

SCHNEIDER

PIANO DE CUISSON

100 cm



SCG71MFB - SCG71MFWR - SCG71MFCR - SCG71MFXP

MANUEL D'UTILISATION

FR

USER MANUAL

GB

GEBRUIKSHANDLEIDING

NL

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

Chers utilisateurs,

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

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

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

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

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

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

« Conforme à la directive DEEE. »

Table des matières

Avertissements importants	4
Connexion électrique	17
Connexion de gaz	18
Présentation de l'appareil	23
Accessoires	24
Caractéristiques techniques de votre four	25
Installation de votre four	30
Illustration d'arrimage de chaîne	32
Utilisation de la section de four	32
Utilisation du gril	33
Utilisation de la table de cuisson	34
Description du four	35
Minuterie numérique	36
Tableau des temps de cuisson	41
Maintenance et nettoyage	42
Installation de la porte du four	43
Nettoyage et entretien de la porte du four	44
Parois catalytiques	45
Positions de la grille	45
Remplacement de l'ampoule du four	46
Utilisation de la feuille de déflecteur de gril	47
Dépannage	48
Règles de manutention	50
Recommandations pour économiser l'énergie	50
Mise au rebut respectueuse de l'environnement	51
Informations relatives à l'emballage	51

Ce guide de l'utilisateur est disponible dans la langue suivante:

- FR (version originale)

Toute autre version serait une traduction de la version originale.

Ce guide d'utilisation, toutes modifications ou toute nouvelle version, est disponible sur notre site www.schneiderconsumer.com

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.
3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.
4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.
5. **AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du gril. Tenez-le hors de la portée des enfants.**
6. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**
7. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.**
8. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)
9. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

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

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

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

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

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

15. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

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

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

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

19. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être

effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

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

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

22. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

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


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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

37. Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties

excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

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

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

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

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

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

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

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

45. De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut

causer des blessures personnelles.

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

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

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

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

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

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

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

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

54. Éteignez l'appareil avant de retirer les protections.

Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

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

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

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

Sécurité électrique

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

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

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

Sécurité du gaz

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

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

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

4. Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des

endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.

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

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


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

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

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

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

11. Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le



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

Que faire en cas de détection d'odeur de gaz

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

Utilisation prévue

1. Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.
3. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.
4. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
5. La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.
6. La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

Connexion Electrique

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

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

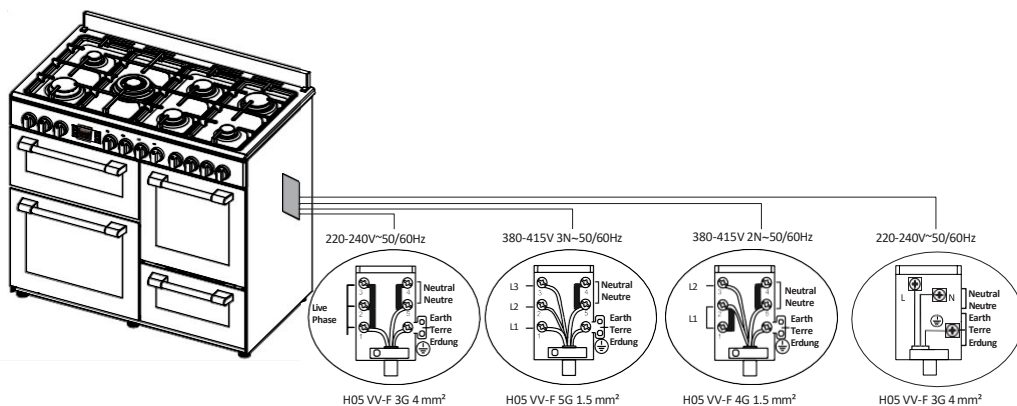
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le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

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

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

6. Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.

Connexion électrique schéma



Connexion de gaz

1. Avant de raccorder votre appareil à l'alimentation en gaz, assurez-vous que la catégorie de gaz et les spécifications de pression indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation en gaz. Si nécessaire contactez le service après-vente pour l'adaptation à la catégorie de gaz.

2. L'appareil doit être installé conformément à la législation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien aéré. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Par mesure de sécurité, cet appareil doit être installé ou réparé par une personne compétente comme indiqué dans les versions actuelles des normes de sécurité en matière de gaz.

3. Évitez d'installer l'appareil dans une pièce sans fenêtre ou autre ouverture réglable. Si l'appareil est installé dans une pièce sans porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur, une ouverture permanente est requise. La circulation de l'air doit être fixée à 2 m³/h par kW de brûleurs.

4. Le raccordement du gaz doit s'effectuer de la droite vers la gauche. Pour cette raison, fermez la buse pour flexible, le bouchon, et les joints.

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

6. Si vous effectuez un raccord à l'aide d'un tuyau métallique flexible, placez un joint entre les principaux tuyaux à gaz.

7. Le diamètre intérieur du tuyau flexible auquel la buse pour flexible à butane est connectée doit mesurer 6 mm pour les conduits de gaz de type maison. Le diamètre intérieur du tuyau flexible auquel la buse pour flexible à gaz naturel est connectée doit mesurer 15mm. Branchez solidement le tuyau à la buse en le tenant à l'aide d'une pince. Le tuyau doit être remplacé avant sa dernière date de péremption.

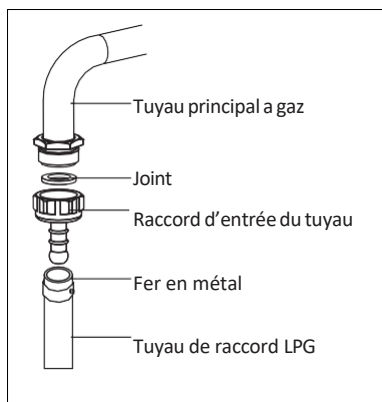
8. Attention ! Effectuez le raccordement du four à la valve d'entrée de gaz, la longueur du tuyau doit être courte et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite. Pour des raisons de sécurité, la longueur du tuyau flexible utilisé ne doit pas dépasser 125 cm.

9. Inspectez à nouveau la connexion de gaz.

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

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

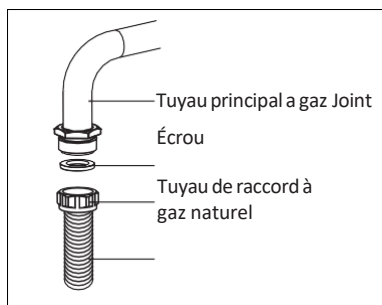
Pour une connexion GPL;



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

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

Pour le raccordement au gaz naturel



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

Passage pour le tuyau de gaz

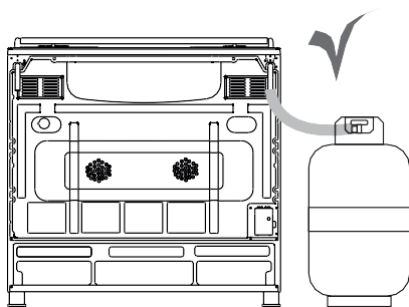


Figure 1

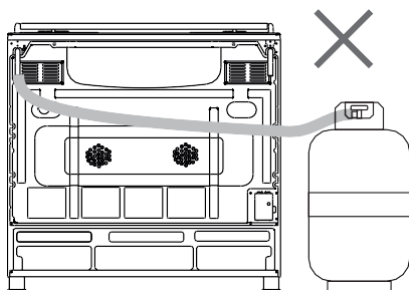


Figure 2

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

AVERTISSEMENT: Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire.

Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.

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

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

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

Instructions pour le changement de l'injecteur des brûleurs

1. Veuillez utiliser un tournevis fin et long pour retirer et installer l'injecteur comme illustré dans. (figure 3)
2. Veuillez retirer l'injecteur (figure 4) du brûleur à l'aide d'un tournevis fin et long et installez un nouveau injecteur. (figure 5)



Figure 3

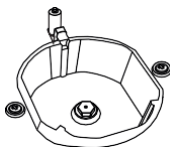


Figure 4

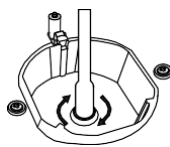


Figure 5

Remplacement de l'injecteur

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

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

Réglage réduit du débit de gaz pour les robinets de cuisson

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

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

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

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

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

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

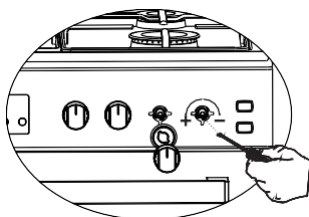


Figure 6

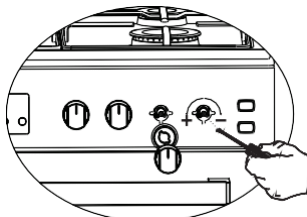
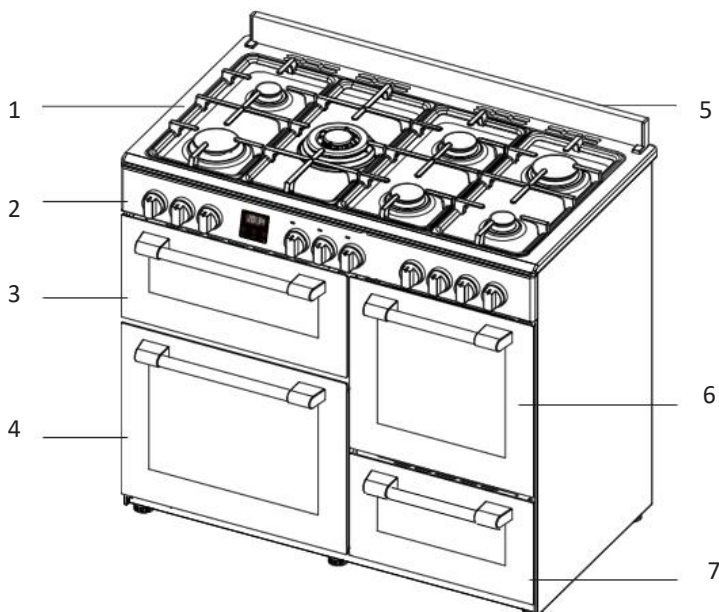


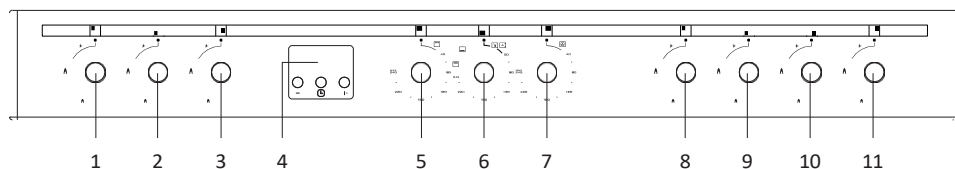
Figure 7

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Table de cuisson | 5. Dossieret |
| 2. Panneau de commande | 6. Four supérieur droite |
| 3. Four supérieur gauche: Gril | 7. Zone de stockage |
| 4. Four inférieur gauche: Four principal | |

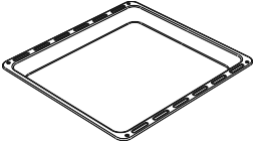




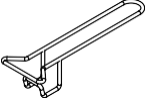
Panneau de commande



- | | | |
|-----------------------|--|------------------------|
| 1. Brûleur auxiliaire | 5. Four supérieur gauche: Gril | 9. Brûleur normal |
| 2. Brûleur rapide | 6. Four inférieur gauche: Four principal | 10. Brûleur auxiliaire |
| 3. Brûleur wok | 7. Four supérieur droite | 11. Brûleur rapide |
| 4. Minuteur numérique | 8. Brûleur normal | |

Remarque: Tous les symboles ne figurent pas sur tous les modèles, par conséquent, ne prenez en compte que les symboles présents sur votre appareil.

Accessoires

	<p>Lèche-frite * Utilisée pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.</p>
	<p>Grille métallique Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés. Elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.</p>
	<p>Petite grille* Elle est placée dans la lèche-frite afin de recueillir la graisse en fonction gril pour que le four reste propre.</p>
	<p>Rail télescopique * A l'aide de rails télescopiques, les plateaux et/ou les grilles métalliques peuvent être facilement montés et démontés.</p>
	<p>Dosseret* La chaleur résultant de la cheminée du four ne doit pas être en contact avec le mur.</p>
	<p>Poignée du plateau * Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.</p>

Caractéristiques Techniques De Votre Four

Largeur extérieure	1000 mm			
Profondeur extérieure	600 mm			
Hauteur extérieure	900 mm			
Puissance de la lampe	15-25 W			
Puissance du ventilateur (four principal)	25W			
	Four principal	Four à grill	Four supérieur droit	Zone de stockage
Élément chauffant inférieur	1 200 W	---	---	---
Élément chauffant supérieur	1000 W	---	---	---
Élément chauffant du ventilateur	---	---	1800 W	---
Élément chauffant du grill.	---	1400 W	---	---
Tension d'alimentation	220-240 V AC 50/60 Hz			
Consommation électrique totale	Code du type	MFR0/1704103E	5500 W	

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

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

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

Informations pour le four domestique pour le règlement de la Commission 66/2014/UE

	Symbole	Valeur	L'unité
Identification du modèle	SCG71MFB, SCG71MFWR, SCG71MFCR, SCG71MFXP		
Type de four	Électrique		
Masse de l'appareil	M	Net 83,4 / Brut 90,15	Kg
Nombre de cavités		4	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électrique	
Volume par cavité	V	Cavité principale <input type="checkbox"/> 60lt Capacité du four électr. <input type="checkbox"/> - Capacité du four électr. <input checked="" type="checkbox"/> 47lt Capacité du four électr. <input type="checkbox"/> -	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique)	EC cavité électrique	Cavité principale <input type="checkbox"/> 0,76 Capacité du four électr. <input type="checkbox"/> - Capacité du four électr. <input checked="" type="checkbox"/> 0,71 Capacité du four électr. <input type="checkbox"/> -	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à chauffage électrique lors d'un cycle en mode ventilation forcée par cavité (énergie finale électrique)	EC cavité électrique	Cavité principale <input type="checkbox"/> 0,75 Capacité du four électr. <input type="checkbox"/> - Capacité du four électr. <input checked="" type="checkbox"/> 0,70 Capacité du four électr. <input type="checkbox"/> -	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité à gaz d'un four lors d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale gaz)	EC cavité de gaz	-	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité à gaz d'un four lors d'un cycle en mode ventilation forcée par cavité (énergie finale gaz)	EC cavité de gaz	-	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl cavité	Cavité principale <input checked="" type="checkbox"/> 93,8 Capacité du four électr. <input type="checkbox"/> - Capacité du four électr. <input checked="" type="checkbox"/> 93,3 Capacité du four électr. <input type="checkbox"/> -	

