow the gas reaching the injector, each injector hole must be closed with one finger by applying a reasonable force sufficient to stop the gas leak.
3. Apply the previously prepared soapy water to the injector connection with a small brush, the soapy water will start bubbling if there is a gas leak in the injector connection. In this case,

tighten the injector with reasonable force and perform step 3 once more.  
4. If bubbling continues, turn off the gas supplied to the product immediately and contact an authorised service representative or a licensed technician. Do not use the product until the authorised service intervenes.



## **5 First use**

Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

### **First cleaning**

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided within the product.
3. Turn the product on for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. Select the highest operating level of the gas oven. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

### **Before using the accessories;**

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

**NOTICE** Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 6 How to use the hob

### General information on hob usage

#### General warnings

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it.

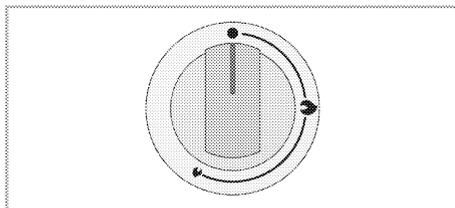
### Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pan diameter to be used
Auxiliary burner	16 - 18 cm
Normal burner	18 - 20 cm
Rapid burner	20 - 22 cm
Wok burner	22 - 24 cm

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

### Operation of the hobs

#### Gas level



The large fire symbol 🔥 indicates the maximum cooking gas level, the small fire symbol 🔥 indicates minimum cooking gas level. The gas provided to the hobs is cut off in the off position ●. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

#### Igniting the gas burners

The gas burners are ignited with the control knobs.

1. Press on the burner knob.
2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
3. With the resulting spark, the gas is ignited.
4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.

5.If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

 Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

6.Adjust your desired power level.

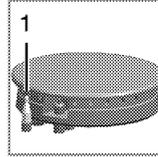
### **Turning off the gas burners**

Bring the burner knob to off position (top).

 If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

### **Gas shut off safety assembly It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**

As a precaution against blow out due to overflows over the gas burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



#### 1 Gas shut-off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

 Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

## 7 How to operate the oven

### General information on oven usage

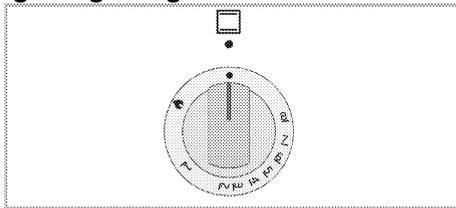
#### Oven lighting

You can turn on the oven lamp by pressing the lamp button. Press the lamp button again to turn it off.

#### Turning on the gas oven

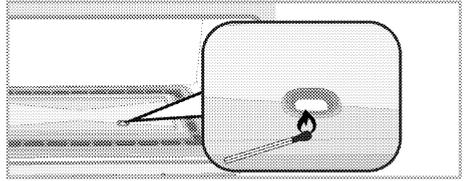
The gas oven is turned on with gas oven control button. The gas supply is locked in the closed position (top).

#### Igniting the gas oven



The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open the oven door.
2. Press and hold the control button of the gas oven and **rotate it counter clockwise**.
3. Press the ignition button and release it.
4. Press and hold the gas oven control button for 3 to 5 seconds.  
» Repeat the action until the gas is ignited. Make sure that the oven burner is ignited.
5. Press and hold the control button of the gas oven for 3 to 5 seconds more.
6. Select the desired oven gas power and release the gas oven control button you are holding as pressed.
7. If no power is available on your household, ignite your oven burner from the ignition control hole with a lighter or a match.



- !** There is the risk of gas compression and explosion!  
Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

8. Close the door of the oven.

#### Turning off the gas oven

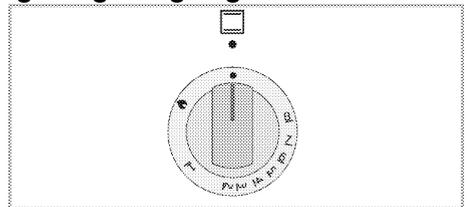
1. Turn the gas oven control button to off position (top).

#### Turning on the gas grill

Grill is operated with the gas oven control knob. The gas supply is locked in the closed position (top).

- !** Keep the oven door open during grilling.  
Since the door will be open during grilling, hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.

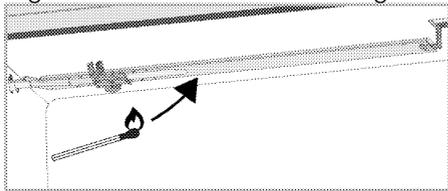
#### Igniting the gas grill



The gas grill is ignited with ignition button.

1. Open the oven door.

2. While pressing on the knob, rotate it **clockwise** and bring it to the grill symbol.
3. Press the ignition button and release it.
  - » Repeat the action until the gas is ignited.
4. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
5. Make sure that the grill is ignited and release the knob you are holding as pressed.
6. In case of a power failure, ignite the grill burner with a match or a lighter.



There is the risk of gas compression and explosion! Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

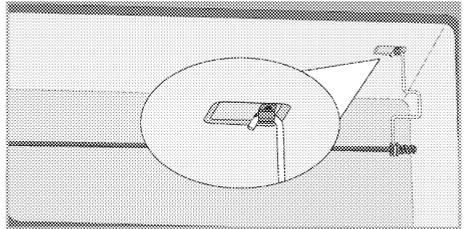
### Turning off the grill

1. Turn the oven control button to off position (top).

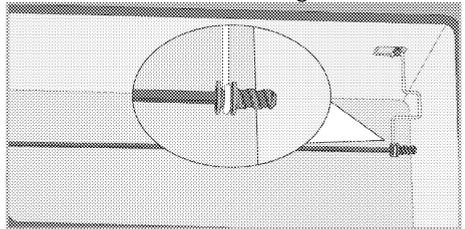
### Rotisserie function

It is used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

1. As shown in the figure, attach the rotisserie spit's hook to the hook slot.



2. Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
3. Place the pointed edge of the spit into the rotating slot on the left side inside the oven.
4. Remove the plastic handgrip if your rotating spit has it.
5. Hang the other end of the spit on the hook as shown in the figure below. Make sure the spit is secured on the hook as shown in the figure.



6. Place a tray on one of the lower shelves to collect the dripping oils. Put some water into the tray to facilitate cleaning.
7. Ignite the grill burner of your oven.
8. Press on the rotisserie button.
9. Take your food out of the oven by attaching the plastic handgrip to the spit when rotisserie completed.
  - i** Foods such as chicken and turkey that you will rotisserie spit must be 5 kg maximum.
  - i** As the rotisserie function is performed with the grill, keep the door of the oven open.

## **8 General information about cooking**

This section describes tips on preparing and cooking your food.

In addition, you can also find some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### **General warnings about cooking with hob**

- Never fill the pan with more than a third of oil. Do not leave while heating the oil. Excessively heated oil is a fire hazard. Never try to extinguish a possible fire with water! When the oil catches fire, cover it with a fire blanket or a wet cloth. When it is safe, turn off the oven and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- Do not put the cover over the pot while heating the oil.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.

### **General warnings about cooking in the oven**

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

### **Pastries and oven food**

#### **General Information**

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.

- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10 ° C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.

- If it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.

### Tips for cooking pastries

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 ° C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

### Cooking table for pastries and oven food

Food	Tray amount	Accessory to be used	Gas level	Shelf position	Pre-heating mins.	Cooking time (min) (approx.)
Apple pie	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	5	4	10	80 ... 95
Fruit pie	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	5	4	10	80 ... 95
Tart	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	5	4	10	80 ... 95
Cookie	Single tray	Standard tray*	4	4	-	35 ... 50
Pizza	Single tray	Standard tray*	8	4	10	20 ... 25
Cakes in mold	Single tray	Cake mold on wire grill**	5	3	10	50 ... 60
Biscuit	Single tray	Standard tray*	4 ... 5	4	10	25 ... 40

Food	Tray amount	Accessory to be used	Gas level	Shelf position	Pre-heating mins.	Cooking time (min) (approx.)
Macaroni in oven	Single tray	Standard tray*	5	3	10	50 ... 60
Victoria sandwich	Single tray	Standard tray*	4 ... 5	3	10	20 ... 35

Pre-heating shall be performed at gas level 8.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.
- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on a medium or low level shelf in a heat resistant plate.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Tray amount	Accessory to be used	Gas level	Shelf position	Pre-heating mins.	Cooking time (min) (approx.)
Roast lamb	Single tray	Standard tray*	15 mins. 8 / after 6	3	10	70 ... 90
Steak (whole) / Roast	Single tray	Standard tray*	15 mins. 8 / after 6	3	10	70 ... 90
Turkey	Single tray	Standard tray*	7 ... 8	2	10	100 ... 120
Poultry	Single tray	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	15 mins. 8 / after 6	2	10	80 ... 100
Casserole	Single tray	Standard tray*	6	3	-	90 ... 120
Fish	Single tray	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	6	3	10	30 ... 40

Pre-heating shall be performed at gas level 8.

\* These accessories may not be included with your product.

\*\* These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- **Keep the oven door open during grilling. As the door will be open during grilling, hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.**

## The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

## Grilling table

Food	Preliminary preparation/settings	Cooking time (min) (approx.)*
Making toast from breads	...	3 ... 10
Small pieces of meat, sausage/pepperoni, salami	...	15 ... 20
Chops, hams, chicken pieces, etc.	Chicken with flipped grill	20 ... 25
All fish, fish fillets, fish fries	All fish and fish fillets placed under grill pan.	10 ... 20
Fish with crispy bread	...	15 ... 20
Pre-baked potato products	...	15 ... 20
Pizza	Placed under grill pan.	12 ... 15
Grilled/fried foods	Foods are directly placed under the grill.	8 ... 10

\* by size and thickness respectively

## 9 Maintenance and care

### General cleaning information

#### **▲ General warnings**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

#### **For the cookers:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the cookers and components of the burners, clean any overflow fluids

immediately after cooling down the cooker by turning it off.

- Wok type vessels used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As burner caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the cooker.

#### **Inox and stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

#### **Enamelled surfaces**

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)

- You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills and non-scratching scouring wire, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, for persistent stains. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

### **Catalytic surfaces**

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface

with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### **Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### **Cleaning the accessories**

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

### **Cleaning the hob**

#### **Cleaning the gas burners**

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed

cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.

5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.

6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.

7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.

8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.

9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.

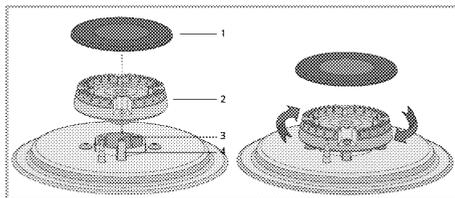
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.

11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.

12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners.

### **Assembling the burner parts**

Place the parts as in the figure after cleaning the burners.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

1. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.

2. Place the burner cap on the burner head.

### **Cleaning the control panel**

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

### **Cleaning the inside of the oven (cooking area)**

Follow the cleaning steps described in the "General cleaning information" section according to the surface types in your oven.

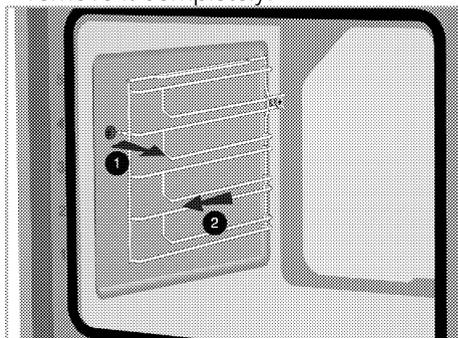
## Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General cleaning information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

## Cleaning the oven door

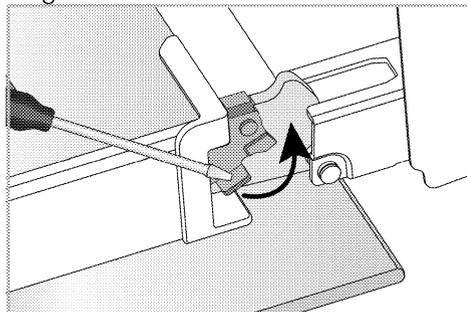
**i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner

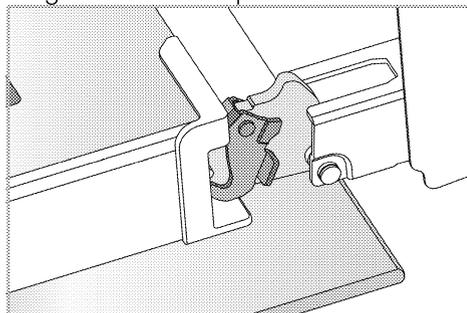
glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

## Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure.

