INSTRUCTION OF USE

MANUALE D'ISTRUZIONE

NOTICE D'UTILISATION

SE664 Series

H10-20-180-465 Rev 004

Dear user,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

“Conforms with the WEEE Regulations."

Contents

Important warnings 4
Electrical connection 15
Gas connection 16
Introduction of the appliance 21
Included Accessories 22
Technical features of your oven 23
Installation of your oven 26
Chain lashing illustration 28
Control panel 28
Using oven section 29
Using the grill 30
Using cooker section 31
Program types 33
Cooking time table 34
Maintenance and cleaning 35
Installation of the oven door 36
Cleaning and maintenance of the
Oven's front door glass 37
Rack positions 38
Changing the oven lamp 38
Using the grill deflector sheet 39
Troubleshooting 40
Handling rules 42
Recommendations for energy saving 42
Environmentally-friendly disposal 43
Package information 43

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

3. The oven should be used according to operating instructions.

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

5. WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.

6. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

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

8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)

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

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

11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

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

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

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

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

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

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

22. Keep the ventilation channels open.

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

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

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

26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

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

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

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

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

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

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

33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

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

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

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

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

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

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

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

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

44. User should not handle the oven by himself.

45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

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

47. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

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

51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

52. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

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

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

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

56. Cable fixing point shall be protected.

57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.

58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

Electrical Safety

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

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

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

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

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

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

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

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

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

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

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

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

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

15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

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

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

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

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

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

Gas Safety

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

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

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

4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

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

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

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

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

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

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

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

What To Do When Gas Odour Is Detected

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

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

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

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

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

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

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

Intended Use

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

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

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

Electrical Connection

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC 50Hz.electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

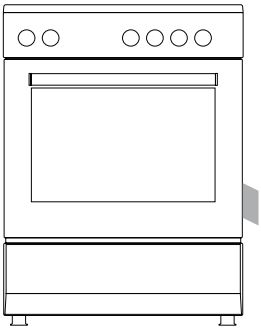
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualfied electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.

4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualfied electricians in order to avoid from the dangers.

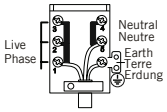
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

6. Please operate your oven in dry atmosphere.

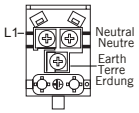
Electrical connection scheme



220-240V - 50Hz.



H05 VVH05 VV-F 3G 4 mm²-F 3G 4mm²



HH05 VV05 VV-F 3G 1.5m-F 3G 1.5 mm²

Gas Connection

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

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

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

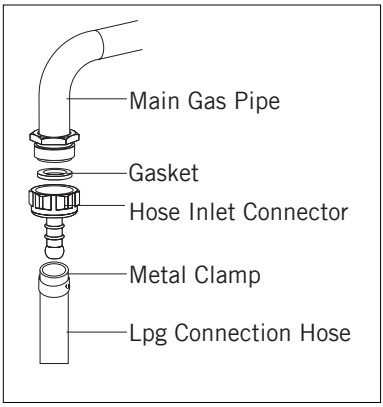
4. Re-inspect the gas connection.

5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through theheated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

7. Please use flexible hose for gas connection.

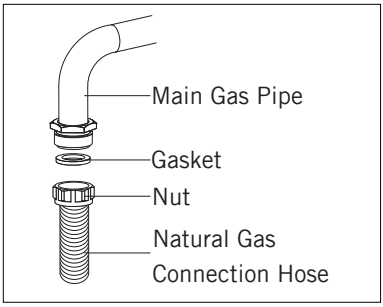
For LPG connection;



For LPG (gas bottle) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

NOTE: The regulator to be affixed on LPG gas bottle should have 300 mmSS feature.

For natural gas connection;



WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.
For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

Gas hose passage way

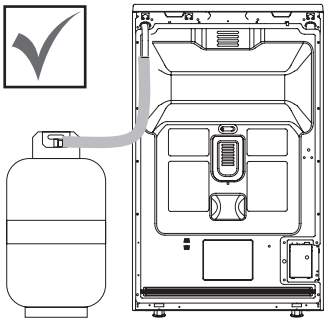


Figure 1

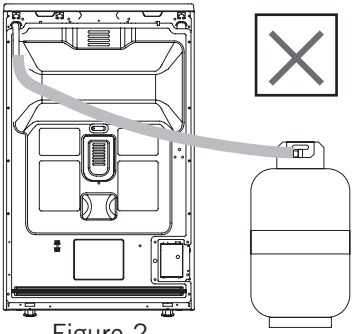


Figure 2

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.
In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylindir is open.
WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.
Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.
While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs inorder the make level with the worktop.
Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

WARNING: Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle. (figure 3)

2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

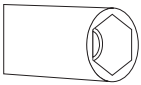


Figure 3

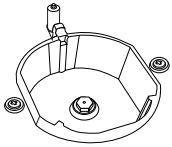


Figure 4

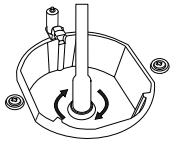


Figure 5

Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m^3	min. 100 cm^2
Between 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Bigger than 10 m^3	no need
In basement or cellar	min. 65 cm^2

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-propane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

"The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticolockwise.

5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary accordingly.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas taps as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

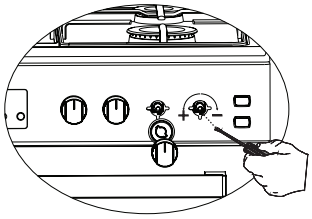


Figure 6

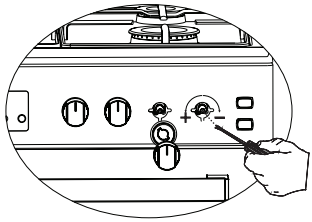


Figure 7

Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 8. As shown in figure 9, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 8

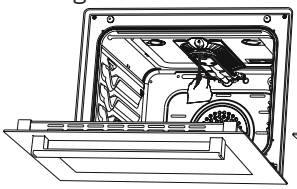


Figure 9

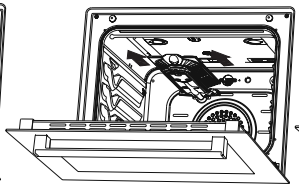
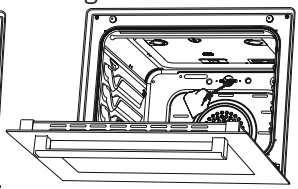


Figure 10



Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 11, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in figure 12. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in figure 13. As shown in figure 14, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 11

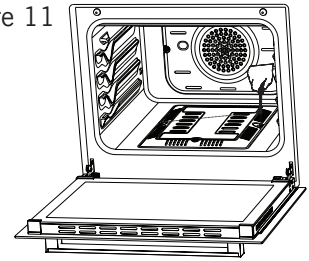


Figure 12

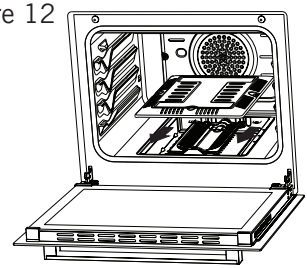


Figure 13

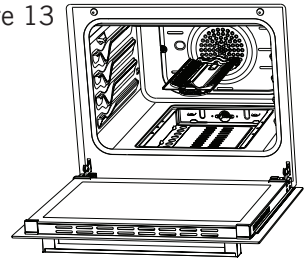
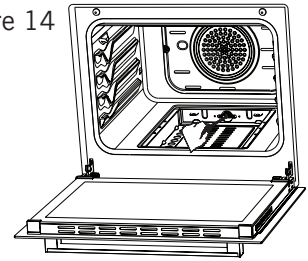
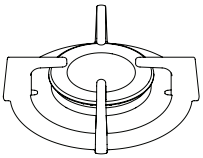


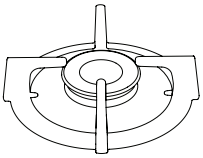
Figure 14



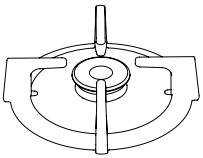
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



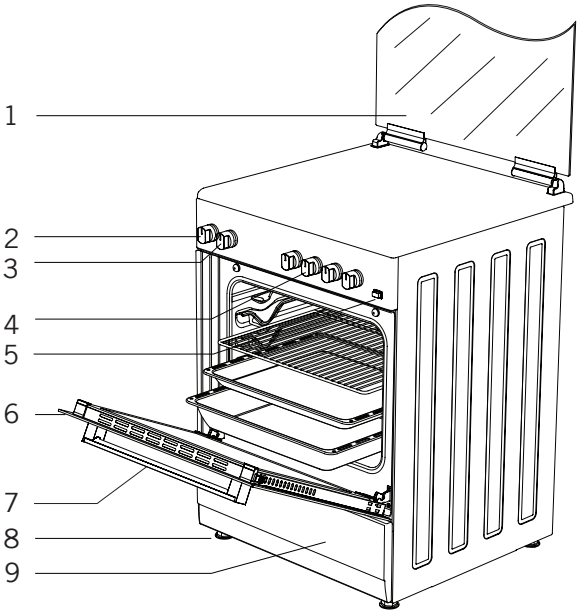
12

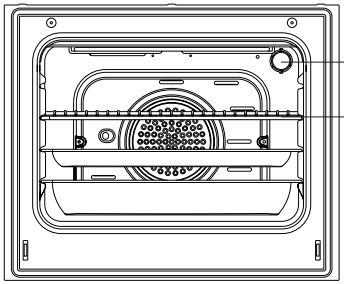


13



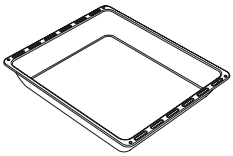
14





1. Glass door
(Sheet metal door)
2. Thermostat setting
3. Oven setting
4. Cooker section control
Switches
5. Push button lighter *
6. Door
7. Handle
8. Plastic leg
9. Lower cabinet door
10. Lamp
11. Grill
12. Large burner
13. Middle burner
14. Auxiliary burner

Included Accesories

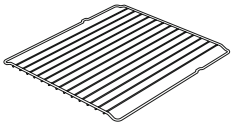


Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.

Tray

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.

Technical Features Of Your Oven

Specifications	60x60
Outer width	600 mm
Outer depth	630 mm
Outer height	855 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	1200 W
Top heating element	1000 W
Turbo heating element	2200 W
Grill heating element	2000 W
Supply voltage	220-240V AC 50 Hz

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

WARNING: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

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

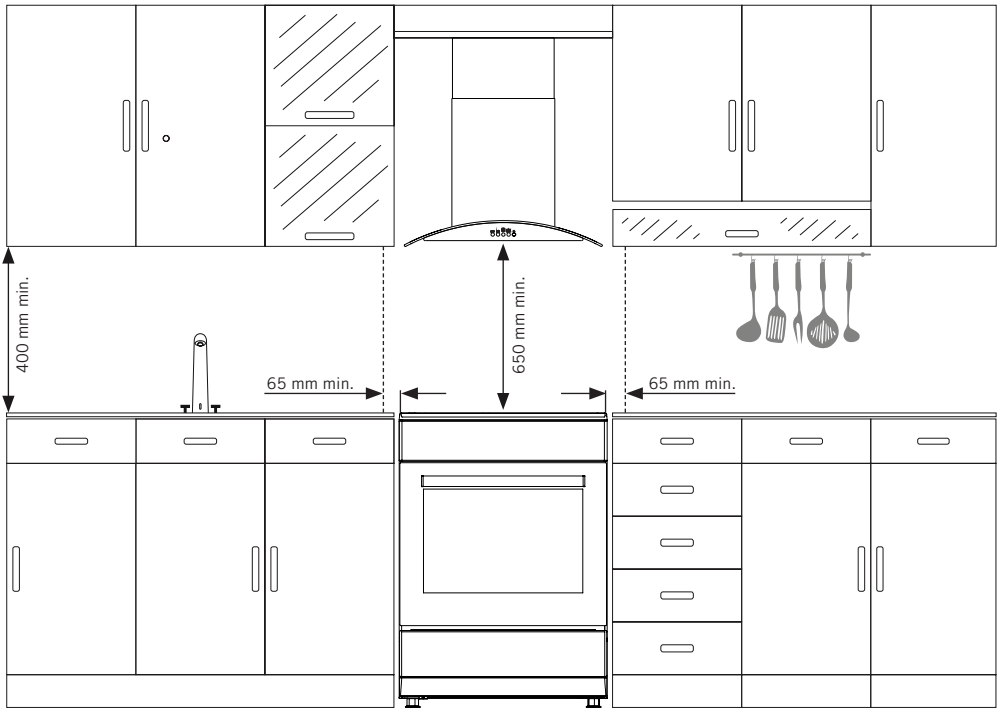
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place For Installation And Important Warnings