Informations pour les plaques de cuisson au gaz

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	SCG71MFB, SCG71MFWR, SCG71MFCR, SCG71MFXP		
Type de plaque	plaques de cuisson au gaz		
Nombre de brûleurs à gaz	7 Gaz WOK		
Efficacité énergétique par brûleur à gaz	EE brûleur à gaz	Brûleur rapide: 55,5 brûleur semi-rapide : 56 Auxiliaire: - Brûleur WOK-55,1	%
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz	EE plaque de cuisson au gaz	55,6	%

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel		Gaz naturel	
Wok Brûleur	Injecteur	1,40	mm	1,28	mm	1,72	mm	1,60	mm
	Consommation	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Consommation	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,18	mm	1,10	mm
	Consommation	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Consommation	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Wok Brûleur	Injecteur	0,96	mm	0,96	mm	0,96	mm
	Consommation	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,85	mm	0,85	mm
	Consommation	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,65	mm	0,65	mm	0,65	mm
	Consommation	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Consommation	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

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

INSTALLATION DE VOTRE PIANO DE CUISSON

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

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

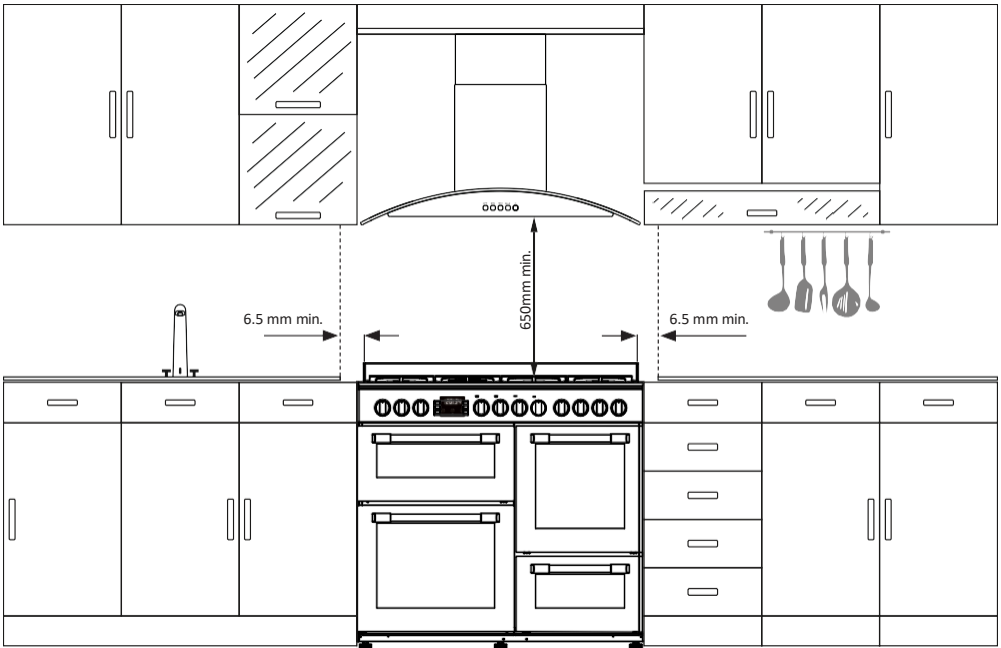
AVERTISSEMENT: Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

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

Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

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

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



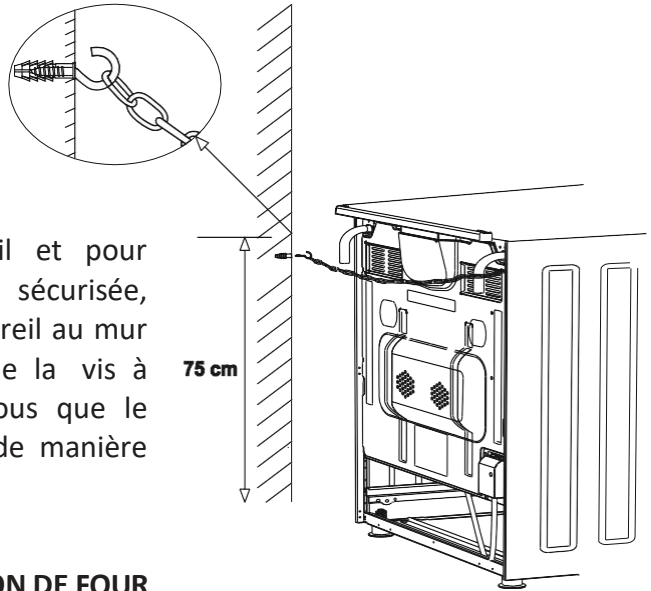
AVERTISSEMENT: Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

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

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

Illustration D'arrimage De Chaîne

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



UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

1. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, une odeur se dégage pendant l'utilisation des éléments chauffants. Pour éliminer ces odeurs, faites-le fonctionner à 240 °C pendant 45 à 60 minutes lorsqu'il est vide.
2. Positionnez le bouton de commande du four sur la valeur souhaitée, autrement le four ne fonctionne pas.
3. Les types de repas, les temps de cuisson et les positions du thermostat sont présentés dans le tableau de cuisson. Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques. Elles ont été obtenues grâce aux tests réalisés dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de votre façon de cuisiner et de vos habitudes.
4. Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires appropriés.
5. Temps de cuisson: Les résultats peuvent varier en fonction de la tension, de la qualité, de la quantité et des températures.
6. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four lorsqu'une cuisson est en cours. Autrement, la chaleur pourrait être distribuée de façon inappropriée et les résultats attendus peuvent changer.

Utilisation Du Gril

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

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

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

Pour allumer le gril:

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

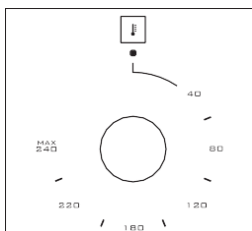
2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du gril.

Pour éteindre le gril

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

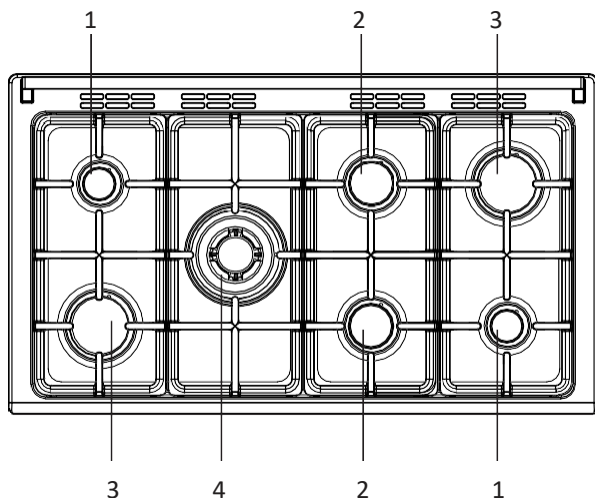
AVERTISSEMENT: Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson. (gril électrique)

Thermostat



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

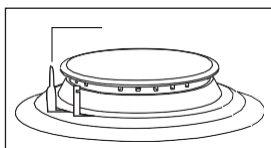
Utilisation De La Table De Cuisson



1. Brûleur auxiliaire
2. Brûleur normal
3. Brûleur rapide
4. Brûleur wok

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

- Fermé
- 🔥 Complètement ouvert
- 🔥 Ouvert à moitié



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

1. Les robinets de commande des cuisinières à gaz sont équipés d'un mécanisme spécial.

2. Dans les modèles équipés de système de sécurité, lorsque la flamme de la cuisinière est éteinte, la vanne de contrôle coupe automatiquement le gaz. Pour faire fonctionner les brûleurs avec le système de sécurité de gaz, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire. Après l'allumage (à l'aide du système optionnel d'allumage automatique ou de l'allumette), patientez pendant environ 5 à 10 secondes pour que les systèmes de sécurité de gaz puissent s'activer.

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

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

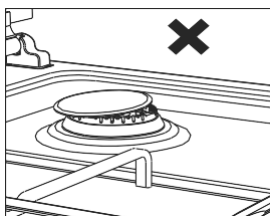


Figure 11

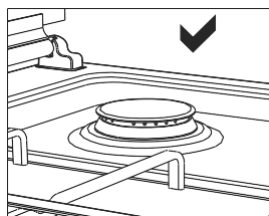
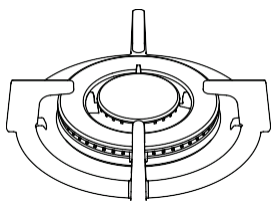


Figure 12

Brûleur Wok



Puisqu'il dispose d'un système de flamme à double anneau, il offre une distribution homogène de la chaleur au fond de la casserole à haute température. Il est idéal pour la cuisson à court terme et à haute température.

Dimensions Du Pot

Brûleur auxiliaire	12-18 cm
Brûleur normal	18-22 cm
Brûleur rapide	22-26 cm
Brûleur wok	26-32 cm



Incorrect



Incorrect

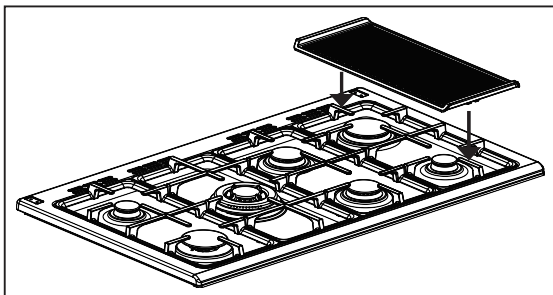


Incorrect



Correct

Plaque Chauffante *



Assurez-vous que la plaque de cuisson est posée sur les goupilles de la plaque du brûleur. La plaque chauffante devient brûlante lorsqu'elle est utilisée. Tenez les enfants à l'écart du four. Utilisée pour la cuisson directe des aliments.

AVERTISSEMENT: Placez la plaque de cuisson uniquement sur la zone marquée.










1. Les ustensiles en métal tels que les spatules peuvent endommager la surface de cuisson.

2. Ne placez pas la plaque chauffante horizontalement sur la table de cuisson. Elle ne tiendra pas correctement et peut tomber de la plaque de cuisson.

3. Faites chauffer la plaque chauffante pendant au moins 2 minutes avant de poser des aliments dessus. Elle peut être endommagée si elle est chauffée trop longtemps.

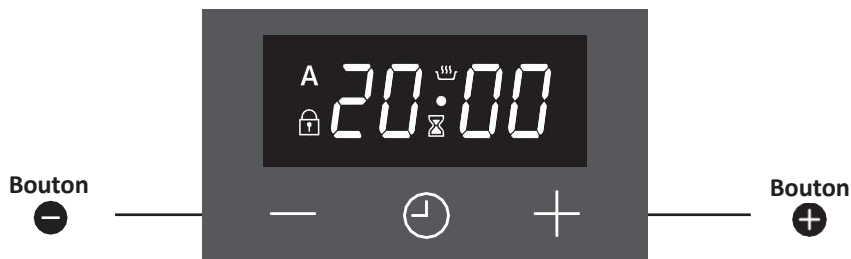
AVERTISSEMENT: La plaque chauffante est lourde parce qu'elle est faite en fonte. Soyez prudent pendant la manipulation.

DESCRIPTION DU FOUR

	Élément chauffant inférieur et supérieur		Chaleur tournante
	Nettoyage à la vapeur		Éléments chauffants inférieur et supérieur + ventilateur
	Élément chauffant de gril		Élément chauffant supérieur
	Élément chauffant inférieur		Flamme
	Allumeur		





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

MINUTERIE NUMÉRIQUE



Réglage de l'heure

SYMBOLES DE L'ÉCRAN

	<p>Indication de l'état du four</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activée: Cuisson en cours ou prêt pour la cuisson. • Désactivée: Pas de cuisson.
	<p>Indication du statut du bip minute</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activée: Bip minute activé. • Clignotant: Mode de réglage du bip minute, réglage possible par les boutons + ou -, ou bip minute en cours terminé. • Désactivée: Bip minute désactivé.
	<p>Indication de la sécurité enfant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activée: La sécurité enfant est activée. • Désactivée: La sécurité enfant est désactivée.
	<p>Indication du statut de la cuisson automatique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activée: Cuisson automatique ou semi-automatique activée. • Clignotant: Cuisson automatique terminée ou programmée. • Désactivée: Aucune cuisson automatique activée.

C'est un module électronique de minuterie qui vous permet de déterminer l'heure à laquelle le repas que vous placez dans le four sera prêt. Tout ce que vous avez à faire c'est régler le temps de cuisson et l'heure à laquelle votre repas devra être prêt.

Vous pouvez aussi utiliser un minuteur avec alarme indépendant du four. Le retard ou l'avance du minuteur ne constituent pas un dysfonctionnement. Le minuteur peut être placé en avant ou en arrière du four selon la fréquence du secteur, étant donné qu'il fonctionne directement à la tension du courant du secteur. Ceci ne constitue pas un dysfonctionnement.

MISE SOUS TENSION

Lorsque vous mettez le four sous tension, il n'est pas encore en marche; les indicateurs de l'heure et le symbole **A** clignotent. Cela signifie que l'heure indiquée est incorrecte et doit être ajustée. Appuyez sur **⏸** pour mettre le four en marche et procéder au réglage du temps tel qu'indiqué ci-dessous.