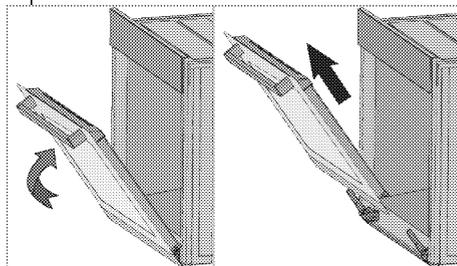


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

3. Get the oven door to a half-open position.



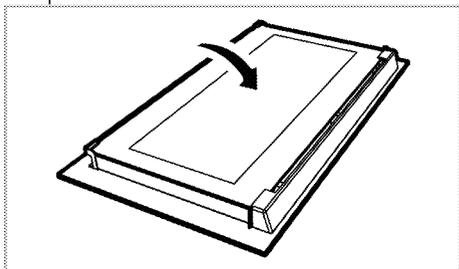
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

**i** To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

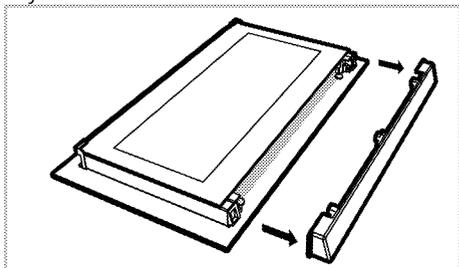
## Removing the inner glass of the oven door

Inner glass of the product's front door of may be removed for cleaning.

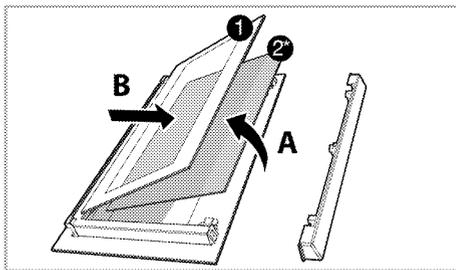
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards 'A' and then, remove it by pulling towards 'B'.



1 Innermost glass panel

2\* Inner glass panel (It may not exist on your product.)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).

5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the beveled edge of the glass to meet the beveled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).

6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.

7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## Cleaning the oven lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

## Replacing the oven lamp

### ⚠ General warnings

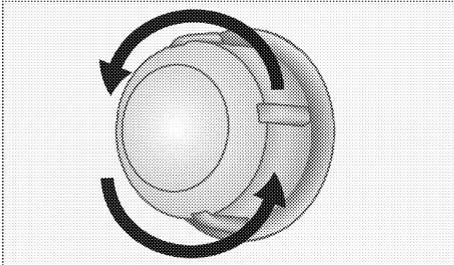
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp,

disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

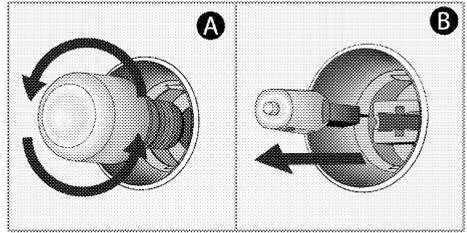
- The oven lamp is a special electric bulb resistant to 300 ° C. Oven lamps can be obtained from Authorized Services.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

**If your oven has a round lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counterclockwise.



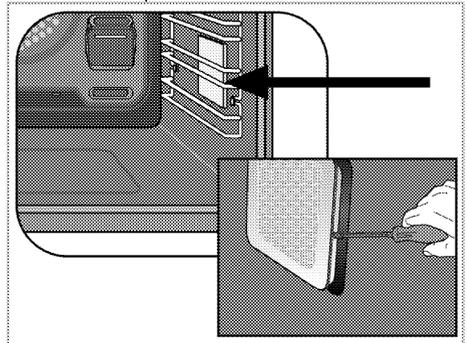
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



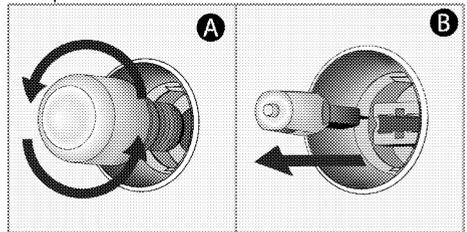
4. Refit the glass cover.

**If your oven has a square lamp,**

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 10 Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

### Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

### Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*
- Time is not set. >>> *Set the time.*

### There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

### Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

### Baking takes too long.

- Pipe pressure is low. >>> *Adjust a higher gas mark.*

### (In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



**Cuisinière**  
Manuel d'utilisation



FR

## Chère cliente, cher client,

### **Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.**

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

**REMARQUE** Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

# TABLE DES MATIERES

## **1** Consignes de sécurité **4**

Objectif de l'utilisation .....	4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques .....	5
Sécurité électrique .....	6
Consignes de sécurité relatives à l'utilisation du gaz .....	7
Sécurité des transports .....	9
Sécurité pendant l'installation .....	10
Sécurité d'utilisation .....	11
Alertes de température .....	12
Utilisation des accessoires .....	13
Consignes de sécurité relatives à la cuisson .....	13
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....	14

## **2** Instructions relatives à l'environnement **15**

Règlement sur les déchets .....	15
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets .....	15
Elimination des emballages .....	15
Recommandations pour économiser l'énergie .....	15

## **3** Votre appareil **17**

Présentation de l'appareil .....	17
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil .....	18
Unité de commande du four .....	18
Bouton de commande de la table de cuisson. .....	19
Informations générales sur la table de cuisson .....	20
Accessoires de l'appareil .....	21
Utilisation des accessoires de l'appareil .....	22
Caractéristiques techniques .....	25
Tableau des injecteurs .....	26

## **4** Installation **27**

Avant l'installation .....	27
Branchement électrique .....	31
Connexion de gaz .....	32
Placement de l'appareil .....	35

Conversion de gaz .....	35
-------------------------	----

## **5** Première utilisation **41**

Premier nettoyage .....	41
-------------------------	----

## **6** Utilisation de la table de cuisson **42**

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson .....	42
Fonctionnement des tables de cuisson .....	42

## **7** Utilisation du four **44**

Informations générales relatives à l'utilisation du four .....	44
Allumer le four à gaz .....	44
Allumer le gril à gaz .....	44
Fonction de rôtissage de poulet .....	45

## **8** Informations générales sur la cuisson **47**

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .....	47
Avertissements généraux sur la cuisson au four .....	47
Pâtisseries et aliments cuits au four .....	48
Viande, poisson et volaille .....	50
Grille .....	51

## **9** Maintenance et entretien **52**

Consignes de nettoyage générales .....	52
Nettoyage des accessoires .....	54
Nettoyage de la table de cuisson .....	54
Nettoyage du panneau de commande .....	55
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson) .....	55
Nettoyage de la porte du four .....	56
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four .....	56
Nettoyage de la lampe du four .....	57

## **10** Dépannage **59**

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



### Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



### **Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils électriques et/ou les appareils contenant du gaz sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté de l'espace de travail afin que les enfants ne puissent pas les saisir et se brûler.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Si des enfants se trouvent à proximité lors de l'utilisation du four, vous devez utiliser des accessoires supplémen-

taires qui empêchent le contact direct avec la porte du four.

- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



### **Sécurité électrique**

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela

est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.

- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.

- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les raccordements de gaz et/ou les câbles électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin

de prévenir d'éventuels dangers.

- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.



### **Consignes de sécurité relatives à l'utilisation du gaz**

- **AVERTISSEMENT** : L'utilisation de cuisinières à gaz entraîne la formation de substances libérées par la chaleur, l'humidité et la combustion dans la pièce. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : Gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (extracteur mécanique / hotte). L'utilisation intensive de l'appareil pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire : par exemple, en ouvrant une fenêtre ou en favorisant une ventilation plus efficace, en élevant le niveau

du dispositif de ventilation mécanique, le cas échéant, etc.

- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un capteur de monoxyde de carbone correctement réglé et en bon état de fonctionnement. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et effectuez-y régulièrement des travaux d'entretien. Le capteur de monoxyde de carbone ne doit pas être placé à plus de 2 mètres de l'appareil.
- Sa présence est nécessaire pour les appareils contenant du gaz, car il permet à celui-ci de bien brûler. Si le gaz ne brûle pas correctement, l'appareil peut libérer du monoxyde de carbone (CO). Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet mortel. Lorsque les flammes sont continues et bleues, cela signifie que le gaz brûle bien. Par contre, lorsqu'elles sont ondulées, coupées et très jaunes, cela signifie que le gaz ne brûle pas bien.
- Les appareils qui fonctionnent au gaz et leurs systèmes doivent être vérifiés régulièrement pour un fonctionnement correct. La hotte, le tuyau et le collier doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant et lorsque cela est nécessaire.
- Utilisez toujours les bouteilles à GPL en position verticale. Lorsqu'elles ne sont pas utilisées en position verticale, le propane / butane sous forme liquide peut pénétrer dans l'appareil et provoquer des fuites de gaz et des flambées soudaines.
- Nettoyez régulièrement les plaques à gaz. Assurez-vous que le gaz brûle correctement après le nettoyage.
- N'utilisez pas de casseroles / poêles qui dépassent les dimensions indiquées dans le manuel d'utilisation. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons de commande à proximité. L'utilisation de

poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

- Demandez à votre fournisseur de gaz local les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les informations sur les mesures à prendre en cas de perception d'odeur de gaz.

### **Que faire quand on sent du gaz !**

- N'utilisez pas de flammes nues et ne fumez pas. N'utilisez aucun bouton électrique (par exemple, bouton de lampe ou sonnette). N'utilisez pas de téléphone fixe ou mobile.
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Fermez toutes les vannes des appareils fonctionnant au gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez s'il existe des fuites au niveau des tuyaux et des raccords. Si vous sentez encore du gaz, quittez la maison.
- Prévenez les voisins.
- Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.

- Appelez le service autorisé et votre compagnie de distribution de gaz.
- N'entrez pas dans la maison tant que les personnes autorisées n'ont pas signalé que vous êtes hors du danger.

### **Sécurité des transports**

- Avant de transporter l'appareil, débranchez-le du secteur et déconnectez les raccordements de gaz.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter

d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.

- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



## **Sécurité pendant l'installation**

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- N'installez pas l'appareil sur un sol moquette. Ses composants électriques surchauffent car ils ne peuvent pas recevoir de l'air provenant du fond. Cela entraîne un dysfonctionnement de l'appareil.
- L'appareil doit être placé directement sur une surface propre, plane et dure. Ne le placez pas sur un socle ou une plaque d'assise.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- N'installez pas l'appareil sous une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisson chauds peuvent se renverser. Les rideaux risquent également de s'enflammer.

siles de cuisson chauds peuvent se renverser. Les rideaux risquent également de s'enflammer.

- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

### **Pour les appareils à gaz :**

- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles avec les paramètres de l'appareil.
- Tout travail sur les appareils et les systèmes de gaz doit être effectué par des personnes autorisées et qualifiées.
- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion.
- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire.
- Raccordez le tuyau de gaz flexible de manière à ne pas

toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ce qu'il ne coince pas lorsque les pièces mobiles sont en mouvement (p. ex. un tiroir). En plus, ne placez pas le tuyau à gaz dans des espaces où il risque de se coincer.

- Le tuyau à gaz ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes de l'appareil et des ustensiles de cuisson de l'appareil. L'endommagement du tuyau à gaz peut provoquer un risque d'explosion.
- Veillez à vérifier l'absence de fuite de gaz après le raccordement de votre appareil au gaz. Assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite. N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.
- Aucun composant de l'appareil ne rejette les gaz produits par la combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations applicables aux installations. Accordez une attention particulière aux exigences en matière de ventilation. Consultez la section

sur la ventilation de la pièce décrite dans le manuel.



### **Sécurité d'utilisation**

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, fermez la vanne principale de gaz.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuis-

son peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.

- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.
- Ne fermez pas la porte supérieure avant le refroidissement des cuisinières.
- Essuyez l'appareil avant d'ouvrir la porte supérieure pour éviter que du liquide ne pénètre dans le four ou ne coule derrière celui-ci.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.