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

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

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

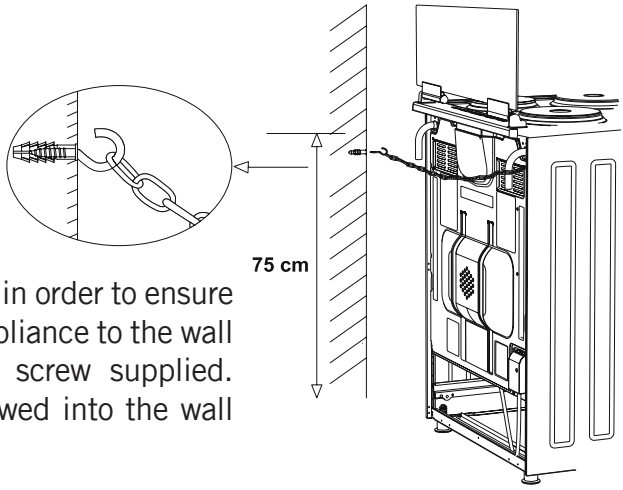


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

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

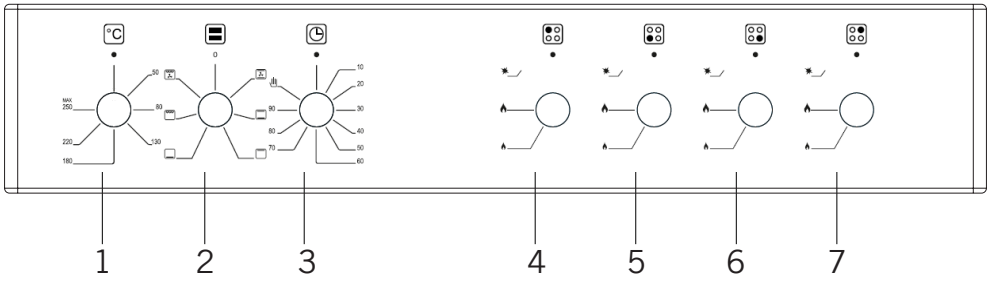
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



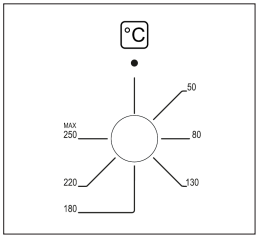
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using thechain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANEL

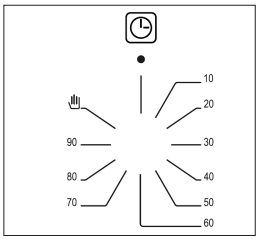


1. Thermostat
2. Function selection knob
3. Mechanical timer
4. Rear left burner
5. Front left burner
6. Front right burner
7. Rear right burner

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



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

USING OVEN SECTION

Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

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

To turn the grill off;

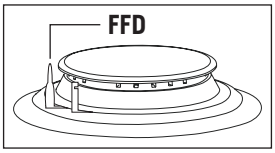
Set the function button to the off position.

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

WARNING: Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

Using Cooker Section

Using gas burners



Flame cut-off safety device (FFD) *; operates instantly when safety mechanism activates due to overflown liquid over upper hobs.

1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counter clockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.

3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

4. ● Closed Fully open Half open

5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

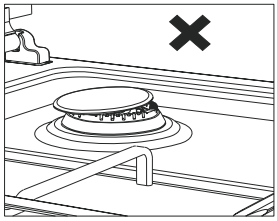


Figure 16

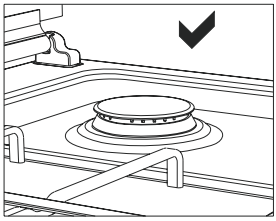
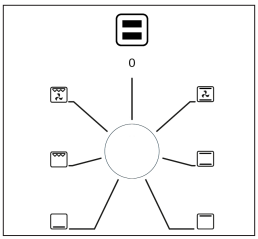


Figure 17

Pot Sizes

	60*60
Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-20 cm
Big burner	22-26 cm

PROGRAM TYPES



Function Knob Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Lower and upper heating elements		Fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Grill		Upper heating element
	Grill and fan		Lower heating element
	Minute Minder		Ignition lighter
	Flame		

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking function	Temperature (°C)	Rack position	Cooking duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.

2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.

3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.

4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.

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

6. Do not clean your oven with steam cleaners.

7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.

8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.

9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.

10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

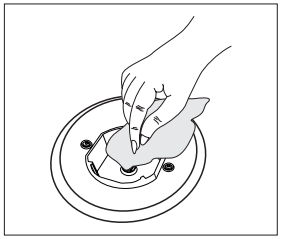


Figure 18

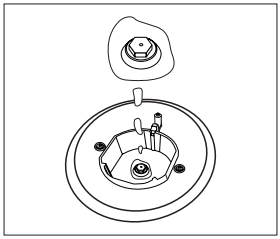


Figure 19

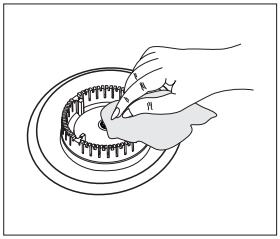


Figure 20

Installation Of The Oven Door

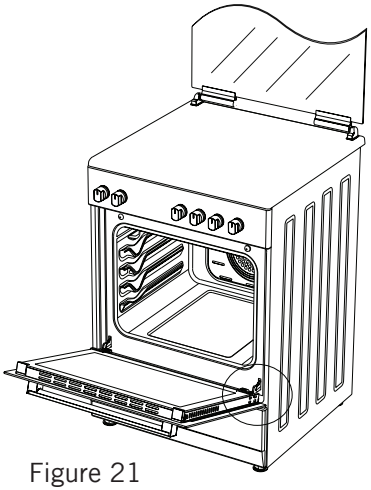


Figure 21

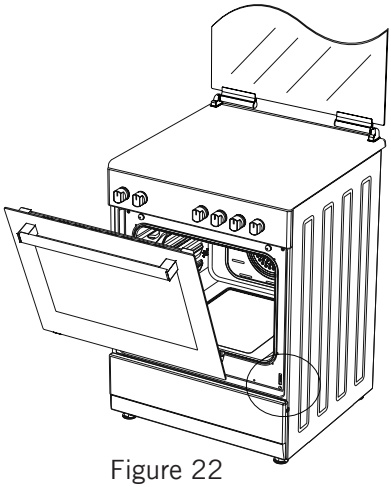


Figure 22

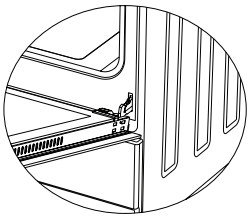


Figure 21.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. After wards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 21.1.**

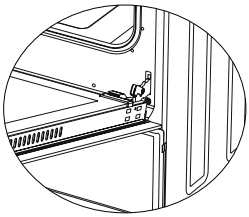


Figure 21.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 21.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

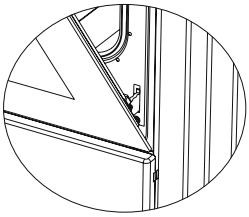


Figure 22.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 22.1.**

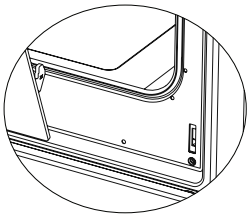


Figure 22.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 22.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 23 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 24. Then remove the inner-glass as shown in figure 25. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

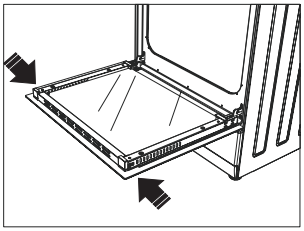


Figure 23

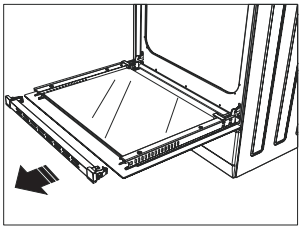


Figure 24

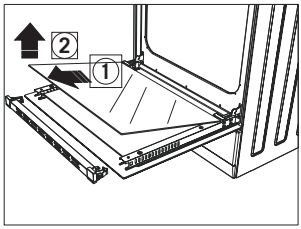
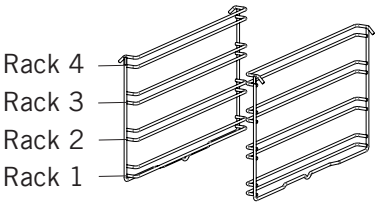


Figure 25

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and than the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

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

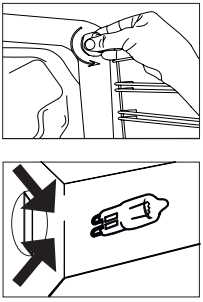
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

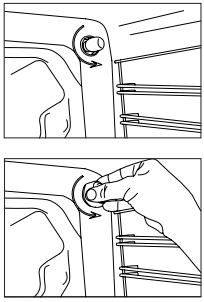
Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

Figure 27

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

Figure 28

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 29)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 30)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 31)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

WARNING: If the cooker has the **"closed grill functioned"** option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

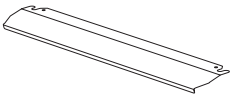


Figure 29

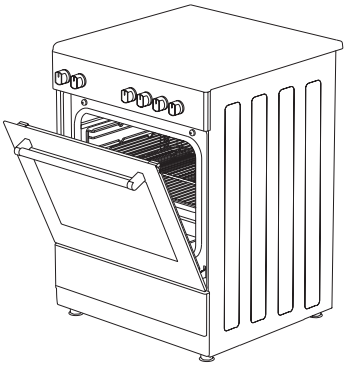


Figure 30

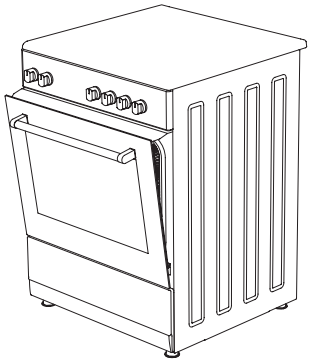


Figure 31

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	What to do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible cause	What to do
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

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

2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.

3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.

4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.

5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.

6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.

2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.

3. Do not open the oven door frequently while cooking.

4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.

5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.

6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.

7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Gentile cliente,

Il nostro obiettivo è far sì che questo articolo sia il top della produzione, che prende vita nelle nostre moderne strutture in un ambiente di lavoro attento, nel rispetto del concetto di qualità totale.

Pertanto, consigliamo di leggere attentamente il manuale utente prima di utilizzare il prodotto e di tenerlo sempre a propria disposizione.

Nota: Questo manuale utente è stato stilato per più di un modello. Alcune delle funzioni specificate nel manuale potrebbero non essere effettivamente presenti nel dispositivo in possesso.

Tutti i nostri apparecchi sono esclusivamente ad uso domestico e non ad uso commerciale.

I prodotti recanti il simbolo (*) sono optional.

“QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO SECONDO IL REGOLAMENTO E UTILIZZATO SOLO IN UNO SPAZIO BEN VENTILATO. SI PREGA DI LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE O USARE QUESTO DISPOSITIVO"

"Prodotto conforme alle normative WEEE."

Contenuti

Importanti avvertenze 46
Collegamenti elettrici 58
Collegamento gas 59
Introduzione all'apparecchio 64
Accessori. Inclusi 65
Caratteristiche tecniche del forno 66
Installazione del forno 69
Illustrazione catena fissaggio 71
Pannelli di controllo 71
Utilizzo sezione forno 72
Utilizzo del grill 73
Utilizzo della sezione fornello 74
Tipi di programma 76
Tabella di cottura 77
Manutenzione e pulizia 78
Installazione dello sportello del forno 79
Pulizia e manutenzione del vetro dello
Sportello del forno 80
Posizioni ripiano 81
Sostituire la lampadina 81
Utilizzo foglio deflettore del grill 82
Guida alla risoluzione dei problemi 83
Regole d'uso 85
Consigli per il risparmio energetico 85
Smaltimento ecologico 86
Informazioni sulla confezione 86

IMPORTANTI AVVERTENZE

1. Installazione e riparazione devono essere effettuate solo dal "**SERVIZIO AUTORIZZATO**". Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

2. Si prega di leggere attentamente le istruzioni operative. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

3. Il forno deve essere utilizzato secondo le istruzioni operative.

4. Tenere lontani i bambini al di sotto degli 8 anni e gli animali durante il funzionamento del forno.

5. ATTENZIONE: Le parti accessibili potrebbero essere calde durante l'utilizzo del grill. Tenere lontano dai bambini.

6. ATTENZIONE: Rischio di incendio; non riporre i materiali sulla superficie di cottura.

7. ATTENZIONE: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso.

8. Le condizioni di impostazione dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta. (O sulla targhetta identificativa)

9. Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.

10. ATTENZIONE: Questo apparecchio è progettato per cottura. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.

11. Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.

12. Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso dopo avervi riposto il cibo all'interno.

13. Non tentare mai di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnere il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

14. Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni, se non vengono monitorati in modo continuo.

15. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

16. ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.

17. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, persone con problemi fisici, uditivi o mentali o persone con scarsa esperienza o conoscenza; fintanto che siano sotto controllo o vengano fornite informazioni su eventuali pericoli.

18. Questo prodotto è stato pensato unicamente per un uso domestico.

19. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

20. Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

21. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, mettere tende, tulle, carta o materiali infiammabili (incendiabili) lontano dall'apparecchio. Non riporre materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchio.

22. Mantenere aperti i canali di ventilazione.

23. L'apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.

24. Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro. La pressione potrebbe farli esplodere.

25. La maniglia forno non è adatto a far asciugare gli strofinacci. Non appendere asciugamani, ecc. sul manico.

26. Non mettere teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sulla base del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare la base del forno.

27. Quando si mette o toglie il cibo dal forno, ecc. utilizzare guanti da forno resistenti al calore.

28. Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.

29. Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.

30. Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.

31. Se il prodotto è difettoso o presenta danni evidenti, non utilizzarlo.

32. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.

33. Non utilizzare il forno con lo sportello di vetro rotto o mancante.

34. Posizionare la carta da forno insieme con il cibo in un forno pre-riscaldato mettendoli all'interno di una teglia o su un accessorio da forno. (vassoio, griglia metallica ecc.)

35. Non mettere oggetti che i bambini possono raggiungere sull'apparecchio.

36. È importante posizionare correttamente la griglia e la teglia sui ripiani e / o posizionare correttamente il vassoio sul ripiano. Posizionare il grill o la teglia tra le sue scanalature e assicurarsi del suo equilibrio prima di poggiarvi il cibo.

37. Per evitare che qualcosa tocchi gli elementi riscaldanti del forno, rimuovere le parti in eccesso della carta da forno che pendono dall'accessorio o dal contenitore.

38. Non utilizzare mai carta forno a temperature più elevate di quelle massime consentite dalla carta stessa.Non posizionare oggetti o recipienti sulla base del forno.

39. Quando lo sportello è aperto, non posizionare oggetti pesanti su di esso o permettere ai bambini di sedervisi sopra. È possibile che il forno si ribalti o che le cerniere dello sportello si danneggino.

40. I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.

41. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro, poiché i graffi che si possono verificare sulla superficie del vetro dello sportello possono causarne la rottura.

42. Non posizionare l'apparecchio su una superficie coperta da tappeti. Le parti elettriche si surriscaldano poiché non ci sarà ventilazione dal basso. Ciò causerà il guastarsi dell'apparecchio.

43. Non colpire le superfici in vetro dei fornelli in vetroceramica con un metallo duro, la resistenza può danneggiarsi. Può causare shock elettrico.

44. L'utente non dovrebbe maneggiare il forno da solo.

45. L'utente deve essere accorto nella pulizia dei fornelli a gas, per evitare lesioni personali.

46. Il cibo può fuoriuscire quando i piedi del forno vengono smontati o si rompono, fare attenzion per evitare lesioni personali.

47. Durante l'uso, le superfici interne ed esterne del forno si scaldano. Quando si apre la porta del forno, fare un passo indietro per evitare il vapore caldo che fuoriesce dall'interno, per evitare il rischio di bruciarsi.

48. La parte superiore del forno può essere chiusa per evitare che le pentole possano rovesciarsi. Fare un passo indietro per evitare che il cibo caldo cada addosso e per evitare il rischio di bruciarsi.

49. Non posizionare oggetti pesanti sullo sportello del forno, quando questo è aperto, pericolo di rovesciamento.

50. L'utente non deve spostare la resistenza durante la pulizia. Può causare shock elettrico.

51. Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, si ha diretto accesso ai cavi elettrici sotto tensione. Può causare shock elettrico.

52. L'alimentazione del forno può essere scollegata durante qualsiasi lavoro di costruzione a casa. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento del forno deve essere effettuato da un servizio autorizzato.

53. Non posizionare utensili metallici come un coltello, una forchetta o un cucchiaio sulla superficie dell'apparecchio, poiché si surriscaldano.

54. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.

55. Spegnere l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.

56. Il punto di fissaggio del cavo deve essere protetto.

57. ATTENZIONE: Non utilizzare i bruciatori di forno e grill allo stesso tempo.

58. Non cuocere gli alimenti direttamente sulla griglia o sul vassoio. Mettere gli alimenti su utensili approprtiati per la cucina prima di metterli nel forno.

59. Quando la superficie di cottura è calda, lasciare raffreddare prima dichiudere il coperchio.

Sicurezza elettrica

1. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.

2. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. La nostra azienda non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.

3. Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.

4. Il cavo di alimentazione (il cavo con spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

5. Se il cavo di alimentazione (il cavo con spina) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per prevenire situazioni pericolose.

6. Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno! C'è il rischio di elettrocuzione.

7. ATTENZIONE: Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il circuito del dispositivo sia aperto prima di sostituire la lampada.

8. ATTENZIONE: Scollegare tutte le connessioni del circuito di alimentazione prima di accedere ai terminali.

9. ATTENZIONE: Qualora vi siano crepe sulla superficie in vetro, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.

10. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.

11. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.

12. Anche la superficie posteriore del forno si scalda quando esso viene azionato. I collegamenti elettrici non devono toccare la superficie posteriore, altrimenti essi potrebbero venire danneggiati.

13. Non stringere i cavi di collegamento alla porta del forno e non farli scorrere su superfici calde. Se il cavo si fonde, ciò potrebbe causare cortocircuiti nel forno e persino un incendio.

14. Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

15. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal servizio tecnico autorizzato o da altro personale qualificato dello stesso livello, al fine di evitare situazioni pericolose.

16. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.

17. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.

18. Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.

19. L'apparecchio è dotato di un cavo di **tipo "Y"**.

20. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

Sicurezza gas

1. Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Questo apparecchio deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. Le condizioni relative alla ventilazione devono essere prese in considerazione.

2. Quando viene utilizzato un apparecchio di cottura a gas vengono generati nella stanza umidità, calore e prodotti di combustione. Prima di tutto, assicurarsi che la cucina sia ben ventilata quando si usa l'apparecchio e mantenere gli apparati di ventilazione naturale aperti, o installare un'apparecchiatura di ventilazione meccanica.

3. Dopo aver utilizzato l'apparecchio intensamente per un lungo periodo di tempo, potrebbe essere necessaria una ventilazione aggiuntiva. Ad esempio, aprire una finestra o regolare una velocità superiore per la ventilazione meccanica, se presente.

4. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi ben ventilati in conformità con le normative vigenti. Si prega di leggere il presente manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

5. Prima di posizionare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni della rete locale (tipo di gas e pressione del gas) soddisfino i requisiti dell'apparecchio.

6. L'accensione non può essere eseguita per più di 15 secondi. Se il fornello non si accende dopo 15 secondi, interrompere il meccanismo e attendere almeno un minuto prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore.

7. Tutti i tipi di operazioni da eseguire sull'installazione del gas devono essere effettuati da personale autorizzato e competente.

8. Questo apparecchio è regolato per gas naturale (GN). Se è necessario utilizzare il prodotto con un tipo di gas diverso, rivolgersi al servizio autorizzato per la conversione.

9. Per un corretto funzionamento, cappuccio, tubo del gas e morsetto devono essere sostituiti periodicamente secondo le raccomandazioni del produttore e quando necessario.

10. Il gas dovrebbe bruciare bene nei prodotti a gas. Il gas che brucia bene può essere indicato da una fiamma blu e una combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, è possibile venga generato monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale.

11. Chiedere al proprio fornitore di gas locale i numeri di telefono relativi alle emergenze sul gas e le misure da adottare in caso si rilevi odore di gas.

Cosa fare quando viene rilevato odore di gas

1. Non usare fiamma viva e non fumare.

2. Non azionare alcun interruttore elettrico. (Ad esempio: interruttore della lampada o campanello della porta)

3. Non usare il telefono o il cellulare.

4. Aprire porte e finestre.

5. Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi che utilizzano il gas e i contatori del gas.

6. Chiama vigili del fuoco da un telefono fuori casa.

7. Controllare tutti i tubi e le loro connessioni non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire da casa e avvertire i vicini.

8. Non entrare in casa finché le autorità non affermino sia sicuro farlo.

Uso previsto

1. Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è consentito l'uso commerciale del prodotto.

2. Il dispositivo può essere usato unicamente a fini domestici. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.

3. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare piastre sotto la griglia, asciugare vestiti o asciugamani appendendoli alla maniglia o per fini quali il riscaldamento.

4. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.

5. La parte dell'unità del forno può essere utilizzata per scongelare, arrostire, friggere e grigliare i cibi.

Collegamenti Elettrici

1. Il forno richiede un fusibile da 16 o 32 Ampere in base alla potenza dell'apparecchio. Se necessario, si consiglia l'installazione da parte di un elettricista qualificato.

2. Il forno è regolato in conformità con 220-240 V CA 50 Hz di alimentazione elettrica. Se la rete elettrica è diversa da questo valore specificato, contattare il servizio autorizzato.

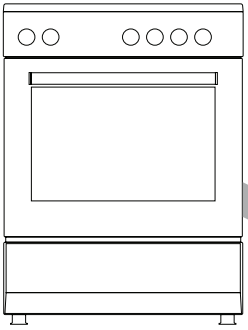
3. Il collegamento elettrico del forno deve essere effettuato solo con prese con sistema di messa a terra installato in conformità alle normative. Se non è presente una presa adeguata con sistema di messa a terra nel luogo in cui verrà posizionato il forno, contattare immediatamente un elettricista qualificato. Il produttore non è mai responsabile dei danni che si presenteranno a causa delle prese collegate all'apparecchio senza sistema di messa a terra. Se le estremità del cavo di collegamento elettrico sono aperte, a seconda del tipo di apparecchio, realizzare un interruttore adeguato installato nella rete di alimentazione, in modo che tutte le estremità possano essere scollegate in caso di collegamento / scollegamento dalla / alla rete.

4. Se il cavo di alimentazione elettrica diventa difettoso, deve essere sostituito dal servizio autorizzato o da elettricisti qualificati per evitare pericoli.

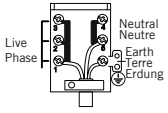
5. Il cavo elettrico non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.

6. Si prega di utilizzare il forno in ambiente asciutto.

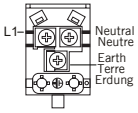
Schema di connessione elettrica



220-240V - 50Hz.



H05 VVH05 VV-F 3G 4 mm²-F 3G 4mm²



HH05 VV05 VV-F 3G 1.5m-F 3G 1.5 mm²

Collegamento Gas

ATTENZIONE: Prima di iniziare qualsiasi lavoro relativo all'installazione del gas, interromperne l'alimentazione. Rischio di esplosione.

Si prega di utilizzare il forno in ambiente asciutto.

1. Montare il morsetto sul tubo. Spingere uno dei tubi fino a raggiungere la fine del tubo.

2. Per il controllo della tenuta; assicurarsi che i pulsanti nel pannello di controllo siano chiusi, ma che la bombola del gas sia aperta. Applicare alcune bolle di sapone alla connessione. Se c'è una perdita di gas, ci sarà schiuma nella zona insaponata.

3. Il forno deve essere utilizzato in un luogo ben ventilato e deve essere installato su una superficie piana.

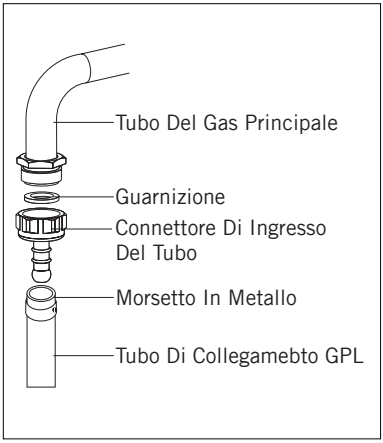
4. Ricontrollare la connessione del gas.

5. Quando si sistema il forno nella sua posizione, assicurarsi che sia al livello del contatore. Portalo al livello del contatore regolando i piedini, se necessario.

6. Non far passare il tubo del gas e il cavo elettrico del forno nelle aree riscaldate, specialmente sul lato posteriore del forno. Non spostare il forno quando collegato al gas. Poiché la forzatura allenterà il tubo, possono verificarsi perdite di gas.

7. Utilizzare un tubo flessibile per il collegamento del gas.

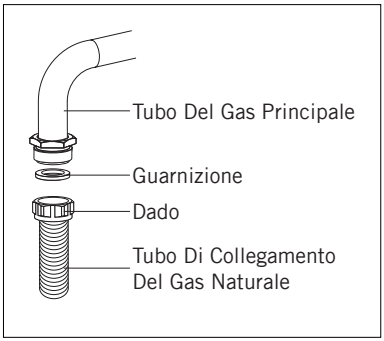
Per la connessione GPL;



Per il collegamento con GPL (bombola), fissare il morsetto un metallo sul tubo che proviene dalla bombola di GPL. Fissare un'estremità del tubo sul connettore di ingresso del tubo dietro all'apparecchiatura, spingendolo fino a farlo finire nel punto di riscaldamento Quindi, portare in avanti il morsetto verso la sezione finale del tubo, quindi fissare con un cacciavite. La guarnizione e connettore di ingresso del tubo per il collegamento sono indicati nell'immagine di seguito presentata.

NOTA: Il regolatore dovrebbe essere fissato su GPL e dovrebbe avere la funzione 300 mmSS.

Per il collegamento al gas naturale;



AVVERTENZA: Il collegamento del gas naturale dovrebbe essere eseguito dal servizio autorizzato. Per il collegamento del gas naturale, collocare la guarnizione nel dato all'estremità del tubo di collegamento del gas naturale. Per installare il tubo sul tubo del gas principale, ruotare il dado. Completare il collegamento verificando che non vi siano perdite di gas.