RÉGLAGE DE L'HEURE

L'heure ne peut être réglée au cours d'un programme de cuisson. Appuyez simultanément sur **+** et **-** pendant trois secondes pour accéder à la fonction de réglage de l'heure et les deux points entre les minutes, et les heures se mettent à clignoter. Utilisez soit, **+** soit **-** pour régler l'heure à votre convenance. La limite maximale de réglage de l'heure est de 23 h 59 minutes. Vous quittez la fonction de réglage 6 secondes après avoir appuyé sur le dernier bouton, ou immédiatement en appuyant sur le bouton **⏸**.


Remarque: La fonction de réglage de l'heure s'active aussi 7 secondes après la mise en marche du four.

RÉGLAGE DU BIP MINUTE

Avec cette fonction, vous pouvez régler la durée en minutes. Après l'expiration du temps réglé, une alerte sonore retentit.







Appuyez une fois sur le bouton  pour accéder à la fonction de réglage du bip minute. Le symbole  se met à clignoter à l'écran. L'utilisation de  ou de  permet d'entrer la durée désirée. La limite maximale de réglage est de 10 heures. Vous quittez la fonction de réglage 6 secondes après avoir appuyé sur le dernier bouton, ou immédiatement en appuyant sur le bouton .

ARRÊT DE LA SONNERIE D'ALARME

Après l'expiration du temps du bip minute, l'alarme se déclenche et son symbole clignote sur l'écran. Vous pouvez arrêter l'alarme et son  symbole en appuyant sur n'importe quel bouton. Si vous n'appuyez sur aucun bouton, l'alarme s'arrête automatiquement après 5 minutes, mais le symbole continue de clignoter.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE






Ce programme de cuisson consiste à commencer la cuisson immédiatement et pour une durée précise. Une fois que le four est réglé à la fonction et à la température désirées grâce aux boutons prévus à cet effet;

1. Appuyer deux fois sur le bouton 'l'horloge' , le symbole "A" , se met à clignoter sur l'écran et la **dur** durée de la cuisson s'affiche progressivement.
2. Utilisez le bouton  ou  pour régler la durée de cuisson selon votre convenance.
3. Le réglage est effectif 6 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton ou lorsque vous appuyez deux fois sur . Le symbole  reste fixe à l'écran et l'heure s'affiche.



CUISSON COMPLÈTEMENT AUTOMATIQUE

Ce programme de cuisson permet de retarder une cuisson en réglant l'heure à laquelle le repas sera prêt. En d'autres termes, le four n'entame pas la cuisson immédiatement, mais détermine automatiquement l'heure à laquelle elle

commencera.

1. Effectuez les étapes 1 et 2 de la cuisson semi-automatique telles que présentées plus haut **En°d** (réglage de la durée de cuisson).
2. Appuyez une fois de plus sur le bouton , le symbole **A** clignote à l'écran et la durée de la cuisson s'affiche progressivement.
3. À l'aide des boutons  ou  réglez l'heure de fin de la cuisson à votre convenance. Le symbole **A** disparaît mais l'indicateur  continue de clignoter à l'écran. Ceci montre qu'une cuisson automatique a été programmée, mais reste en attente.
4. Le réglage est effectif 6 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton  ou en lorsque vous appuyez sur. L'heure du jour s'affiche ensuite à l'écran.

FIN DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

Une fois la cuisson terminée automatiquement, l'icône **A** commence à clignoter. L'alarme sonore peut être désactivée en appuyant sur n'importe quelle touche. La touche  est enfoncée pendant 2 secondes pour déverrouiller la clé.  Le four est pris au mode manuel en appuyant sur la touche. Si aucune touche n'est appuyée, l'alarme sonore retentit pendant 7 minutes.




COUPURES DE COURANT

Le produit n'est pas affecté par des pannes de courant à court terme (jusqu'à environ 50 secondes), et pendant ce temps, les minuteries et l'heure du jour continuent d'avancer.

En dehors des pannes de courant de courte durée (pannes de plus de 50 secondes), votre four sera désactivé pour des raisons de sécurité. Ceci est indiqué par le clignotement de l'horloge et de l'icône **A** sur l'écran. L'écran affichera à **12:00**, le temps devra être ajusté. (voir: mise sous tension).





Remarque: Le clignotement du symbole **A** indique que le four n'est pas en marche et que vous devez passer au mode manuel.

SÉCURITÉ ENFANT





Cette fonction permet d'éviter toute modification accidentelle des paramètres de la minuterie. Cette fonction s'active 30 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton. Le symbole  apparaît ensuite. Pour le désactiver, appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes, le symbole  disparaît.

OPTIONS PROGRAMMABLES

Sonnerie de l'alarme:

Appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes, la sonnerie d'alarme actuelle se déclenche. Vous pouvez parcourir les trois autres sonneries disponibles en appuyant sur les boutons  et . La dernière sonnerie que vous entendrez est automatiquement sélectionnée et enregistrée. Le réglage est effectif 6 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton ou lorsque vous appuyez sur .

Réglage de la luminosité:

Appuyez sur le bouton  pendant 3 secondes, les paramètres de luminosité actuels s'affichent. Vous pouvez parcourir les 8 autres réglages de luminosité en appuyant sur les touches  et . Le dernier réglage de la luminosité que vous affichez est automatiquement sélectionné et enregistré. Le réglage est effectif 6 secondes après que vous avez appuyé sur le dernier bouton ou lorsque vous appuyez sur .

Remarque: Les paramètres par défaut sont les plus utilisés.

Remarque: Les options programmables ne se suppriment pas et demeureront après toute coupure de courant.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

AVERTISSEMENT: Préchauffez le four pendant 7 à 10 minutes avant d'y insérer les aliments.

Aliments	Four Cavité	Grille Position	Cuisson Fonction	Température (°C)	Cuisson Durée (min.)
Cookies	Inférieur gauche - Supérieur droit	2	Statique-Turbo	170-180	30-35
Pizza	Inférieur gauche	2	Ventilateur Turbo	200-240	20-25
Tarte sur plaque	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	35-40
Pâtisserie	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	30-35
* Steak	Supérieur gauche	2	Grille	Max.	30-35
Quiche lorraine	Supérieur droit	2	Ventilateur Turbo	170-180	30-35
Galette sur plaque	Inférieur gauche - Supérieur droit	2	Statique-Turbo	180-200	30-35
Tarte aux pommes	Supérieur droit	2	Ventilateur supérieur, inférieur	180-190	60-65
Petits gâteaux	Inférieur gauche	2	Statique	170-180	25-30

* Retournez les aliments une fois la moitié du temps de cuisson écoulé.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

1. Déconnectez la prise male, alimentant le four en électricité, de la prise murale.
2. Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.
3. Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.
4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.
5. Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyants spéciaux pour verre.
6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.
7. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.
8. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.
9. Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.
10. Le nettoyage à la vapeur offre le moyen le plus simple de nettoyer la cavité. La méthode de chauffage de l'eau vous offre un nettoyage plus doux et plus rapide. Après avoir placé deux tasses d'eau dans le plateau, réglez la température du four à 70°C pendant 30 minutes.
11. Nettoyez le capot et le corps des becs avec de l'eau et du détergent de vaisselle. Séchez bien les pièces. Veillez à les replacer parfaitement sans endommager la bougie et la tige de sécurité de flamme.

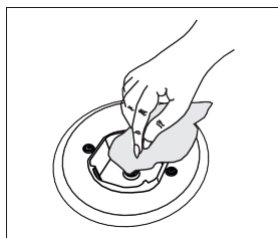


Figure 13

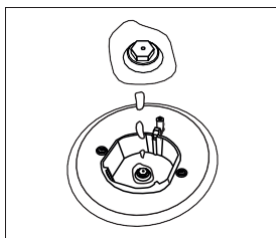


Figure 14

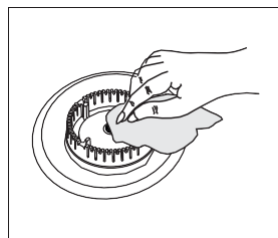


Figure 15

Installation De La Porte Du Four

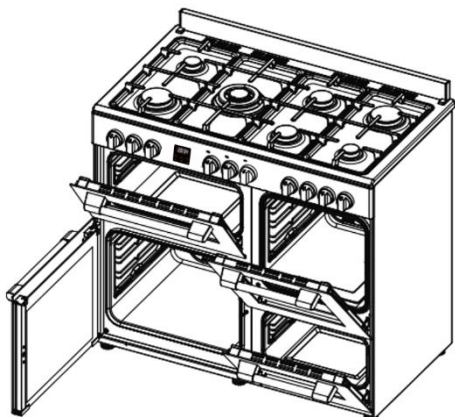


Figure 16

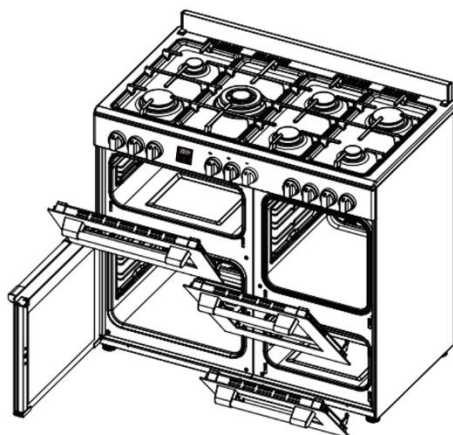


Figure 17

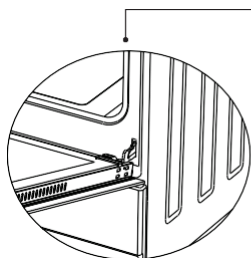


Figure 16.1

Ouvrez complètement la porte du four en la tirant vers vous. Ensuite, procédez au déverrouillage en tirant le verrou de charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis, comme illustré à la **Figure 16.1**.

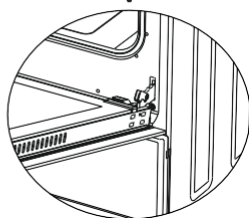


Figure 16.2

Amenez le verrou de charnière au plus grand angle comme illustré à la **Figure 16.2**. Amenez les deux charnières à la même position en reliant la porte du four au four.

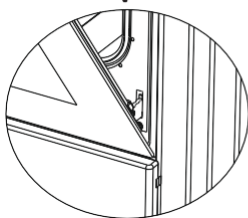


Figure 17.1

Ensuite, fermez la porte du four de manière à appuyer sur le verrou de charnière, comme illustré à la **Figure 17.1**.

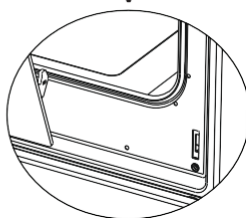


Figure 17.2

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en utilisant vos deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée, tel qu'illustré dans les tableaux ci-dessous **Figure 17.2**.

Pour replacer la porte du four, effectuez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Nettoyage Et Entretien De La Porte Du Four

Porte en verre coulissante

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré sur la figure 18 et tirez-le vers vous, comme illustré sur la figure 19, retirez ensuite la vitre intérieure comme le montre la figure 20. Suivez la même procédure pour retirer la vitre médiane si nécessaire. Une fois le nettoyage et l'entretien effectués, remonter les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.

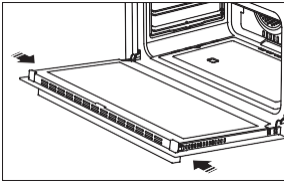


Figure 18

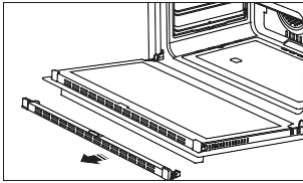


Figure 19

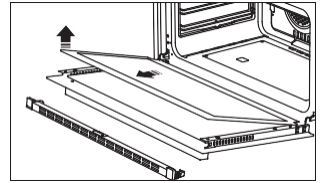


Figure 20

Ouverture de la porte en verre latérale

Ouvrez la porte en verre. Retirez la vitre en tirant vers le haut. La vitre extérieure est fixée sur le profil de porte du four. Après avoir retiré la vitre, vous pouvez facilement nettoyer. Après avoir déterminé les procédures relatives au nettoyage et à l'entretien, veuillez replacer la vitre en la poussant vers le bas. Assurez-vous que la vitre est correctement installée.

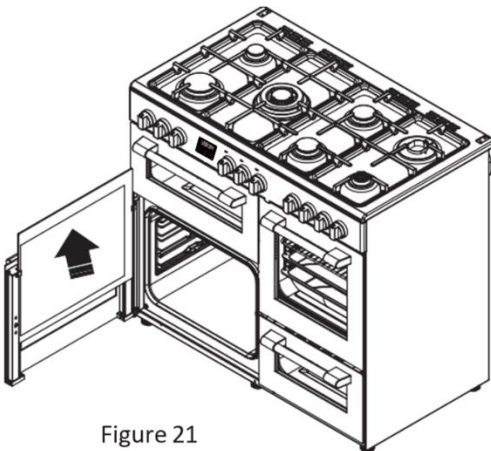


Figure 21

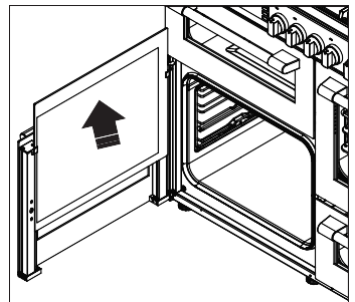


Figure 21.1

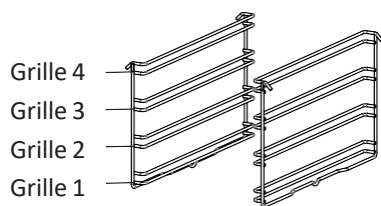
Parois Catalytiques *

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

Retrait des parois catalytiques

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

Positions De La Grille



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

Installation et retrait des supports de câbles

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

Remplacement De L'ampoule Du Four

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

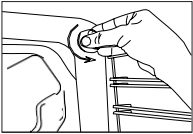
Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

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

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

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

Type de lampe G9



220-240 V, AC
15-25 W

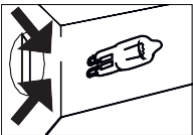
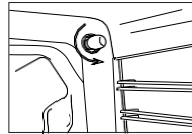


Figure 22

Type de lampe E14



220-240 V, AC
15 W

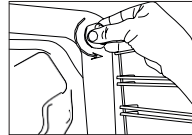


Figure 23

AVERTISSEMENT: Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Utilisation De La Feuille De Déflecteur Du Gril *

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode gril. (figure 24)
 2. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode gril.
- AVERTISSEMENT:** Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.
3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 25)
 4. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 26)
 5. Il est important pour la cuisson de garder le couvercle ouvert à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode gril.
 6. Le panneau de sécurité fournira une circonstance de cuisson idéale tout en protégeant le panneau de contrôle et les boutons.