### **Alertes de température**

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne

touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.

- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne placez pas de matériaux dans le four pour rangement.

## **Utilisation des accessoires**

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.

## **Consignes de sécurité relatives à la cuisson**

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de s'éloigner du four, car cela peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout

le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- Placez les ustensiles de cuisson au centre de la plaque de

cuisson. Notez que le feu de la plaque de cuisson ne doit pas déborder sur les côtés de l'ustensile de cuisson.



### **Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

#### Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

### Recommandations pour économiser l'énergie

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

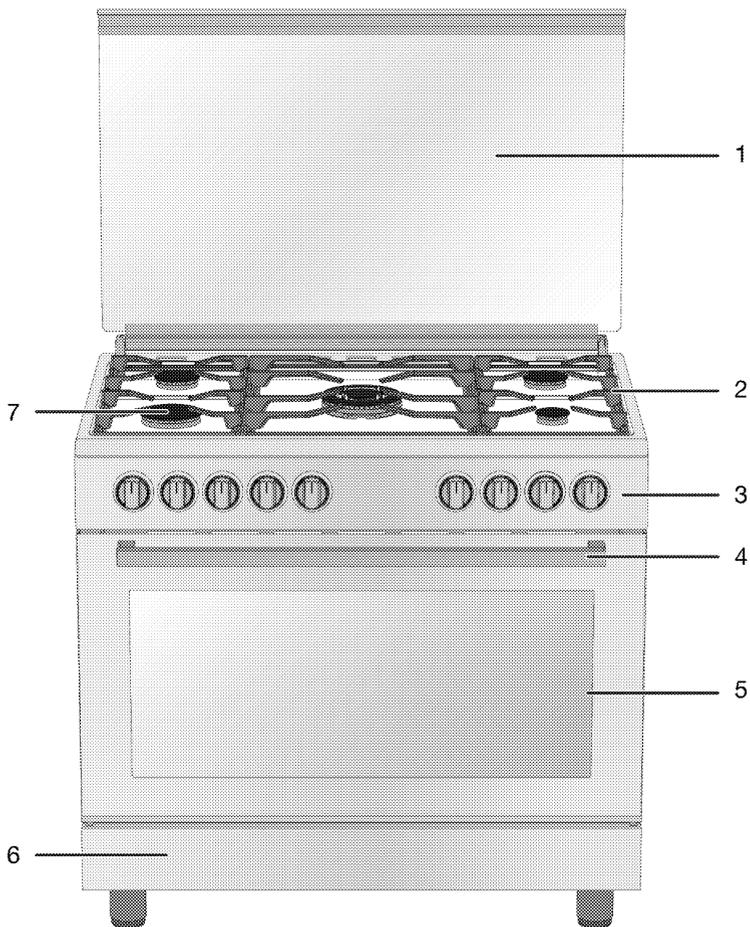
- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- Utilisez des casseroles / poêles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la plaque de cuisson. Choisissez tou-

jours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.

- Gardez les zones de cuisson du four et les fonds de casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

## 3 Votre appareil

### Présentation de l'appareil



1 Couvercle supérieur en verre

2 Support de poêle

3 Panneau de commande

4 Poignée

5 Porte

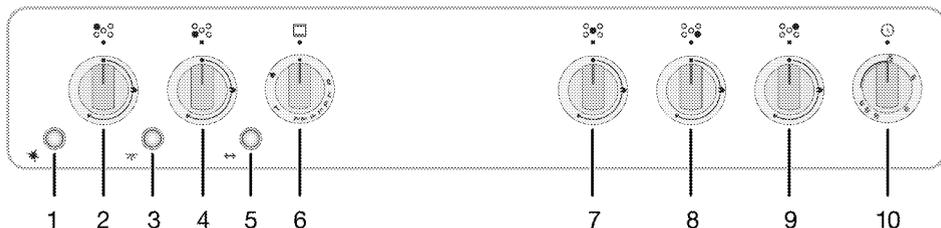
6 Partie inférieure

7 Brûleurs de plaque de cuisson

## Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

### Unité de commande du four



- 1 Bouton d'allumage
- 2 Arrière gauche - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 3 Bouton de la lampe
- 4 Avant gauche - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 5 Bouton de la rôtisserie
- 6 Bouton de commande du four
- 7 Centre - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 8 Avant droite - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 9 Arrière droite - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 10 Bouton de minuterie

### Bouton de commande du four

Vous pouvez contrôler votre four à l'aide du bouton de commande du four. Aucun gaz n'est distribué dans le four en position fermée (en haut). Après avoir allumé le brûleur de votre four, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton.

Indicateur	Spécifications
●	Position OFF
1 - 8	Niveaux de gaz du four
🔥	Grillade

### Bouton d'allumage

Il sert à allumer votre four. Le bouton d'allumage ne fonctionne pas en cas de panne de courant.

### Bouton de la lampe

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe de votre four à l'aide du bouton de la lampe. La lampe et le bouton de la lampe ne fonctionnent pas en cas de coupure de courant.

### Bouton de la rôtisserie

Vous pouvez activer et désactiver la fonction de poulet rôti de votre four à l'aide du bouton de poulet rôti. Le moteur et le bouton de rôtissage de poulet ne fonctionnent pas en cas de coupure de courant. Le fonctionnement de la fonction de rôtissage de poulet est décrit dans les sections suivantes.

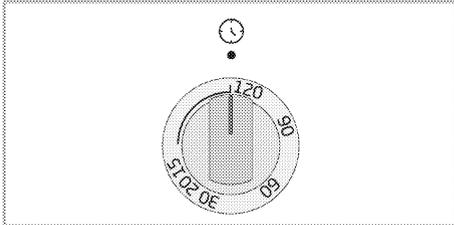
### Température du four

Vous pouvez trouver des températures approximatives correspondant aux niveaux de gaz sur le bouton de commande du four dans le tableau ci-dessous.

Niveau de gaz	Température (°C)
1	150
2	155
3	160

Niveau de gaz	Température (°C)
4	165
5	180
6	200
7	225
8	250

### Minuterie



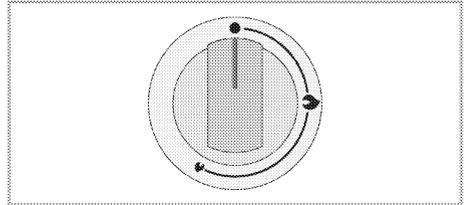
La minuterie n'a aucun effet sur les fonctions du four. Utilisé à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser le réveil lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four à un moment donné. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.

### Configuration de la fonction Minuterie

1. Vous pouvez déterminer la durée de l'alarme en tournant la touche de la minuterie dans le sens horaire.
2. Le bouton tourne automatiquement d'un tour complet dans le sens horaire et l'alarme retentit lorsque le temps défini est écoulé. Le four s'éteindra à la fin du réglage de la minuterie. Mettez le bouton de commande du four en position Arrêt pour éteindre le four.

### Bouton de commande de la table de cuisson.

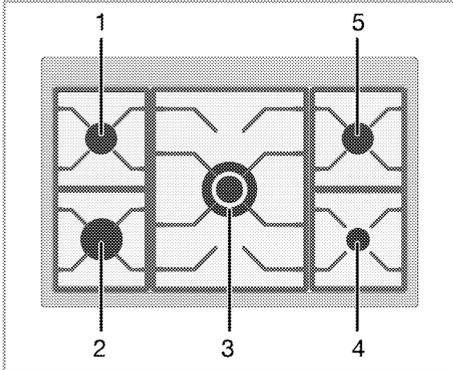
### Bouton de commande de brûleur à gaz



Vous pouvez mettre votre table de cuisson en marche à l'aide des boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton sert à utiliser le brûleur correspondant. Vous pouvez déterminer quel brûleur il contrôle à partir des symboles présents sur le panneau de commande. Lorsqu'il est éteint (position haute), le brûleur n'est pas alimenté en gaz. Après l'avoir allumé, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Indicateur	Spécifications
	Position Arrêt
	Petite flamme: Puissance de gaz la plus faible
	Grande flamme: Puissance de gaz la plus élevée

## Informations générales sur la table de cuisson



- 1 Arrière gauche - Brûleur normal
- 2 Avant gauche - Brûleur rapide
- 3 Centre - Brûleur wok
- 4 Avant droite - Brûleur auxiliaire
- 5 Arrière droite - Brûleur normal

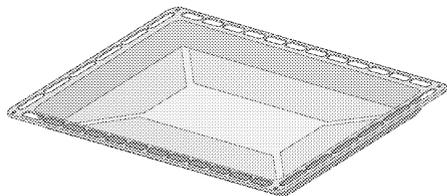
## Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

---

**REMARQUE :** Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.

---

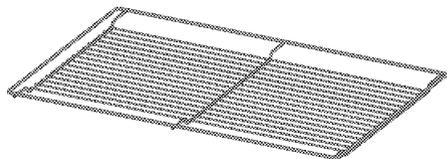


### Plateau standard

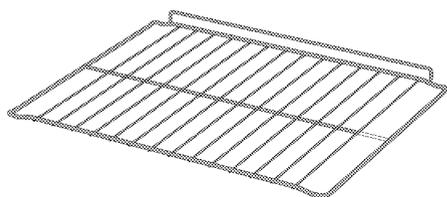
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.

---

### Modèles à étagères grillagées:

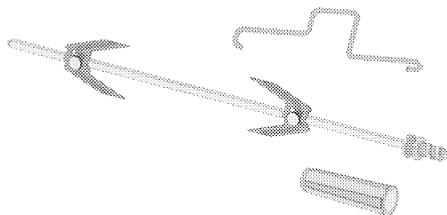


### Modèles sans étagères grillagées:



### Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.



---

### Rôtisserie et brochettes

Il est utilisé pour faire griller de la viande rouge, de la volaille et du poisson dans toutes les directions. La poignée en plastique est donnée selon le modèle. Il peut ne pas être disponible sur votre produit.

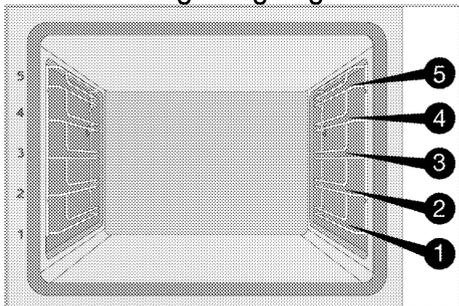
---

## Utilisation des accessoires de l'appareil

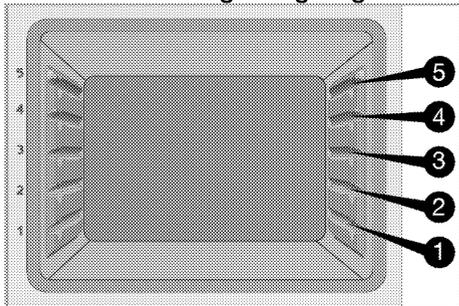
### Étagères de cuisine

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

#### Modèles à étagères grillagées



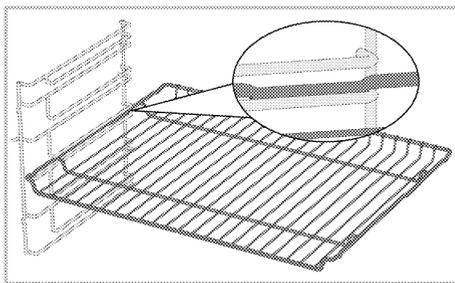
#### Modèles sans étagères grillagées



### Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

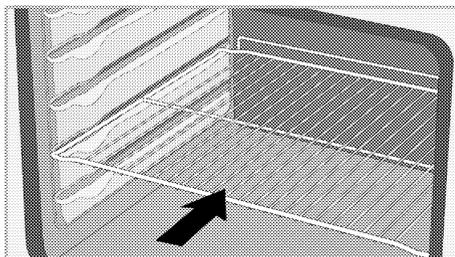
#### Modèles à étagères grillagées:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



#### Modèles sans étagères grillagées:

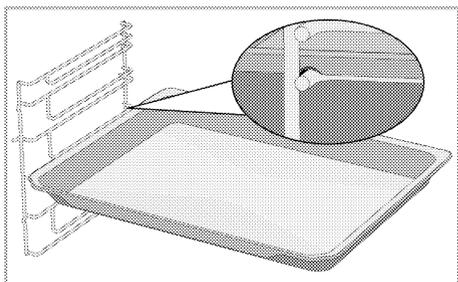
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



### Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

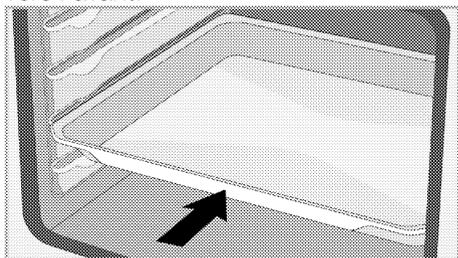
#### Modèles à étagères grillagées:

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



### Modèles sans étagères grillagées:

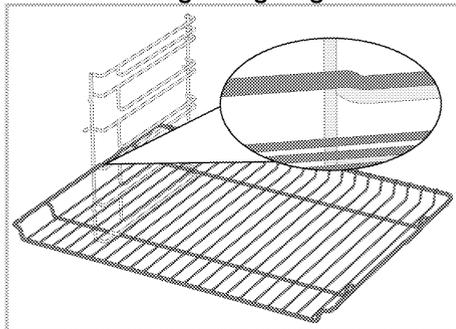
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



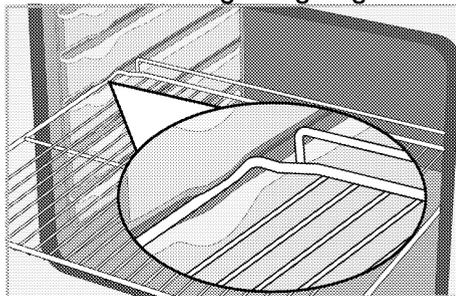
### Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

### Modèles à étagères grillagées

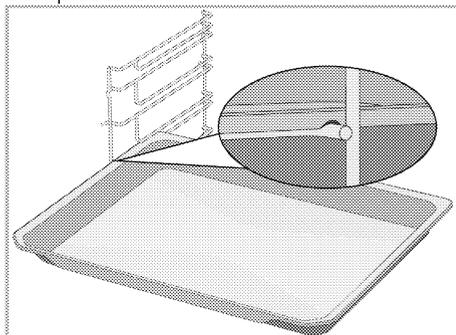


### Modèles sans étagères grillagées



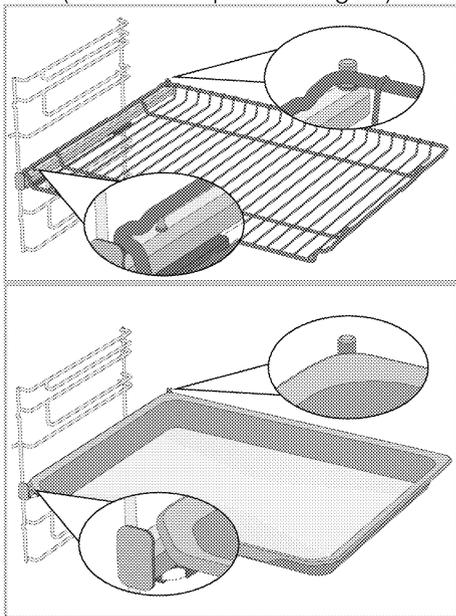
### Fonction de butée de la grille de barbecue métallique Modèles à étagères grillagées

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



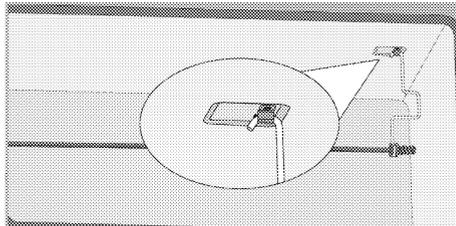
## Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).

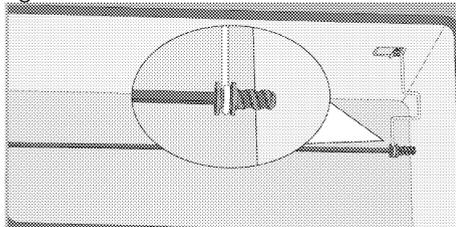


## Fixation de la broche à rôtir les poulets

Comme le montre la figure, attachez le crochet de la broche à rôtir les poulets à la fente du crochet.



Placez le bord pointu de la broche dans la fente rotative du côté gauche à l'intérieur du four. Si votre broche dispose d'un manche en plastique, retirez-le. Comme le montre la figure, accrochez l'autre bord de la broche au crochet. Assurez-vous que la broche est bien fixée avec le crochet, comme sur la figure.



## Caractéristiques techniques

### Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	830 mm/900 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Consommation totale de gaz	15 kW
Type de gaz / pression à laquelle le produit est réglé	LPG G 30/28-30 mbar
Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti	NG G 20/20 mbar/

### Brûleurs

Arrière gauche	<b>Brûleur normal</b>
Alimentation	2 kW
Avant gauche	<b>Brûleur rapide</b>
Alimentation	2.9 kW
Centre	<b>Brûleur wok</b>
Alimentation	3.6 kW
Avant droite	<b>Brûleur auxiliaire</b>
Alimentation	1 kW
Arrière droite	<b>Brûleur normal</b>
Alimentation	2 kW

### Four

Type de fours	Four à gaz
Consommation de gaz du four	3.5 kW
Consommation de gaz du gril	2.8 kW

-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

## Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	2 kW Arrière gauche	2.9 kW Avant gauche	3.6 kW Centre	1 kW Avant droite	2 kW Arrière droite
Type /pression de gaz					
G 20/20 mbar	103	115	147	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	96	50	72
Type /pression de gaz	Four à gaz		Gril à gaz		
G 20/20 mbar	132		122		
G 30/28-30 mbar	92		84		

Vous pouvez obtenir les injecteurs qui n'ont pas été fournis avec votre produit, auprès du prestataire de services agréé.

## 4 Installation

### Avertissements généraux

- L'appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages résultant des procédures effectuées par des personnes non autorisées, ce qui peut également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et d'avoir également une source d'alimentation électrique et / ou de gaz préparée. Les règles spécifiques des normes locales relatives aux installations électriques et/ou de gaz (règles juridiques sur les installations) doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

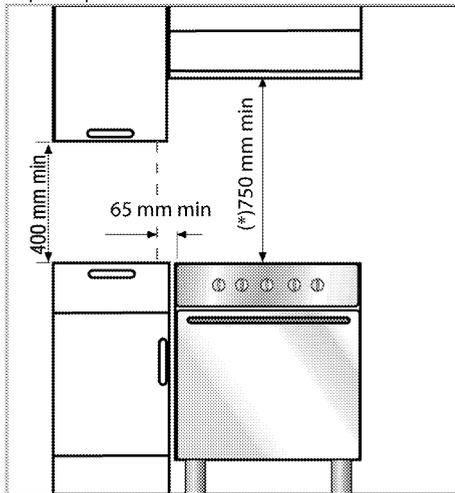
### Avant l'installation

#### Lieu idéal d'installation

- Tout meuble de cuisine placé à côté de l'appareil doit être résistant à la chaleur (au moins 100 °C).
- Placez l'appareil sur une surface dure en raison des conduits d'air situés en dessous. Il ne doit pas être placé sur un support ou un socle. Les pieds de l'appareil ne doivent pas pénétrer dans des surfaces molles comme un tapis, ou autre.
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil, en plus du poids supplémentaire des ustensiles de cuisson et des aliments.
- N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou des refroidis-

seurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.

- Lors de l'utilisation de GPL (gaz de pétrole liquéfié) : N'installez pas l'appareil sous le niveau du sol. N'utilisez pas l'appareil s'il n'est pas installé de manière à ce que la surface de l'un de ces côtés soit au niveau du sol de la pièce. Une mauvaise installation de l'appareil peut avoir de très graves conséquences.
- Cet appareil est de catégorie 1. Il peut être placé à côté des murs de la cuisine, des meubles de cuisine ou de tout autre appareil, peu importe la dimension, à partir de l'arrière et sur **un** bord. Les meubles ou équipements de cuisine situés de l'**autre** côté ne peuvent être que de la même taille ou plus petits.



- Il peut être utilisé avec des armoires de chaque côté, mais dans le but d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque de cuisson, il faut prévoir un dégagement latéral de 65 mm entre

l'appareil et un mur, une cloison ou une armoire haute.

- Il peut également être utilisé en position debout. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la plaque de cuisson.
- (\*) Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte aspirante concernant la hauteur d'installation (au moins 650 mm).

### Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou l'équivalent, et certaines pièces nécessiteront également une ventilation permanente. L'air nécessaire à la combustion provient de l'air ambiant, et les gaz qui en résultent sont directement injectés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle pour un bon fonctionnement de votre appareil.

#### Pièces dont les portes et/ou fenêtres donnent directement accès à un environnement extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui donnent directement accès à un environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation totale ayant les dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous basé sur la puissance totale de gaz de l'appareil (la consommation totale de puissance de gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres n'ont pas une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil comme indiqué dans le tableau ci-dessous, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences minimales en matière de ventilation totale pour la consommation

totale de gaz de l'appareil sont respectées. L'ouverture de ventilation fixe peut être composée d'ouvertures pour les briques d'air existantes, la dimension de l'ouverture du conduit de la hotte aspirante, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

#### Pièces dépourvues de portes et/ou de fenêtres ouvrables donnant directement accès à un environnement extérieur

Si la pièce où l'appareil est installé n'a aucune porte et/ou de fenêtre qui donne directement accès à un environnement extérieur, il convient de trouver d'autres appareils qui offrent directement une ouverture de ventilation fixe non réglable et non fermable qui satisfait aux exigences minimales en matière d'ouverture de ventilation pour la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. Il convient également de respecter les règles de construction appropriées.

Lorsqu'une pièce ou un espace intérieur contient plus d'un appareil à gaz, un espace de ventilation supplémentaire doit être prévu en plus de l'exigence indiquée dans le tableau ci-dessus. La

taille de l'espace de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation des autres appareils à gaz. Un dégagement d'au moins 10 mm doit être laissé sur le bord inférieur de la porte qui donne accès à l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que des articles tels que les tapis et autres revêtements de sol, entre autres, n'affectent pas le dégagement lorsque la porte est fermée.

La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une cuisine-salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m<sup>3</sup>.

N'installez pas cet appareil dans une pièce située sous le niveau sol, à moins qu'au moins un de ses côtés ne soit au niveau du sol.

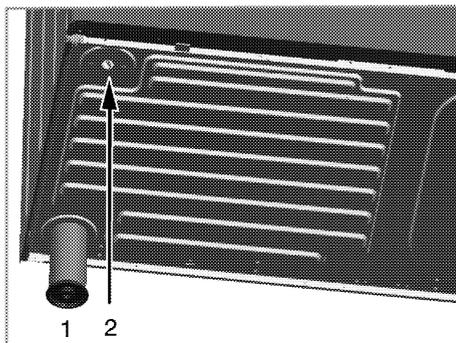
### Fixation des pieds du four

1. 4 pieds sont fournis avec votre four.

Chaque pied doit être installé dans les fentes respectives situées aux 4 coins sous le four.

2. Vissez le filetage du pied en le tournant dans le sens horaire.

3. Pour votre sécurité, assurez-vous que les 4 pieds sont mis à niveau lorsque vous les vissez. Lorsque les pieds ne sont pas équilibrés, cela a un impact négatif sur la cuisson.



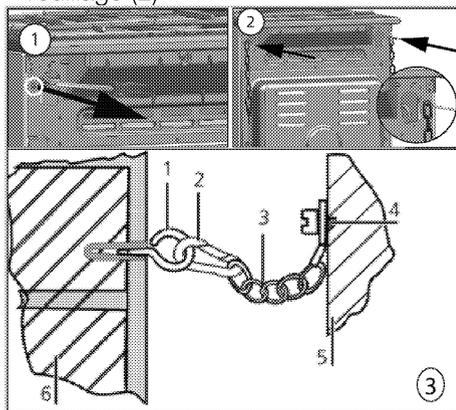
- 1 Pied
- 2 Fente de pied

### Chaîne de sûreté

L'appareil doit être protégé de tout déséquilibre par la chaîne de sûreté fournie avec votre four.

- Si votre appareil est doté de 2 chaînes de sûreté ;

Fixez le crochet (1) au mur de la cuisine (6) à l'aide d'une cheville appropriée et reliez la chaîne de sûreté (3) au crochet par le mécanisme de verrouillage (2).