Passaggio per il flessibile del gas

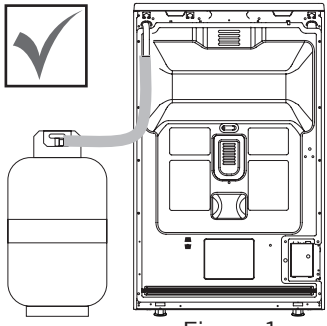


Figura 1

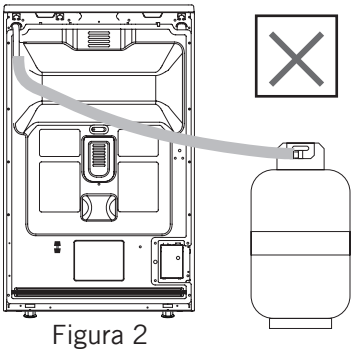


Figura 2

1. Collegare l'apparecchio al rubinetto della tubazione del gas con il percorso più breve possibile in modo da assicurare che non vi siano perdite di gas.

2. Per eseguire un controllo di tenuta ed ermeticità per motivi di sicurezza, assicurarsi che le manopole del pannello di controllo siano chiuse e che la bombola del gas sia aperta.

AVVERTENZA: Quando si esegue il controllo per eventuali perdite di gas, non utilizzare mai accendini, fiammiferi, sigarette o sostanze combustibili simili.

4. Applicare sapone per bolle ai punti di collegamento. In caso di perdite, si creeranno delle bolle.

5. Quando si inserisce l'apparecchio in posizione, assicurarsi che sia allo stesso livello del piano di lavoro. Se necessario, regolare i piedini per rendere l'apparecchio a livello del piano di lavoro.

6. Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana e in un ambiente ben ventilato.

ATTENZIONE: Prima di posizionare l'apparecchio, verificare che le condizioni di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) siano conformi alle impostazioni del prodotto.

Operazione di cambio ugello

1. Si prega di utilizzare cacciaviti con una testa speciale per rimuovere e installare un ugello. (Figura 3)

2. Rimuovere l'ugello (figura 4) dal bruciatore con lo speciale cacciavite per l'ugello e installare un nuovo ugello. (figura 5)

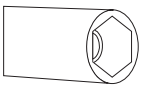


Figura 3

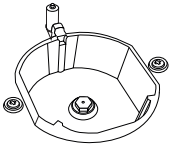


Figura 4

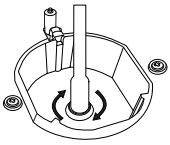


Figura 5

Ventilazione della stanza

L'aria richiesta per i bruciatori viene prelevata dall'aria ambiente, mentre i gas emessi vengono espulsi direttamente nella stanza. Al fine di garantire un funzionamento sicuro del proprio prodotto, un elemento di base è una buona ventilazione della stanza. Qualora non vi siano finestre o stanze da utilizzare per la ventilazione, sarà necessario installare un ulteriore dispositivo di ventilazione. Qualora la stanza disponga di una porta che apre verso l'esterno non sarà necessario garantire la ventilazione dei fori.

Dimensioni della stanza	Apertura di ventilazione
Inferiore a 5 m^3	min. 100 cm^2
Fra 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Più grande di 10 m^3	non serve
Nei piani interrati o nelle cantine	min. 65 cm^2

Impostazione della portata del gas ridotta per i rubinetti del piano cottura

1. Accendere il bruciatore che deve essere regolato e ruotare la manopola nella posizione ridotta.

2. Rimuovere la manopola dal rubinetto del gas.

3. Utilizzare un cacciavite di dimensioni adeguate per regolare la vite di regolazione della portata. Per il GPL (Butano o Propano) ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, si dovrebbe girare la vite in senso antiorario una volta.

"La lunghezza normale di una fiamma diritta nella posizione ridotta dovrebbe essere 6-7 mm."

4. Se la fiamma è più alta della posizione desiderata, ruotare la vite in senso orario. Se è più piccola, girare in senso antiorario.

5. Per l'ultimo controllo, portare il bruciatore sia a fuoco acceso che a posizioni ridotte e controllare se la fiamma è accesa o spenta.

A seconda del tipo di rubinetto del gas utilizzato nell'apparecchio, la posizione della vite di regolazione può variare.

Per regolare l'accesso del forno per il tipo di gas, effettuare con attenzione la regolazione per ridurre la fiamma, ruotando con un piccolo cacciavite come mostrato di seguito sulla vite al centro dei rubinetti del gas e le modifiche degli ugelli. (figura 6 e 7)

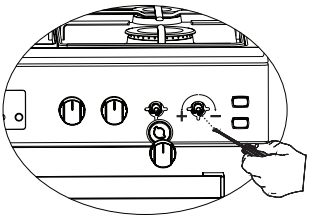


Figura 6

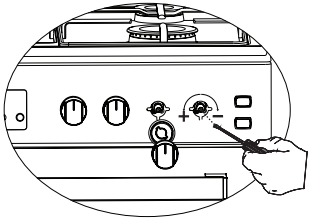


Figura 7

Rimozione del bruciatore inferiore e superiore e installazione dell'iniettore del forno a gas

Rimozione del bruciatore superiore:

Con l'aiuto di un cacciavite, rimuovere la vite come mostrato nella figura 8. Come mostrato nella figura 9, rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé. Come mostrato nella figura 10, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare al contrario la procedura di rimozione.

Figura 8

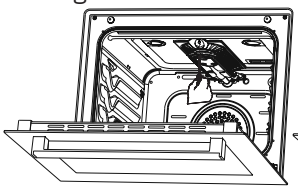


Figura 9

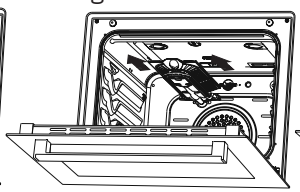
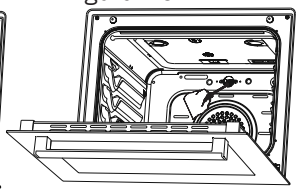


Figura 10



Rimozione del bruciatore inferiore:

Lo sportello del bruciatore inferiore è stato fissato con due viti. Come mostrato nella figura 11, rimuovere con l'aiuto di un cacciavite. Rimuovere lo sportello tirando verso l'alto come mostrato nella figura 12. Rimuovere il bruciatore dalla sua posizione tirandolo verso di sé come mostrato nella figura 13. Come mostrato nella figura 14, rimuovere l'iniettore dall'alloggiamento con una chiave a bussola. Per riposizionare il bruciatore, applicare al contrario la procedura di rimozione.

Figura 11

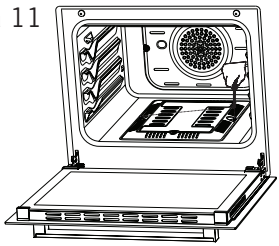


Figura 12

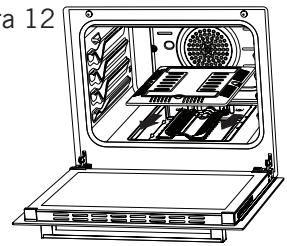


Figura 13

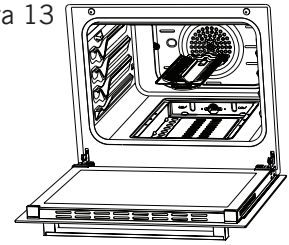
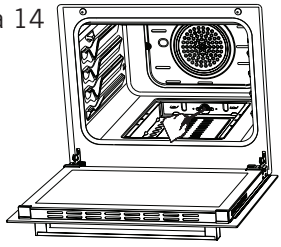
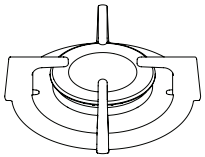


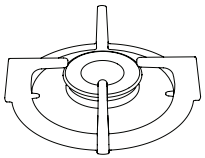
Figura 14



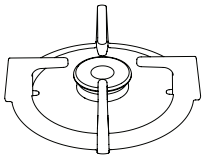
INTRODUZIONE ALL'APPARECCHIO



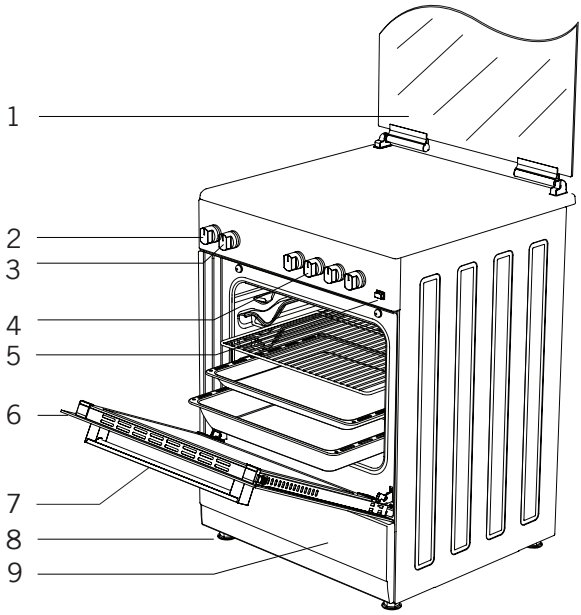
12

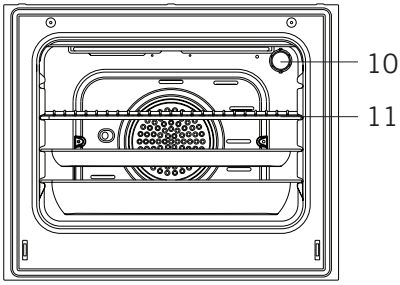


13



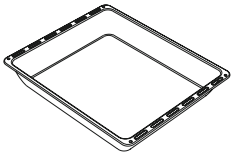
14





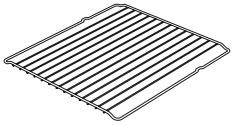
1. Sportello in vetro
(Sportello in lamina di metallo)
2. Impostazione del termostato
3. Impostazione del forno
4. Sezione controllo fornello
Interruttori
5. Accensione a pulsante *
6. Sportello
7. Maniglia
8. Gamba
9. Sportello vano inferiore
10. Lampada
11. Grill
12. Bruciatore grande
13. Bruciatore medio
14. Bruciatore ausiliario

Accessori Inclusi



Vassoio profondo *
Si usa per i dolci, le fritture e lo stufato. Per friggere direttamente sul grill dolci, alimenti congelati e piatti a base di carne, si può utilizzare il vassoio per la raccolta dell'olio.

Vassoio
Si usa per dolci (pasticcini, biscotti, ecc.) e alimenti congelati.



Griglia
Si usa per la frittura e/o per mettere sulla rastrelliera desiderata gli alimenti da cuocere al forno, friggere e gli alimenti congelati.

Caratteristiche Tecniche Del Forno

Specifiche tecniche	60x60
Larghezza esterna	600 mm
Profondità esterna	630 mm
Altezza esterna	855 mm
Potenza lampada	15-25 W
Elemento riscaldante inferiore	1200 W
Elemento riscaldante superiore	1000 W
Elemento riscaldante turbo	2200 W
Elemento riscaldante grill	2000 W
Tensione di alimentazione	220-240V AC 50 Hz

ATTENZIONE: Affinché la modifica venga eseguita dal servizio autorizzato, questa tabella deve essere tenuta presente. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali problemi derivanti da eventuali modifiche erronee.

ATTENZIONE: Al fine di aumentare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

ATTENZIONE: I valori forniti con l'apparecchio o i relativi documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard. Questi valori possono variare in base all'utilizzo e alle condizioni ambientali.

Fornello specifiche tecniche	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas naturale			Gas naturale		Gas naturale	
Rapido Fornello	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Flusso di gas	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rapido Fornello	Iniettore	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Flusso di gas	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Ausiliario Fornello	Iniettore	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Fornello	Iniettore	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Flusso di gas	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Fornello	Iniettore	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Flusso di gas	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Fornello specifiche tecniche	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Rapido Fornello	Iniettore	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rapido Fornello	Iniettore	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Ausiliario Fornello	Iniettore	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flusso di gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Fornello	Iniettore	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Potenza	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Forno Fornello	Iniettore	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Flusso di gas	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Potenza	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

ATTENZIONE: I valori del diametro scritti sull'iniettore sono specificati senza la virgola. Per esempio; Il diametro di 1,70 mm è specificato come 170 sull'iniettore.

INSTALLAZIONE DEL FORNO

Controllare se l'installazione elettrica è adeguata per portare l'apparecchio in condizioni operative. In caso contrario contattare un elettricista e un idraulico per rendere questi servizi conformi ai requisiti. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

ATTENZIONE: È responsabilità del cliente preparare la posizione in cui collocare il prodotto e preparare l'installazione elettrica.

ATTENZIONE: Le regole degli standard locali relative alle installazioni elettriche devono essere seguite durante l'installazione del prodotto.