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

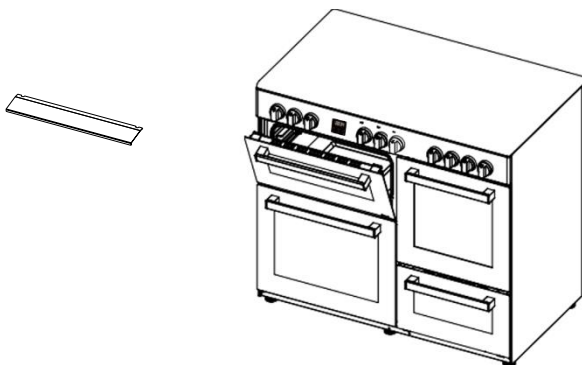


Figure 24

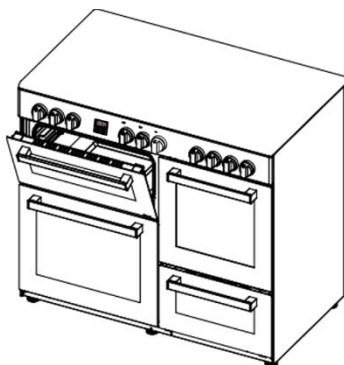


Figure 25



Figure 26

DÉPANNAGE

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

Point de Contrôle

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

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

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

RÈGLES DE MANUTENTION

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

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

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

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

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

Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié www.expercare.fr Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



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

SCHNEIDER

Importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois, France

Dear User,

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

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

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

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

Products marked with (*) are optional.

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

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings	54
Electrical connection	66
Gas connection	67
Introduction of the appliance	72
Accessories	73
Technical features of your oven	74
Installation of your oven	79
Chain lashing illustration	81
Using oven section	81
Using the grill	82
Using cooker section	83
Description of oven	85
Timer	86
Cooking timetable	91
Maintenance and cleaning	92
Installation of the oven door	93
Cleaning and maintenance of the oven's front door glass	94
Catalytic walls	95
Rack positions	95
Changing the oven lamp	96
Using the grill deflector sheet	97
Troubleshooting	98
Handling rules	100
Recommendations for energy saving	100
Environmentally-friendly disposal	101
Package information	101

This user guide is available in the following language:

- FR (original version)

Any other version would be a translation of the original version.

This user guide, any modifications or any new version, is available on our website www.schneiderconsumer.com

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read these operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after



putting food inside the oven.

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

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

15. Touching the heating elements should be avoided.

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

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


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

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

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

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

- 22.** Keep the ventilation channels open.
- 23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote-control system.
- 24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminum foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
- 33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- 34.** Place the baking paper together with the food into a



pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

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

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

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

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

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

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

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

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

appliance.

43. User should not handle the oven by himself.

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

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

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

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

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


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

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

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

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

53. To prevent overheating, the appliance should not be



installed behind of a decorative cover.

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

55. Cable fixing point shall be protected.

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

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

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**
8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
9. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20. Fixed connections shall be connected to a power

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

Gas Safety

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


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

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

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

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

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the



mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

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

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

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

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

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

What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch. (For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbors.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.



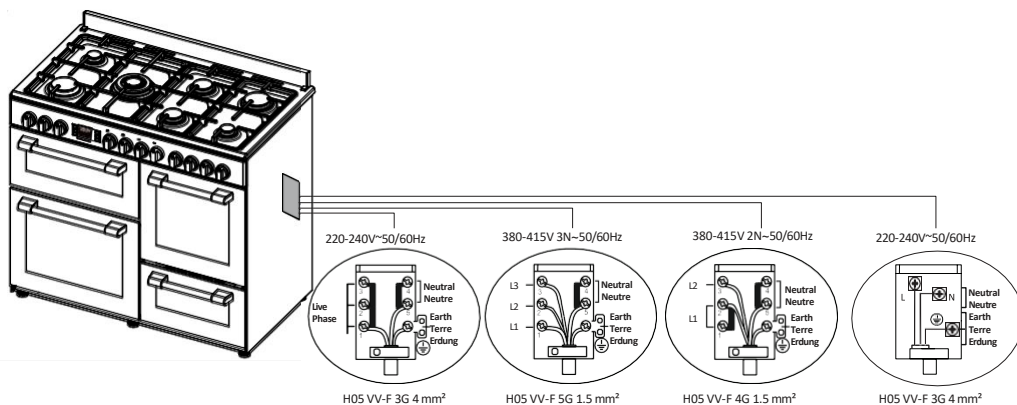
Intended Use

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Electrical connection scheme



Gas Connection

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

1. Before your appliance is connected to the gas supply, ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.

2. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. In the interest of safety this appliances must be installed and / or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.

3. The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m³/h per kW of burners.

4. The gas connection should be performed from the right or left. For this reason, change the hose nozzle, plug and the seals.

5. Please use flexible hose for gas connection.

6. If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipes.

7. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6 mm for the house-type gas tubes. The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15 mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The hose should be replaced before its last expiry date.

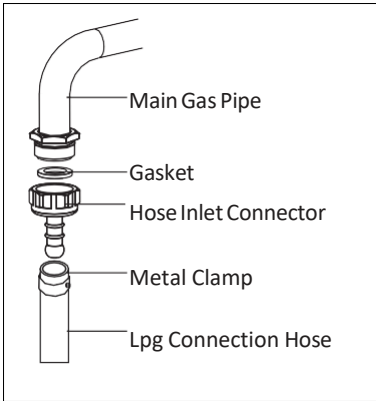
8. **CAUTION:** Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The flexible hose used should not be longer than 125 cm for safety.

9. Re-inspect the gas connection.

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

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

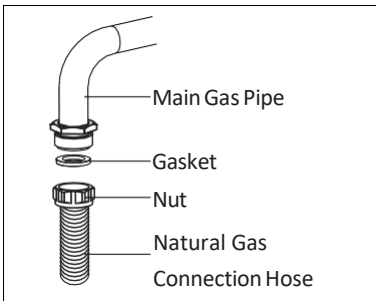
For LPG connection;



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

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

For natural gas connection;



WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

Gas hose passage way

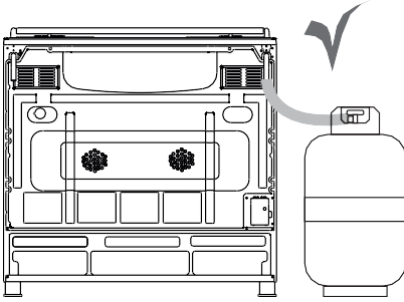


Figure 1

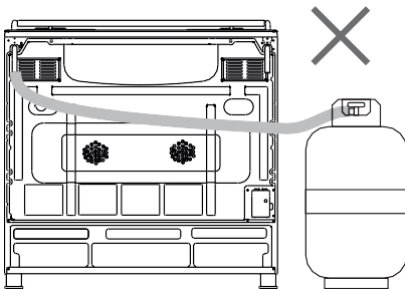


Figure 2

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order the make level with the worktop. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

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

Reduced flame gas cock adjustment

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as (figure 3).
2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle (figure 5).

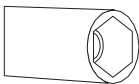


Figure 3

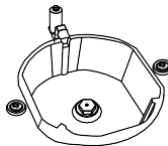


Figure 4

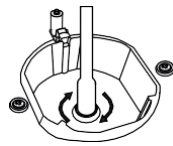


Figure 5

Ventilation of room

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

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

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

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

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

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

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

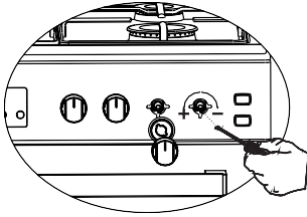


Figure 6

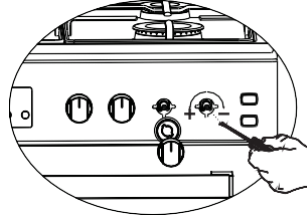
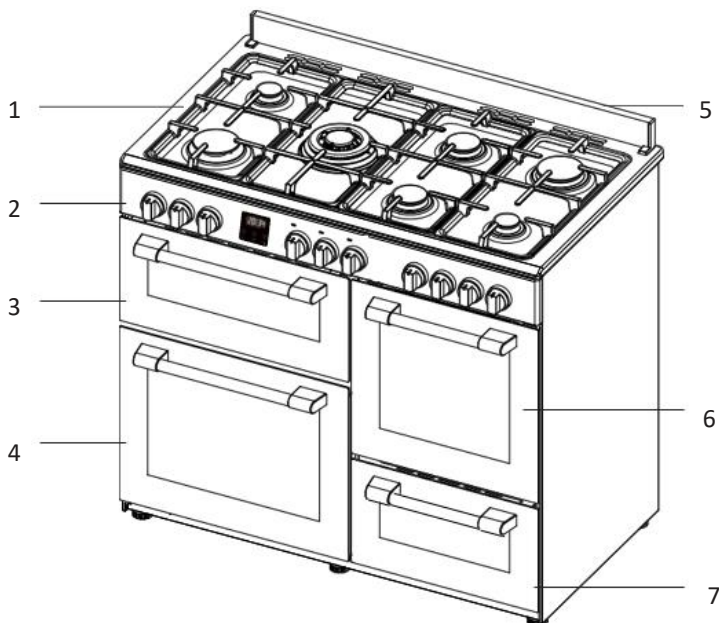


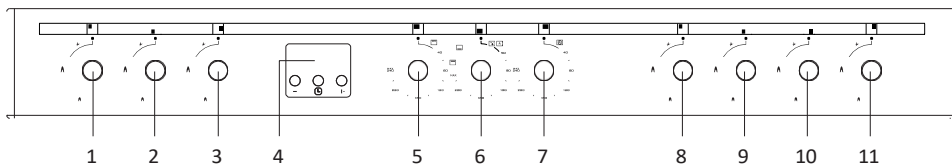
Figure 7

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|--------------------------------|-------------------|
| 1. Burner plate | 5. Splash back |
| 2. Control panel | 6. Top right oven |
| 3. Top left oven: Grill | 7. Storage |
| 4. Bottom left oven: Main oven | |

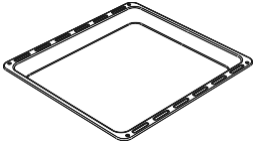




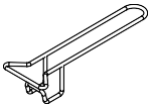
Control panel



- | | | |
|---------------------|--------------------------------|----------------------|
| 1. Auxiliary burner | 5. Top left oven: Grill | 9. Normal burner |
| 2. Rapid burner | 6. Bottom left oven: Main oven | 10. Auxiliary burner |
| 3. Wok burner | 7. Top right oven | 11. Rapid burner |
| 4. Timer * | 8. Normal burner | |

Note: Not every symbol is on every model; only take notice of the symbols on your device.

Accessories

	<p>Tray Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.</p>
	<p>Wire grill Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.</p>
	<p>In tray wire grill * Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.</p>
	<p>Telescopic rail * With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.</p>
	<p>Splash back * The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.</p>
	<p>Tray handle Use for hot tray.</p>

Technical Features Of Your Oven

Outer width	1000 mm			
Outer depth	600 mm			
Outer height	900 mm			
Lamp power	15-25 W			
Fan power (Main Oven)	25 W			
	Main Oven	Grill Oven	Top Right Oven	Storage
Bottom heating element	1200 W	---	---	---
Top heating element	1000 W	---	---	---
Turbo heating element	---	---	1800 W	---
Grill heating element	---	1400 W	---	---
Supply voltage	220-240V AC 50/60Hz			
Total electrical consumption	Type code	MFR0/1704103E	5500 W	

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

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

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

Information for domestic oven for Commission Regulation 66/2014/EU

	Symbol	Value	Unit
Model identification	SCG71MFB, SCG71MFWR, SCG71MFCR, SCG71MFXP		
Type of oven	Electric		
Mass of the appliance	M	Net 83,4 / Gross 90,15	Kg
Number of cavities		4	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electric	
Volume per cavity	V	Main Cavity <input type="checkbox"/> 60lt Electric Oven Capacity <input type="checkbox"/> - Electric Oven Capacity <input checked="" type="checkbox"/> 47lt Electric Oven Capacity <input type="checkbox"/> -	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	Main Cavity <input type="checkbox"/> 0,76 Electric Oven Capacity <input type="checkbox"/> - Electric Oven Capacity <input type="checkbox"/> 0,71 Electric Oven Capacity <input type="checkbox"/> -	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	Main Cavity <input type="checkbox"/> 0,75 Electric Oven Capacity <input type="checkbox"/> - Electric Oven Capacity <input checked="" type="checkbox"/> 0,70 Electric Oven Capacity <input type="checkbox"/> -	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl cavity	Main Cavity <input type="checkbox"/> 93,8 Electric Oven Capacity <input type="checkbox"/> - Electric Oven Capacity <input checked="" type="checkbox"/> 93,3 Electric Oven Capacity <input type="checkbox"/> -	

Information for domestic gas-fired hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	SCG71MFB, SCG71MFWR, SCG71MFCR, SCG71MFXP		
Type of hob	Gas Hob		
Number of gas burner	7 Gas WOK		
Energy efficiency per gas burner	EE gas burner	Fast Burner: 55,5 Semi Fast Burner: 56,0 Auxiliary Burner: - Wok Burner: 55,1	%
Energy efficiency for the gas hob	EE gas hob	55,6	%

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,318	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,318	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,185	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,100	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	76,3	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW

