



Built-in Oven
User Manual
Four Encastrable
Manuel d'utilisation



BBWGT12100XS

EN / FR

785.4400.02/R.AB/26.03.2021/2-1

7786584327

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.

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



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



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

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

2 Environmental Instructions 13

Waste regulation.....	13
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	13
Package information.....	13
Recommendations for energy saving.....	13

3 Your product 14

Product introduction.....	14
Product control panel introduction and usage	15
Oven control.....	15
Oven operating functions.....	17
Product accessories.....	18
Use of product accessories.....	19
Technical specifications.....	22
Injector table.....	22

4 Installation 23

Before installation.....	23
Electrical connection.....	26

Gas connection.....	27
Placing the product.....	28
Gas conversion.....	29

5 First use 33

First cleaning.....	33
---------------------	----

6 How to operate the oven 34

General information on oven usage.....	34
Turning on the gas oven.....	34
Turning on the gas grill.....	35
Rotisserie function.....	35

7 General information about cooking 37

General warnings about cooking in the oven	37
Pastries and oven food.....	37
Meat, Fish and Poultry.....	39
Grill.....	40

8 Maintenance and care 41

General cleaning information.....	41
Cleaning the accessories.....	42
Cleaning the control panel.....	42
Cleaning the inside of the oven (cooking area)	42
Cleaning the oven door.....	43
Removing the inner glass of the oven door.....	45
Cleaning the oven lamp.....	45

9 Troubleshooting 47

1 Safety instructions

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

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



Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on

the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.

- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- While the oven is operating, its back surface also gets hot. Gas connections and / or electrical cables should not touch the back surface, connections may be damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to

disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Switch off the product or turn off the fuse from the fuse box.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

 **Safety in gas operations**

- **WARNING:** The use of gas cooker products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical

ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.

- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- It is required for gas to burn well in products with gas. If the gas does not burn adequately, carbon monoxide (CO) may be released. Carbon monoxide is a colorless, odorless and very toxic gas, and even a small amount has a fatal effect. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy,

cut and intensely yellow, the gas does not burn well.

- Gas products and gas systems should be checked regularly for proper operation. The hose hood, hose and clamp should be checked regularly and renewed in periods recommended by the manufacturer and when necessary.
- Always use LPG cylinders in an upright position. If it is not used in an upright position, Propane / Butane in liquid form may enter the product and cause gas leaks and sudden flares.
- Ask your local gas supplier for phone numbers for gas-related emergencies and information about measures to be taken in case of gas smell.



What to do when you smell gas!

- Do not use naked flames and do not smoke. Do not use any electrical buttons (eg lamp button or doorbell). Do not use a landline or mobile phone.
- Open the doors and windows.

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



Transportation safety

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard

and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.



Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

For products with gas:

- Before installation, check whether the local distribution (gas type and gas pressure) conditions are compatible with the product settings.
- Any work on gas equipment and systems should be

carried out by authorized and qualified persons.

- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The flexible gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is

made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.

- There is no element in the product that discharges the gases produced by combustion. The product must be installed and connected in accordance with applicable installation regulations. Particular attention should be paid to ventilation requirements. See the room ventilation section described in the manual.



Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- If you do not use the product for a long time, turn off the main gas tap.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.

- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.



Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.

- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.



Accessory use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "Usage of accessories".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the



Cooking safety

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.

oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on

it! There is an electric shock hazard!

- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

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

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

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

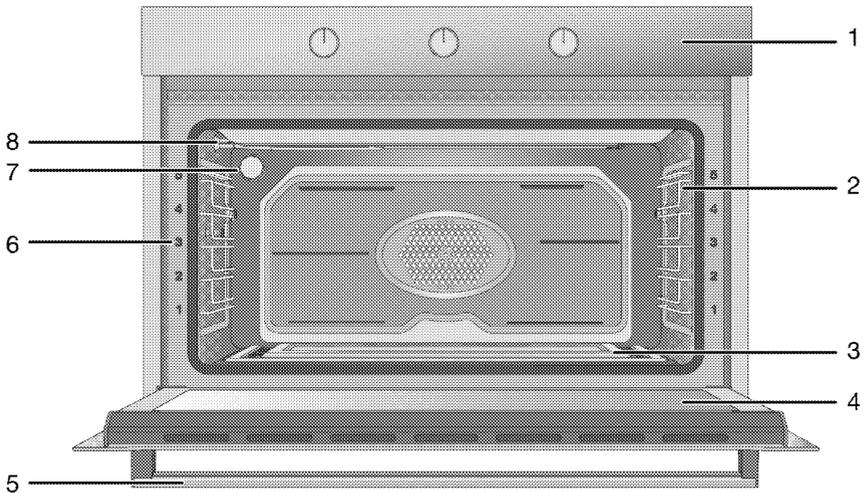
Recommendations for energy saving

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

- Defrost frozen food before cooking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- If specified in the recipe or user manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You can cook at the same time by placing two cooking containers on the wire shelf. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

3 Your product

Product introduction



- 1 Control panel
- 2 Wire shelves*
- 3 Bottom heater (bottom steel plate)
- 4 Door
- 5 Handle
- 6 Shelf positions
- 7 Lamp**
- 8 Grill burner

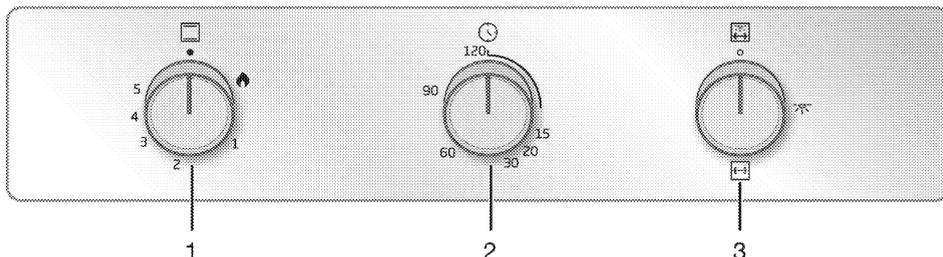
* It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

** It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

Product control panel introduction and usage

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

Oven control



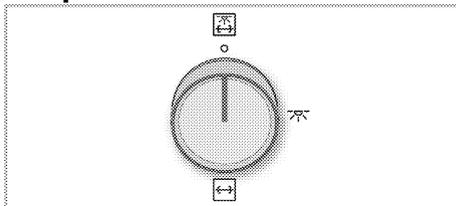
- 1 Oven control knob
- 2 Timer knob
- 3 Lamp/Rotisserie knob

Oven control knob

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

Indicator	Specifications
	Off position
1 - 5	Gas levels of oven
	Grill

Lamp/Rotisserie knob



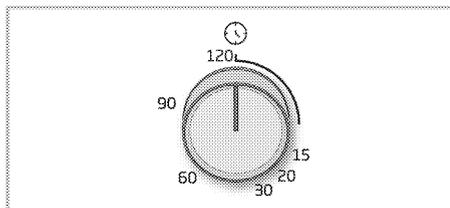
You may turn the rotisserie function of your oven and the oven lamp on and off with the lamp/rotisserie knob. In case of a power failure, the rotisserie function and the oven lamp will not operate. The operation of the rotisserie function is described in the following sections.

Furnace temperature

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

Gas level	Temperature (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	265

Timer



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

Setting the timer

1. You can determine how long the alarm will sound by turning the timer button clockwise.
2. The button automatically turns rotates clockwise to a full turn and the alarm

sounds when the set time has expired. The oven will not be turned off at the end of the timer setting. Turn the oven control button to off position in order to turn off the oven.

Oven operating functions

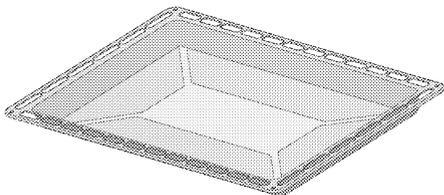
On the function table; the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Oven lamp	-	No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.
	Rotisserie	-	Only the spit roast engine (doner skewer) works in the oven.

Product accessories

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

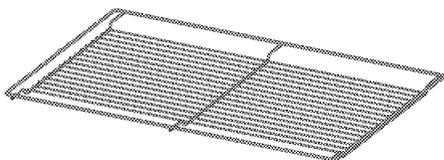
NOTICE : The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.



Standard tray

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

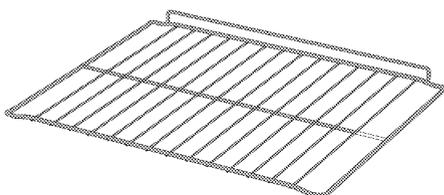
Models with wire shelves:



Wire grill

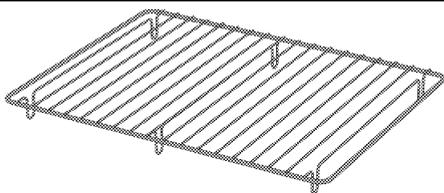
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

Models without wire shelves:



Wire grill in tray

By placing it in the tray (if provided), it is ensured that the oils flowing while grilling are collected in the tray and thus the contamination of the oven is prevented.



Rotisserie and skewer

It is used for grilling red meat, poultry and fish from all directions.

*Plastic handle and rotisserie/skewer support wire are provided depending on the model. They may not be available on your product.



Use of product accessories

Cooking shelves

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

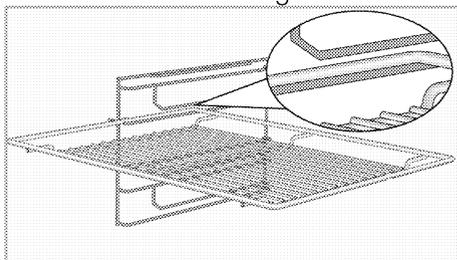
Models with wire shelves

Models without wire shelves

Placing the wire grill on the cooking shelves

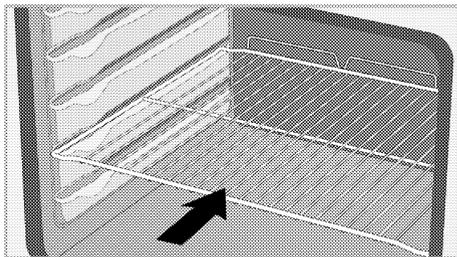
Models with wire shelves:

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. The wire grill should be placed between two wire racks as shown in the figure.



Models without wire shelves:

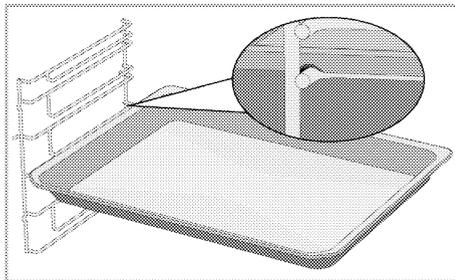
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



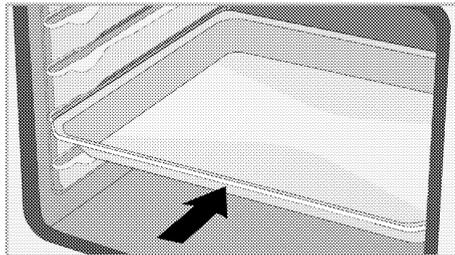
Placing the tray on the cooking shelves

Models with wire shelves:

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



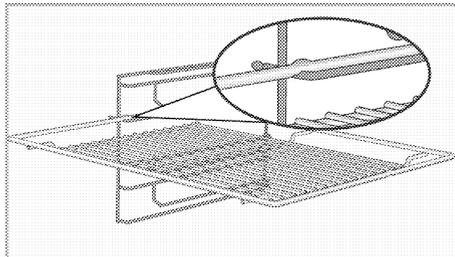
Models without wire shelves:



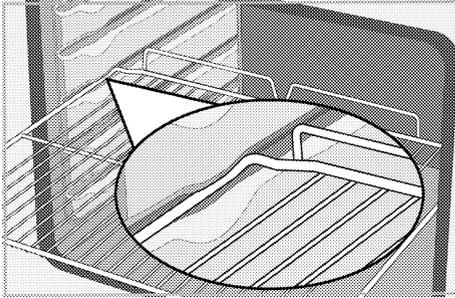
Stopper function of the wire grill

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

Models with wire shelves

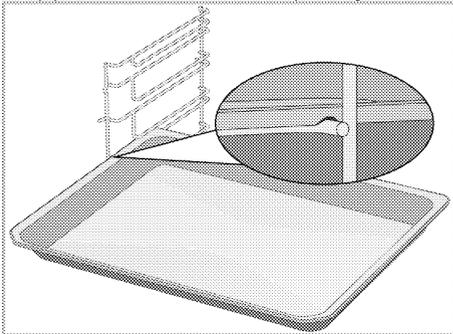


Models without wire shelves



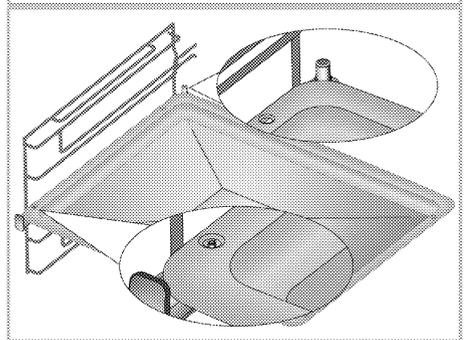
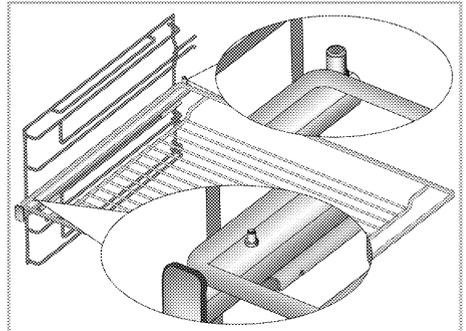
Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