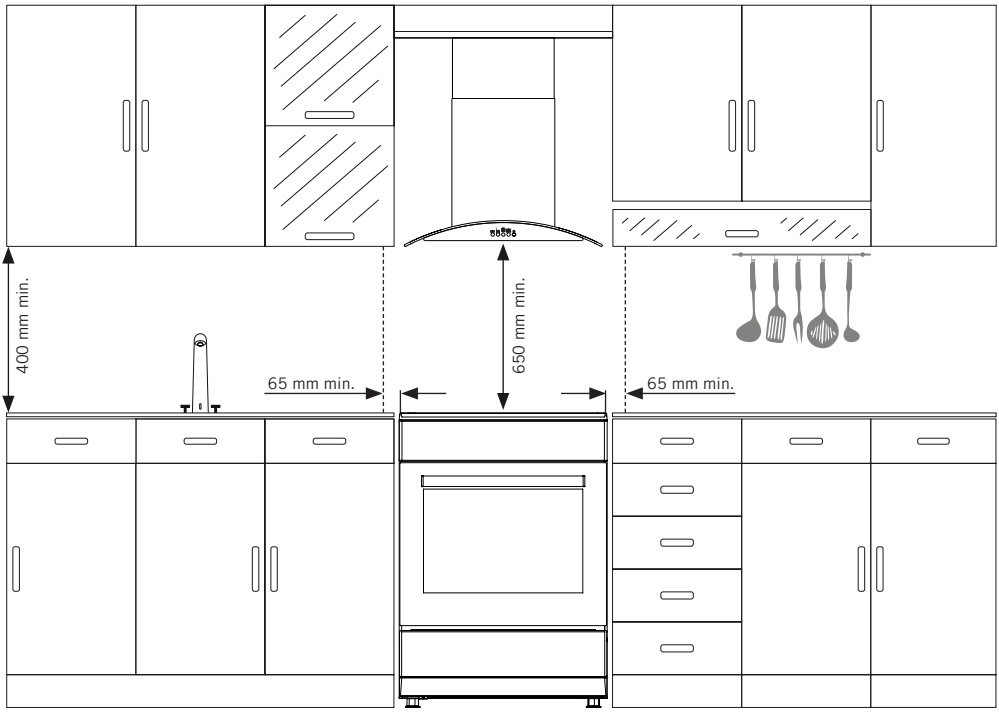
ATTENZIONE: Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima di installarlo. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

Giusto spazio per l'installazione e avvertenze importanti

I piedini dell'apparecchio non devono essere poggiati su superfici morbide, come tappeti. Il pavimento della cucina deve essere durevole per trasportare il peso dell'unità e di altre stoviglie che possono essere usate sul forno.

L'apparecchio deve essere utilizzato con una distanza minima di 400 mm dalle superfici superiori del piano di cottura e 65 mm dalle superfici laterali all'interno di un mobile da cucina.

L'apparecchio è adatto per l'uso su entrambe le pareti laterali, senza alcun supporto, o senza essere installato in un armadio. Se una cappa o un aspiratore saranno installati sopra la cucina, seguire le istruzioni del produttore per l'altezza del montaggio. (min. 650 mm)

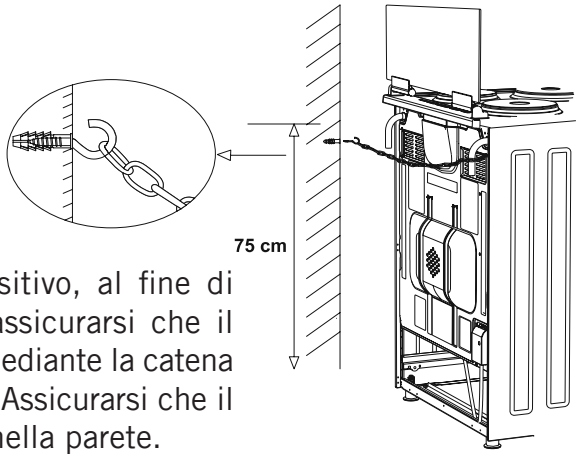


ATTENZIONE: Il mobile della cucina vicino all'apparecchio deve essere resistente al calore.

ATTENZIONE: Non installare l'apparecchio accanto a frigoriferi o refrigeratori. Il calore irradiato dall'apparecchio aumenta il consumo di energia dei dispositivi di raffreddamento.

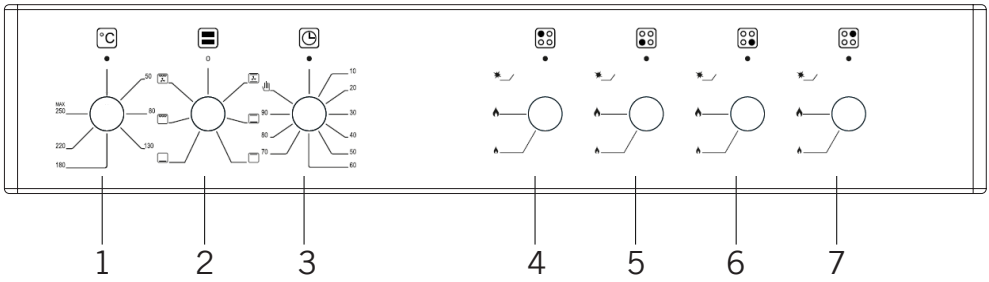
ATTENZIONE: Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

Illustrazione Catena Fissaggio



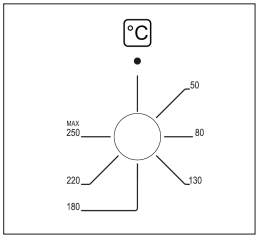
Prima dell'utilizzo del dispositivo, al fine di garantirne un utilizzo sicuro, assicurarsi che il prodotto sia fissato alla parete mediante la catena ed il gancio a vite in dotazione. Assicurarsi che il gancio sia avvitato saldamente nella parete.

PANNELLI DI CONTROLLO

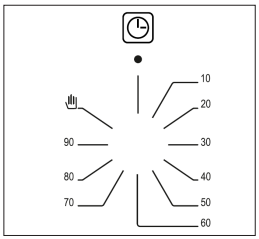


1. Termostato
2. Manopola selezione funzione
3. Timer meccanico
4. Bruciatore posteriore sinistro
5. Bruciatore anteriore sinistro
6. Bruciatore anteriore destro
7. Bruciatore posteriore destro

ATTENZIONE: Il pannello di controllo sopra riportato è solo a scopo illustrativo. Tenere conto del pannello di controllo sul proprio dispositivo.



Termostato: Utilizzato per determinare la temperatura di cottura del piatto da cuocere nel forno. Dopo aver posizionato il cibo all'interno del forno, ruotare l'interruttore per regolare la temperatura desiderata tra 40 e 240 °C. Per le temperature di cottura di cibi diversi, vedere la tabella di cottura.



Timer meccanico*: Usato per determinare il periodo di cottura in forno. Quando il tempo impostato è scaduto, l'alimentazione ai riscaldatori viene interrotta e viene emesso un segnale acustico di avviso. Il timer meccanico può essere regolato sul periodo desiderato tra 0 e 90 minuti. Per i tempi di cottura, vedere le tabelle di cottura.

UTILIZZO SEZIONE FORNO

Utilizzo Dei Bruciatori Del Forno

1. Se il forno è dotato di bruciatori funzionanti a gas, è necessario utilizzare la manopola appropriata per accendere i bruciatori. Alcuni modelli hanno l'accensione automatica dalla manopola; è facile accendere il bruciatore ruotando la manopola. Inoltre, i bruciatori possono essere accesi premendo il pulsante di accensione o possono essere accesi con un fiammifero.

2. Non azionare continuamente l'iniettore per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.

Utilizzo Di Elementi Riscaldanti Del Forno

1. Quando il forno viene azionato per la prima volta, si diffonderà un odore causata dall'uso degli elementi riscaldanti. Per eliminarlo, farlo funzionare a 240 °C per 45-60 minuti quando è vuoto.

2. La manopola di controllo del forno deve essere posizionata sul valore desiderato; altrimenti ilforno non funziona.

3. Tipi di pasti, tempi di cottura e posizioni del termostato sono indicati nella tabella di cottura. I valori indicati nella tabella di cottura sono valori caratteristici e sono stati ottenuti a seguito delle prove eseguite nel nostro laboratorio. Puoi trovare diverse varianti adatte ai tuoi gusti a seconda della tua cucina e delle tue abitudini.

4. Puoi far ruotare il pollo nel tuo forno con gli accessori.

5. Tempi di cottura: I risultati possono variare in base alla tensione dell'area e al materiale con qualità, quantità e temperature diverse.

6. Durante il periodo di cottura in forno, lo sportello del forno non deve essere aperto frequentemente. In caso contrario, la circolazione del calore potrebbe essere sbilanciata e i risultati potrebbero cambiare.

Utilizzo Del Grill

1. Quando si posiziona la griglia sul ripiano superiore, il cibo sulla griglia non deve toccarla.

2. È possibile preriscaldare per 5 minuti mentre si usa la griglia. Se necessario, è possibile capovolgere il cibo.

3. Il cibo deve essere al centro della griglia per fornire il massimo flusso d'aria attraverso il forno.

Per accendere il grill;

1. Posiziona il pulsante funzione sul simbolo del grill.

2. Quindi, impostarlo sulla temperatura del grill desiderata.

Per spegnere il grill;

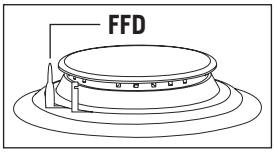
Impostare il pulsante funzione sulla posizione off.

ATTENZIONE: Tenere la porta del forno chiusa durante la grigliatura. (grill elettrico)

ATTENZIONE: Tenere la porta del forno aperta durante la grigliatura. (grill a gas)

Utilizzo Della Sezione Fornello

Utilizzo dei bruciatori a gas



Dispositivo di sicurezza di interruzione della fiamma (FFD); funziona istantaneamente quando il meccanismo di sicurezza si attiva a causa del liquido traboccato dai piani di cottura superiori.

1. Le valvole che controllano i fornelli a gas hanno uno speciale meccanismo di sicurezza. Per accendere il fornello, premere sempre l'interruttore in avanti e portarlo sul simbolo della fiamma, ruotandolo in senso antiorario. Tutti gli accendini devono funzionare e il fornello controllato deve soltanto accendersi. Tenere premuto l'interruttore fino al termine dell'accensione. Premere il pulsante iniettore e ruotare la manopola in senso antiorario.

2. Non azionare continuamente l'accensione per più di 15 sec. Se il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto prima di riprovare. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.

3. Nei modelli con sistema di sicurezza del gas, quando la fiamma del fornello si spegne, la valvola di controllo interrompe automaticamente l'emissione di gas. Per azionare i bruciatori con il sistema di sicurezza del gas è necessario premere la manopola e ruotare in senso antiorario. Dopo l'accensione è necessario attendere circa 5-10 secondi per l'attivazione dei sistemi di sicurezza del gas. Se il bruciatore si spegne per un qualsiasi motivo, chiudere la valvola di controllo del gas e attendere almeno un minuto prima di riprovare.

4. ● Chiuso Completamente aperto Mezzo aperto

5. Prima di utilizzare il piano di cottura, assicurarsi che i cappucci del bruciatore siano ben posizionati. Il corretto posizionamento dei cappucci del bruciatore è mostrato di seguito.

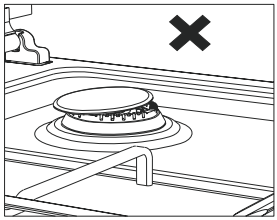


Figura 16

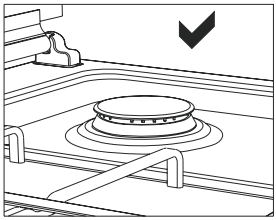
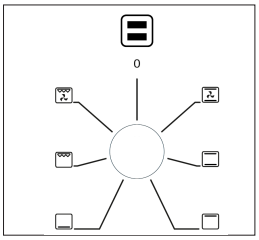


Figura 17

Dimensioni Della Pentola

	60*60
Bruciatore piccolo	12-18 cm
Bruciatore normale	18-20 cm
Bruciatore grande	22-26 cm

TIPI DI PROGRAMMA



Manopola funzione: Utilizzato per selezionare le funzioni del forno. I tipi di programma e le loro funzioni sono descritti di seguito. Alcune funzioni potrebbero non essere disponibili su tutti i modelli.

	Elementi riscaldanti inferiori e superiori		Ventola
	Lampada		Elemento riscaldante inferiore - superiore e ventola
	Grill		Elemento riscaldante superiore
	Grill e ventola		Elemento riscaldante inferiore
	Contaminuti		Accensione
	Fiamma		

ATTENZIONE: Tutti i tipi di fornelli e i tipi di programma di questi riscaldatori potrebbero non essere disponibili su tutti i modelli.

TABELLA DI COTTURA

AVVERTENZA: Il forno deve essere preriscaldato per 10 minuti prima di collocarci del cibo.

Alimenti	Funzione di cottura	Temperatura (°C)	Posizione ripiano	Durata cottura (min.)
Torta	Statica / Statica+Ventola	170-180	2	35-45
Torte di piccole dimensioni	Statica	170-180	2	25-30
Piccole Torte	Statica/ Statica+Ventola	180-200	2	35-45
Pasta	Statica	180-190	2	25-30
Biscotti	Statica	170-180	3	20-25
Torta Di Mele	Statica	180-190	2	50-70
Pan Di Spagna	Statica	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statica+Ventola	180-200	3	20-30
Lasagna	Statica	180-200	2	25-40
Meringa	Statica	100	2	60
Pollo	Statica+Ventola	180-190	2	45-50
Pollo Grigliato **	Griglia	200-220	4	25-30
Pesce Alla Griglia **	Griglia+Ventola	200-220	4	25-30
Lombata **	Griglia+Ventola	Max.	4	15-20
Polpetta **	Griglia	Max.	4	20-25

* Senza pre-riscaldare. Metà della cottura dovrebbe essere di 200 °C e quindi la seconda metà dovrebbe essere di 150 °C.