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

INSTALLATION OF YOUR OVEN

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

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

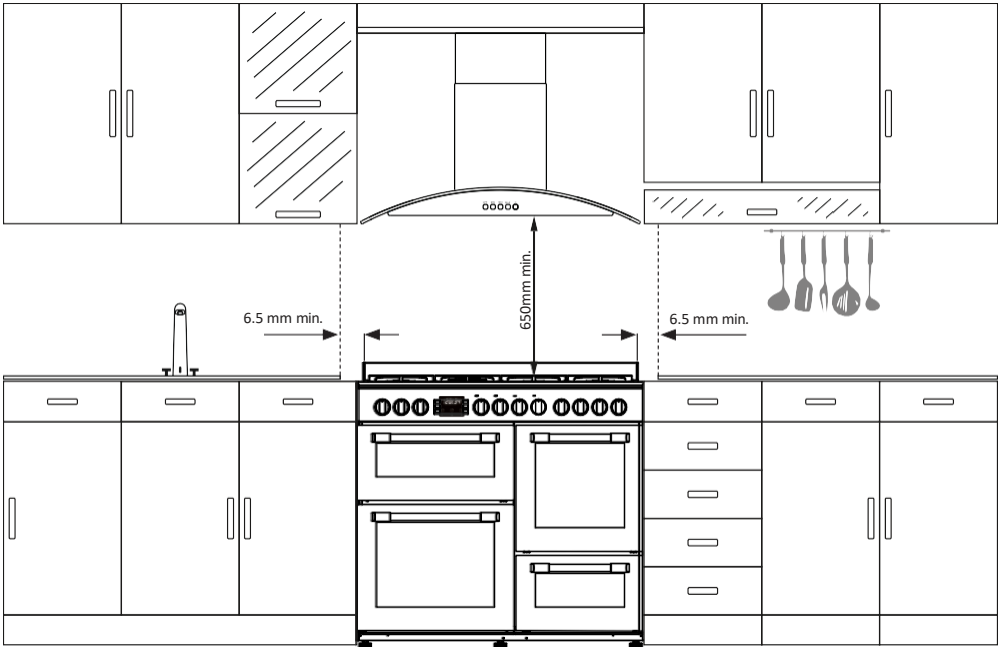
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

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

Right Place for Installation and Important Warnings

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

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

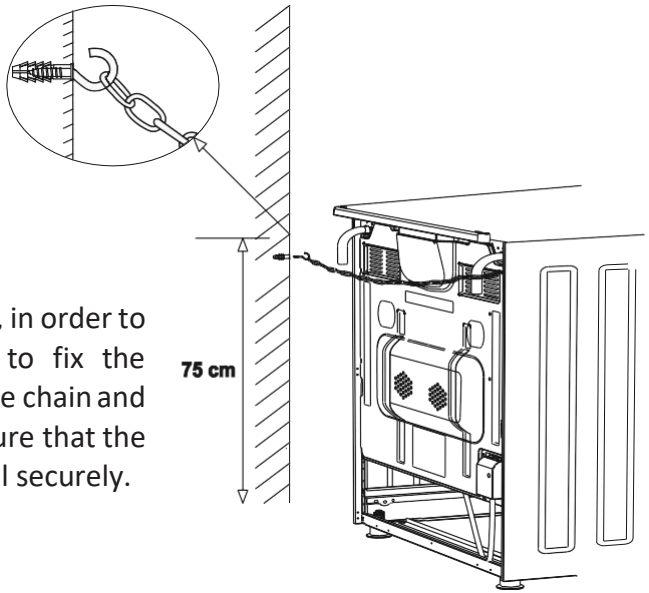


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

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

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

Chain Lashing Illustration



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

USING OVEN SECTION

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it for 45 minutes while it is empty. In order to make cooking in your oven; oven switch must have been rotated and ignition must have been made. Otherwise, your oven will not run.

2. Kinds of meals you will cook, cooking times and Thermostat positions (Optional) were given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

3. Open the oven cover when grilling on your oven.

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

5. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven shouldn't be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

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

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

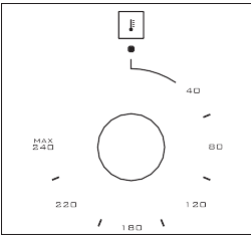
1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

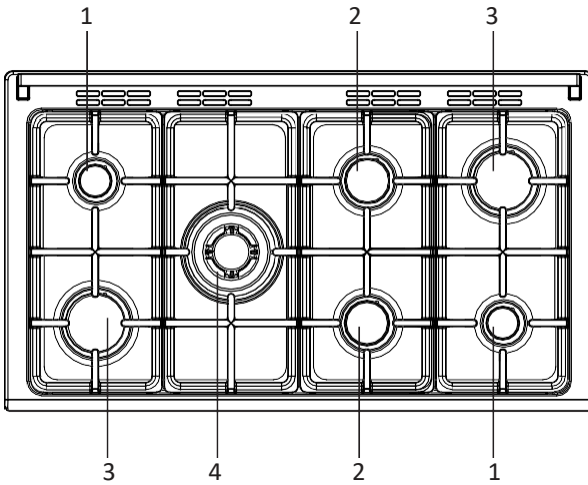
WARNING: Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

Thermostat



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

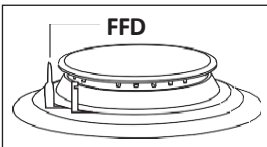
Using Cooker Section



1. Auxiliary Burner
2. Normal Burner
3. Rapid Burner
4. Wok Burner

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position, gas is not supplied to the burners.

- Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open



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

1. If your oven has ignition system from push button switch please press and turn gas valve open position and same time press ignition button.

2. Our gas ovens top and bottom burner working system is one by one. When you want use your preference burner, before you must make press the tap knob and wait nearly 5-10 second. Then you can to inflame through with automatic ignition system (optional) or match. You must wait 10-15 second after inflame to have press by tap knob and after you can make allow the knob. If you can not made this operation you must try again.

3. The cocks controlling the gas cookers have special mechanism. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left). All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed.

4. In models with security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must make press the knob and turn antilock wise. After the ignition (with optional automatic ignition system or match) you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation.

5. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. After 15 seconds, if the burner does not ignite, then stop and if you are trying to ignite the oven then open the door and wait a minimum of one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

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

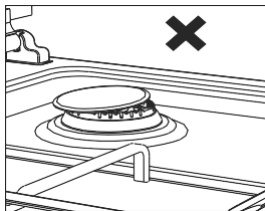


Figure 11

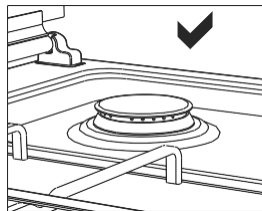
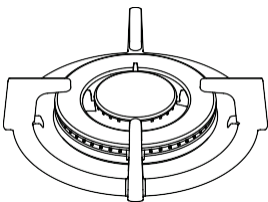


Figure 12

Wok Burner



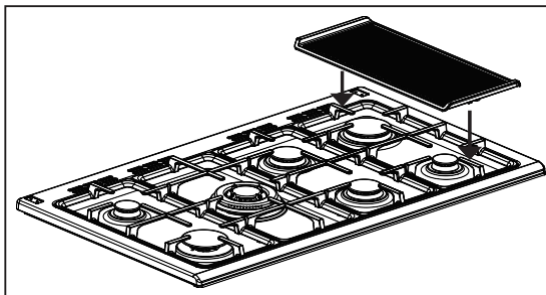
As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from oven.

Pot Sizes

Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-22 cm
Big burner	22-26 cm
Wok burner	26-32 cm



Griddle *












Ensure the griddle placed to pins on burner plate. Griddle becomes very hot while it is in use. Keep children away from the oven. Used to cook your food directly.
Warning: Place the griddle only onto marked area.

1. Metal utensils such as spatulas can damage the cooking surface.
2. Do not place the griddle horizontally onto the hob. It will not fit properly and may fall from the top of the hob.
3. Heat the griddle for max. 2 minutes before putting food on it. It may get damaged if it is heated for longer.

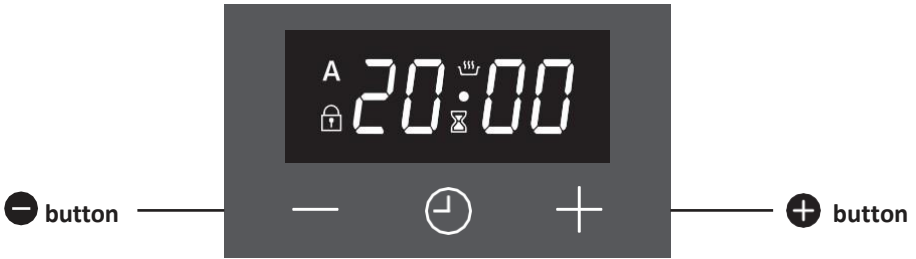
Warning: Cause of made of cast iron, the griddle is heavy. Be careful during handling.

DESCRIPTION OF OVEN

	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Steam Cleaning		Bottom + Top heating elements + Fan
	Grill heating element		Top heating element
	Bottom heating element		Flame
	Ignition Lighter		







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


TIMER



**Time of day
adjustment button**

SCREEN SYMBOLS

	<p>Oven status indication</p> <ul style="list-style-type: none"> • On: Cooking or ready for cooking. • Off: No cooking.
	<p>Minute minder status indication</p> <ul style="list-style-type: none"> • On: Minute minder alarm active. • Flashing: Minute minder adjustment mode, adjustment possible by  or  buttons or current minute minder alarm completed. • Off: Minute minder is not active.
	<p>Child lock indication</p> <ul style="list-style-type: none"> • On: Child Lock is active. • Off: Child Lock is inactive.
	<p>Automatic cooking status indication</p> <ul style="list-style-type: none"> • On: Full or semi auto-cooking active. • Flashing: Auto cooking completed or power on condition. • Off: No auto cooking active.



It is an electronic timing module enabling your food you have put in the oven to be ready for service at any time you like. The only thing you need to do is to program the cooking time of the food and also the time when you would like your food to be ready.

It is also possible to use a minute-programmed alarm clock independent from the oven. The case where the time clock is behind or ahead is not a malfunction. The oven time clock may be put back or ahead according to mains frequency as it runs directly with mains voltage. This is not a malfunction.

POWER ON

At power on, oven is inactive, time of day and **A** symbols are flashing. The indicated time of day is not correct and has to be adjusted. Press **⏸** to activate the oven and proceed adjusting the time of day as below.

TIME OF DAY ADJUSTMENT






Time of Day adjustment is only possible when no cooking program is in progress. Press **+** and **-** simultaneously for 3 seconds to enter the adjustment mode and then the dot symbol in between hours and minutes digits will start to flash. Using either **+** and **-** adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes.

Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the **⏸** button.


Note: Time of day adjustment is also activated in first 7 seconds after power on.

SETTING THE MINUTE MINDER

With this function, you can adjust a duration in minutes. After the adjusted time has been elapsed, an alarm sound will be produced.

Press  button once to enter the minute minder adjustment mode,  symbol will start flashing on the screen. Using either  or , adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 10 hours. Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.








CANCELLING THE ALARM BUZZER SOUND

Once the adjusted minute minder duration is elapsed, the buzzer alarm will start to sound, accompanied by the flashing  symbol on the screen. Any button press will stop the alarm sound and this indication. If no button is pressed, the alarm sound will end automatically after 5 minutes, but the flashing symbol will go on.

SEMI AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to start cooking immediately for a specified duration.

After the oven is set to the desired function and temperature via the oven knobs:

1. Press the  button twice,  symbol will flash on the screen.  and duration of cooking will show on the screen one after another.
2. Using  or  buttons, adjust the desired cooking duration.
3. After 6 seconds of the last button press or by pressing  twice, the adjustment is completed.  will be steady on the screen and the display shows the current time of day.

FULL AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to perform a delayed cooking by programming the time of day, when the food should be ready. In other words, the oven will start cooking not immediately but will automatically calculate the time to start cooking.

1. Perform step 1 and 2 of the semi auto cooking as above **End** (cooking duration adjustment).
2. Press **⏸** button once again, **A** symbol will flash on the screen and duration of cooking will show on the screen one after another.
3. Using **+** or **-** buttons, adjust the desired end of cooking time. **⏸** symbol will disappear but **A** symbol will be still flashing on the screen. This indicates that an automatic cooking is programmed but cooking has not started yet.
4. After 6 seconds of the last button press or by pressing **⏸**, the adjustment will be completed, the display shows the current time of day.

END OF AUTO COOKING

When the cooking is finished automatically, the **A** icon starts to flash. Alarm may be turned off by pressing any key. To disable the key lock, press the **⏸** key for 2 seconds. Oven is taken to the manual mode by pressing the **⏸** key. Audible alarm shall sound for 7 minutes if you do not press any key.




POWER INTERRUPTS

Product is not affected by short power failures (up to 50 seconds approximately), and the timer and the clock shall resume working at this period.

Your oven shall be deactivated on other failures than short term power failures (that is, more than 50 seconds) due to safety reasons. This is indicated with the flashing of the clock and the **A** on the screen. The clock shall be displayed as **12:00** and it should be set again. (See power on)





Note: The flashing **A** symbol indicates that the oven is inactive and you have to enter the manual mode.

CHILD LOCK





This function is intended to prevent any unauthorized modification of the timer settings. This function will be active, within 30 seconds after the last button press.  will appear. To deactivate it, press the  button for 3 seconds.  will disappear.

PROGRAMMABLE OPTIONS

Alarm tone:

Pressing and holding the  button for 3 seconds will result in the currently valid buzzer tone being produced. By pressing  and  buttons, you may scroll through 3 available buzzer tones. The last heard buzzer tone will be automatically recorded as the selected tone. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment is completed.

Brightness setting:

Pressing and holding the  button for 3 seconds will result in the currently valid brightness setting being showed. By pressing  and  buttons, you may scroll through 8 available brightness setting. The last seen brightness setting will be automatically recorded as the selected setting. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment is completed.

Note: Default settings are highest.

Note: Programmable options are nonvolatile and will be resident after any power failure.