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



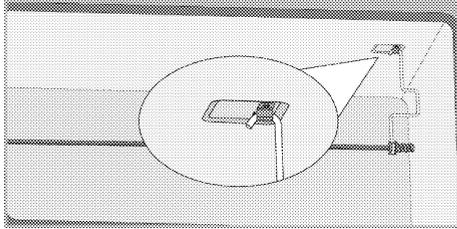
Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails- Models with wire shelves and telescopic rails

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



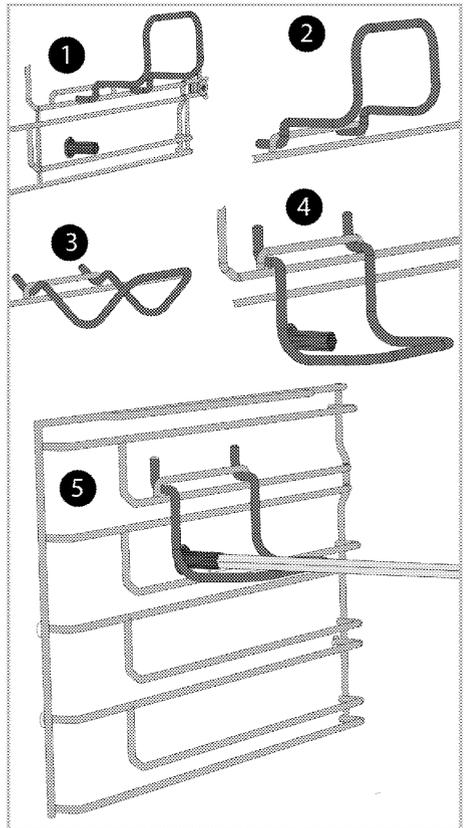
Attaching the rotisserie spit

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

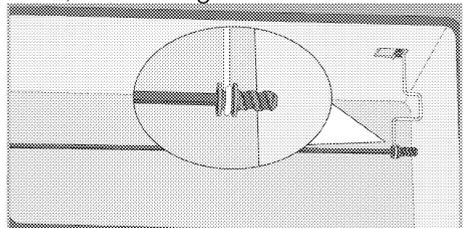


As shown in the figure, attach the rotisserie and skewer support wire into its place.

*Rotisserie and skewer support wire and its place on the product, provided depending on the model. They may not be available on your product.



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



Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	595 mm/894 mm/547 mm
Oven installation dimensions (height/width/depth)	590 or 600 mm/860 mm/min. 550 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50/60 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Total gas consumption	3,5 kW
Category of gas product	Cat II 2H3B/P
Gas type / pressure that the product is set	LPG G 30/28-30 mbar
Gas types / pressures to which the product can be converted	NG G 20/20 mbar/
Oven type	Gas oven
Oven gas consumption	3,5 kW
Grill gas consumption	2,8 kW

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

Injector table

Gas type / Gas pressure	Gas oven	Gas grill
G 20/20 mbar	132	122
G 30/28-30 mbar	92	84

4 Installation

General warnings

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

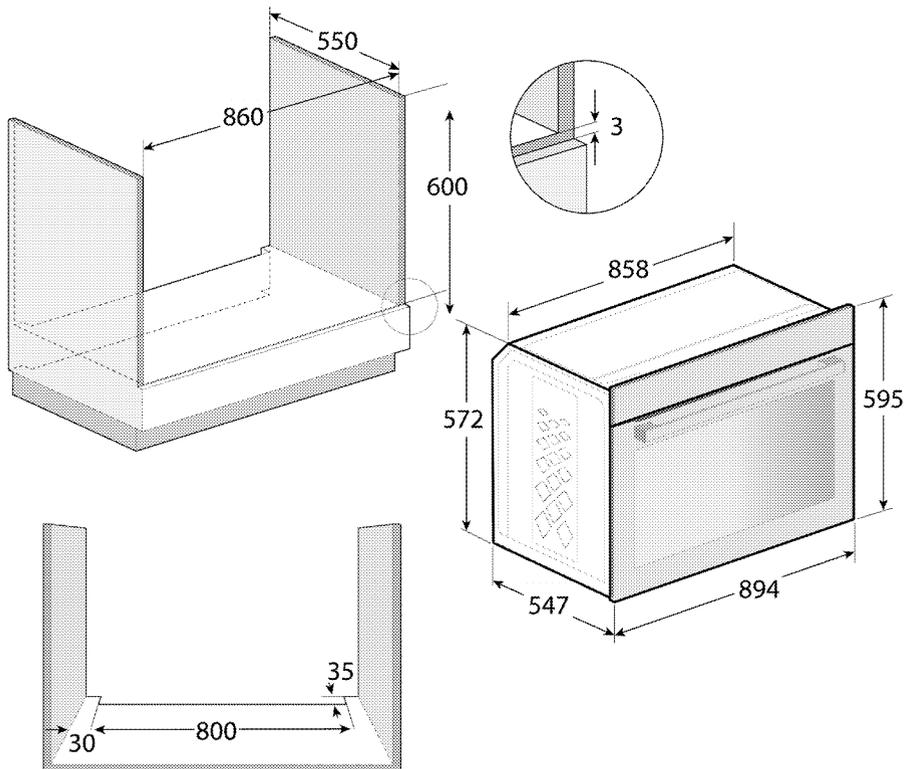
Before installation

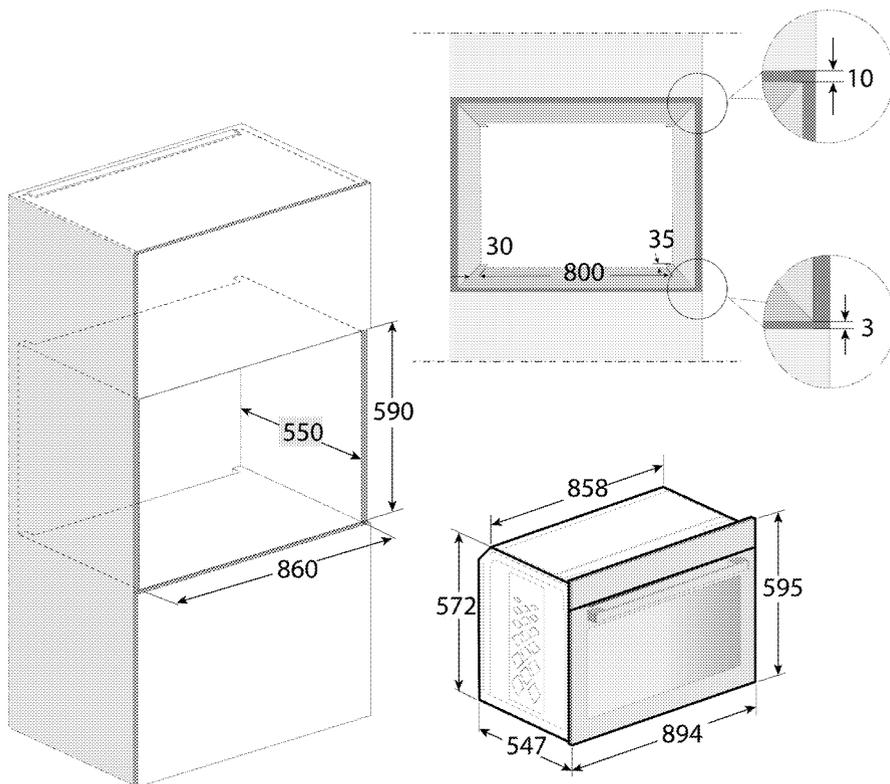
Right place for installation

- The appliance is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance shall be left between the appliance and the

kitchen walls and furniture. See figure for the proper distances. (dimensions are given in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- Do not install the product near refrigerators or coolers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.
- The following installation drawings are representational and may not match exactly with your appliance.





Room ventilation

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

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

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown

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

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm ²)
0-2	100

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm ²)
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11.5	600
11.5-13	700
13-15.5	800
15.5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other

floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed. The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.

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

Transportation of the Product

- Carry the appliance with at least two persons.
- Do not use the door and/or handle to transport or move the product. The door, handle or hinges may be damaged.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.

Electrical connection

General warnings

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

manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.

- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).
- Do not use extension or multi sockets in power connection.

If your appliance has a cord and plug:

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

For the protection of the appliance against burning:

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

Gas connection

General warnings

- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
 - Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard!
 - Gas setting conditions and values are stated on labels (or on the type label).
 - Your gas connection or gas conversion may be different as per your country. Explanations for different gas connections or conversions may be provided as an additional manual together with the appliance, and these manuals indicate the country they are applicable for. Perform the gas connection or gas conversion as per the descriptions specified in the additional manual intended for your country.
 - If at a later time you have to use your product with a gas type different than the one it is set for, you shall contact the authorized service for the conversion.
 - Procure the plastic gas hose and installation clamp before making the gas connection. Inner diameter of the plastic gas hose must be max. 10 mm and its length must be max. 125 cm.
-  Your product is equipped for liquefied petroleum gas (LPG).

Connecting the gas hose

- Have your product connected in a way that it will be close to the LPG

cylinder and that it shall not leak any gas.

- Fit the installation clamp onto one end of the hose. Soak the hose end fitted with clamp into boiling water for one minute to soften it.
- Slip the softened end of the hose completely onto the sharp hose tip of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver.
- Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas regulator connection.
- Never forget to make the gas leakage control.

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

Risk of fire:

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

- Gas connection must be made by the authorised service provider only.
- Gas connection of the product must definitely be made through the gas hose outlet near the LPG cylinder.

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

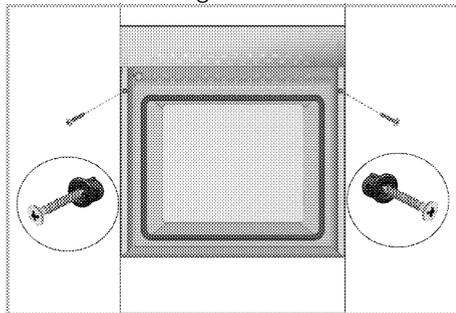
! The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
 - Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
 - Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- i** Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

Placing the product

1. Paying attention that the power cord is not pinched or broken, slide the oven inside the cabinet hole, align and secure it.
2. Secure the oven with the 2 screws as shown in the figure.



3. Make sure that the screws are tightened as required and that the oven does not move. There is a risk of tipping over during operation if the installation of the oven is not

performed as per the instructions and the screws are not tightened as required.

Final inspection

1. Open gas supply.
2. Check gas installations for secure fitting and tightness.

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

Gas conversion

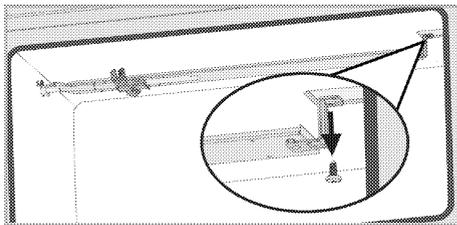
! Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.

There is the risk of explosion!

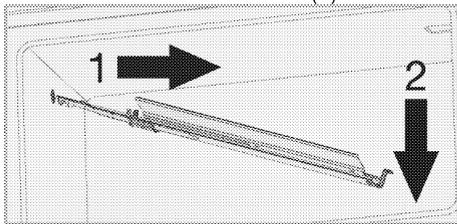
All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas cocks must be made in idle position in order to make the product suitable for use with another gas.

Exchange of injector for the grill

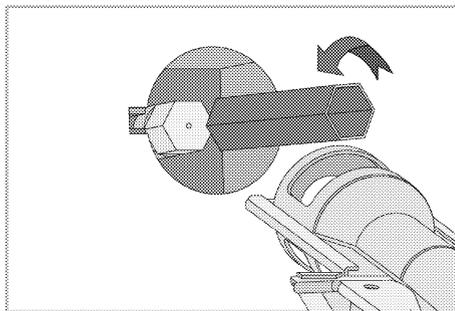
1. Open the front cover.
2. Remove the fixing screw of the grill burner.