** A metà della cottura, il pasto dovrebbe essere girato.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Staccare la spina che fornisce l'elettricità al forno dalla presa.

2. Mentre il forno è in funzione o subito poco dopo l'avvio, è già estremamente caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

3. Non pulire mai la parte interna, il pannello, il coperchio, le teglie e tutte le altre parti del forno con strumenti come spazzole dure, retine per la pulizia o coltelli. Non usare materiali abrasivi, che potrebbero graffiare, materiali acidi o detergenti.

4. Dopo aver pulito le parti interne del forno con un panno insaponato, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente con un panno morbido.

5. Pulire le superfici in vetro con sostanze speciali per la pulizia del vetro.

6. Non pulire il piano cottura con pulitori a vapore.

7. Prima di aprire il coperchio superiore del forno, pulire il liquido fuoriuscito da esso. Inoltre, prima di chiudere il coperchio, assicurarsi che il piano di cottura sia sufficientemente raffreddato.

8. Non utilizzare mai agenti infiammabili come acido, diluente e benzina durante la pulizia del forno.

9. Non lavare le componenti in plastica e in alluminio del piano lavoro in lavastoviglie.

10. Per pulire il coperchio frontale in vetro del forno rimuovere le viti di fissaggio che fissano la maniglia con un cacciavite e rimuovere lo sportello del forno. Pulire e risciacquare accuratamente. Dopo l'asciugatura, posizionare correttamente il vetro del forno e reinstallare la maniglia.

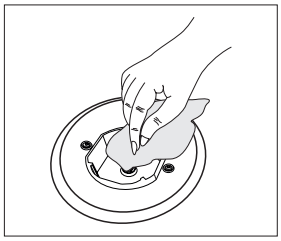


Figura 18

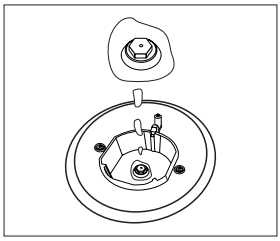


Figura 19

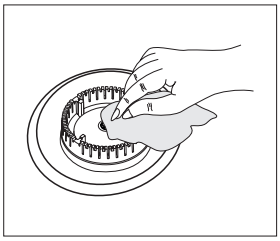


Figura 20

Rimozione Dello Sportello Del Forno

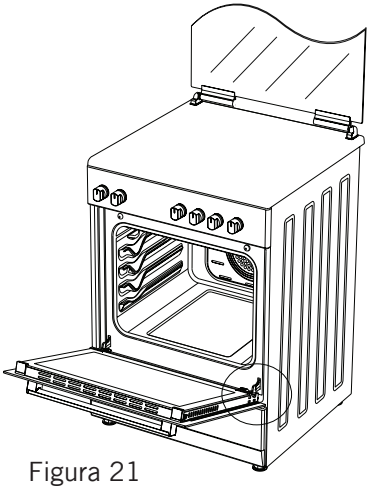


Figura 21

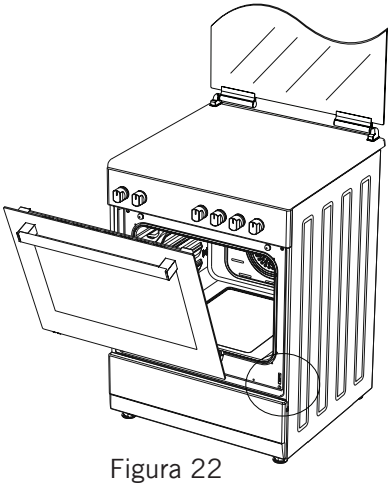


Figura 22

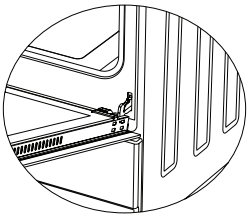


Figura 21.1

Aprire completamente lo sportello del forno tirando verso di sé. Dopo eseguire la procedura di sblocco tirando il blocco della cerniera verso l'alto con l'aiuto di un cacciavite come mostrato nella **figura 21.1.**

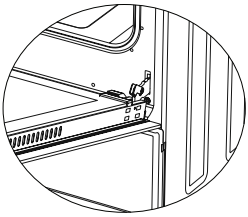


Figura 21.2

Portare il blocco della cerniera nell'angolazione massima come mostrato nella **figura 21.2**. Portare entrambe le cerniere che collegano lo sportello del forno al forno nella stessa posizione.

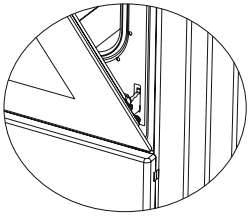


Figura 22.1

In seguito chiudere lo sportello del forno in modo che sia inclinato verso il blocco della cerniera come mostrato nella **figura 22.1.**

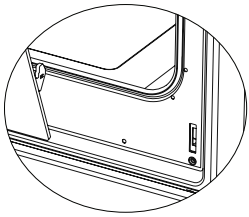


Figura 22.2

Per rimuovere lo sportello del forno, tirarlo verso l'alto tenendolo con entrambe le mani quando si è vicini alla posizione chiusa, come mostrato nella **figura 22.2**.

Per rimontare lo sportello del forno, eseguire al contrario i passi suddetti.

Pulizia E Manutenzione Del Vetro Dello Sportello Del Forno

Rimuovere il profilo premendo le tacche di plastica su entrambi i lati come mostrato in figura 23 e tirando il profilo verso di sé come mostrato in figura 24. Rimuovere quindi il vetro interno come mostrato in figura 25. Se necessario, è possibile rimuovere il vetro centrale allo stesso modo. Dopo il termine della pulizia e della manutenzione, rimuovere i vetri e il profilo in ordine inverso. Accertarsi che il profilo sia posizionato correttamente.

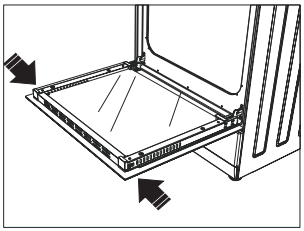


Figura 23

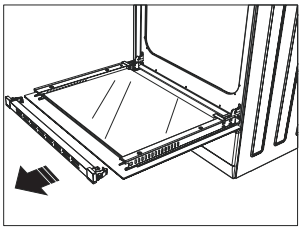


Figura 24

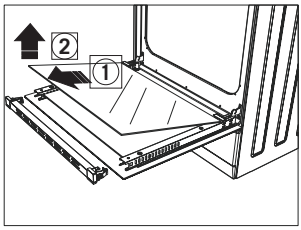
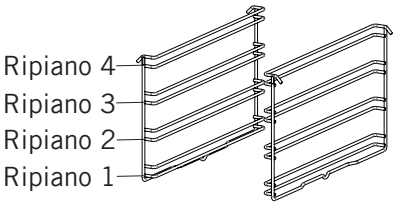


Figura 25

Posizioni Ripiano



È importante posizionare correttamente la griglia metallica nel forno. Evitare che la griglia metallica tocchi la parete posteriore del forno. Le posizioni dei ripiani sono mostrate nella figura seguente. È possibile posizionare un vassoio profondo o un vassoio standard nei ripiani a filo inferiore e superiore.

Installazione e rimozione di ripiani a filo

Per rimuovere i ripiani a filo, premere i clip mostrati con le frecce nella figura, rimuovere prima il lato inferiore e il lato superiore dal luogo di installazione. Per installare i ripiani a filo; invertire la procedura per la loro rimozione.

Sostituire La Lampadina

AVVERTENZA: Per evitare le scosse elettriche, accertarsi che il circuito dell'apparecchio sia aperto prima della sostituzione della lampadina (aprire il circuito significa staccare l'alimentazione)

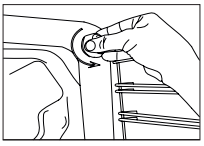
Prima scollegare l'alimentazione dell'apparecchio e accertarsi che l'apparecchio sia freddo.

Rimuovere la protezione di vetro ruotandola come indicato nella figura sul lato sinistro. Se si ha difficoltà a girarla, utilizzare guanti di plastica.

Dopo rimuovere la lampadina ruotandola e installando quella nuova con le stesse specifiche.

Reinstallare la protezione di vetro, inserire il cavo dell'apparecchio nella presa elettrica e completare la sostituzione. Ora è possibile utilizzare il forno.

Lampada tipo G9



220-240 V, AC
15-25 W

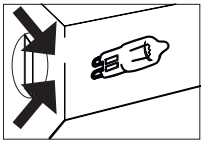


Figura 27

Lampada tipo E14

220-240 V, AC
15 W

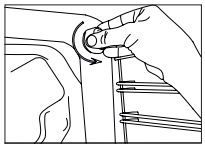


Figura 28

Utilizzo Del Deflettore Grill *

1. Un pannello di sicurezza è progettato per proteggere il pannello di controllo e i pulsanti, quando il forno è in modalità grill. (figura 29)

2. Utilizzare questo pannello di sicurezza per evitare che il calore danneggi il pannello di controllo e i pulsanti quando il forno è in modalità grill.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.

3. Posizionare il pannello di sicurezza sotto il pannello di controllo, aprendo il vetro del coperchio anteriore del forno. (figura 30)

4. Poi fissare il pannello di sicurezza tra il forno e il coperchio anteriore chiudendo delicatamente il coperchio. (figura 31)

5. Per la cottura è importante mantenere il coperchio aperto nella distanza specificata, quando si cucina in modalità grill.

6. Il pannello di sicurezza fornisce una situazione di cottura ideale, proteggendo al tempo stesso il pannello di controllo e i pulsanti.

ATTENZIONE: Se la cucina ha l'opzione **"funzionamento grill chiuso"** con termostato, è possibile mantenere la porta del forno chiusa durante il funzionamento; in questo caso il foglio deflettore del grill non sarà necessario.

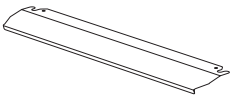


Figura 29

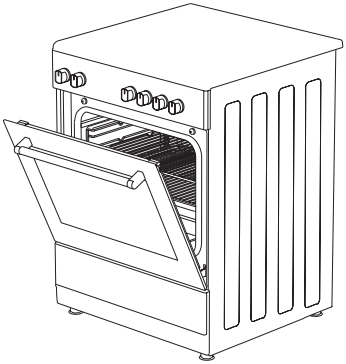


Figura 30

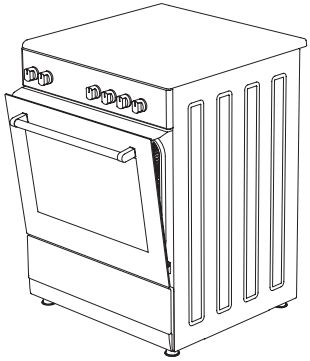


Figura 31

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.

Aspetti da controllare

Nel caso in cui si verifichi un problema con il forno, per prima cosa controlla la tabella qui sotto e prova ad applicarne i suggerimenti.

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Il forno non funziona.	Alimentazione non disponibile.	Controllare l'alimentazione.
	Alimentazione gas non disponibile.	Controllare che la valvola principale del gas sia aperta.
		Controllare se il tubo del gas è piegato o attorcigliato.
		Assicurarsi che il tubo del gas sia collegato al forno.
		Controllare se viene utilizzata una valvola del gas adatta.
Il forno si arresta durante la cottura.	La spina esce dalla presa a muro.	Reinserire la spina nella presa a parete.
Si spegne durante la cottura.	Operazione continua troppo lunga.	Lasciare raffreddare il forno dopo lunghi cicli di cottura.
	Più di una spina in una presa a muro.	Utilizzare solo una spina per ogni presa a muro.
La porta del forno non si apre correttamente.	Residui di cibo bloccati tra la porta e la cavità interna.	Pulire bene il forno e provare a riaprire la porta.
Iniettore non funzionante.	Le punte o il corpo delle candele di accensione sono ostruiti.	Pulire punte o corpo di accensione di tappi di bruciatori a gas.
	I tubi del bruciatore a gas sono intasati.	Pulire i tubi del bruciatore a gas.
Scossa elettrica quando si tocca il forno.	Assenza di messa a terra adeguata.	Assicurarsi che l'alimentazione sia messa a terra correttamente.
	Viene utilizzata una presa a muro senza messa a terra.	

Problema	Possibile causa	Cosa fare
Acqua che gocciola.	Acqua o vapore si possono generare in determinate condizioni a seconda del cibo che viene cotto. Questo non costituisce un difetto del prodotto.	Lasciare raffreddare il forno e asciugarlo con un canovaccio.
Vapore che esce da una fessura sulla porta del forno.		
Acqua che rimane all'interno del forno.		
Il forno non si scalda.	Porta del forno aperta.	Chiudere la porta e riavviare.
	I comandi del forno non sono regolati correttamente.	Leggere la sezione relativa al funzionamento del forno e ripristinarlo.
	Fusibile scattato o interruttore automatico disattivato.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico. Se si ripete spesso, chiamare un elettricista.
Fumo che esce durante l'uso.	Quando si usa il forno per la prima volta.	Il fumo esce dai riscaldatori. Non si tratta di un'anomalia di funzionamento. Dopo 2-3 cicli, non ci sarà più fumo.
	Cibo sul riscaldatore.	Lasciare raffreddare il forno e pulire i residui di cibo dal riscaldatore.
Durante il funzionamento del forno fuoriuscita di puzza di bruciato o plastica.	All'interno del forno vengono utilizzati accessori in plastica o altri materiali non resistenti al calore.	Ad alte temperature, utilizzare idonei accessori di vetro.
Il forno non cuoce bene.	Porta del forno viene aperta di frequente durante la cottura.	Non aprire la porta del forno frequentemente, se il cibo che si sta cuocendo non richiede di essere girato. Se si apre la porta, la temperatura interna si abbassa e quindi il risultato della cottura ne sarà influenzato.
La luce interna è debole o non funziona.	Oggetto estraneo che copre la lampada durante la cottura.	Pulire la superficie interna del forno e ricontrollare.
	La lampada potrebbe non funzionare correttamente.	Sostituire con una lampada con le stesse specifiche.