COOKING TIMETABLE

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Foods	Oven cavity	Rack position	Cooking function	Temperature (°C)	Cooking duration (min.)
Cookie	Left bottom- Top right	2	Static-Turbo	170-180	30-35
Pizza	Left bottom	2	Turbo Fan	200-240	20-25
Tray cake	Left bottom	2	Static	170-180	35-40
Pastry	Left bottom	2	Static	170-180	30-35
Steak *	Top left	2	Grill	Max.	30-35
Quiche lorraine	Top right	2	Turbo fan	170-180	30-35
Tray patty	Left bottom- Top right	2	Static-Turbo	180-200	30-35
Apple pie	Top right	2	Top Bottom- Fan	180-190	60-65
Small cake	Left bottom	2	Static	170-180	25-30

* Food must be turned after half of the cooking time.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. Steam Cleaning offer the easiest way of cleaning the cavity. The heating-up water method gives you a smoother and quicker cleaning. After placing two cups of water into the tray, set the oven temperature to 70oC for 30 minutes.
11. The burners and their caps can be cleaned with water and detergent. After cleaning and drying them, make sure that they are properly in position on the flame diffuser.

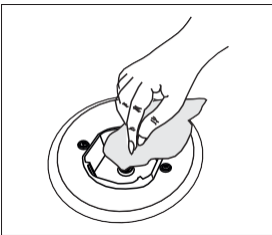


Figure 13

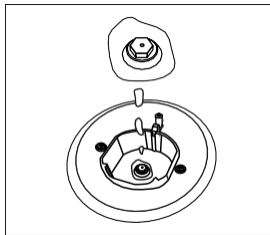


Figure 14

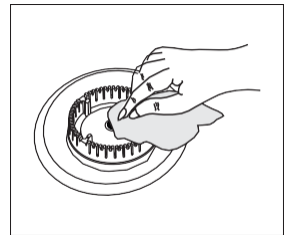


Figure 15

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

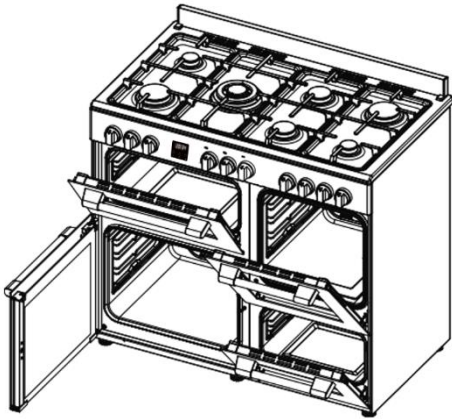


Figure 16

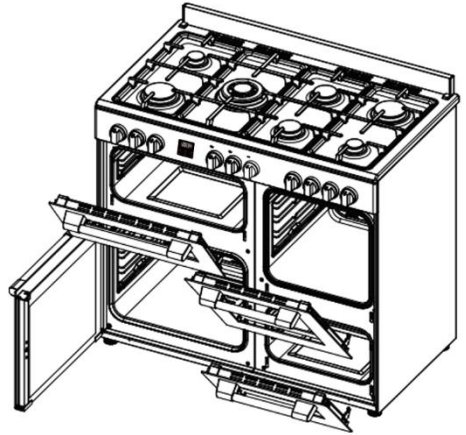


Figure 17

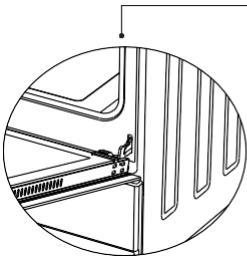


Figure 16.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screwdriver as shown in **figure 16.1**.

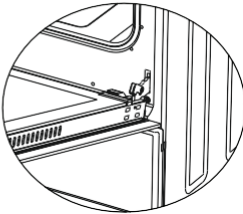


Figure 16.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 16.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.



Figure 17.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 17.1**.

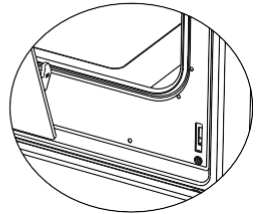


Figure 17.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 17.2**.

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

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S DOOR

Drop-Down Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 18 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 19. Then remove the inner-glass as shown in figure 20. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

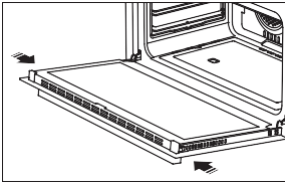


Figure 18

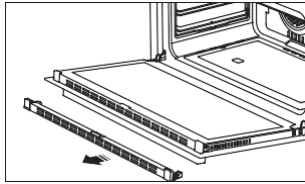


Figure 19

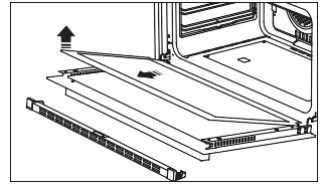


Figure 20

Side Opening Door Glass

Open the door glass. Remove the glass by pulling upward. The outer glass is fixed to the oven door profile. After removing the glass, cleaning can be done easily. After determining procedures for cleaning and maintenance, please put the glass by pushing down. Make sure the glass is well installed.

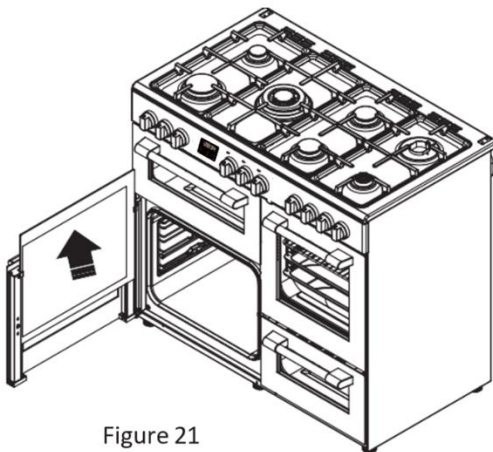


Figure 21

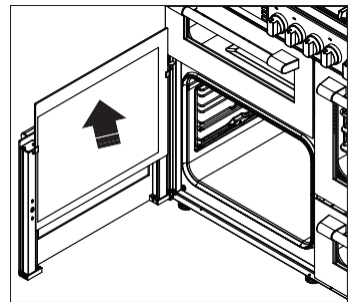


Figure 21.1

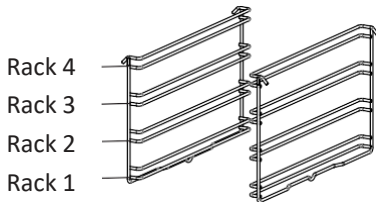
Catalytic walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack positions



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

Installing and removing wire racks

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

Changing The Oven Lamp

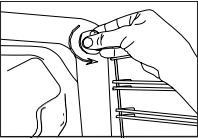
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp (having circuit open means power is off).

First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold. Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

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

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

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

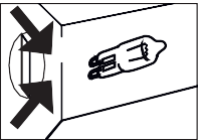
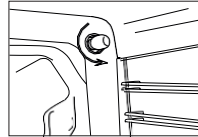


Figure 22

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

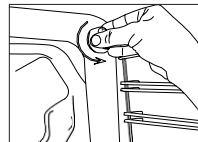


Figure 23

WARNING: This product contains a light source of energy efficiency class G.

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 24)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.
WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.
3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 25)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 26)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.
WARNING: If the cooker has the “closed grill functioned” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

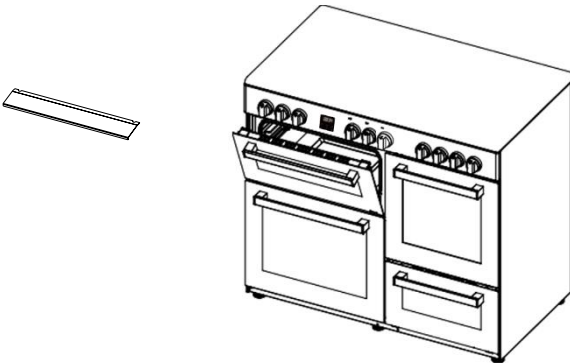


Figure 24



Figure 25



Figure 26

TROUBLESHOOTING

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

Check Points

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

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

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

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

1. Use dark colored and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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

SCHNEIDER

Imported by: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois, France

Beste gebruiker,

Onze doelstelling is ervoor te zorgen dat dit product u optimale prestaties biedt. Het werd vervaardigd in onze moderne faciliteiten in een nauwgezette werkomgeving, conform met ons totaal kwaliteitsconcept.

Om die reden raden we aan de gebruikshandleiding zorgvuldig te lezen voor u het product in gebruik neemt en deze voortdurend bij de hand te houden.

Opmerking: Deze gebruikshandleiding werd voorbereid voor meer dan één model. Sommige functies vermeld in de handleiding zijn mogelijk niet beschikbaar op uw apparaat.

Al onze producten dienen uitsluitend voor huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële doeleinden.

Producten gemarkeerd met (*) zijn optioneel.

"DIT APPARAAT MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD IN OVEREENSTEMMING MET DE GELDIGE REGELS EN MAG ENKEL WORDEN GEBRUIKT IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE. LEES DE INSTRUCTIES VOOR U DIT APPARAAT INSTALLEERT OF GEBRUIKT.

"Conform met de WEEE-voorschriften."

Inhoud

Belangrijke waarschuwingen	102
Elektrische aansluiting	109
Gasaansluiting	116
Inleiding van het apparaat	121
Accessoires	122
Technische functies van uw oven	123
Installatie van uw oven	128
Spanketting illustratie	130
Het gebruik van de ovensectie	130
Het gebruik van de grill	131
Het gebruik van het fornuis	132
Beschrijving van de oven	134
Timer	135
Bereidingstijd tabellen	140
Onderhoud en reiniging	141
Installatie van uw ovendeur	142
Reiniging en onderhoud van de glazen deur van de oven	143
Katalysatorwanden	144
Rekstanden	144
De ovenlamp vervangen	145
Het gebruik van het vlammschild van de grill	146
Probleemoplossen	147
Regels bij de hantering	149
Aanbevelingen voor energiebesparing	149
Milieuvriendelijke verwijdering	150
Informatie op de verpakking	150

Deze gebruikershandleiding is beschikbaar in de volgende taal:

- FR (originele versie)

Iedere andere versie is een vertaling van deze originele versie.

Deze gebruikershandleiding, mogelijke wijzigingen of nieuwe versies ervan zijn beschikbaar op onze website www.schneiderconsumer.com

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Installatie en reparaties moeten altijd worden uitgevoerd door een **“GEAUTORISEERDE DIENST”**. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

2. Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig. Dit is de enige wijze dat u het apparaat veilig en correct kunt gebruiken.

3. De oven moet worden gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen.

4. Houd kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud en huisdieren uit de buurt tijdens de werking.

5. **WAARSCHUWING: De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill wordt gebruikt. Buiten de buurt van kinderen houden.**

6. **WAARSCHUWING: Brandgevaar; laat geen voorwerp staan op de kookplaat.**

7. **WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik.**

8. De instelling van dit apparaat staan vermeld op het etiket. (of op het naamplaatje)

9. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kleine kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

10. **WAARSCHUWING: Dit apparaat is enkel bedoeld om te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doel-**

einden zoals het opwarmen van een ruimte.

11. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

12. Zorg ervoor dat de ovendeur volledig gesloten is nadat u voedsel in de oven hebt geplaatst.

13. Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel enkel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

14. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden of onder permanent toezicht staan.

15. Raak de verwarmingselementen niet aan.

16. OPGELET: Kookbereidingen moeten onder toezicht gebeuren. Kookbereidingen moeten altijd onder toezicht gebeuren.

17. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar, personen met fysieke, gehoor- of mentale gebreken of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis op voorwaarde dat ze onder toezicht staan en dat zijn informatie hebben gekregen in verband met de gevaren.

18. Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

19. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reinigen of onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en

onder toezicht staan.

20. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

21. Houd gordijnen, tule, papier of ander brandbaar (ontvlambaar) materiaal uit de buurt van het apparaat voor u het apparaat in gebruik neemt. Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal op of in het apparaat.

22. Houd de ventilatieopeningen open.

23. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.

24. U mag geen gesloten blikjes of glazen potten opwarmen. De druk kan ze doen ontploffen.

25. Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. Hang geen handdoeken, etc. op het handvat van de oven.

26. Plaats geen ovenschotels, platen of aluminium folie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde warmte kan schade veroorzaken aan de bodem van de oven.

27. Wanneer u voedsel in de oven plaatst of verwijdert, etc. moet u altijd warmtebestendige oven handschoenen gebruiken.

28. Gebruik het product niet wanneer u medicatie gebruikt en/of onder de invloed bent van alcohol want dit kan uw beoordelingsvermogen beïnvloeden.

29. Ga voorzichtig te werk met alcohol in uw bereidingen. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan in brand schieten en zo een brand veroorzaken als het in contact komt met hete oppervlakken.

30. Na elk gebruik moet u controleren of de eenheid uitgeschakeld is.

31. Als het apparaat defect is of zichtbare schade vertoont mag u het apparaat niet gebruiken.

32. U mag de stekker niet aanraken met natte handen. Trek niet aan het netsnoer maar houd het steeds vast bij de stekker.

33. Gebruik het apparaat niet als de glazen voordeur verwijderd of gebarsten is.

34. Plaats het bakpapier samen met de gerechten in een voorverwarmde oven door ze in een koker of een oven accessoire te plaatsen (lade, ovenrooster, etc.).

35. Plaats geen voorwerpen op het apparaat binnen handbereik van kinderen.

36. Het is belangrijk het ovenrooster en plaat correct op het rooster te plaatsen en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Plaats de grill of plaat tussen twee rails en zorg ervoor dat ze correct gebalanceerd zijn voor u er gerechten op plaatst.

37. Om te voorkomen dat u de verwarmingselementen van de oven zou aanraken, moet u de overtollige delen bakpapier die overhangen uit het accessoire of de con-

tainer verwijderen.

38. Gebruik het nooit aan een hogere temperatuur dan de maximale gebruikstemperatuur aangegeven op het bakpapier. Plaats het bakpapier niet op de bodem van de oven.

39. Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er nooit op gaan zitten. U kunt de oven doen omkantelen of de scharnieren beschadigen.

40. Het verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

41. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen plaat te reinigen want krassen op het oppervlak kunnen het glas doen breken.

42. Plaats het apparaat niet op een ondergrond met een tapijt. Elektrische onderdelen raken oververhit gezien er geen ventilatie plaatsvindt langs onder. Dit zal het apparaat stuk maken.