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



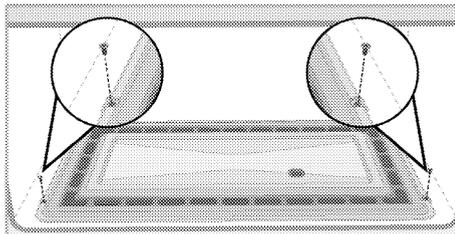
4. Remove the gas injector by turning counter clockwise.



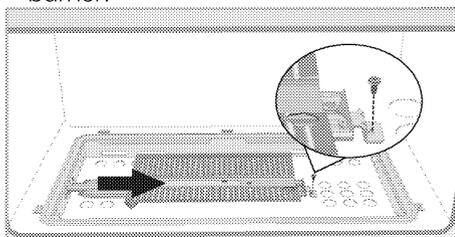
5. Install the new gas injector and fix it.

Changing the gas injector of the gas oven

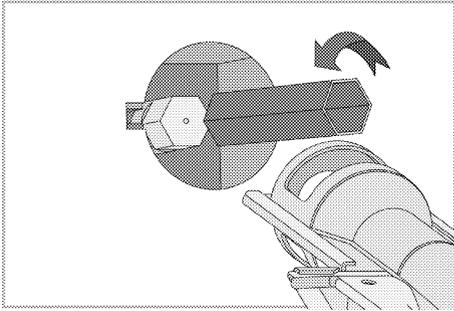
1. Open the oven door.
2. Remove the two screws on the burner protection cover on the base and remove the cover.



3. Remove the fixing screw of the oven burner.



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

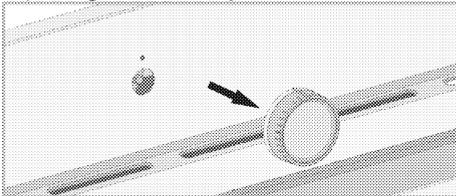


6. Install the new gas injector and fix it.

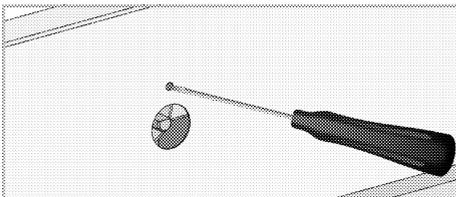
Reduced flow adjustment for the gas oven

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

1. Ignite the oven burner and bring it to the highest gas level. Wait for 5 minutes approximately. Bring it to the lowest gas level and observe that the flame height is reduced.
2. Remove the oven control button by pulling it towards yourself.

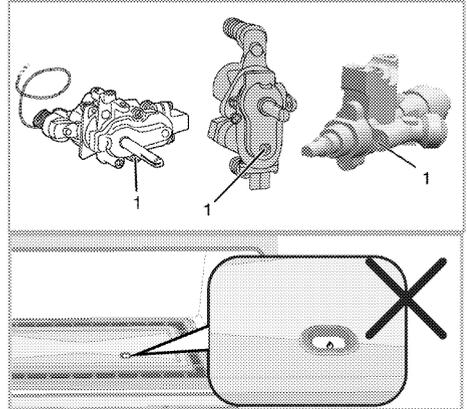


3. Set the flame length from the hole on the oven control button by using a screwdriver. The flame gets smaller when you rotate the screw clockwise, and it gets bigger when you rotate the screw counter-clockwise.

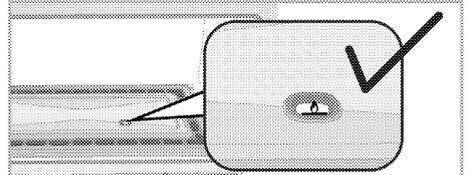


i If the oven temperature increases beyond your control, turn off the product and call the authorised service to repair the oven thermostat.

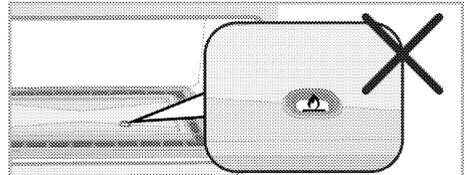
Adjust the fire to the optimum height as in the figure by rotating the screw 1 on the oven gas cock by means of a screwdriver. Rotating clockwise will increase the fire height, and rotating counter clockwise will decrease the fire height.



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



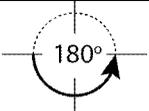
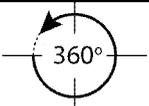
The ideal fire height ensures the best performance.



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

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

Reinstall the button after setting the flame length.

From Natural Gas to Butane Gas (LPG)	From Butane Gas (LPG) to Natural Gas (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)
Tighten the screw by rotating it clockwise to the end.	Loosen the screw 180° (approximately) 
From Natural Gas to Butane Gas (LPG)	From Butane Gas (LPG) to Natural Gas (G20 10mbar/ G20 13 mbar)
Tighten the screw by rotating it clockwise to the end.	Loosen the screw 270° (approximately) 
From Natural Gas to Butane Gas (LPG)	From Butane Gas (LPG) to Natural Gas (G2 350 13mbar Polish local gas)
Tighten the screw by rotating it clockwise to the end.	Loosen the screw 360° (approximately) 

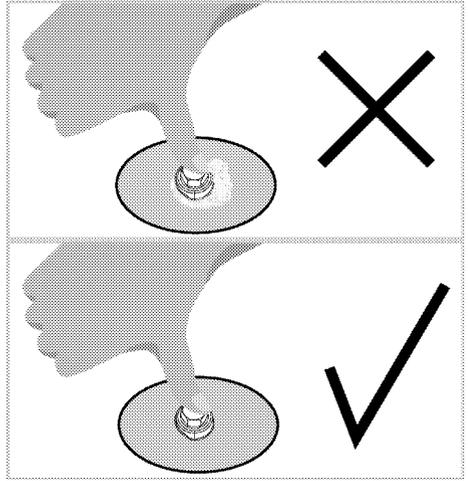
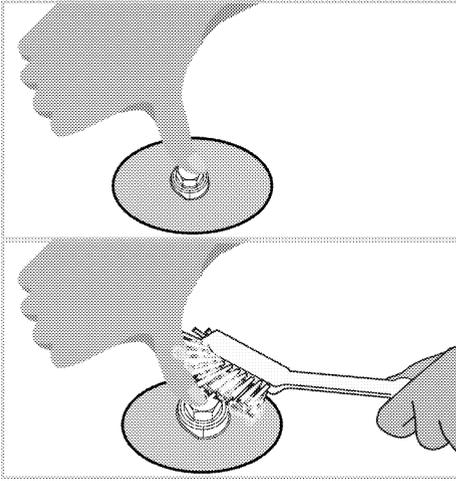
i The small fire (idle) adjustment may vary depending on the product, burner and gas type. Make sure that the fire height corresponds to the figure above.

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

Leak control in injectors

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

1. Make sure that the gas supply to the product is on with keeping all control buttons off.
2. When the corresponding control button is in on position and kept pressed to allow the gas reaching the injector, each injector hole must be closed with one finger by applying a reasonable force sufficient to stop the gas leak.
3. Apply the previously prepared soapy water to the injector connection with a small brush, the soapy water will start bubbling if there is a gas leak in the injector connection. In this case, tighten the injector with reasonable force and perform step 3 once more.
4. If bubbling continues, turn off the gas supplied to the product immediately and contact an authorised service representative or a licensed technician. Do not use the product until the authorised service intervenes.



5 First use

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

First cleaning

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

Before using the accessories;

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

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

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

6 How to operate the oven

General information on oven usage

Cooling fan (It may not exist on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat.

The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the cooking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

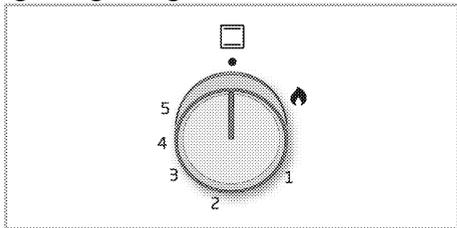
Oven lighting

If you want the oven lamp to be lit continuously, select the "Oven lamp" operating function with the function selection knob.

Turning on the gas oven

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

Igniting the gas oven



The gas oven is ignited automatically with the gas oven control knob.

The oven door shall be closed while igniting the gas oven burner and then while using it after igniting.

1. Press and hold the control knob of the gas oven and rotate it **counter-clockwise**.

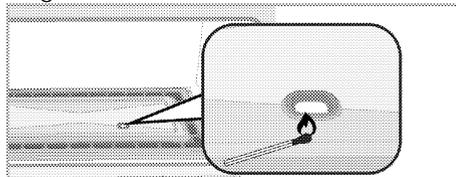
» An ignition spark is generated and the gas is ignited.

2. Press and hold the control knob of the gas oven for 3 to 5 seconds more.

3. Make sure that the oven burner is ignited.

4. Select the desired oven gas power and release the gas oven control knob you are holding as pressed.

5. If no power is available on your household, ignite your oven burner from the ignition control hole with a lighter or a match.



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

Turning off the gas oven

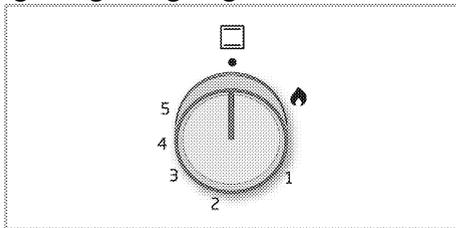
1. Turn the gas oven control knob to off position (top).

Turning on the gas grill

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

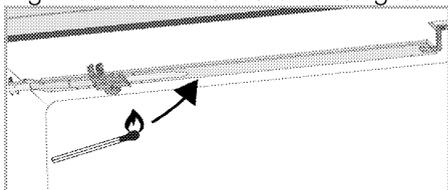
- ⚠ Keep the oven door open during grilling. Since the door will be open during grilling, hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product. The oven door has a cut-off valve. This valve prevents the grill from operating when the door is closed as a safety feature.

Igniting the gas grill



Gas grill is ignited automatically with the oven control knob.

1. Open the oven door.
2. While **pressing** on the knob, rotate it **clockwise** and bring it to the  symbol.
3. An ignition spark is generated and the gas is ignited.
2. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
3. Make sure that the grill is ignited and release the knob you are holding as pressed.
4. In case of a power failure, ignite the grill burner with a match or a lighter.



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

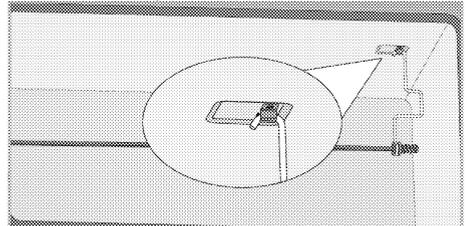
Turning off the grill

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

Rotisserie function

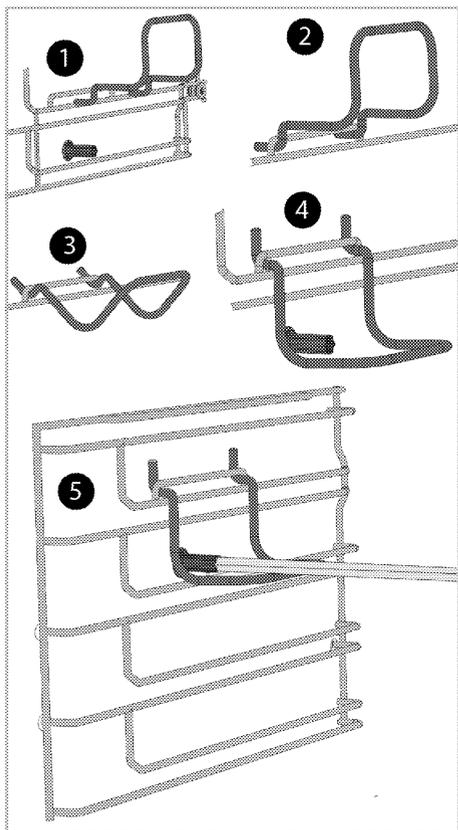
It is used to grill meat, poultry and fish evenly from all sides.

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



2. Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
3. As shown in the figure, attach the rotisserie and skewer support wire into its place.

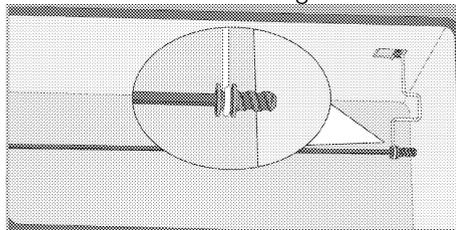
*Rotisserie and skewer support wire and its place on the product, provided depending on the model. They may not be available on your product.