REGOLE D'USO

1. Non utilizzare lo sportello e / o la maniglia per trasportare o spostare l'apparecchio.

2. Effettuarne il movimento e il trasporto nella confezione originale.

3. Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica / scarica e maneggia.

4. Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.

5. Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.

6. Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformarlo durante il funzionamento.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Questo manuale vi aiuterà a usare il prodotto in modo rapido e sicuro.

1. Utilizzare contenitori di colore scuro e smalto che conducono meglio il calore nel forno.

2. Mentre si cuoce il cibo, se la ricetta o il manuale utente indica che è necessario il preriscaldamento, preriscaldare il forno.

3. Non aprire spesso la porta del forno durante la cottura.

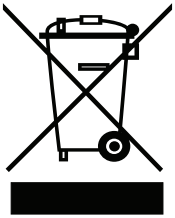
4. Cerca di non cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinarli nello stesso momento posizionando due pentole sulla griglia.

5. Cuocere più piatti in successione. Il forno non perderà calore.

6. Spegnere il forno pochi minuti prima della scadenza del tempo di cottura. In questo caso, non aprire la porta del forno.

7. Scongelare il cibo surgelato prima di cucinarlo.

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Smaltire gli imballaggi in modo ecologico.
Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche-RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchio usati, come applicabile in tutta la UE.

INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i nostri regolamenti nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.

Chers utilisateurs,

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

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

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

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

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

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

« Conforme à la directive DEEE. »

Table des matieres

Avertissements importants 89
Connexion electrique 102
Connexion de gaz 103
Présentation de l'appareil 108
Accessoires 109
Caractéristiques techniques de votre four 110
Installation de votre four 113
Illustration d'arrimage de chaîne 115
Panneau de commande 115
Utilisation de la section de four 116
Utilisation du grill 117
Utilisation de la table de cuisson 118
Types de programmes 120
Tableau de cuisson 121
Maintenance et nettoyage 122
Assemblage de la porte du four 123
Nettoyage et maintenance de la vitre avant du four 124
Positions de la grille 125
Remplacement de l'ampoule du four 125
Utilisation de la feuille de déflecteur de grill 126
Dépannage 127
Règles de manutention 129
Recommandations pour économiser l'énergie 129
Mise au rebut respectueuse de l'environnement 130
Informations relatives à l'emballage 130

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

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

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

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

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

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

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

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

44. L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.

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

46. De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures personnelles.

47. Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.

48. Le couvercle supérieur du four peut être fermé pour une raison. Reculez pour éviter que la nourriture chaude ne vous tombe dessus. Il y a un risque de brûlure.

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

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

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

52. L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

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

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

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

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

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

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

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

Sécurité électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sécurité du gaz

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Que faire en cas de détection d'odeur de gaz

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

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

3. N'utilisez pas de téléphone ou téléphone portable.

4. Ouvrez les portes et les fenêtres.

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

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

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

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

Utilisation prévue

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

2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.

3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.

4. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.

5. La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.

Connexion Electrique

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

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

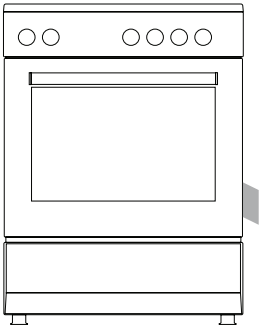
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le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

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

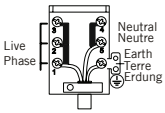
5. Le câble électrique ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

6. Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.

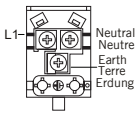
Connexion électrique schéma



220-240V - 50Hz.



H05 VVH05 VV-F 3G 4 mm²-F 3G 4mm²



HH05 VV05 VV-F 3G 1.5m-F 3G 1.5 mm²

Connexion De Gaz

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

Veuillez faire fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

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

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

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

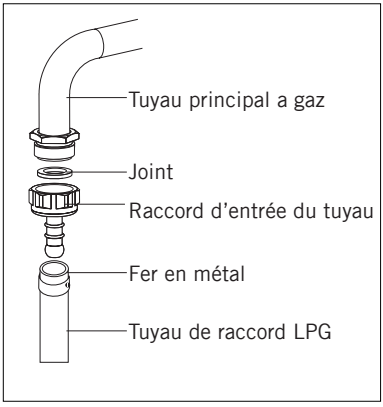
4. Inspectez à nouveau la connexion de gaz.

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

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

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

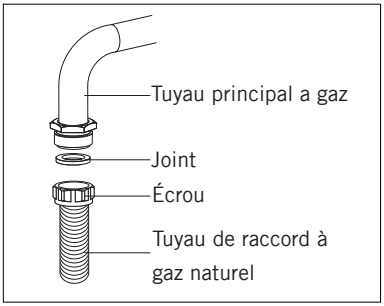
Pour une connexion GPL;



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

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

Pour le raccordement au gaz naturel



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

Passage pour le tuyau de gaz

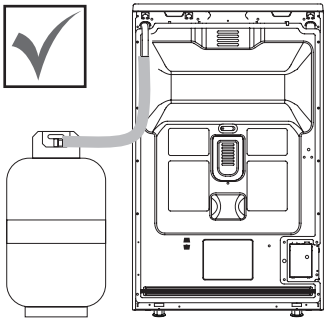


Figure 1

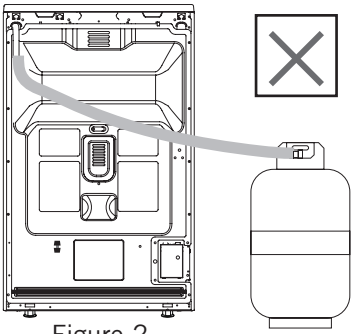


Figure 2

Branchez l'appareil sur le robinet de la tuyauterie de gaz suivant l'itinéraire le plus court possible et de telle sorte qu'aucune fuite de gaz ne puisse être enregistrée.
Pour effectuer le contrôle d'étanchéité assurez vous que les poignées du panneau de commande sont fermées et que la bouteille de gaz est ouverte.
AVERTISSEMENT: Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance simlaire.
Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.
Lors de la mise en place de l'appareil assurez-vous qu'il est au même niveau que le plan de travail. Au besoin, réglez ses pieds au niveau du plan de travail.
Placez l'appareil sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.

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

Instructions pour le changement de gicleur

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

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

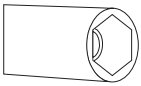


Figure 3

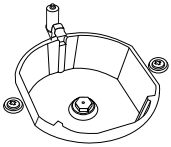


Figure 4

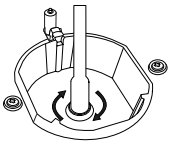


Figure 5

Remplacement du gicleur

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

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

Réglage réduit du débit de gaz pour les robinets de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.

2. Retirez le bouton du robinet à gaz.

3. À l'aide d'un tournevis de taille appropriée, réglez la vis de réglage du débit. Pour GPL (butane propane), tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

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

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

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

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

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

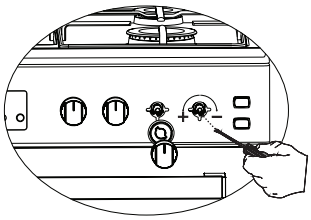


Figure 6

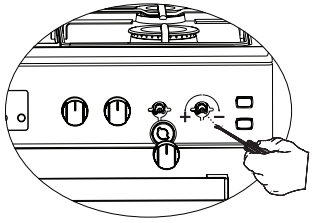


Figure 7

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

Désassembler le brûleur du haut:

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

Figure 8

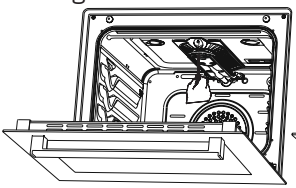


Figure 9

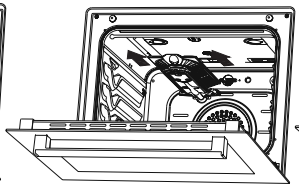
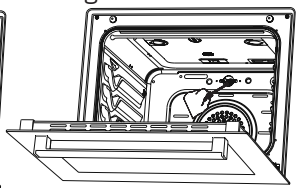


Figure 10



Désassembler le brûleur du bas:

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

Figure 11

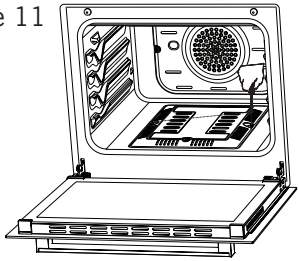


Figure 12

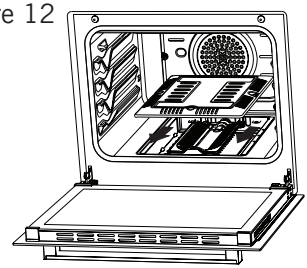


Figure 13

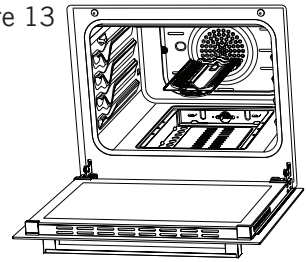
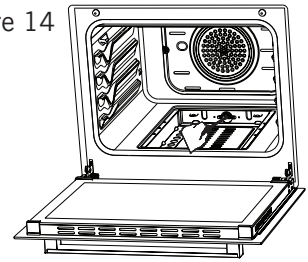
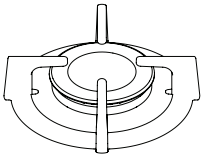
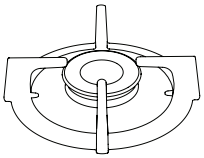


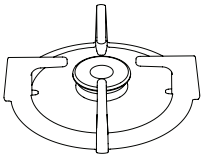
Figure 14

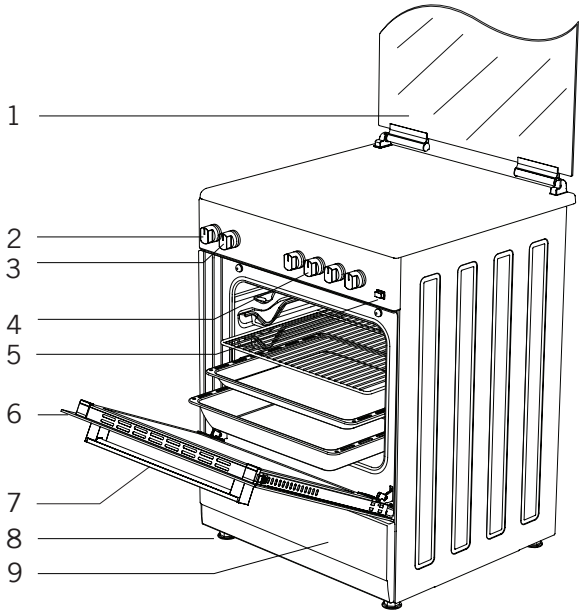


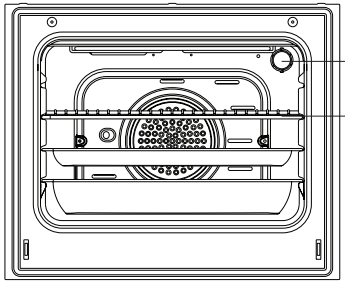
PRESENTATION DE L'APPAREIL





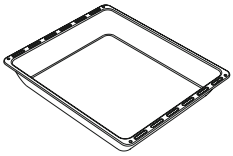






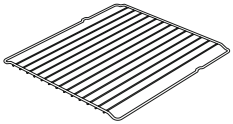
1. Porte en Verre (porte en tôle)
2. Réglage du thermostat
3. Réglage du four
4. Contrôle de la section de cuisson Interrupteurs
5. Bouton-poussoir briquet
6. Porte
7. Poignée
8. Jambe en plastique
9. Porte de l'armoire inférieure
10. Voyant
11. Grill
12. Grand brûleur
13. Brûleur moyen
14. Brûleur auxiliaire

Accessoires



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

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



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

Caracteristiques Techniques De Votre Four

Spécifications	60x60
Largeur extérieure	600 mm
Profondeur extérieure	630 mm
Hauteur extérieure	855 mm
Puissance de la lampe	15-25 W
Élément chauffant inférieur	1200 W
Élément chauffant supérieur	1000 W
Élément de chauffage turbo	2200 W
Élément de chauffage de la grille	2000 W
Tension d'alimentation	220-240V AC 50 Hz