43. De gebruiker mag de oven nooit zelf hanteren.

44. De gebruiker moet de gasbranders voorzichtig reinigen. Dit kan persoonlijke letsels veroorzaken.

45. Etenswaaren kunnen morsen wanneer de voet van de oven ontmanteld wordt of iets stuk raakt, wees voor-

zichtig. Dit kan persoonlijke letsels veroorzaken.

46. Tijdens het gebruik worden de interne en externe oppervlakken van de oven heel warm. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete damp te vermijden die vrijkomt uit de oven. Er bestaat een gevaar op brandwonden.

47. Het bovenste deksel van de oven kan worden gesloten en het kookgerei kan omkantelen. Neem een stap terug om te vermijden dat de hete etenswaren u zouden verbranden. Er bestaat een gevaar op brandwonden.

48. Plaats geen zware voorwerpen in de oven als deze geopend is. De oven zou kunnen omkantelen.

49. De gebruiker mag de weerstand niet losmaken tijdens de reiniging. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

50. Verwijder de ontstekingschakelaars niet van het apparaat. Zo niet kan men in aanraking komen met elektrische kabels die onder stroom staan. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

51. De netwerkvoeding van de oven kan worden ontkoppeld tijdens constructiewerken bij u thuis. Aan het einde van de werken moet de oven opnieuw worden aangesloten door een geautoriseerde dienst.

52. Plaats geen metalen kookgerei zoals messen, vorken of lepels op de kookplaat want ze kunnen heel warm worden.

53. Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat

niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve afscherming.

54. Schakel het apparaat uit voor u de veiligheidsmechanismen verwijdert. Na het reinigen moet u de veiligheidsmechanismen installeren conform de instructies.

55. Het bevestigingspunt van de kabel moet worden beschermd.

56. U mag geen etenswaren rechtstreeks op de plaat/ het rooster bereiden. Plaats de etenswaren in of op gepaste containers voor u ze in de oven plaatst.

57. Heet oppervlak, laten afkoelen voor u het deksel sluit.

Elektrische veiligheid

1. Voer de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact beschermd met een zekering conform de waarden gespecificeerd in de technische tabel met specificaties.

2. Laat de aarding installeren door een geautoriseerde elektricien. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die wordt opgelopen omwille van het gebruik van het product zonder aarding in overeenstemming met de lokale regelgeving.

3. De stroomonderbrekers die de oven uitschakelen, moeten worden geïnstalleerd zodat de eindgebruiker ze kan bereiken na de installatie van de oven.

4. Het netsnoer (het snoer met stekker) mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.

5. Als het netsnoer (snoer met stekker) beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn service agent of gelijkaardig personeel om gevaarlijke situaties te vermijden.

6. U mag het product nooit wassen door er water op te verstuiven of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken.

7. **WAARSCHUWING: Om elektrische schokken te vermijden, moet u ervoor zorgen dat het elektrische circuit van het apparaat geopend is voor u de lamp vervangt.**

8. **WAARSCHUWING: Ontkoppel alle aansluitingen op**

het elektrisch net voor u de klemmen aanraakt.

9. WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

10. Gebruik geen gerafeld of beschadigd netsnoer of een ander verlengsnoer dan het oorspronkelijke net- snoer.

11. Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht in de uitgang kan binnendringen in de stekker van het product.

12. De achterwand van de oven warmt ook op wanneer de oven wordt gebruikt. Elektrische aansluitingen mogen niet in aanraking komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

13. U mag de aansluitkabels niet aanspannen op de ovendeur en u mag ze niet over warme oppervlakken leiden. Als het snoer smelt, kan dit kortsluitingen of zelfs brand veroorzaken in de oven.

14. Verwijder de stekker uit het stopcontact tijdens de installatie, onderhoudswerk, reiniging en reparaties.

15. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de geautoriseerde technische dienst of ander gekwalificeerd personeel op hetzelfde niveau om gevaarlijke situaties te vermijden.

16. Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact is gevoerd om vonken te vermijden.

17. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te

reinen want dit kan resulteren in elektrische schokken.

18. Een multipolaire schakelaar die kan worden gebruikt om de voeding uit te schakelen is noodzakelijk voor deze installatie. De netvoeding moet kunnen worden ontkoppeld met een schakelaar of een ingebouwde zekering geïnstalleerd op de vaste voeding conform de bouwvoorschriften.

19. Het apparaat is uitgerust met een **type "Y"** netsnoer.

20. Vaste verbindingen worden aangesloten met een netsnoer voor een multipolaire ontkoppeling. Voor apparaten met overspanning categorie van minder dan III moet het ontkoppelingsmechanisme worden aangesloten op de vaste netvoeding conform het aansluitschema.

Gas veiligheid

1. Dit apparaat is niet aangesloten op het afvoermechanisme van brandende producten. Dit apparaat moet worden aangesloten en geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende installatieregels. De omstandigheden met betrekking tot de ventilatie moet worden overwogen.

2. Als een apparaat met gas wordt gebruikt, worden vocht, warmte en brandende producten gecreëerd in de ruimte. Zorg er eerst en vooral voor dat de keuken goed geventileerd is wanneer men het apparaat gebruikt en zorg voor natuurlijke ventilatieopeningen of installeer een mechanische ventilatie.

3. Als u het apparaat zwaar of langdurig hebt gebruikt, kan een bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn. Open bijvoorbeeld een venster of schakel de mechanische ventilatie op een hogere snelheid.

4. Dit apparaat mag enkel worden gebruikt in goed geventileerde locaties in overeenstemming met de geldende regels. Lees de handleiding voor u dit product installeert of in gebruik neemt.

5. Voor u het apparaat positioneert, moet u ervoor zorgen dat het lokale omstandigheden (type gas en gas- druk) voldoen aan de vereisten van het apparaat.

6. Het mechanisme mag niet langer dan 15 seconden worden ingeschakeld. Als de brander niet inschakelt na 15 seconden moet u het mechanisme stoppen en ten minste één minuut wachten voor de brander opnieuw probeert te ontsteken.

7. Elke bewerking die moet worden uitgevoerd op de gasinstallatie moet worden uitgevoerd door geautoriseerd en bekwaam personeel.

8. Dit apparaat is aangepast voor aardgas (AG). Als u uw product moet gebruiken met een ander gastype moet u beroep doen op een geautoriseerde dienst voor de conversie.

9. Voor een correcte werking moeten de afzuigkap, gasleiding en klem regelmatig worden vervangen volgens de aanbevelingen van de fabrikant en indien vereist.

10. Gas moet goed branden in gasproducten. Een

blauwe vlam en doorlopend branden wijst op correct brandend gas. Als het gas onvoldoende brandt, kan koolstofmonoxide (CO) worden gecreëerd. Koolstofmonoxide is kleurloos, geurloos en een bijzonder giftig gas dat zelfs in kleine hoeveelheden dodelijk kan zijn.

11. Vraag uw lokale gasleverancier de noodnummers voor gas en de maatregelen die moeten worden genomen als men een gasgeur waarneemt.

Wat moet u doen wanneer u een gasgeur waarneemt

- 1.** U mag geen open vlammen gebruiken en u mag niet roken.
- 2.** Gebruik geen elektrische schakelaar. (Bijvoorbeeld: lamschakelaar of deurbel)
- 3.** Gebruik geen telefoon of mobiele telefoon.
- 4.** Open de deuren en ramen.
- 5.** Sluit alle kleppen van het apparaat die gas gebruiken en de gastellers.
- 6.** Bel de brandweer van een telefoon buiten uw thuis.
- 7.** Controleer alle slangen en hun verbindingen op lekken. Als u nog steeds gas ruikt, moet u het huis verlaten en uw burens waarschuwen.
- 8.** U mag het huis niet betreden tot de autoriteiten het veilig verklaren.

Beoogd gebruik

1. Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik van het apparaat is niet toegelaten.
2. Dit apparaat mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt om platen onder de grill op te warmen, kleding of handdoeken te drogen op het handvat of voor verwarmingsdoeleinden.
4. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade als het gevolg van misbruik of een incorrecte hantering.
5. Het oven gedeelte van de eenheid kan worden gebruikt om etenswaren te dooien, te roosteren, te bakken en te grillen.
6. De levensduur van het product dat u gekocht hebt is 10 jaar. Dit is de periode waarvoor de reserveonderdelen worden geleverd door de fabrikant die vereist zijn voor de werking van dit product zoals gedefinieerd.

Elektrische aansluiting

1. Uw oven vereist een zekering van 16 of 32 Ampère in overeenstemming met het vermogen van het apparaat. Indien noodzakelijk wordt de installatie aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien.

2. Uw oven is aangepast in overeenstemming met een 220-240V AC/380- 415V AC 50/60Hz. elektrische voeding. Als het elektrisch net verschilt van deze gespecificeerde waarde moet u contact opnemen met een geautoriseerde dienst.

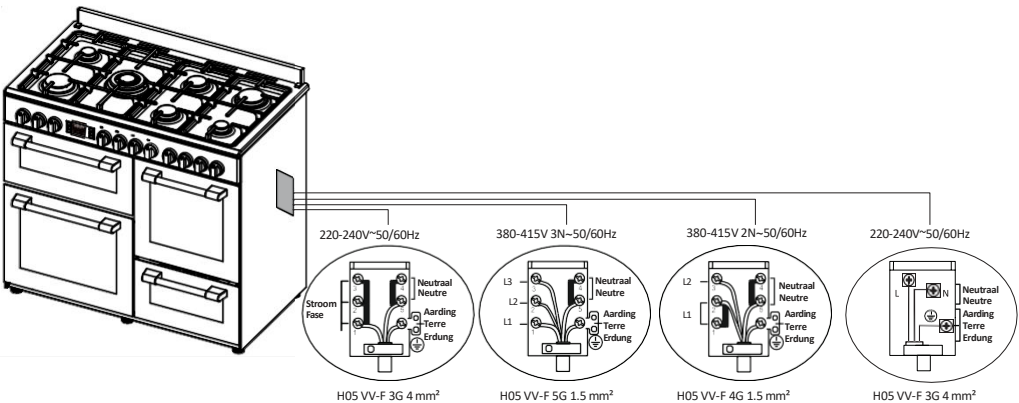
3. De elektrische aansluiting van de oven mag enkel worden uitgevoerd via de contacten met aarding geïnstalleerd conform de regelgeving. Als er geen correcte aansluiting met aarding aanwezig is in de ruimte waar de oven wordt geplaatst, moet u onmiddellijk contact opnemen met een gekwalificeerde elektricien. De fabrikant kan nooit aansprakelijk worden gesteld voor de schade die wordt veroorzaakt als de contacten die verbonden zijn met het apparaat niet geaard zijn. Als de uiteinden van het elektrische netsnoer open zijn, naargelang het type apparaat, moet u een correcte schakelaar installeren op het elektrisch net waardoor alle uiteinden kunnen worden ontkoppeld in het geval de koppeling / ontkoppeling van / met het elektrisch net.

4. Als u elektrische toevoerkabel defect is, moet hij onmiddellijk worden vervangen door een geautoriseerde dienst of gekwalificeerde elektriciens om risico's te voorkomen.

5. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de hete onderdelen van het apparaat.

6. U moet de oven bedienen in een droge ruimte.

Elektrisch aansluitschema



Gasaansluiting

WAARSCHUWING: Voor u werkzaamheden start in het kader van de gasaansluiting moet u de gastoevoer uitschakelen. Ontploffingsgevaar.

1. Voor uw apparaat wordt aangesloten op de gastoevoer moet u ervoor zorgen dat de gascategorie en drukspecificaties vermeld op het typeplaatje overeenstemmen met uw gastoevoer. Neem indien nodig contact op met de geautoriseerde service om de gascategorie aan te passen.

2. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldige regels en mag enkel worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies voor u dit apparaat installeert of gebruikt. Uit veiligheidsoverwegingen moet dit apparaat worden geïnstalleerd en/of onderhouden door een competente persoon zoals vermeld in de huidige uitgaven van de gasveiligheidsvoorschriften.

3. Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd in een kamer zonder venster of een andere regelbare opening. Als het wordt geïnstalleerd in een kamer zonder een deur die direct opent naar buiten is een permanente opening vereist. De luchtcirculatie moet 2 m³/u bedragen per kW branders.

4. De gasaansluiting moet worden uitgevoerd van rechts naar links. Om die reden moeten het mondstuk, de dop en de afdichtingen worden vervangen.

5. Gebruik een flexibele leiding voor de gasaansluiting.

6. Als u een aansluiting maakt met een flexibele metalen slang moet u een afdichting aanbrengen tussen de hoofdgaslang.

7. De interne diameter van de flexibele slang, waarop het mondstuk van de butaanslang is aangesloten, moet 6 mm bedragen voor het huishoudelijke type gaslang. De interne diameter van de flexibele slang, waarop het mondstuk van de aardgaslang is aangesloten, moet 15 mm bedragen. De slang moet nauw worden aangebracht op het mondstuk van de slang door deze te bevestigen met een klem. De slang moet worden vervangen voor de laatste vervaldatum.

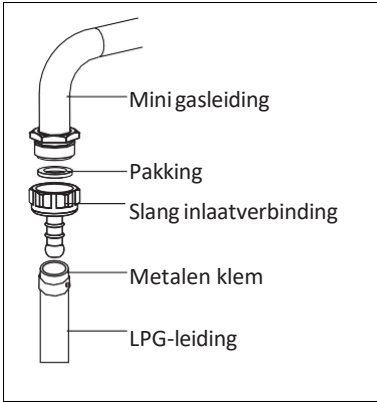
8. **OPGELET:** Sluit de oven aan op de gasinlaatklep. De slang moet kort worden gehouden en er mogen geen lekken zijn. De flexibele slang die wordt gebruikt mag niet langer zijn dan 125 cm om veiligheidsredenen.

9. Inspecteer de gasleiding opnieuw.

10. Wanneer u de oven installeert, moet u ervoor zorgen dat hij even hoog als het werkoppervlak komt. U kunt de hoogte aanpassen met de voeten.