4. Place the pointed edge of the spit into the rotating slot on the left side inside the oven.

5. Remove the plastic handgrip if your rotating spit has it.

6. Hang the other end of the spit on the hook as shown in the figure below. Make sure the spit is secured on the hook as shown in the figure.



7. Place a tray on one of the lower shelves to collect the dripping oils. Put some water into the tray to facilitate cleaning.

8. Ignite the grill burner of your oven.

9. Rotate the lamp/rotisserie knob to the rotisserie function.

10. Take your food out of the oven by attaching the plastic handgrip to the spit when rotisserie completed.

i Foods such as chicken and turkey that you will rotisserie spit must be 5 kg maximum.

i As the rotisserie function is performed with the grill, keep the door of the oven open.

7 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

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

General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and / or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during cooking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.

- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you are going to cook using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, a little browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 10 minutes.

- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

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

Tips for cooking pastries

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

Cooking table for pastries and oven food

Food	Tray amount	Accessory to be used	Gas level	Shelf position	Pre-heating mins.	Cooking time (min) (approx.)
Apple pie	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	2	3	10	65 ... 80
Fruit pie	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	2	3	10	65 ... 80
Tart	Single tray	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	2	3	10	65 ... 80
Cookie	Single tray	Standard tray*	1 ... 2	3	10	30 ... 40
Cakes in mold	Single tray	Cake mold on wire grill**	1 ... 2	3	10	50 ... 70
Biscuit	Single tray	Standard tray*	1 ... 2	3	10	30 ... 40
Macaroni in oven	Single tray	Standard tray*	1 ... 2	3	10	50 ... 60
Victoria sandwich	Single tray	Standard tray*	1 ... 2	3	10	25 ... 35
Pizza	Single tray	Standard tray*	2	3	10	20 ... 25

Pre-heating shall be performed at gas level 5.

* These accessories may not be included with your product.

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

Meat, Fish and Poultry

The key points on roasting

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

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Tray amount	Accessory to be used	Gas level	Shelf position	Pre-heating mins.	Cooking time (min) (approx.)
Roast lamb	Single tray	Standard tray*	15 mins. 5 / then 3	3	10	70 ... 90
Steak (whole) / Roast	Single tray	Standard tray*	15 mins. 5 / then 3	3	10	75 ... 90
Turkey	Single tray	Standard tray*	4 ... 5	3	10	100 ... 120
Poultry	Single tray	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	15 mins. 5 / then 3	3	10	80 ... 100
Casserole	Single tray	Round casserole pan , 22-25 cm in diameter on wire grill*	1 ... 2	3	10	90 ... 120
Fish	Single tray	Standard tray*	3	3	10	35 ... 45

Pre-heating shall be performed at gas level 5.

* These accessories may not be included with your product.

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

Grill

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

General warnings

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

The key points of the grill

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

Grilling table

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

* by size and thickness respectively

8 Maintenance and care

General cleaning information

⚠ General warnings

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

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.

- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

Catalytic surfaces

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

when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent residue may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

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

Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the accessories

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

Cleaning the control panel

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

Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

Cleaning the side walls of the oven

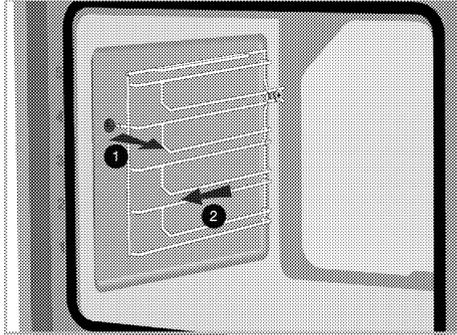
The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information.

If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General

cleaning information" section according to the side wall surface type.

To remove the side racks:

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



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

Cleaning the oven door

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

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by

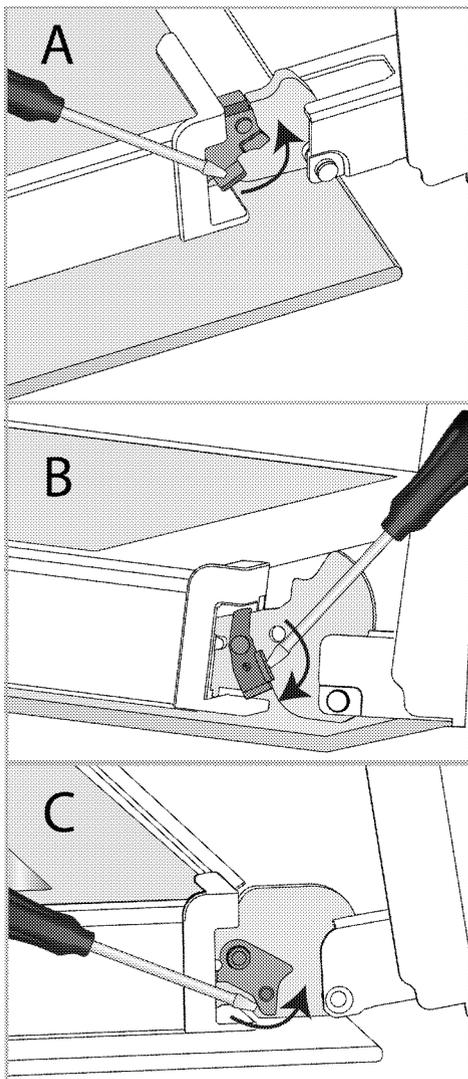
pressing downwards as shown in the figure.

The hinge type (A), (B), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types.

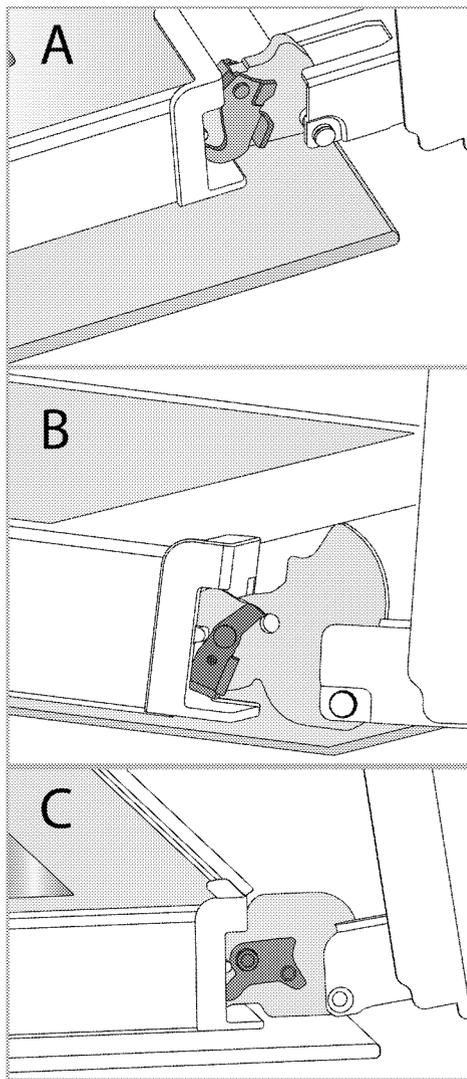
(A) type hinge is available in normal door types.

(B) type hinge is available in soft closing door types.

(C) type hinge is available in soft opening/closing door types.

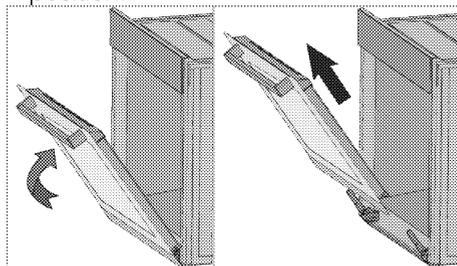


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

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



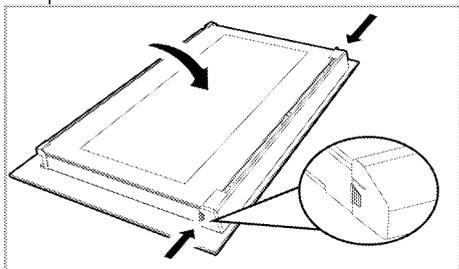
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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

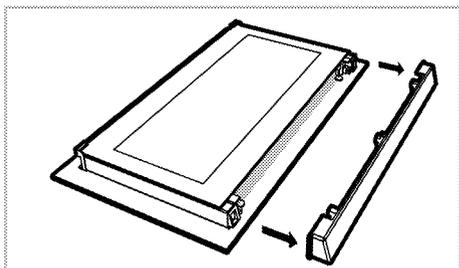
Removing the inner glass of the oven door

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

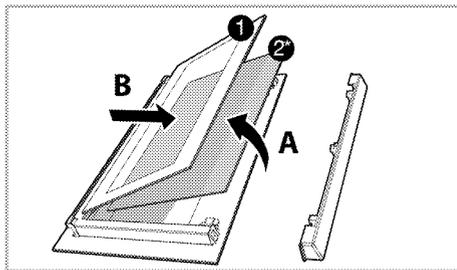
1. Open the oven door.



2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pressing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



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



1 Innermost glass panel

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

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

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

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

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

Cleaning the oven lamp

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

Replacing the oven lamp

⚠ General warnings

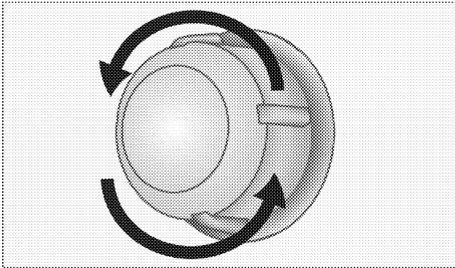
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp,

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

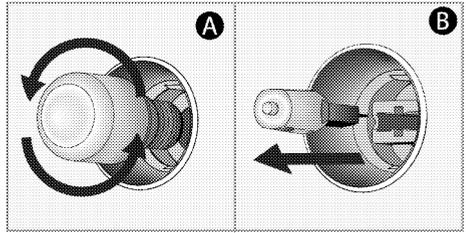
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 ° C.

If your oven has a round lamp,

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



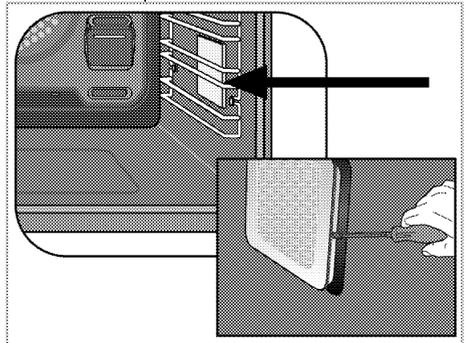
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



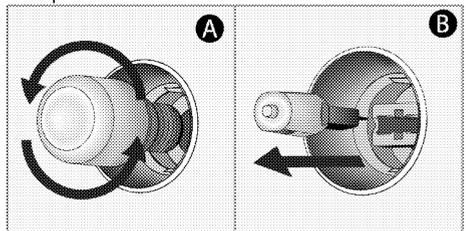
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

9 Troubleshooting

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

Oven emits steam when it is in use.

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

Water drops occur during cooking.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Oven light does not work.

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

There is no ignition spark.

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

There is no gas.

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

Baking takes too long.

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

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

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



Four Encastrable
Manuel d'utilisation



FR

Chère cliente, cher client,

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

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

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

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

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



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



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



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

TABLE DES MATIERES

1 **Consignes de sécurité** **4**

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

2 **Instructions relatives à l'environnement** **14**

Règlement sur les déchets.....	14
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets	14
Elimination des emballages	14
Recommandations pour économiser l'énergie	14

3 **Votre appareil** **15**

Présentation de l'appareil.....	15
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	16
Unité de commande du four.....	16
Fonctions d'utilisation du four.....	17
Accessoires de l'appareil	18
Utilisation des accessoires de l'appareil ..	19
Caractéristiques techniques	22
Tableau des injecteurs.....	22

4 **Installation** **23**

Avant l'installation.....	23
Branchement électrique	26
Connexion de gaz.....	27
Placement de l'appareil.....	29
Conversion de gaz.....	29

5 **Première utilisation** **33**

Premier nettoyage	33
-------------------------	----

6 **Utilisation du four** **34**

Informations générales relatives à l'utilisation du four	34
Allumer le four à gaz	34
Allumer le gril à gaz	35
Fonction de rôtissage de poulet.....	35

7 **Informations générales sur la cuisson** **37**

Avertissements généraux sur la cuisson au four	37
Pâtisseries et aliments cuits au four ..	37
Viande, poisson et volaille.....	39
Grille.....	41

8 **Maintenance et entretien** **42**

Consignes de nettoyage générales	42
Nettoyage des accessoires	43
Nettoyage du panneau de commande ..	43
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	44
Nettoyage de la porte du four	44
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	45
Nettoyage de la lampe du four.....	46

9 **Dépannage** **48**

1 Consignes de sécurité

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

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

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



Objectif de l'utilisation

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

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



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

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

et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.

- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon

d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.

- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les raccordements de gaz et/ou les câbles électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher

l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Consignes de sécurité relatives à l'utilisation du gaz

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

capteur de monoxyde de carbone correctement réglé et en bon état de fonctionnement. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et effectuez-y régulièrement des travaux d'entretien. Le capteur de monoxyde de carbone ne doit pas être placé à plus de 2 mètres de l'appareil.

- Sa présence est nécessaire pour les appareils contenant du gaz, car il permet à celui-ci de bien brûler. Si le gaz ne brûle pas correctement, l'appareil peut libérer du monoxyde de carbone (CO). Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet mortel. Lorsque les flammes sont continues et bleues, cela signifie que le gaz brûle bien. Par contre, lorsqu'elles sont ondulées, coupées et très jaunes, cela signifie que le gaz ne brûle pas bien.
- Les appareils qui fonctionnent au gaz et leurs systèmes doivent être vérifiés régulièrement pour un fonctionnement correct. La hotte, le

tuyau et le collier doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant et lorsque cela est nécessaire.

- Utilisez toujours les bouteilles à GPL en position verticale. Lorsqu'elles ne sont pas utilisées en position verticale, le propane / butane sous forme liquide peut pénétrer dans l'appareil et provoquer des fuites de gaz et des flambées soudaines.
- Demandez à votre fournisseur de gaz local les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les informations sur les mesures à prendre en cas de perception d'odeur de gaz.



Que faire quand on sent du gaz !

- N'utilisez pas de flammes nues et ne fumez pas. N'utilisez aucun bouton électrique (par exemple, bouton de lampe ou sonnette). N'utilisez pas de téléphone fixe ou mobile.
- Ouvrez les portes et les fenêtres.

- Fermez toutes les vannes des appareils fonctionnant au gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez s'il existe des fuites au niveau des tuyaux et des raccords. Si vous sentez encore du gaz, quittez la maison.
- Prévenez les voisins.
- Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
- Appelez le service autorisé et votre compagnie de distribution de gaz.
- N'entrez pas dans la maison tant que les personnes autorisées n'ont pas signalé que vous êtes hors du danger.



Sécurité des transports

- Avant de transporter l'appareil, débranchez-le du secteur et déconnectez les raccordements de gaz.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.

- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



Sécurité pendant

l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

Pour les appareils à gaz :

- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (type et pression du

- gaz) sont compatibles avec les paramètres de l'appareil.
- Tout travail sur les appareils et les systèmes de gaz doit être effectué par des personnes autorisées et qualifiées.
 - Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion.
 - Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire.
 - Raccordez le tuyau de gaz flexible de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ce qu'il ne coince pas lorsque les pièces mobiles sont en mouvement (p. ex. un tiroir). En plus, ne placez pas le tuyau à gaz dans des espaces où il risque de se coincer.
 - Le tuyau à gaz ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou

toucher des parties chaudes de l'appareil et des ustensiles de cuisson de l'appareil.

L'endommagement du tuyau à gaz peut provoquer un risque d'explosion.

- Veuillez à vérifier l'absence de fuite de gaz après le raccordement de votre appareil au gaz. Assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite. N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.
- Aucun composant de l'appareil ne rejette les gaz produits par la combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations applicables aux installations. Accordez une attention particulière aux exigences en matière de ventilation. Consultez la section sur la ventilation de la pièce décrite dans le manuel.



Sécurité d'utilisation

- Veuillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, fermez la vanne principale de gaz.
 - Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
 - N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
 - Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
 - N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
 - Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
 - La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
 - Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.
-  **Alertes de température**
- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
 - Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
 - Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
 - L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces in-

ternes du four, aux éléments chauffants, etc.

- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.



Utilisation des accessoires

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



Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.

- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le

papier sulfurisé en contact avec le four.

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



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

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

2 Instructions relatives à l'environnement

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



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

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

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

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

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages

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

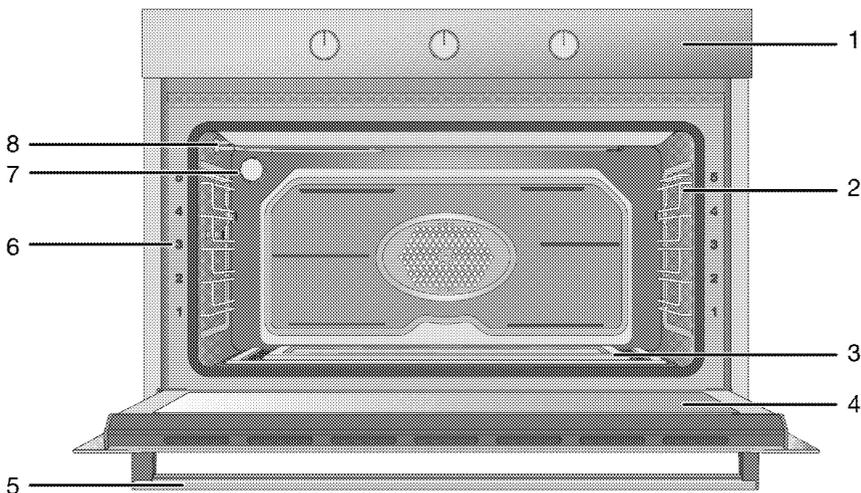
Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Étagères grillagées*
- 3 Élément chauffant inférieur (plaque d'acier inférieure)
- 4 Porte
- 5 Poignée
- 6 Positions de l'étagère
- 7 Lampe**
- 8 Brûleur du grill

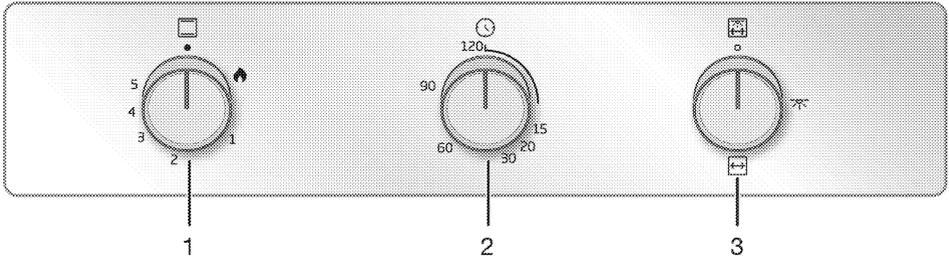
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

** Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

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

Unité de commande du four

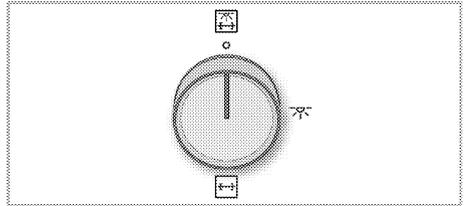


- 1 Bouton de commande du four
- 2 Bouton de minuterie
- 3 Bouton de la lampe/rôtisserie

Bouton de commande du four

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

Bouton de la lampe/rôtisserie



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

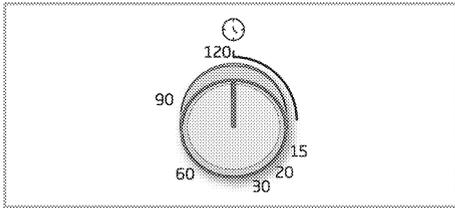
Indicateur	Spécifications
●	Position OFF
1 - 5	Niveaux de gaz du four
🔥	Grillade

Température du four

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

Niveau de gaz	Température (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	265

Minuterie



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

Configuration de la fonction Minuterie

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

Fonctions d'utilisation du four

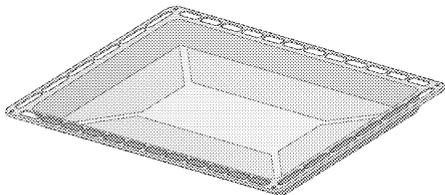
Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Lampe du four	-	Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.
	Rôtisserie	-	Seul le moteur de barbecue (brochette de Doner) fonctionne dans le four.

Accessoires de l'appareil

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

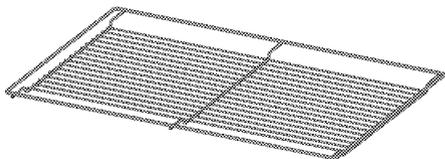
REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.



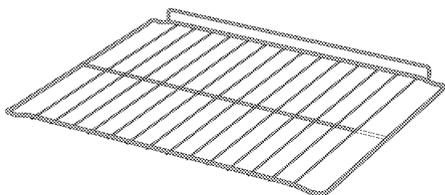
Plateau standard

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

Modèles à étagères grillagées:

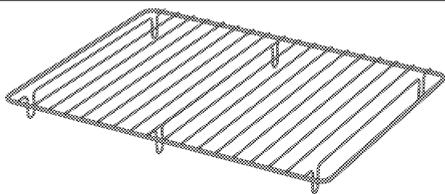


Modèles sans étagères grillagées:



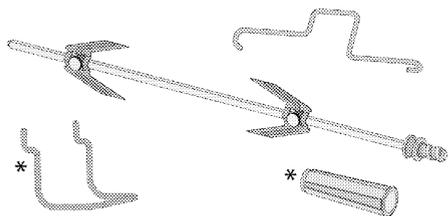
Grille métallique

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



Grille métallique dans le plateau

En le plaçant sur le plateau (si fourni), on s'assure que les huiles qui s'écoulent pendant la grillade sont recueillies dans le plateau, évitant ainsi la contamination du four.



Rôtisserie et brochettes

Il est utilisé pour faire griller de la viande rouge, de la volaille et du poisson dans toutes les directions.

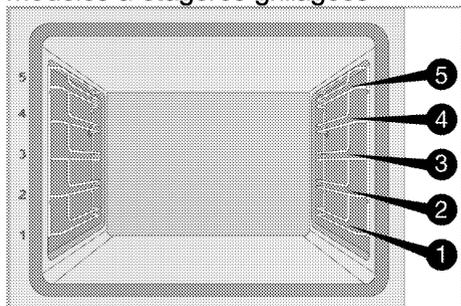
* La poignée en plastique et le fil de support de tournebroche / brochette sont fournis selon le modèle. Ils peuvent ne pas être disponibles sur votre produit.

Utilisation des accessoires de l'appareil

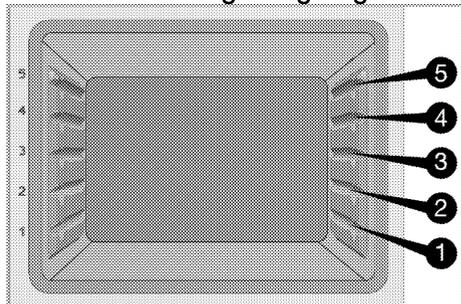
Étagères de cuisine

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

Modèles à étagères grillagées



Modèles sans étagères grillagées

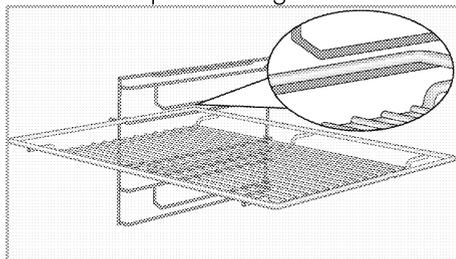


Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

Modèles à étagères grillagées:

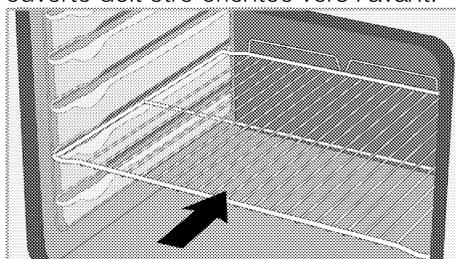
Il est essentiel de placer correctement la grille métallique sur les tablettes latérales

grillagées. La grille métallique doit être placée entre deux grilles métalliques comme indiqué sur la figure.



Modèles sans étagères grillagées:

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



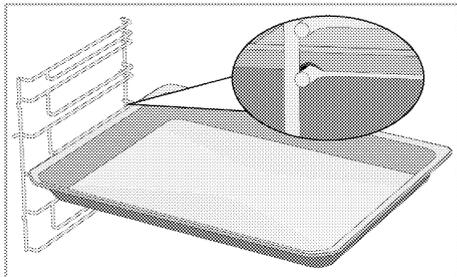
Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

Modèles à étagères grillagées:

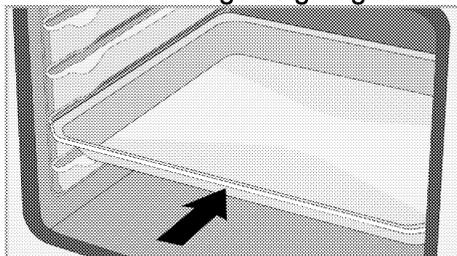
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales.

Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la

butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



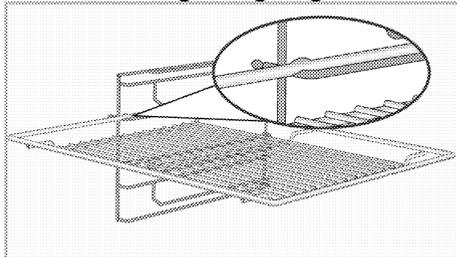
Modèles sans étagères grillagées:



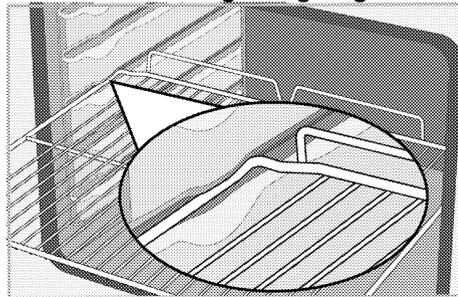
Fonction de butée du grillage

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

Modèles à étagères grillagées

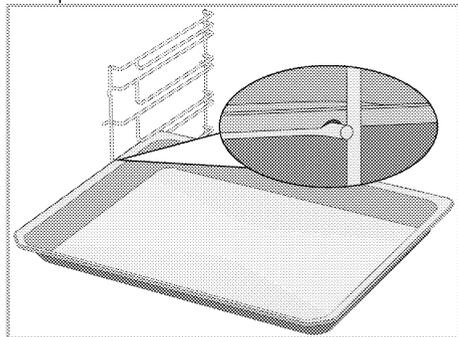


Modèles sans étagères grillagées



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

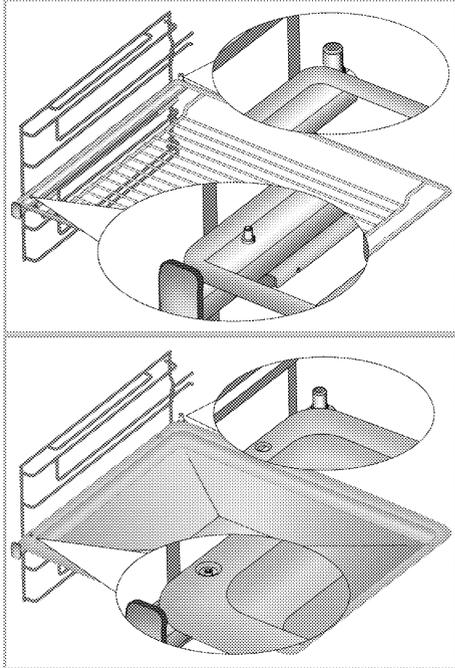
Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



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

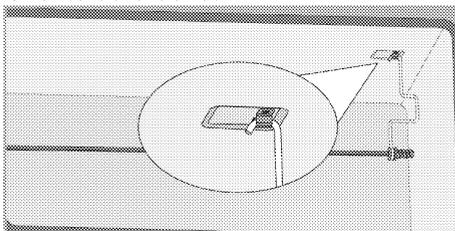
Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, repo-

sent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



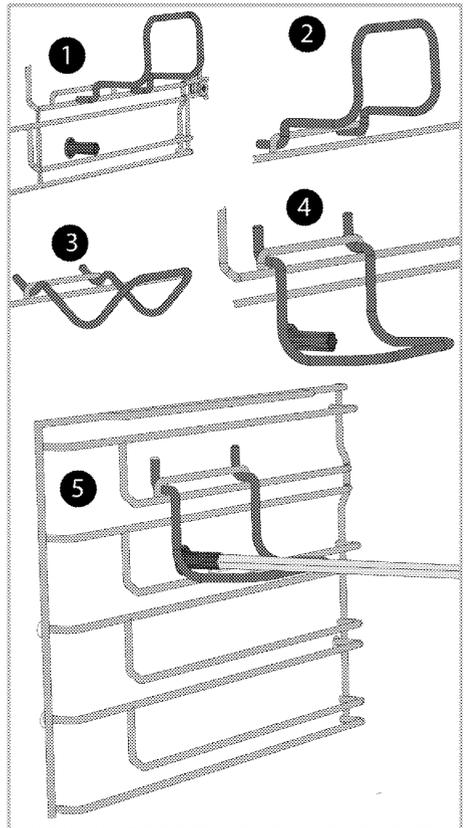
Fixation de la broche à rôtir les poulets

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

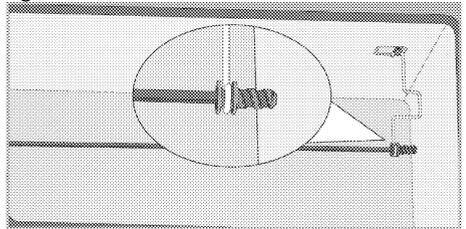


Comme indiqué sur la figure, fixez le fil de support de la rôtissoire et de la broche à sa place.

* Fil de support de la rôtissoire et de la broche et sa place sur le produit, fournis selon le modèle. Ils peuvent ne pas être disponibles sur votre produit.



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



Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/894 mm/547 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/860 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50/60 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Consommation totale de gaz	3,5 kW
Type de gaz / pression à laquelle le produit est réglé	LPG G 30/28-30 mbar
Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti	NG G 20/20 mbar/
Type de fours	Four à gaz
Consommation de gaz du four	3,5 kW
Consommation de gaz du gril	2,8 kW

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

Tableau des injecteurs

Type /pression de gaz	Four à gaz	Gril à gaz
G 20/20 mbar	132	122
G 30/28-30 mbar	92	84

4 Installation

Avertissements généraux

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

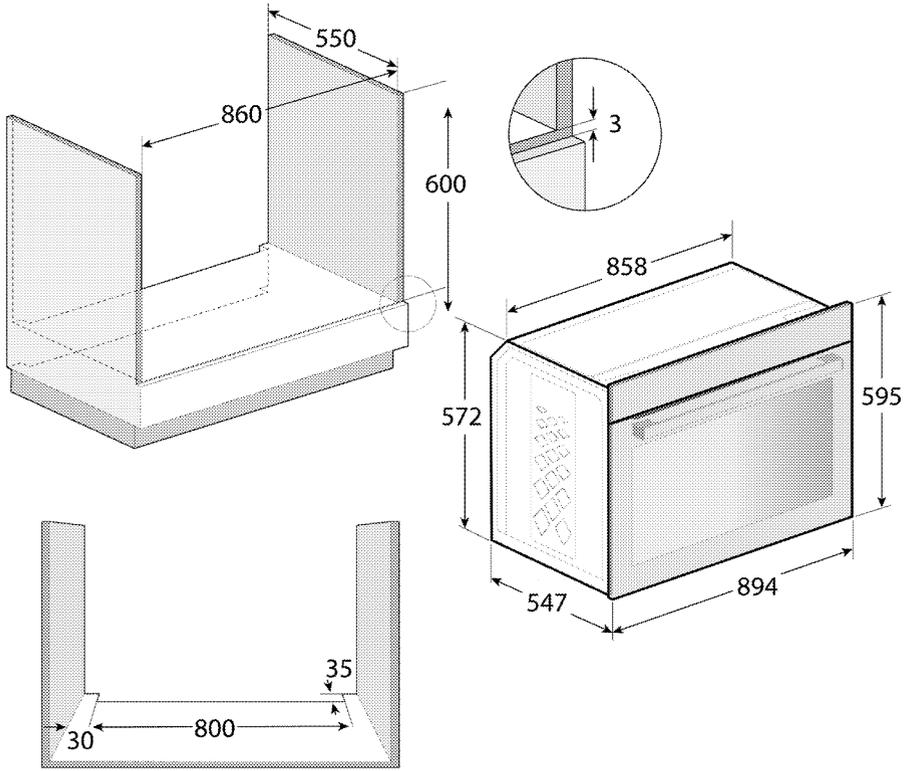
Avant l'installation

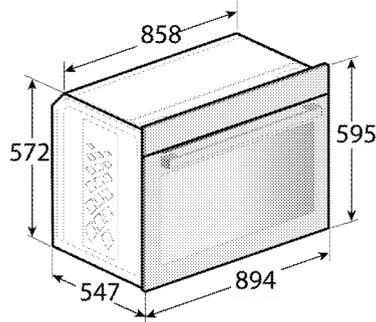
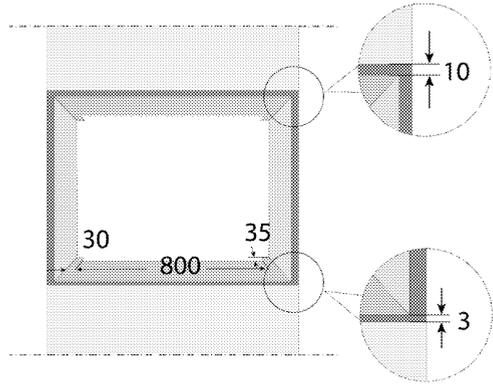
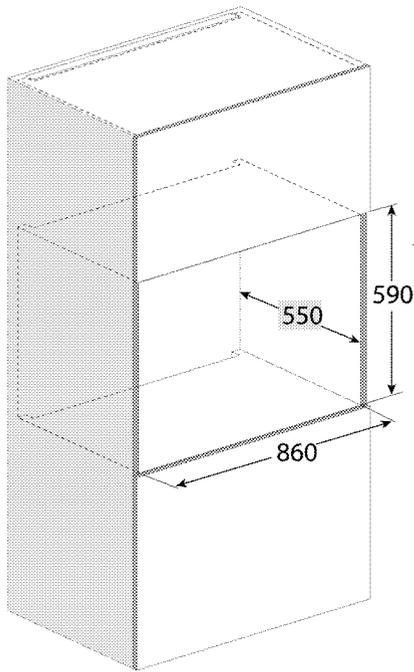
Lieu idéal d'installation

- L'appareil est conçu pour être installé sur des plans de travail disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil, les murs ou les meubles de la cuisine. Consultez la figure pour

connaître les distances réelles. (les dimensions sont exprimées en mm).

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (au moins 100 °C).
- Les meubles de cuisine doivent être mis à niveau et fixés.
- N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou des refroidisseurs. La chaleur émise par l'appareil augmentera la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.
- Si le four comporte un tiroir en dessous, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.
- Avant d'installer l'appareil, retirez tous les matériaux et documents qui se trouvent à l'intérieur.
- Les meubles de cuisine doivent être conformes aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous. Dans la partie arrière des meubles de cuisine, une ouverture doit être découpée aux dimensions indiquées dans la figure ci-dessous afin d'assurer une ventilation suffisante.
- Les schémas d'installation suivants sont représentatifs et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.





Ventilation de la pièce

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

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

Les portes et/ou fenêtres qui donnent directement accès à un environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation totale ayant les dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous basé sur la puissance totale de gaz de

l'appareil (la consommation totale de puissance de gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres n'ont pas une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil comme indiqué dans le tableau ci-dessous, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences minimales en matière de ventilation totale pour la consommation totale de gaz de l'appareil sont respectées. L'ouverture de ventilation fixe peut être composée d'ouvertures pour les briques d'air existantes, la dimension de

l'ouverture du conduit de la hotte aspirante, etc.

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

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

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

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

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

La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une cuisine-salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m³.

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

Transport de l'appareil

- Il faut toujours être au moins à deux pour porter l'appareil.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil. La porte, la poignée ou les charnières peuvent être endommagées.
- Tenez le four par les fentes de manipulation des deux côtés pour le déplacer.

Branchement électrique

Avertissements généraux

- Le raccordement électrique doit être conforme à la réglementation nationale.
- Débranchez l'appareil du raccordement électrique avant d'entreprendre tout travail sur l'installation électrique. Il existe un risque d'électrocution.
- Branchez l'appareil à une prise / ligne de terre et protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué sur le tableau « Spécifications techniques ». Faites réaliser l'installation de la mise à la terre par

un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Nous ne sommes en aucun cas responsables des dommages liés à l'utilisation de l'appareil avec un système de mise à la terre non conforme à la réglementation locale.

- L'appareil peut uniquement être branché à l'alimentation secteur par une personne autorisée et qualifiée, et sa garantie commence uniquement après l'installation correcte. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou ne doit pas toucher des parties chaudes de l'appareil. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié. Sinon, vous courrez un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.
- Les données relatives à l'alimentation secteur doivent correspondre aux données indiquées sur l'étiquette type de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil sont ouverts ou situés sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- Le câble d'alimentation de votre appareil doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Spécifications techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne la faites pas passer au-dessus de la plaque de cuisson).
- Ne branchez pas le réfrigérateur sur une rallonge ou une multiprise.

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

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

Pour la protection de l'appareil contre les brûlures :

1. Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.
2. N'utilisez pas de câbles endommagés ni de rallonges.
3. Assurez-vous que le liquide ou l'humidité ne soit pas accessible au point de connexion électrique.