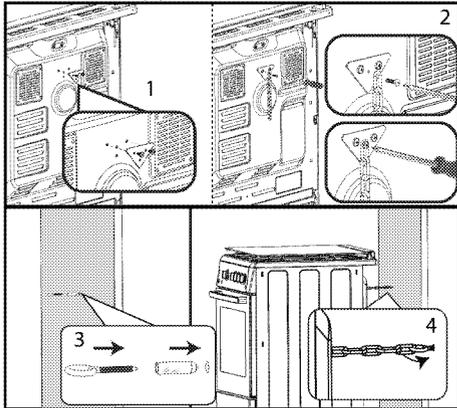


- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sûreté
- 4 Fixez solidement la chaîne à l'arrière de la cuisinière
- 5 Arrière de la cuisinière

## 6 Mur de cuisine

### • Si votre appareil est doté d'une chaîne de sûreté ;

Suivez les étapes indiquées sur l'image pour fixer la chaîne de sûreté de votre appareil.

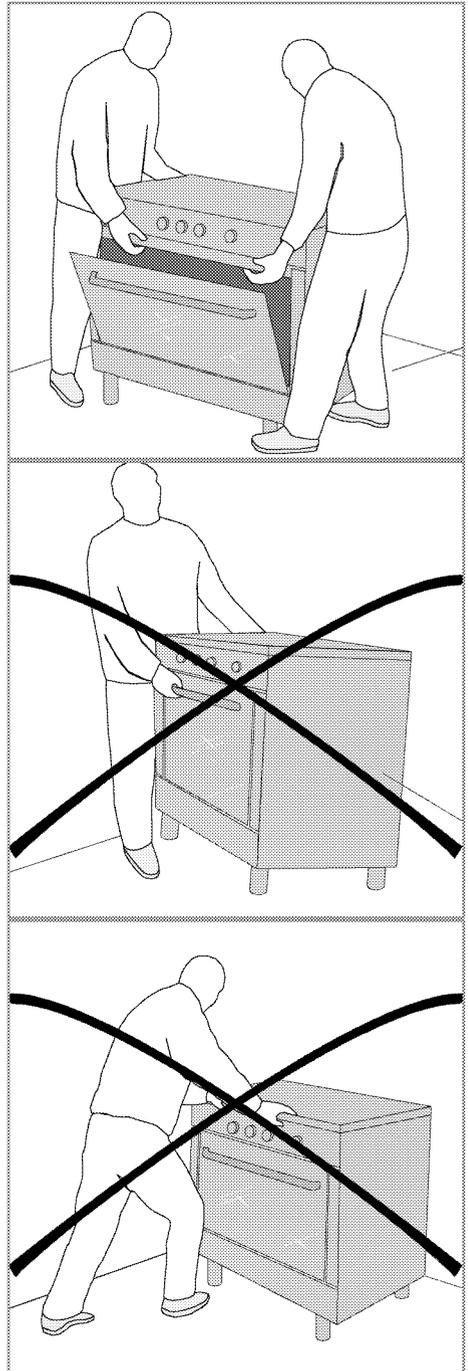


**i** La chaîne de stabilité doit être la plus courte possible pour éviter que le four ne bascule vers l'avant et en diagonale pour éviter que le four ne bascule sur le côté. La chaîne de stabilité est conçue pour les cuisinières dépourvues de fente d'engagement du support.

### Transport de l'appareil

- Il faut toujours être au moins à deux pour porter l'appareil.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil. La porte, la poignée ou les charnières peuvent être endommagées.
- Il est plus facile de déplacer votre appareil lorsque vous soulevez l'avant comme de la manière suivante en le tirant vers vous.
- Il est plus facile de déplacer votre appareil lorsque vous soulevez l'avant en suivant l'indication du schéma. Lors de la préhension, évitez

d'endommager les éléments du grill ou le mobilier intérieur du four.



## **Branchement électrique**

### **Avertissements généraux**

- Le raccordement électrique doit être conforme à la réglementation nationale.
- Débranchez l'appareil du raccordement électrique avant d'entreprendre tout travail sur l'installation électrique. Il existe un risque d'électrocution.
- Branchez l'appareil à une prise / ligne de terre et protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué sur le tableau « Spécifications techniques ». Faites réaliser l'installation de la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Nous ne sommes en aucun cas responsables des dommages liés à l'utilisation de l'appareil avec un système de mise à la terre non conforme à la réglementation locale.
- L'appareil peut uniquement être branché à l'alimentation secteur par une personne autorisée et qualifiée, et sa garantie commence uniquement après l'installation correcte. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou ne doit pas toucher des parties chaudes de l'appareil. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié. Sinon, vous courrez un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.
- Les données relatives à l'alimentation secteur doivent correspondre aux données indiquées sur l'étiquette type de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil sont ouverts ou situés sur la paroi arrière de l'appareil.
- Les données relatives à l'alimentation secteur doivent correspondre aux données indiquées sur l'étiquette type de l'appareil. L'étiquette type se trouve sur le boîtier arrière de l'appareil.
- Le câble d'alimentation de votre appareil doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Spécifications techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne la faites pas passer au-dessus de la plaque de cuisson).
- Ne branchez pas le réfrigérateur sur une rallonge ou une multiprise.
- Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations électriques nationales / locales et utiliser une prise / ligne de courant et une fiche adaptées au four. Si les limites d'alimentation de l'appareil sont dépassées par la capacité de charge de la fiche et de la prise / ligne de courant, l'appareil doit être directement connecté à travers une installation électrique fixe sans l'utilisation d'une fiche et d'une prise / ligne de courant.

### **Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :**

- Effectuez la connexion électrique de votre appareil en le branchant sur une prise de terre.

### **Pour la protection de l'appareil contre les brûlures :**

1. Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.
2. N'utilisez pas de câbles endommagés ni de rallonges.

3. Assurez-vous que le liquide ou l'humidité ne soit pas accessible au point de connexion électrique.

## Connexion de gaz

### Avertissements généraux

- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion !
- Les conditions et les valeurs de réglage du gaz sont indiquées sur les étiquettes (ou sur la plaque signalétique).
- Votre connexion ou votre conversion de gaz peut être différente selon votre pays. Les explications relatives aux différentes connexions ou conversions de gaz peuvent être fournies dans un manuel supplémentaire avec l'appareil, et ces manuels indiquent le pays pour lequel elles s'appliquent. Effectuez la procédure de connexion ou de conversion de gaz selon les descriptions spécifiées dans le manuel supplémentaire destiné à votre pays.
- Si plus tard vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent de celui pour lequel il a été conçu, vous devez solliciter l'aide d'un service autorisé pour la conversion.
- Procurez-vous le tuyau de gaz en plastique et le collier d'installation avant de connecter le gaz. Le dia-

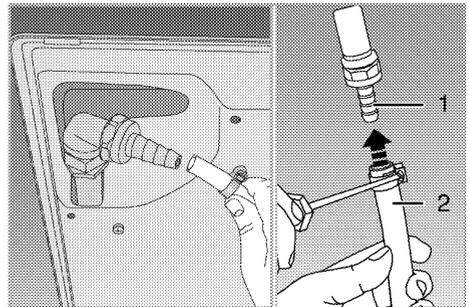
mètre intérieur et la longueur du tuyau de gaz en plastique doivent être respectivement de 10 mm et de 125 cm au maximum.

**i** Votre produit est doté d'une alimentation en gaz de pétrole liquéfié (LPG).

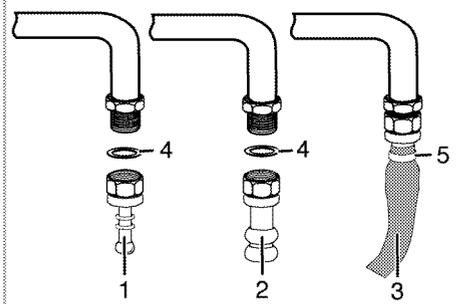
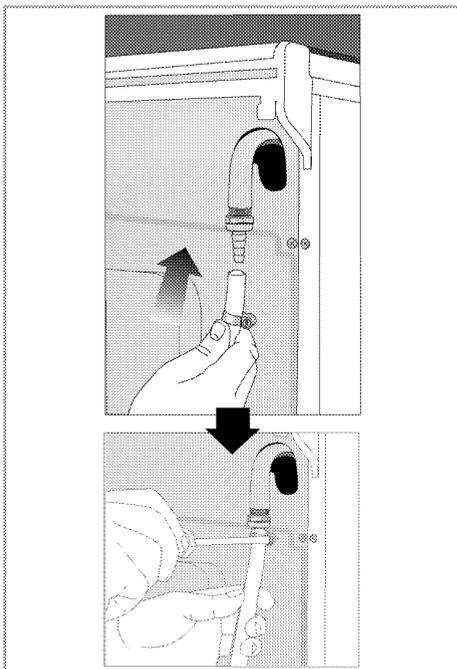
### Connexion du tuyau de gaz

- Connectez votre appareil de manière à ce qu'il soit proche de la bouteille de GPL et qu'il n'y ait pas de fuite de gaz.
- Fixez le collier d'installation sur une extrémité du tuyau. Plongez l'extrémité du tuyau muni du collier de serrage dans de l'eau bouillante pendant une minute pour la ramollir.
- Glissez complètement l'extrémité ramollie du tuyau sur l'embout pointu de votre appareil. Enfin, serrez complètement le collier de serrage avec un tournevis.
- Répétez la même procédure avec l'autre extrémité du tuyau et connectez le détendeur de gaz.
- N'oubliez jamais de vérifier s'il y a des fuites de gaz.

**!** Risque d'explosion et de suffocation !  
Ne gardez pas les bonbonnes LPG à domicile.



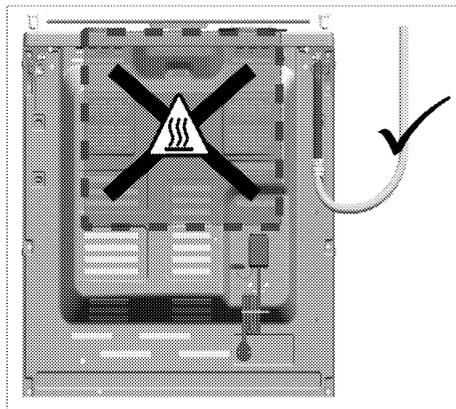
- 1 Embout de tuyau GPL
- 2 Tuyau en plastique



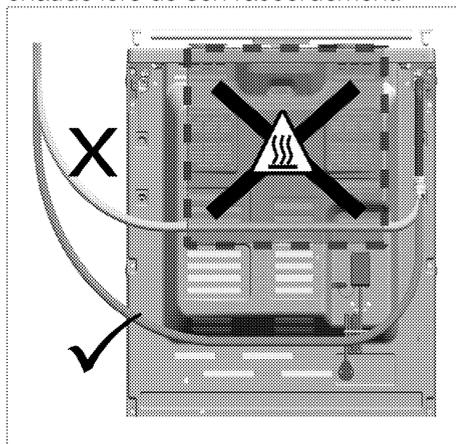
- 1 Embout de tuyau GPL
- 2 Embout de tuyau GN
- 3 Tuyau de sécurité
- 4 Joint (torique)
- 5 Pince

**Si votre appareil ne dispose que d'une seule sortie de gaz ;**

- Avant de connecter le tuyau de gaz, assurez-vous que la sortie du tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil se trouve du même côté de l'appareil que la bouteille de GPL.

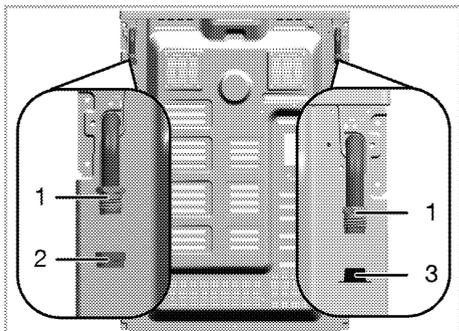


- Si la sortie du tuyau de gaz et la bouteille de GPL ne sont pas orientées du même côté, assurez-vous que le tuyau ne passe pas par une zone chaude lors de son raccordement.