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

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

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

Spécifications du brûleur		G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
		Gaz naturel		Gaz naturel		Gaz naturel	
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consuption	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consuption	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consuption	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	Injecteur	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Consuption	0,196	m³/h	0,196	m³/h	0,196	m³/h
	Puissance	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Brûleur du Bas Four	Injecteur	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Consuption	0,235	m³/h	0,235	m³/h	0,235	m³/h
	Puissance	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

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

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

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

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

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

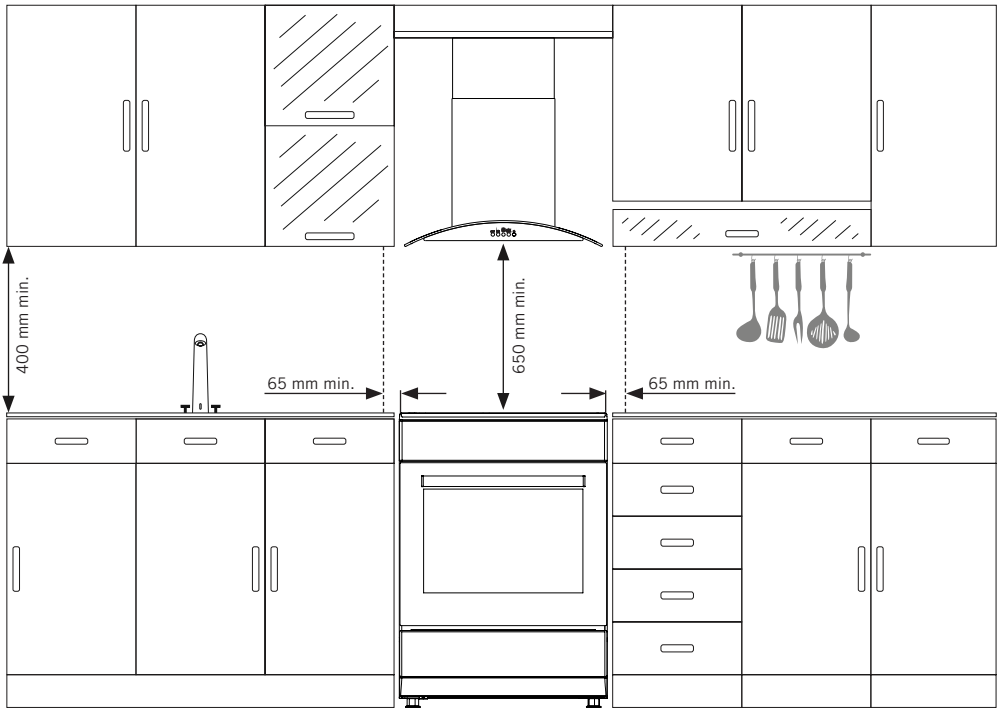
AVERTISSEMENT : Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

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

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 65 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)

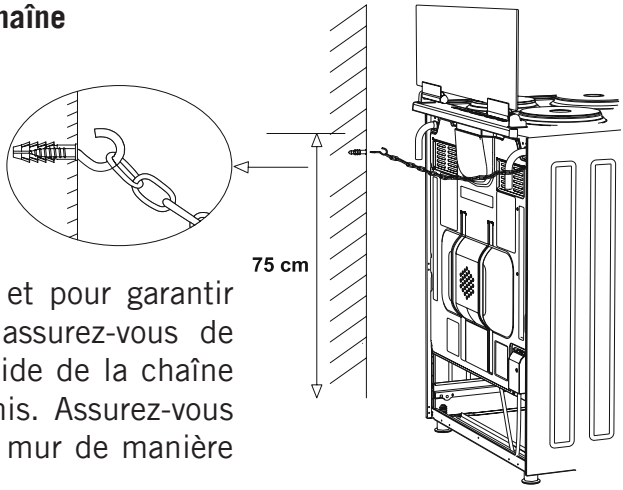


AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

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

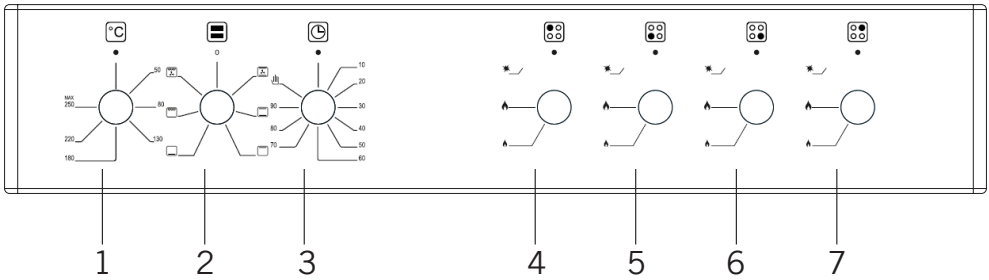
AVERTISSEMENT: N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

Illustration D'arrimage De Chaîne



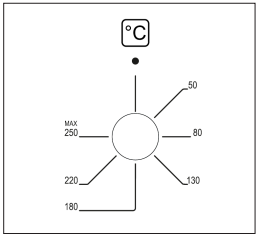
Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

PANNEAU DE COMMANDE

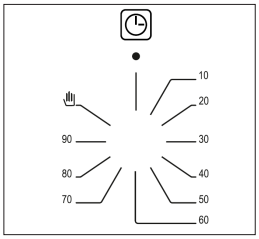


1. Thermostat
2. Bouton de sélection de fonctions
3. Minuterie mécanique
4. Feu arrière gauche
5. Feu avant gauche
6. Feu avant droit
7. Feu arrière droit

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



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



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

UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

Utilisation Des Brûleurs De Four

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

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

Utilisation Des Éléments Chauffants Du Four

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

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

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

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

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

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

Utilisation Du Grill

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

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

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

Pour allumer le gril:

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

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

Pour éteindre le gril

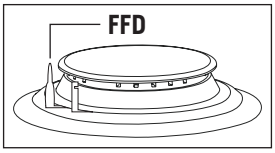
Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

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

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

Utilisation De La Table De Cuisson

Utilisation des brûleurs à gaz



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

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

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

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

4. ● Fermé Complètement ouvert Ouvert à moitié

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

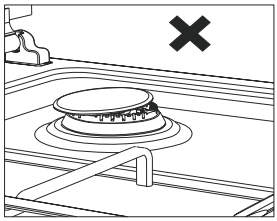


Figure 16

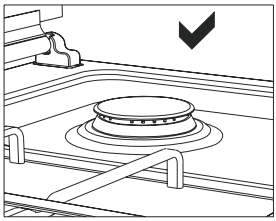
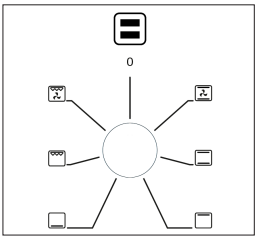


Figure 17

Dimensions Du Pot

	60*60
Petit brûleur	12-18 cm
Brûleur moyen	18-20 cm
Grand brûleur	22-26 cm

TYPES DE PROGRAMMES



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

	Élément chauffant supérieur et inférieur éléments		Ventilateur
	Lampe		Élément chauffant inférieur et supérieur et ventilateur
	Gril		Élément chauffant supérieur
	Gril et ventilateur		Élément chauffant inférieur
	Minuterie		Allumage
	Flamme		

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

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

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

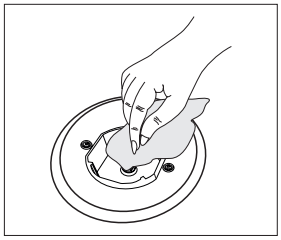


Figure 18

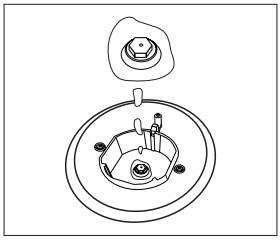


Figure 19

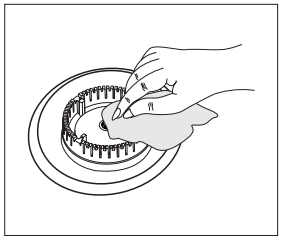


Figure 20

Demontage De La Porte Du Four

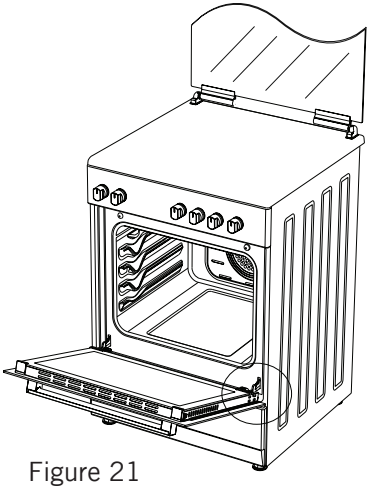


Figure 21

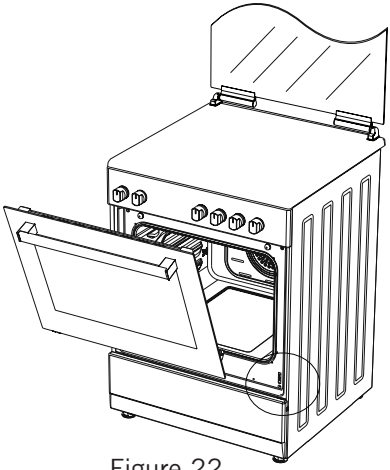


Figure 22

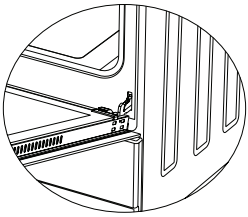


Figure 21.1

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

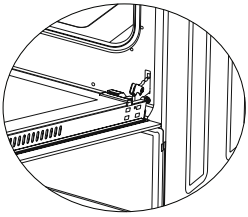


Figure 21.2

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

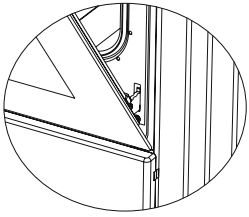


Figure 22.1

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

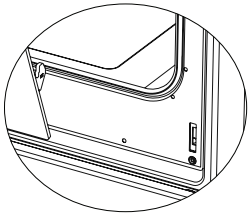


Figure 22.2

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

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

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

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

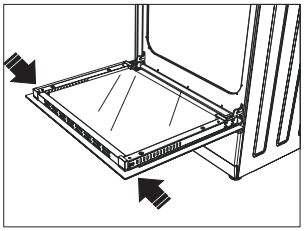


Figure 23

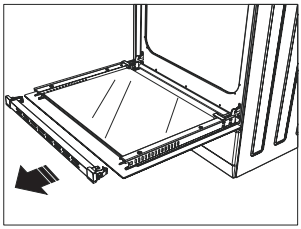


Figure 24

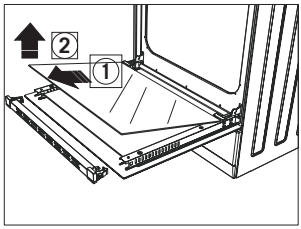
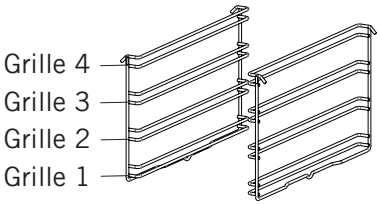


Figure 25

Positions De La Grille



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

Installation et retrait des supports de câbles

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

Remplacement De L'ampoule Du Four

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

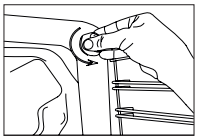
Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

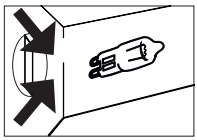
Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

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

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

Type de lampe G9

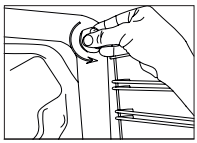




220-240 V, AC
15-25 W

Figure 27

Type de lampe E14



220-240 V, AC
15 W

Figure 28

Utilisation De La Feuille De Déflecteur De Grill *

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

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

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

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

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

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

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

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

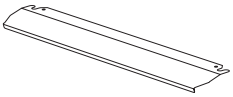


Figure 29

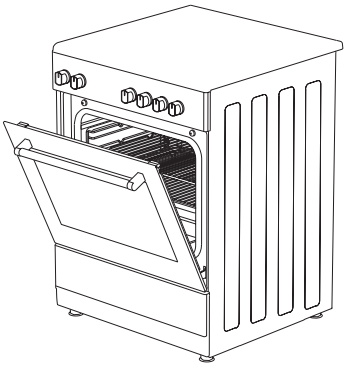


Figure 30

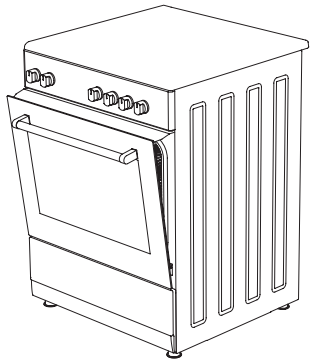


Figure 31

DÉPANNAGE

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

Point de Contrôle

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

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

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

RÈGLES DE MANUTENTION

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

2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.

3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.

4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.

5. Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.

6. Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

1. Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.

2. Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.

3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.

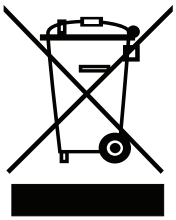
4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.

5. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.

6. Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.

7. Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

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