Connexion de gaz

Avertissements généraux

- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion !
- Les conditions et les valeurs de réglage du gaz sont indiquées sur les étiquettes (ou sur la plaque signalétique).
- Votre connexion ou votre conversion de gaz peut être différente selon votre pays. Les explications relatives aux différentes connexions ou conversions de gaz peuvent être fournies dans un manuel supplémentaire avec l'appareil, et ces manuels indiquent le pays pour

lequel elles s'appliquent. Effectuez la procédure de connexion ou de conversion de gaz selon les descriptions spécifiées dans le manuel supplémentaire destiné à votre pays.

- Si plus tard vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent de celui pour lequel il a été conçu, vous devez solliciter l'aide d'un service autorisé pour la conversion.
- Procurez-vous le tuyau de gaz en plastique et le collier d'installation avant de connecter le gaz. Le diamètre intérieur et la longueur du tuyau de gaz en plastique doivent être respectivement de 10 mm et de 125 cm au maximum.

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

Connexion du tuyau de gaz

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

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

Risque d'incendie :

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

- La connexion de gaz doit être effectuée uniquement par le prestataire de services agréé.
- La connexion de gaz de l'appareil doit absolument être effectuée par la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de GPL.



Raccordez le tuyau de gaz flexible de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ce qu'il ne coince pas lorsque les pièces mobiles sont en mouvement. (p. ex. un tiroir) En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces susceptibles de provoquer sa compression.



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

Contrôle des fuites au point de connexion

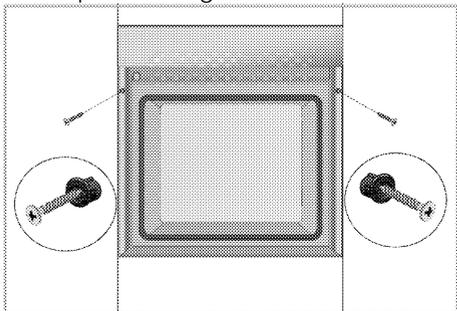
- Veillez à ce que tous les boutons de l'appareil soient éteints. Veillez à ce que l'alimentation en gaz soit ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de connexion du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- La partie savonneuse mousse en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez une nouvelle fois la connexion de gaz.

- À la place du savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.

i N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

Placement de l'appareil

1. En vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas pincé ou cassé, faites glisser le four dans le trou de l'armoire, alignez-le et fixez-le.
2. Fixez le four à l'aide de 2 vis comme indiqué sur la figure.



3. Veillez à ce que les vis soient serrées tel que requis et que le four ne bouge pas. Le four pourrait basculer pendant son fonctionnement si son installation n'est pas effectuée conformément aux instructions et si les vis ne sont pas serrées tel que requis.

Inspection finale

1. Ouvrez la vanne de gaz.
 2. Vérifiez que les installations de gaz sont bien fixées et bien serrées.
- i** La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est correctement installé et nettoyez le brûleur.

Conversion de gaz

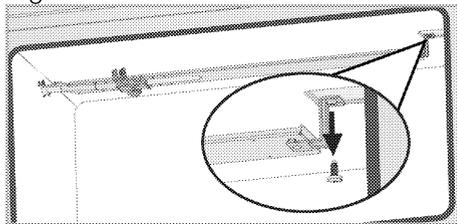
! Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

Vous risqueriez une explosion !

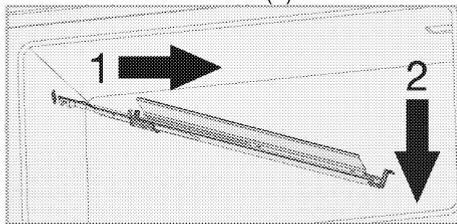
Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de la combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de ralenti afin de rendre l'appareil utilisable avec un autre gaz.

Remplacement de l'injecteur pour le grill

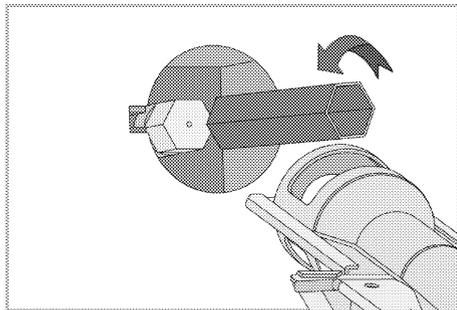
1. Ouvrez le couvercle avant.
2. Retirez la vis de fixation du brûleur du grill.



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



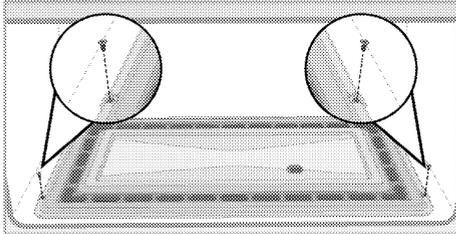
4. Retirez l'injecteur de gaz en le tournant dans le sens antihoraire.



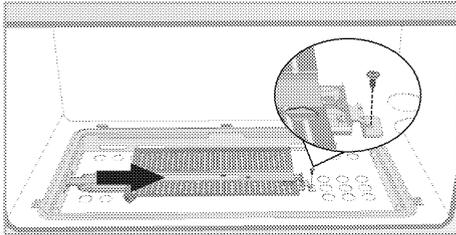
5. Installez le nouvel injecteur de gaz et fixez-le.

Changement de l'injecteur de gaz du four à gaz

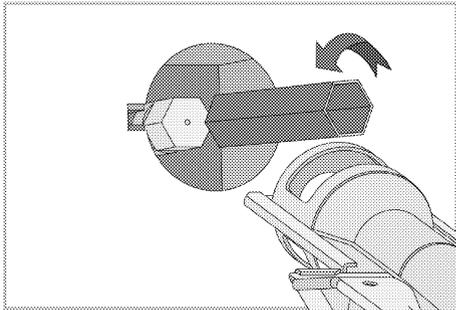
1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez les deux vis du couvercle de protection du brûleur sur la base et retirez le couvercle.



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



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

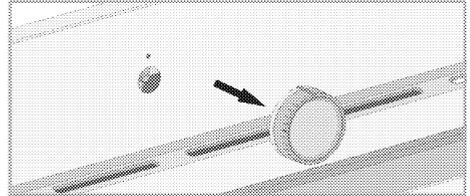


6. Installez le nouvel injecteur de gaz et fixez-le.

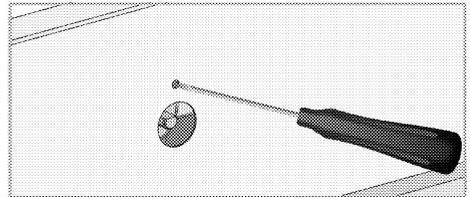
Réglage du débit réduit pour le four à gaz

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

1. Allumez le brûleur du four et réglez-le au niveau de gaz le plus élevé. Patientez environ 5 minutes. Réglez-le au niveau de gaz le plus réduit et vous remarquerez que la hauteur de la flamme réduit.
2. Retirez le bouton de commande du four en le tirant vers vous.



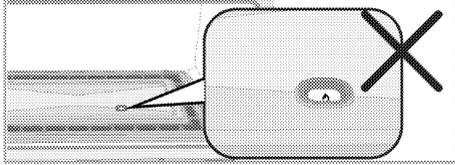
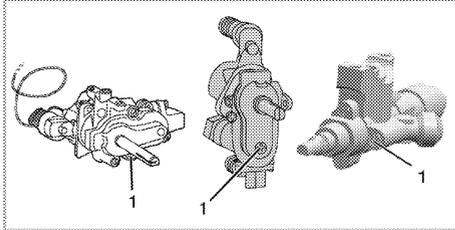
3. Réglez la longueur de la flamme à partir du trou sur le bouton de commande du four à l'aide d'un tournevis. La flamme devient plus petite lorsque vous tournez la vis dans le sens horaire, et plus grande lorsque vous la tournez dans le sens antihoraire.



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

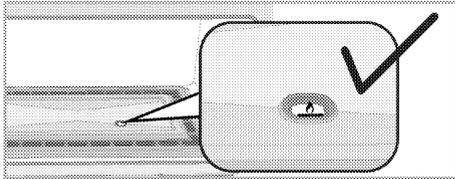
Réglez le feu à la hauteur optimale comme indiqué sur la figure en tournant la vis 1 du robinet de gaz du four à l'aide d'un tournevis. La hauteur de la flamme

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

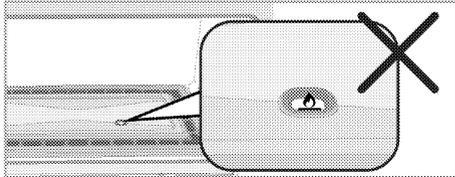


Si la hauteur de la flamme est trop courte,

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



La hauteur idéale de la flamme assure la meilleure performance.

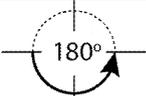


Si la hauteur de la flamme est trop élevée,

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

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

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

Du gaz naturel au gaz butane (GPL)	Du gaz butane (GPL) au gaz naturel (G20 20mbar/ G25 25 mbar / G25.3 25mbar)
Serrez complè- tement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 180° (environ) 
Du gaz naturel au gaz butane (GPL)	Du gaz butane (GPL) au gaz naturel (G20 10mbar/ G20 13 mbar)
Serrez complè- tement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 270° (environ) 
Du gaz naturel au gaz butane (GPL)	Du gaz butane (GPL) au gaz naturel (G2 350 13mbar Gaz local polonais)
Serrez complè- tement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 360° (environ) 

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

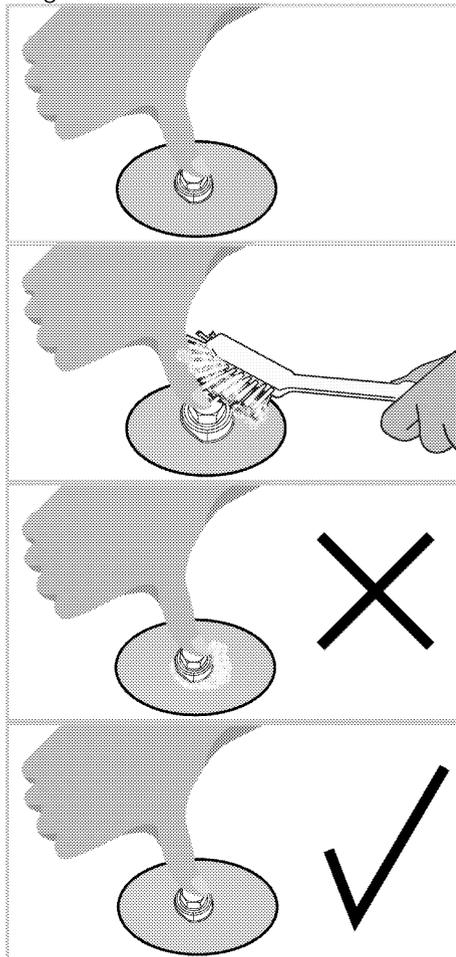
i Lorsque vous modifiez le type de gaz réglé de l'appareil, vous devez également modifier l'étiquette indiquant le type de gaz réglé.

Contrôle des fuites dans les injecteurs

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

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

4. Si la formation des bulles continue, coupez immédiatement le gaz fourni à l'appareil et contactez un représentant de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas l'appareil avant l'intervention préalable du service agréé.



5 Première utilisation

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

Premier nettoyage

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

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

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

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

6 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

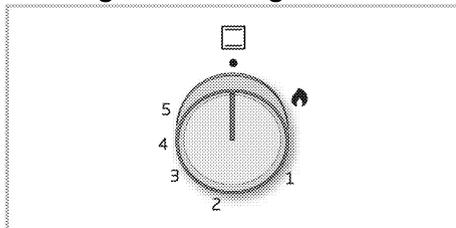
Si vous souhaitez que la lampe du four soit allumée en permanence, sélectionnez la fonction de cuisson « Lampe du four » à l'aide du bouton de sélection de fonctions.

Allumer le four à gaz

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

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

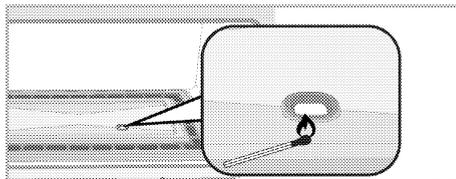
Allumage du four à gaz



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

La porte du four doit être fermée pendant l'allumage du brûleur du four à gaz, puis pendant son utilisation après l'allumage.

1. Appuyez sur le bouton de commande du four à gaz et maintenez-le enfoncé, **puis tournez-le dans le sens anti-horaire.**
 - » Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'allume.
2. Appuyez sur le bouton de commande du four à gaz et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus.
3. Assurez-vous que le brûleur du four est allumé.
4. Sélectionnez la puissance de gaz du four souhaitée et relâchez le bouton de commande du four à gaz que vous maintenez enfoncé.
5. Si votre ménage n'a pas d'énergie, allumez le brûleur de votre four à partir de l'orifice de commande de l'allumage à l'aide d'un briquet ou d'une allumette.