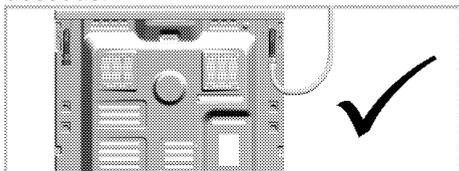
**Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;**

- L'une des deux sorties est fermée par un bouchon aveugle et l'autre par un bouchon en plastique. L'emplacement du bouchon aveugle et du bouchon en plastique peut varier selon les appareils.

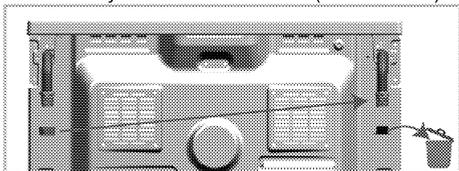


- 1 Sortie du tuyau de gaz
- 2 Bouchon aveugle
- 3 Bouchon en plastique

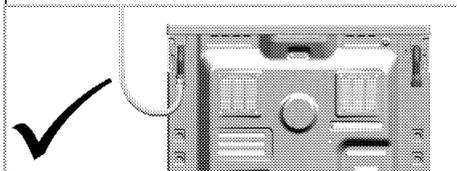
- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la bouteille de GPL et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la bouteille de GPL et la sortie du tuyau de gaz scellée par un bouchon en plastique se trouvent du même côté, effectuez le raccordement de gaz comme indiqué dans la figure ci-dessous.



- Si la bouteille de GPL et le tuyau de gaz scellé avec le bouchon aveugle sont du même côté, retirez le bouchon en plastique et jetez-le. Retirez le bouchon aveugle et fermez la sortie du tuyau de gaz où la connexion de gaz ne sera pas effectuée avec un nouveau joint d'étanchéité (non utilisé).



- Effectuez le raccordement de gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous sur la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de GPL.



### Risque d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. **Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui en résulteraient.**

- La connexion de gaz doit être effectuée uniquement par le prestataire de services agréé.
- La connexion de gaz de l'appareil doit absolument être effectuée par la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de GPL.
- Le bouchon en plastique doit être jeté, et la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée doit être scellée avec le bouchon aveugle.
- Pour fermer la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée, vous devez absolument utiliser un joint d'étanchéité neuf et non utilisé.



Raccordez le tuyau de gaz flexible de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ce qu'il ne coince pas lorsque les pièces mobiles sont en mouvement.

(p. ex. un tiroir) En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces susceptibles de provoquer sa compression.

-  Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.  
Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

### **Contrôle des fuites au point de connexion**

- Veillez à ce que tous les boutons de l'appareil soient éteints. Veillez à ce que l'alimentation en gaz soit ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de connexion du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
  - La partie savonneuse mousse en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez une nouvelle fois la connexion de gaz.
  - **Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;** Veillez à ce que la sortie de gaz non utilisée soit fermée par un bouchon aveugle. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de connexion du bouchon aveugle pour vérifier les fuites de gaz. La partie savonneuse mousse en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nouveau la connexion du bouchon aveugle.
  - À la place du savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
-  N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

### **Placement de l'appareil**

1. Poussez l'appareil vers le mur de la cuisine.
2. Fixez au mur la chaîne de sûreté que vous avez reliée à l'appareil.

3. Les vibrations émises pendant l'utilisation peuvent entraîner le déplacement des ustensiles de cuisine. Cette situation dangereuse peut être évitée si l'appareil est mis à niveau et placé en équilibre. Pour votre sécurité, assurez-vous que les 4 pieds sont mis à niveau lorsque vous les vissez. Équilibrez l'appareil en tournant les pieds vers la droite et la gauche et en l'alignant au niveau du comptoir.

### **Inspection finale**

1. Ouvrez la vanne de gaz.
2. Vérifiez que les installations de gaz sont bien fixées et bien serrées.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'apparence de la flamme.

-  La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est correctement installé et nettoyez le brûleur.

### **Conversion de gaz**

-  Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.  
Vous risqueriez une explosion !

Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de la combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de ralenti afin de rendre l'appareil utilisable avec un autre gaz.

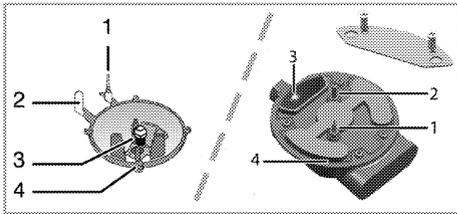
### **Changement de l'injecteur de gaz de la zone de cuisson**

1. Retirez le capuchon et la tête de la zone de cuisson.
2. Retirez les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire.
3. Installez les nouveaux injecteurs de gaz.

4. Vérifiez toutes les connexions afin de vous assurer qu'elles sont installées de manière sûre et sécurisée.

**i** La position des nouveaux injecteurs est indiquée sur l'emballage. Reportez-vous au tableau des injecteurs à cet effet.

**i** Cela varie selon le modèle de l'appareil. L'injecteur est fermé par une pièce métallique dans certaines zones de la plaque de cuisson. Il est nécessaire de retirer ce capuchon métallique pour remplacer l'injecteur.



- 1 Ensemble de sécurité du coupeur de gaz (dans les modèles avec élément thermique)
- 2 Bougie d'allumage
- 3 Injecteur
- 4 Zone de cuisson

**i** N'essayez pas de retirer les robinets à gaz de la zone de la cuisson, sauf en cas de situation anormale. Appelez toujours un service autorisé s'il est nécessaire de changer les robinets de gaz.

### **Réglage au ralenti des robinets de gaz de la plaque de cuisson (flamme réduite)**

1. Allumez la zone de cuisson que vous allez régler et mettez-la en position de flamme réduite.
2. Retirez le bouton.

3. Réglez la hauteur de la flamme en tournant la vis de réglage du ralenti (flamme réduite) sur le robinet de gaz à l'aide d'un tournevis.

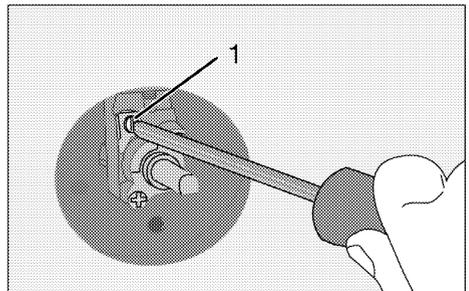
Il est nécessaire de serrer la vis de réglage du ralenti dans le sens horaire comme pour le GPL (gaz butane). Il est nécessaire de tourner la vis de réglage du ralenti dans le sens antihoraire comme pour le GN.

» La hauteur de la flamme doit être de 6-7 mm et dans les couleurs bleu vert en position de ralenti (flamme réduite).

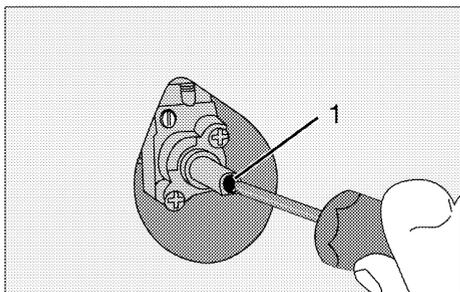
4. Si la hauteur de la flamme est supérieure à celle désirée, tournez la vis dans le sens horaire, si elle est plus courte, puis tournez-la dans le sens inverse.

5. Enfin, vérifiez si la flamme s'éteint ou non en tournant le bouton en position de grande flamme puis de flamme réduite (ralenti).

La position de la vis de ralenti (flamme réduite) peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé dans votre appareil. Voir les chiffres ci-dessous.



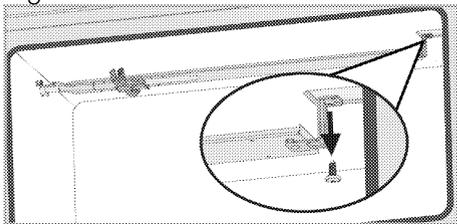
- 1 Vis de réglage du débit de gaz (au ralenti)



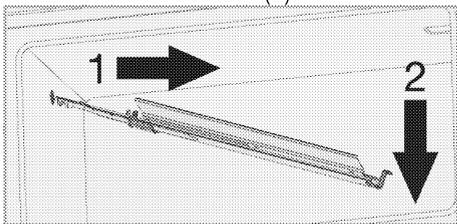
- 1 Vis de réglage du débit de gaz (au ralenti)

### Remplacement de l'injecteur pour le grill

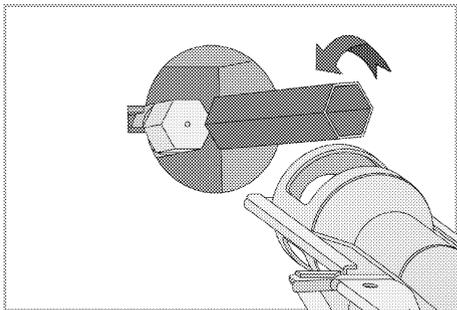
1. Ouvrez le couvercle avant.
2. Retirez la vis de fixation du brûleur du grill.



3. Tirez le brûleur du grill (1) légèrement vers la droite et relâchez-le avec ses raccords sur le côté (2).



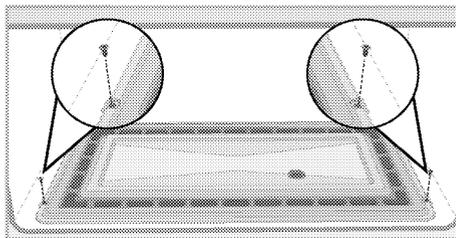
4. Retirez l'injecteur de gaz en les tournant dans le sens antihoraire.



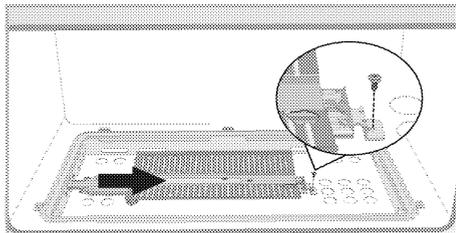
5. Installez le nouvel injecteur de gaz et fixez-le.

### Changement de l'injecteur de gaz du four à gaz

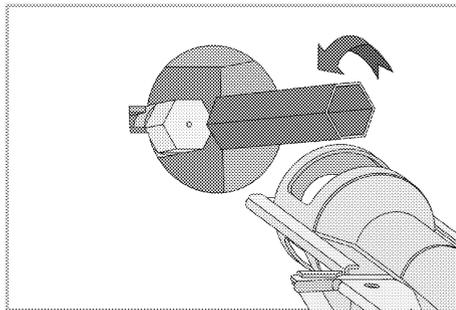
1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez les deux vis du couvercle de protection du brûleur sur la base et retirez le couvercle.



3. Retirez la vis de fixation du brûleur du four.



4. Tirez le brûleur du four vers la droite et relâchez-le avec les connexions sur le côté.
5. Retirez l'injecteur de gaz en les tournant dans le sens antihoraire.

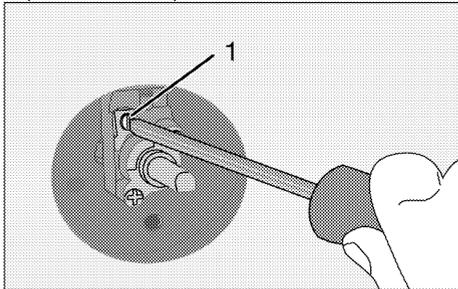


6. Installez le nouvel injecteur de gaz et fixez-le.

## Réglage du débit réduit pour le four à gaz

Le fait de réduire la combustion est très important pour le bon fonctionnement du four. Ces opérations doivent être effectuées avec soin pour assurer la sécurité de l'utilisateur de la manière la plus efficace possible.

1. Allumez le four en tournant le bouton de commande du four et réglez-le sur la position la plus élevée.
2. Fermez la porte du four et patientez 10 à 15 minutes. Ainsi, votre four pourra être réglé.
3. Retirez le bouton.
4. Réglez le four sur la température la plus basse après 15 minutes.

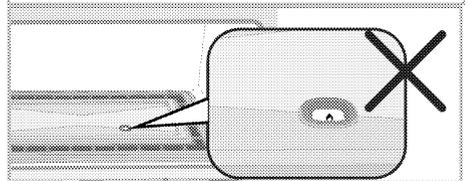
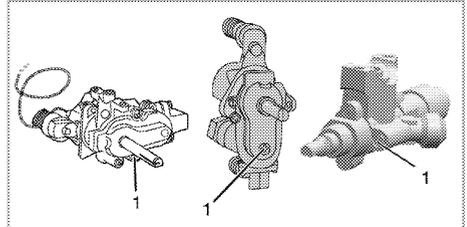


**i** Si vous ne pouvez pas réduire la flamme en retirant le bouton, veuillez d'abord retirer les pièces nécessaires du four (panneau de commande, plaque de brûleur, etc.) et réglez ensuite la flamme réduite.

**i** Si la température du four augmente de manière incontrôlable, éteignez l'appareil et contactez le service agréé pour faire réparer le thermostat du four.

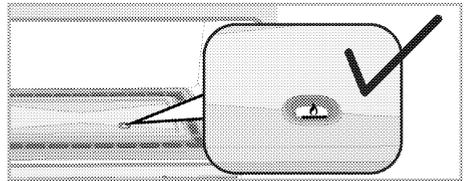
Réglez le feu à la hauteur optimale comme indiqué sur la figure en tournant la vis 1 du robinet de gaz du four à l'aide d'un tournevis. La hauteur de la flamme

augmente lorsque vous tournez la vis dans le sens horaire, et diminue lorsque vous la tournez dans le sens antihoraire.

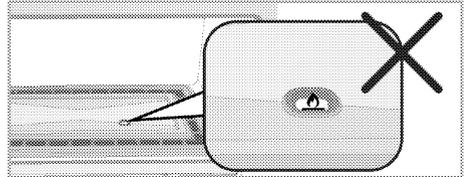


Si la hauteur de la flamme est trop courte,

\* La température interne du four peut être trop basse, ce qui peut affecter négativement les performances de cuisson.



La hauteur idéale de la flamme assure la meilleure performance.



Si la hauteur de la flamme est trop élevée,

\* La température interne du four peut être trop élevée, ce qui peut affecter négativement les performances de cuisson.

**i** Après avoir réglé la hauteur de la flamme, ouvrez et fermez la porte du four à plusieurs reprises et faites attention à ce que la flamme du four ne s'éteigne pas.

Réinstallez le bouton après avoir réglé la longueur de la flamme.

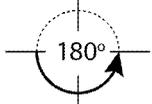
**i** La réduction de la flamme (ralenti) peut varier selon l'appareil, le brûleur et le type de gaz. Assurez-vous que la hauteur de la flamme correspond à la figure ci-dessus.

**i** Lorsque vous modifiez le type de gaz réglé de l'appareil, vous devez également modifier l'étiquette indiquant le type de gaz réglé.

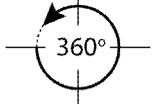
### Contrôle des fuites dans les injecteurs

Avant d'effectuer la conversion de gaz sur l'appareil, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF. Après avoir converti correctement les injecteurs, vous devez vérifier les fuites de gaz sur chacun d'eux.

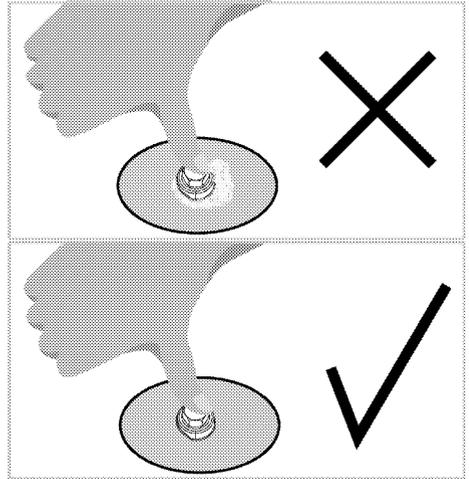
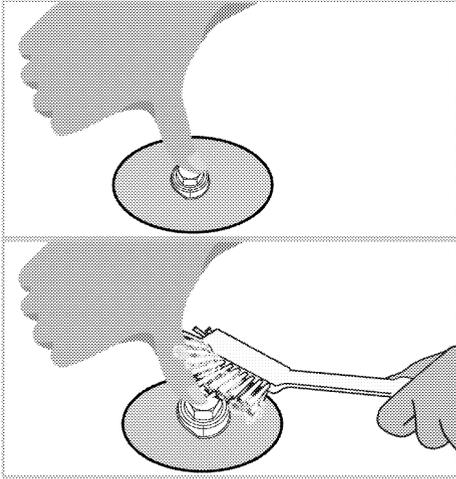
1. Assurez-vous que l'alimentation de l'appareil en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en arrêt.
2. Lorsque le bouton de commande correspondant est en position marche et maintenu enfoncé pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur, chaque trou d'injection doit être fermé avec un doigt en appliquant une force raisonnable suffisante pour arrêter la fuite de gaz.
3. Appliquez l'eau savonneuse préalablement préparée sur le raccord de l'injecteur avec un petit pinceau ; elle commence à faire des bulles s'il y a une fuite de gaz dans le raccord de l'injecteur. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez le processus de l'étape 3.
4. Si la formation des bulles continue, coupez immédiatement le gaz fourni à l'appareil et contactez un représentant

Du gaz naturel au gaz butane (GPL)	Du gaz butane (GPL) au gaz naturel (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)
Serrez complè- tement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 180° (environ)
	

Du gaz naturel au gaz butane (GPL)	Du gaz butane (GPL) au gaz naturel (G20 10mbar/ G20 13 mbar)
Serrez complè- tement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 270° (environ)
	

Du gaz naturel au gaz butane (GPL)	Du gaz butane (GPL) au gaz naturel (G2 350 13mbar Gaz local polonais)
Serrez complè- tement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 360° (environ)
	

de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas l'appareil avant l'intervention préalable du service agréé.



## 5 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

### Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Sélectionnez le niveau de fonctionnement le plus élevé du four à gaz. Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

### Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

**REMARQUE** La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

**REMARQUE** Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

## 6 Utilisation de la table de cuisson

### Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

#### Avertissements généraux

- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez les tables de cuisson sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Mettez une quantité suffisante d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.
- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme.

Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant.

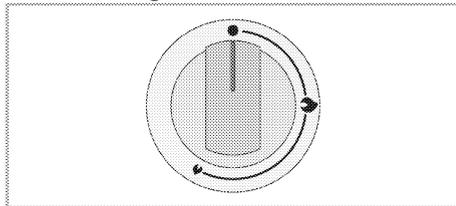
#### Tailles de casseroles/poêles recommandées

Type de brûleur de la plaque de cuisson	Diamètre de la poêle à utiliser
Brûleur auxiliaire	16 - 18 cm
Brûleur normal	18 - 20 cm
Brûleur rapide	20 - 22 cm
Brûleur wok	22 - 24 cm

N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons à proximité. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

### Fonctionnement des tables de cuisson

#### Niveau de gaz



Le grand symbole de feu 🔥 indique le niveau maximal du gaz de cuisson, le petit symbole de feu 🔥 indique le niveau minimal du gaz de cuisson. Le gaz fourni aux tables de cuisson est coupé en position Arrêt ⏹. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

## Allumage des brûleurs à gaz

Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons de commande.

1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
3. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
4. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
5. Si le gaz ne s'enflamme pas après la pression et le relâchement du bouton, répétez le même processus en appuyant sur le bouton pendant 15 secondes.



Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes.

Patiencez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

## Extinction des brûleurs à gaz

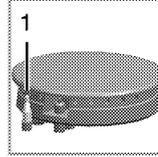
Réglez le bouton du brûleur en position Arrêt (haut).



Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt. N'essayez pas d'allumer le brûleur à nouveau pendant au moins une minute.

## Dispositif de sécurité par coupure du gaz Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Par mesure de précaution contre les explosions dues aux débordements des brûleurs à gaz, un mécanisme de sécurité se met en marche et coupe le gaz immédiatement.



### 1 Sécurité de coupure du gaz

Pour activer le mécanisme de sécurité de coupure du gaz, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus après avoir allumé la table de cuisson.



Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes.

Patiencez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

## 7 Utilisation du four

### Informations générales relatives à l'utilisation du four

#### Éclairage du four

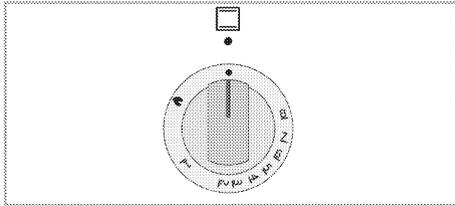
Vous pouvez allumer la lampe du four en appuyant sur le bouton de la lampe. Appuyez à nouveau sur le bouton de la lampe pour l'éteindre.

#### Allumer le four à gaz

Le four à gaz s'allume à l'aide du bouton de commande du four à gaz.

L'alimentation en gaz se verrouille en position fermée (en haut).

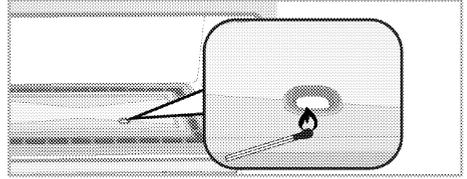
#### Allumage du four à gaz



Le four à gaz s'allume à l'aide du bouton d'allumage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Appuyez sur le bouton de commande du four à gaz et maintenez-le enfoncé, puis **tournez-le dans le sens antihoraire**.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le.
4. Appuyez sur le bouton de commande du four à gaz et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes.  
» Répétez l'action jusqu'à ce que le gaz s'allume. Assurez-vous que le brûleur du four est allumé.
5. Appuyez sur le bouton de commande du four à gaz et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus.
6. Sélectionnez la puissance de gaz du four souhaitée et relâchez le bouton de commande du four à gaz que vous maintenez enfoncé.

7. Si votre ménage n'a pas d'énergie, allumez le brûleur de votre four à partir de l'orifice de commande de l'allumage à l'aide d'un briquet ou d'une allumette.



Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez le bouton et patientez pendant 1 minute. Aérez la salle avant de réessayer d'allumer le brûleur à gaz. Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

8. Fermez la porte du four.

#### Éteindre le four à gaz

1. Mettez le bouton de commande du four à gaz en position Arrêt (en haut).

#### Allumer le gril à gaz

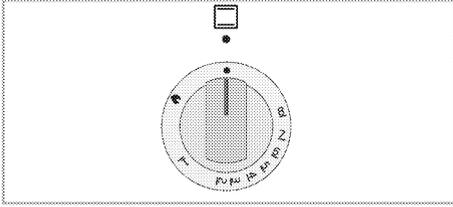
Le gril fonctionne à l'aide du bouton de commande du four à gaz. L'alimentation en gaz se verrouille en position fermée (en haut).



Gardez la porte du four ouverte pendant la grillade.

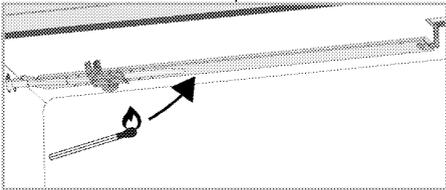
Étant donné que la porte sera ouverte pendant la cuisson, les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

## Allumage du gril à gaz



Le gril à gaz s'allume à l'aide du bouton d'allumage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. En appuyant sur le bouton, tournez-le dans le **sens horaire** et placez-le sur le symbole du gril.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le.  
» Répétez l'action jusqu'à ce que le gaz s'allume.
4. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus.
5. Assurez-vous que le gril est allumé et relâchez le bouton que vous maintenez enfoncé.
6. En cas de panne de courant, allumez le brûleur du gril à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.



**Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !**

N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez le bouton et patientez pendant 1 minute. Aérez la salle avant de réessayer d'allumer le brûleur à gaz. Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

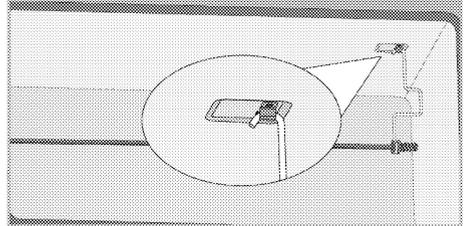
## Éteindre le gril

1. Placez le bouton de commande du four en position Arrêt (en haut).

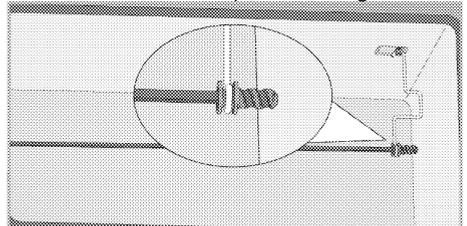
## Fonction de rôtissage de poulet

Il est utilisé pour griller la viande, la volaille et le poisson de tous les côtés.