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

Éteindre le four à gaz

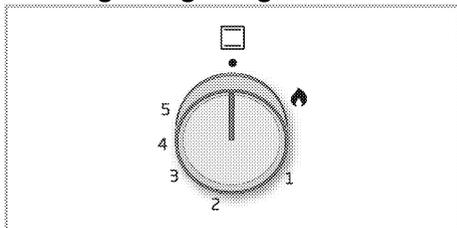
1. Mettez le bouton de commande du four à gaz en position Arrêt (en haut).

Allumer le gril à gaz

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

! Gardez la porte du four ouverte pendant la grillade. Étant donné que la porte sera ouverte pendant la cuisson, les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil. La porte du four a une vanne d'arrêt. Cette vanne empêche le gril de fonctionner lorsque la porte est fermée par mesure de sécurité.

Allumage du gril à gaz

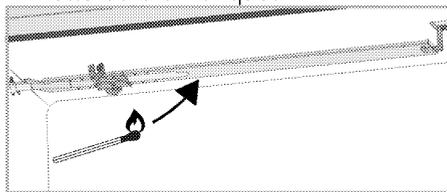


Le four à gaz s'allume automatiquement à l'aide du bouton de commande du four.

1. Ouvrez la porte du four.

2. En **appuyant** sur le bouton, tournez-le dans le **sens horaire**, puis placez-le sur le symbole .

1. Une étincelle d'allumage est générée et le gaz s'allume.
2. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus.
3. Assurez-vous que le gril est allumé et relâchez le bouton que vous maintenez enfoncé.
4. En cas de panne de courant, allumez le brûleur du gril à l'aide d'une allumette ou d'un briquet.



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

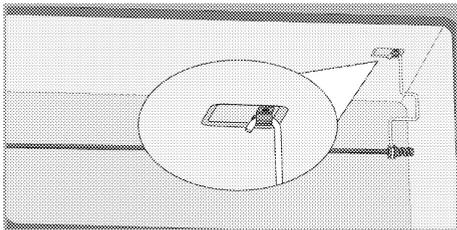
Éteindre le gril

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

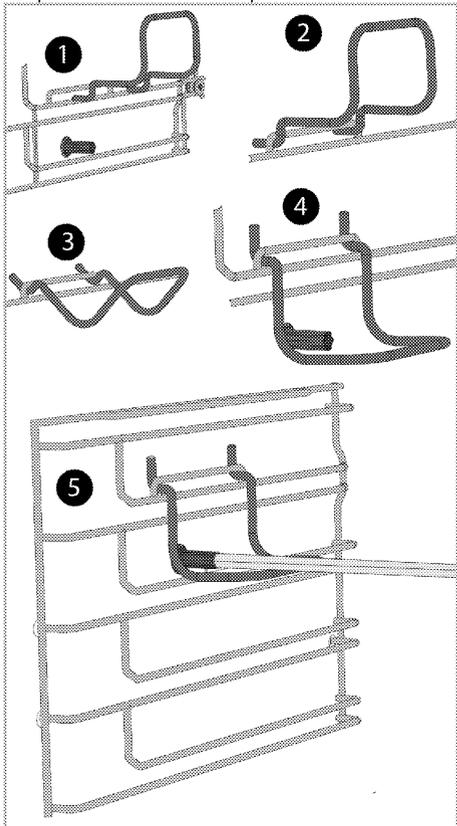
Fonction de rôtissage de poulet

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

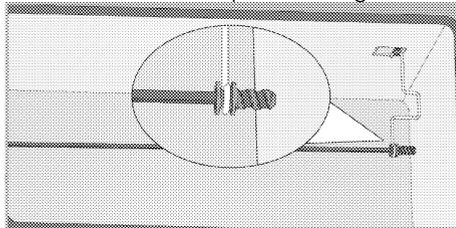
1. Comme le montre la figure, attachez le crochet de la broche à rôtir les poulet à la fente du crochet.



2. Fixez les aliments à griller sur la broche tournante à l'aide des fourchettes.
 3. Comme indiqué sur la figure, fixez le fil de support de la rôtissoire et de la broche à sa place.
- * Fil de support de la rôtissoire et de la broche et sa place sur le produit, fournis selon le modèle. Ils peuvent ne pas être disponibles sur votre produit.



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



7. Placez un plateau sur l'une des étagères inférieures pour recueillir l'huile qui dégouline. Mettez un peu d'eau dans le plateau pour faciliter le nettoyage.
8. Allumez le brûleur du gril de votre four.
9. Tournez le bouton de la lampe/de rôtissage du poulet sur la fonction de rôtissage de poulet.
10. Sortez vos aliments du four en fixant la poignée en plastique à la broche une fois le rôtissage est terminé.

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

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

7 Informations générales sur la cuisson

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

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

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.

- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.

- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, bais-

sez la température et augmentez le temps de cuisson.

- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Niveau de gaz	Position de l'étagère	Préchauffage mn	Durée de cuisson (en min) (environ)
Tarte aux pommes	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	2	3	10	65 ... 80
Tarte aux fruits	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	2	3	10	65 ... 80
Tarte	Plateau unique	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	2	3	10	65 ... 80
Biscuit	Plateau unique	Plateau standard*	1 ... 2	3	10	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Plateau unique	Moule à gâteau sur la grille métallique**	1 ... 2	3	10	50 ... 70
Biscuit	Plateau unique	Plateau standard*	1 ... 2	3	10	30 ... 40
Macaroni au four	Plateau unique	Plateau standard*	1 ... 2	3	10	50 ... 60
Victoria sandwich	Plateau unique	Plateau standard*	1 ... 2	3	10	25 ... 35
Pizza	Plateau unique	Plateau standard*	2	3	10	20 ... 25

Le préchauffage doit être effectué au niveau de gaz 5.

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

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

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la torréfaction

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

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Nombre de plateaux	Accessoire à utiliser	Niveau de gaz	Position de l'étagère	Préchauffage mn	Durée de cuisson (en min) (environ)
Rôti d'agneau	Plateau unique	Plateau standard*	15 mn 5 / puis 3	3	10	70 ... 90
Steak (entier) / Rôti	Plateau unique	Plateau standard*	15 mn 5 / puis 3	3	10	75 ... 90
Turquie	Plateau unique	Plateau standard*	4 ... 5	3	10	100 ... 120
Volaille	Plateau unique	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	15 mn 5 / puis 3	3	10	80 ... 100
Casserole	Plateau unique	Casserole ronde, 22-25 cm de diamètre sur grille métallique*	1 ... 2	3	10	90 ... 120
Poisson	Plateau unique	Plateau standard*	3	3	10	35 ... 45

Le préchauffage doit être effectué au niveau de gaz 5.

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

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

Grille

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

Avertissements généraux

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

Les points clés des grillades

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

Table barbecue

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

* en fonction de leur taille et de leur épaisseur respectives

8 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

▲ Avertissements généraux

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

Surfaces en inox et en acier inoxydable

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

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à recurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des sur-

faces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibras sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détar-

trage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.

- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Nettoyage des accessoires

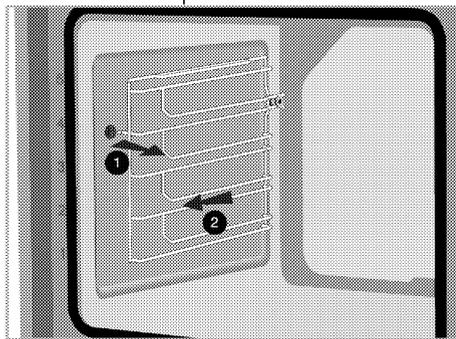
Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



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

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

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

Nettoyage des parois latérales du four

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

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

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.

Nettoyage de la porte du four

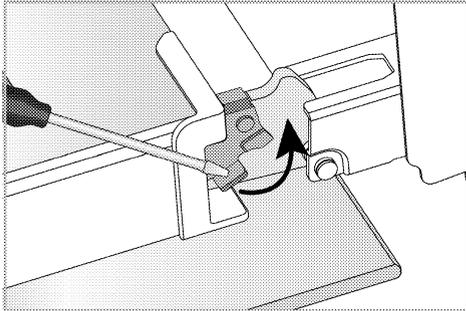
- i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

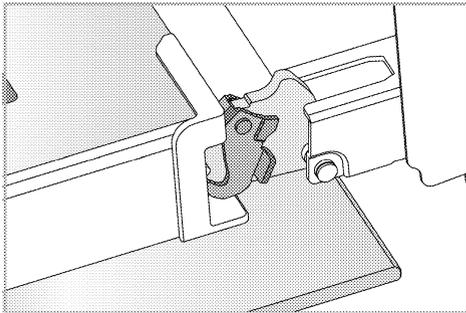
Retrait de la porte du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et

à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

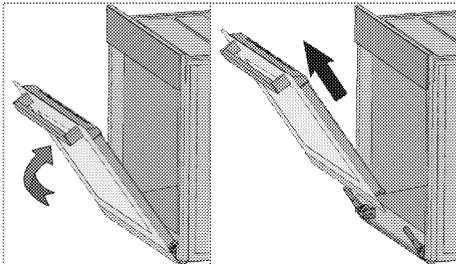


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

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



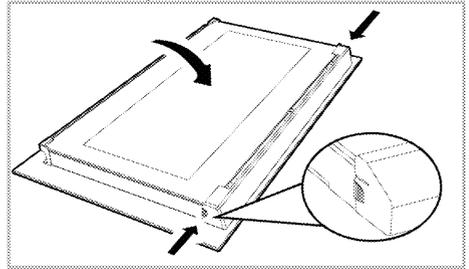
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

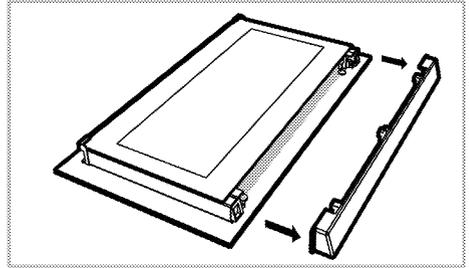
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

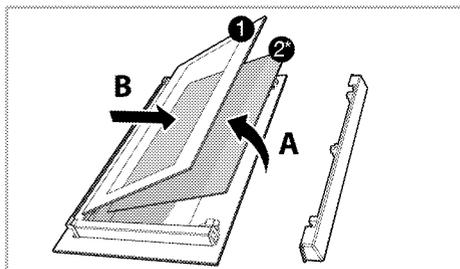
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



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



- 1 Panneau de la vitre la plus intérieure
- 2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)
4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

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

remplacer en suivant les étapes suivantes.

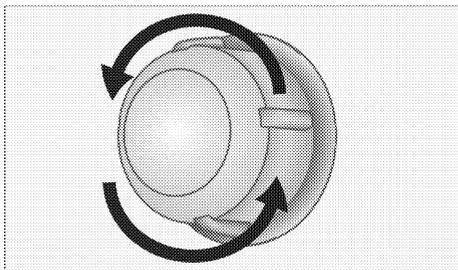
Remplacement de la lampe du four

⚠ Avertissements généraux

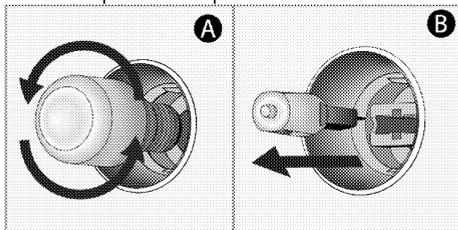
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



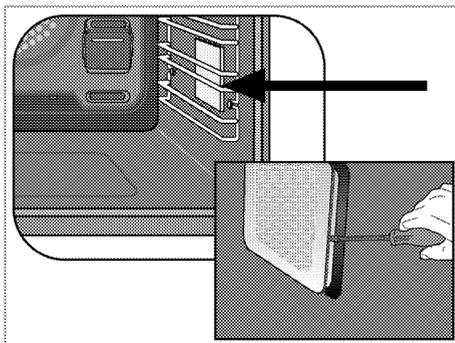
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



4. Remettez le couvercle en verre.

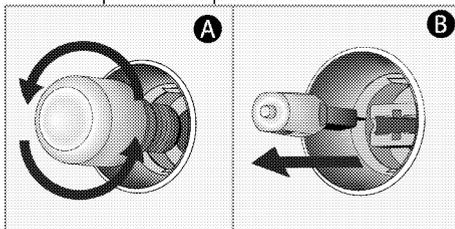
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.

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



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

9 Dépannage

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

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

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

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

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

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

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

Le voyant du four ne fonctionne pas.

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

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

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

Il n'y a pas de gaz.

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

La cuisson est trop longue.

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

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

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