1. Comme le montre la figure, attachez le crochet de la broche à rôtir les poulets à la fente du crochet.



2. Fixez les aliments à griller sur la broche tournante à l'aide des fourchettes.
3. Placez le bord pointu de la broche dans la fente rotative du côté gauche à l'intérieur du four.
4. Retirez la poignée en plastique si votre broche tournante en est équipée.
5. Accrochez l'autre extrémité de la broche sur le crochet comme indiqué sur la figure ci-dessous. Assurez-vous que la broche est bien fixée sur le crochet comme indiqué sur la figure.



6. Placez un plateau sur l'une des étagères inférieures pour recueillir l'huile qui dégouline. Mettez un peu d'eau dans le plateau pour faciliter le nettoyage.
7. Allumez le brûleur du gril de votre four.

8. Appuyez sur le bouton de rôtissage de poulet.
9. Sortez vos aliments du four en fixant la poignée en plastique à la broche une fois le rôtissage est terminé.

**i** Les aliments tels que le poulet et la dinde que vous allez faire rôtir à la broche doivent peser au maximum 5 kg.

**i** Étant donné que la fonction de rôtissage de poulet s'effectue à l'aide du gril, maintenez la porte du four ouverte.

## **8 Informations générales sur la cuisson**

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

### **Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson**

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers d'huile. Ne vous éloignez pas lorsque vous chauffez de l'huile. Lorsque vous chauffez l'huile de façon excessive, cela peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un potentiel feu avec de l'eau ! Lorsque l'huile prend feu, couvrez-la avec une couverture anti-incendie ou un chiffon humide. Lorsque vous avez écarté le danger, éteignez le four et appelez les pompiers.
- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas la casserole pendant que vous faites chauffer l'huile.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

### **Avertissements généraux sur la cuisson au four**

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le vi-

sage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.

- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

## **Pâtisseries et aliments cuits au four**

### **Informations générales**

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

### **Conseils pour la cuisson des gâteaux**

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

### **Conseils pour la cuisson des pâtisseries**

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

## Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Niveau de gaz	Position de l'étagère	Préchauffage mn	Durée de cuisson (en min) (environ)
Tarte aux pommes	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	5	4	10	80 ... 95
Tarte aux fruits	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	5	4	10	80 ... 95
Tarte	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	5	4	10	80 ... 95
Biscuit	Plateau unique	Plateau standard*	4	4	-	35 ... 50
Pizza	Plateau unique	Plateau standard*	8	4	10	20 ... 25
Gâteaux dans le moule	Plateau unique	Moule à gâteau sur la grille métallique**	5	3	10	50 ... 60
Biscuit	Plateau unique	Plateau standard*	4 ... 5	4	10	25 ... 40
Macaroni au four	Plateau unique	Plateau standard*	5	3	10	50 ... 60
Victoria sandwich	Plateau unique	Plateau standard*	4 ... 5	3	10	20 ... 35

Le préchauffage doit être effectué au niveau de gaz 8.

\* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\* Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Viande, poisson et volaille

### Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.

### Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Niveau de gaz	Position de l'étagère	Préchauffage mn	Durée de cuisson (en min) (environ)
Rôti d'agneau	Plateau unique	Plateau standard*	15 mn 8 / après 6	3	10	70 ... 90
Steak (entier) / Rôti	Plateau unique	Plateau standard*	15 mn 8 / après 6	3	10	70 ... 90
Turquie	Plateau unique	Plateau standard*	7 ... 8	2	10	100 ... 120
Volaille	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	15 mn 8 / après 6	2	10	80 ... 100
Casserole	Plateau unique	Plateau standard*	6	3	-	90 ... 120
Poisson	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	6	3	10	30 ... 40

Le préchauffage doit être effectué au niveau de gaz 8.

\* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

\*\* Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

## Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

### Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Gardez la porte du four ouverte pendant la cuisson. Comme la porte sera ouverte pendant la cuisson, les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures! Tenez les enfants éloignés du produit.**

## Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

## Table barbecue

Aliment	Préparation / réglages préliminaires	Durée de cuisson (en min) (environ)*
Faire des toasts avec du pain	...	3 ... 10
Petits morceaux de viande, de saucisse / pepperoni, de salami	...	15 ... 20
Côtelettes, jambons, morceaux de poulet, etc.	Poulet au barbecue basculant	20 ... 25
Tout type de poissons, filets de poisson, poissons frits	Tout type de poissons et de filets de poisson placé sous le gril.	10 ... 20
Poisson avec du pain croustillant	...	15 ... 20
Pommes de terre précuites	...	15 ... 20
Pizza	Placées sous le gril.	12 ... 15
Aliments grillés / frits	Les aliments sont directement placés sous le gril.	8 ... 10

\* en fonction de leur taille et de leur épaisseur respectives

### Consignes de nettoyage générales

#### ⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

#### Pour les cuisinières :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les cuisinières et les composants des brûleurs. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la cuisinière.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.
- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose pas de problème lors de l'utilisation de la cuisinière.

#### Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les

surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

### **Surfaces émaillées**

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine et le fil à récurer non abrasif utilisés sur les surfaces émaillées et recommandés par le service autorisé pour le cas des taches tenaces. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

### **Surfaces catalytiques**

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

### **Surfaces en verre**

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

## **Nettoyage des accessoires**

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

## **Nettoyage de la table de cuisson**

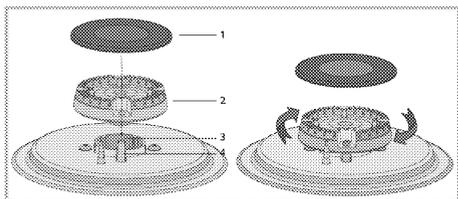
### **Nettoyage des brûleurs à gaz**

1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émaillée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.

6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grills, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs.

### **Assemblage des pièces des brûleurs**

Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.



- 1 Couvercle de brûleur
- 2 Tête de brûleur
- 3 Chambre de combustion
- 4 Bougie d'allumage (dans les modèles avec allumage)

1. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.
2. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.

## Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des

touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de votre four.

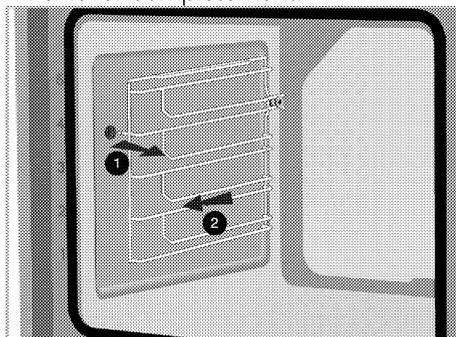
### Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

### Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

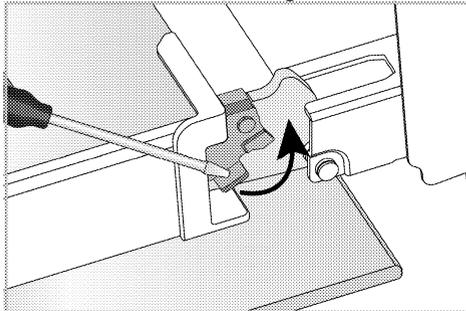
## Nettoyage de la porte du four

**i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

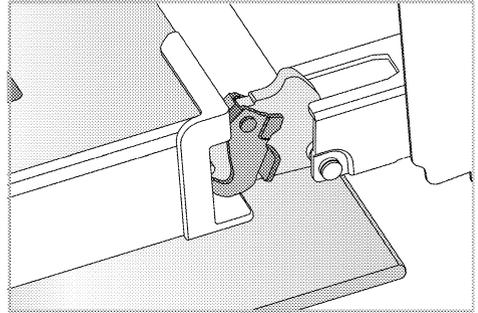
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

### Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

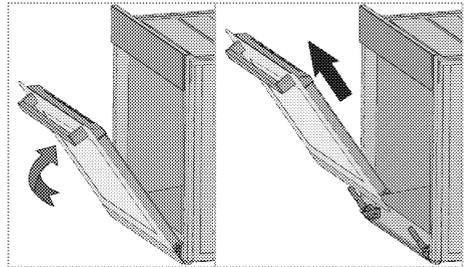


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



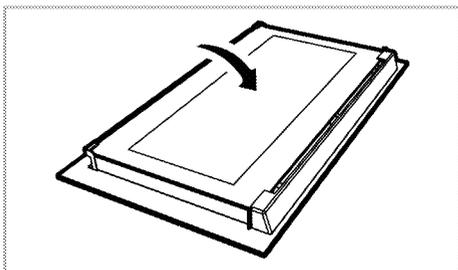
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

**i** Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

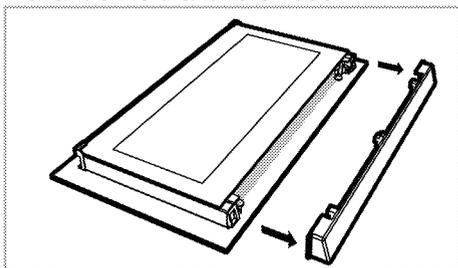
### Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

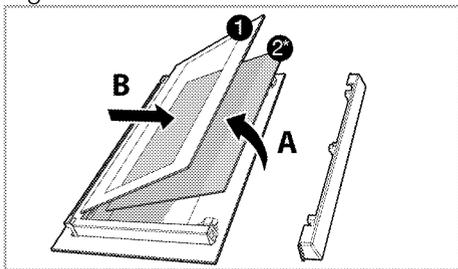
1. Ouvrez la porte du four.



2. Retirez le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en le tirant vers vous.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Panneau de la vitre la plus intérieure

2\* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).

5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique.

(Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).

6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.

7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

## Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

## Remplacement de la lampe du four

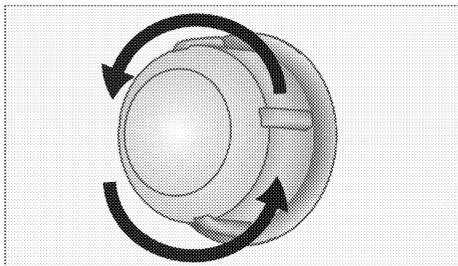
### ⚠ Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- La lampe de four est une ampoule électrique spéciale résistant à 300 °C. Les lampes de four peuvent être obtenues auprès des services agréés.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.

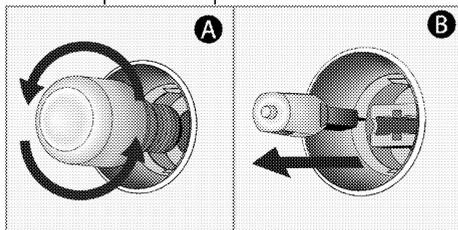
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

### Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



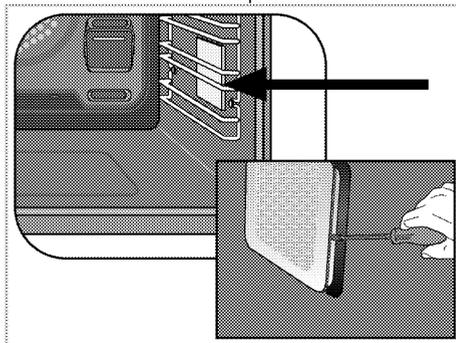
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



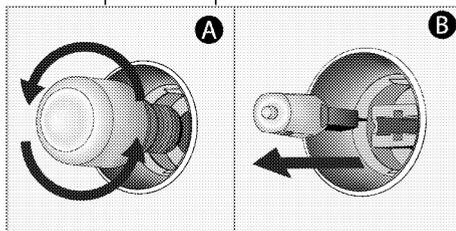
4. Remettez le couvercle en verre.

### Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

## 10 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

### Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

### Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

### L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

### Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire*

### Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles.*
- La durée n'est pas réglée. >>> *Réglez la durée.*

### Il n'y a pas de gaz.

- La vanne principale de gaz est fermée. >>> *Ouvrez la vanne de gaz.*
- Le tuyau de gaz est plié. >>> *Installez correctement le tuyau de gaz.*

### Les brûleurs ne fonctionnent pas correctement ou ne fonctionnent pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants du brûleur.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas correctement monté. >>> *Montez le couvercle du brûleur correctement.*
- La vanne de gaz est fermée. >>> *Ouvrez la vanne de gaz.*
- La bouteille de gaz est vide (en cas d'utilisation d'une bouteille à GPL). >>> *Remplacez la bouteille de gaz.*

### La cuisson est trop longue.

- La pression du tuyau est faible. >>> *Réglez un thermostat plus élevé.*

### (Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*