WAARSCHUWING: De gasleiding en elektrische kabels van uw oven mogen niet via de verwarmde zones lopen, in het bijzonder de achterzijde van de oven. U mag de oven niet verplaatsen als de gasleiding aangesloten is. Aangezien een forcering de leiding kan losmaken en dit kan resulteren in gaslekken.

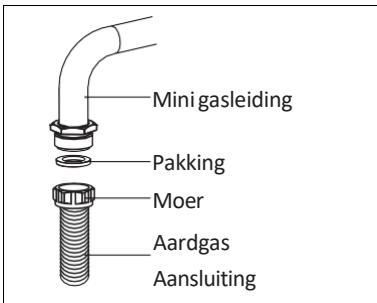
Voor de LPG-aansluiting;



Voor de LPG (cilinder) verbinding moet een metalen klem worden bevestigd op de slang van de LPG-cilinder. Bevestig een uiteinde van de slang op de slang inlaatverbinding achter het apparaat door de slang op te warmen in kokend water. Duw de klem daarna naar de eindsectie van de slang en draai vast met een schroevendraaier. De pakking en slang inlaatverbinding die vereist zijn voor de verbinding worden aangetoond in de onderstaande afbeelding.

OPMERKING: De regelaar die op de LPG-cilinder moet worden aangebracht moet een 300 mmSS functie hebben.

Voor de aardgas aansluiting;

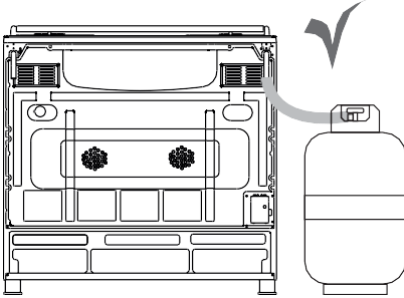


WAARSCHUWING: De aardgasverbinding mag enkel worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst.

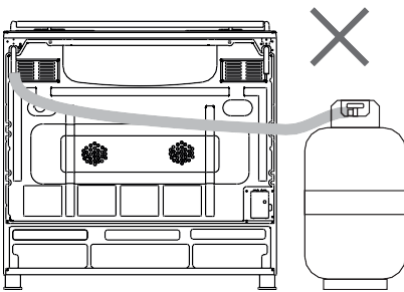
Plaats voor de aardgasverbinding de pakking in de moer op het uiteinde van de aardgas verbindingsslang. Om de slang op de hoofdgasleiding te installeren, draait u aan de moer. Voltooi de verbinding door

een gaslek controle uit te voeren.

Gasleiding doorgang



Afbeelding 1



Afbeelding 2

Sluit het apparaat aan op de gastoevoering via de kortst mogelijke route en op een wijze die garandeert dat er geen gaslek kan optreden.

Om de correcte afdichting te controleren, moet u ervoor zorgen dat de knoppen op het bedieningspaneel gesloten zijn en de gascilinder open is.

WAARSCHUWING: Tijdens de controle op gaslekken mag u nooit een aansteker, lucifer, sigaret of een soortgelijke brandend element gebruiken.

Breng zeepsop aan op de verbindingpunten. Als er een lek is, zal het zeepsop beginnen schuimen.

Wanneer u het apparaat op zijn plaats zet, moet u ervoor zorgen dat het op hetzelfde niveau zit als het werkvlak. Indien noodzakelijk kunt u de voeten aanpassen zodat het apparaat op hetzelfde niveau komt.

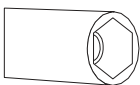
Gebruik het apparaat op een vlak oppervlak en in een goed geventileerde omgeving.

WAARSCHUWING: Voor u het apparaat plaatst, moet u controleren of de lokale distributie (gastype en druk) conform is met de productinstellingen.

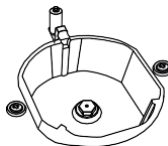
Lagere vlam gaskraan aanpassing

1. Gebruik een sleutel met een speciale kop om het mondstuk te installeren en te verwijderen (afbeelding 3).

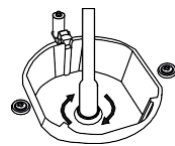
2. Verwijder het mondstuk (afbeelding 4) van de brander met de speciale sleutel en installeer het nieuwe mondstuk. (afbeelding 5)



Afbeelding 3



Afbeelding 4



Afbeelding 5

Ventilatie van de ruimte

De lucht die noodzakelijk is voor de branders komt uit de lucht in de ruimte en de gassen die ontsnappen worden rechtstreeks afgegeven in de ruimte. Voor een veilige bediening van uw product is een goede ventilatie van de ruimte essentieel. Als er geen venster aanwezig is in de ruimte moet u bijkomende ventilatie installeren. Hoewel, als de ruimte een deuropening heeft naar buiten, hoeft u geen ventilatieopeningen aan te brengen.

Afmeting van de ruimte	Ventilatieopening
Kleiner dan 5 m ³	min. 100 cm ²
Tussen 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Groter dan 10 m ³	niet noodzakelijk
In de kelder	min. 65 cm ²

Minder gasdebiet instelling voor de kranen van de branders

1. Ontsteek de brander die u wilt aanpassen en draai de knop in de lagere stand.

2. Verwijder de knop van de gaskraan.

3. Gebruik een gepaste schroevendraaier om de debiet stelschroef aan te passen. Voor LPG (butaan propaan) draait u de schroef rechtsom. Voor het aardgas moet u de schroef één maal linksom draaien.

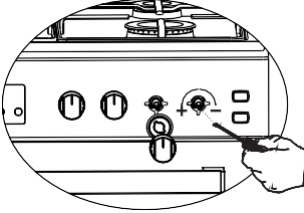
"De normale lengte van een rechte vlam in de verlaagde stand moet 6-7 mm zijn."

4. Als de vlam hoger is dan de gewenste positie draait u de schroef rechtsom. Als ze kleiner is, draait u linksom.

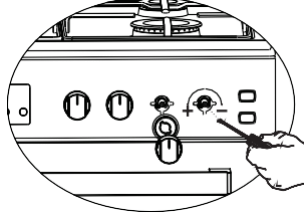
5. Als laatste controle, draait u de brander zowel in de hoge vlam en de verlaagde stand en controleert u of de vlam in- of uitgeschakeld is.

Afhankelijk van het type gaskraan dat wordt gebruikt in uw apparaat kan de positie van de stelschroef variëren.

Om uw oven aan te passen naargelang het gastype moet u de aanpassing voor de lagere vlam zorgvuldig uitvoeren door te draaien met een kleine schroevendraaier zoals hieronder weergegeven op de schroef in het midden van de gaskranen en op het mondstuk. (afbeelding 6-7)

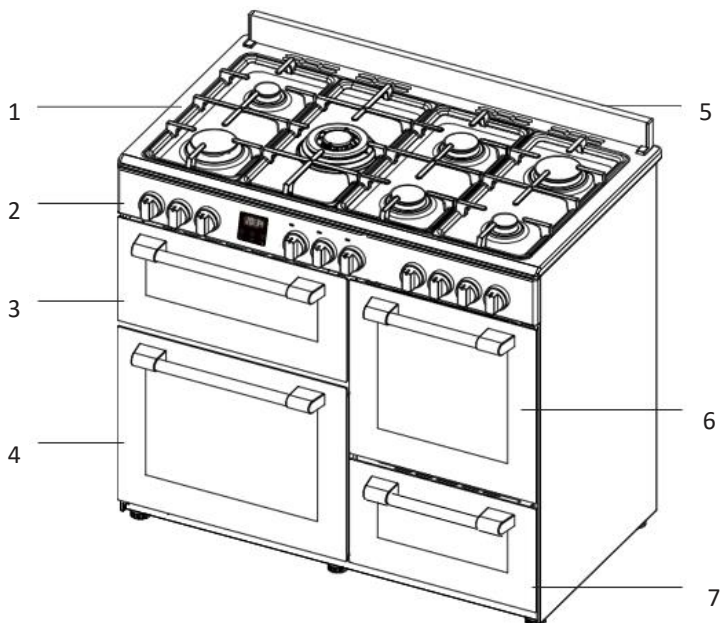


Afbeelding 6



Afbeelding 7

INLEIDING VAN HET APPARAAT

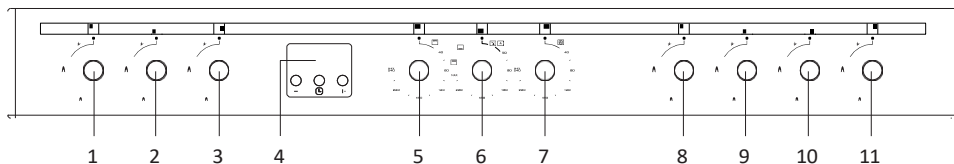


1. Branderplaat
2. Bedieningspaneel
3. Oven linksboven: Grill
4. Oven linksonder: Hoofdoven

Spatbord *

5. Oven rechtsboven
6. Opslag

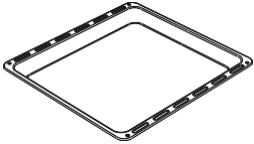




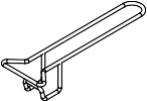
Bedieningspaneel



- | | | |
|-----------------------|-------------------------------|------------------------|
| 1. Secundaire brander | 5. Oven linksboven: Grill | 9. Normale brander |
| 2. Snelle brander | 6. Oven linksonder: Hoofdoven | 10. Secundaire brander |
| 3. Wokbrander | 7. Oven rechtsboven | 11. Snelle brander |
| 4. Digitale timer * | 8. Normale brander | |

Opmerking: Niet elk symbool is aanwezig op elk model; let enkel op de symbolen aangegeven op uw apparaat.

Accessoires

	<p>Schotel Gebruikt voor gebak (koekjes, biscuits, etc.) en diepgevroren eetwaren.</p>
	<p>Draadrooster Gebruikt om te bakken en/of om eetwaren die gebakken of gefrituurd moeten worden, net als diepgevroren eetwaren, op het gewenste rek te plaatsen.</p>
	<p>In de schotel grill rooster * Eetwaren die kunnen kleven tijdens de bereiding zoals rundvlees worden op een rooster geplaatst. Zo wordt contact en kleven van de eetwaren voorkomen.</p>
	<p>Telescopische rail * Met de telescopische rails kunnen de schotels en/ of roosters gemakkelijk worden verplaatst en verwijderd.</p>
	<p>Spatbord * De resulterende temperatuur in de ovenschouw vermijdt contact met de muur.</p>
	<p>Schotel handvat Gebruiken voor warme schotels.</p>

Technische functies van uw oven

Externe breedte	1000 mm			
Externe diepte	600 mm			
Externe hoogte	900 mm			
Lampvermogen	15-25 W			
Ventilatorvermogen (Hoofdoven)	25 W			
	Oven linksonder: Hoofdoven	Oven linksboven: Grill	Oven rechtsboven	Opslag
Onderste verwarmingselement	1200 W	---	---	---
Bovenste verwarmingselement	1000 W	---	---	---
Turbo verwarmingselement	---	---	1800 W	---
Grill verwarmingselement	---	1400 W	---	---
Toevoerspanning	220-240V AC 50/60Hz			
Totaal stroomverbruik	Type code	MFR0/1704103E	5500 W	

WAARSCHUWING: Om de wijziging te laten uitvoeren door een geautoriseerde dienst moet deze tabel dient men rekening te houden met deze tabel. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele problemen die het resultaat zijn van een incorrecte wijziging.

WAARSCHUWING: Om de kwaliteit van het product te verbeteren, kunnen de technische specificaties worden gewijzigd zonder kennisgeving vooraf.

WAARSCHUWING: De waarden vermeld op het apparaat of de begeleidende documenten zijn metingen in het laboratorium in overeenstemming met de respectieve normen. Deze waarden kunnen verschillen naargelang het gebruik en de omstandigheden van de omgeving.

Informatie voor huishoudelijke ovens voor Verordening 66/2014/EU van de Commissie

	Symbol	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie	SCG71MFB, SCG71MFWR, SCG71MFCR, SCG71MFXP		
Type oven	Elektrisch		
Massa van het apparaat	M	Netto 83,4 / Bruto 90,15	Kg
Aantal caviteiten		4	
Warmtebron per spouw (elektriciteit of gas)		Elektrisch	
Volume per caviteit	V	Hoofdholte <input type="checkbox"/> 60lt Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> - Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> 47lt Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> -	L
energieverbruik (elektriciteit) nodig om een gestandaardiseerde lading in een ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus per ovenruimte (elektrische eindenergie)	EC elektrische caviteit	Hoofdholte <input type="checkbox"/> 0,76 Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> - Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> 0,71 Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> -	kWh/ cyclus
Energieverbruik vereist om een gestandaardiseerde lading in een ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven te verwarmen tijdens een cyclus in heteluchtmodus per ovenruimte (elektrische eindenergie)	EC elektrische caviteit	Hoofdholte <input type="checkbox"/> 0,75 Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> - Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> 0,70 Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> -	kWh/ cyclus
Energieverbruik nodig om een gestandaardiseerde lading te verwarmen in een gasgestookte ovenruimte tijdens een cyclus in conventionele modus per ovenruimte (gas-eindenergie)	EC gasholte	-	kWh/ cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading te verwarmen in een gasgestookte ovenruimte tijdens een cyclus in heteluchtmodus per ovenruimte (gas-eindenergie)	EC gasholte	-	kWh/ cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEl holte	Hoofdholte <input type="checkbox"/> 93,8 Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> - Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> 93,3 Capaciteit elektrische oven <input type="checkbox"/> -	

Informatie voor gaskookplaten voor huishoudelijk gebruik

	Symbol	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie	SCG71MFB, SCG71MFWR, SCG71MFCR, SCG71MFXP		
Type kookplaat	Gaskookplaat		
Aantal gasbranders	7 Gas WOK		
Energie-efficiëntie per gasbrander	EE Gasbrander	Snelle brander: 55,5 Semi-snelle brander: 56,0 Hulpbrander: - Wokbrander: 55,1	%
Energie-efficiëntie voor de gaskookplaat	EE Gaskookplaat	55,6	%

Brander Specificaties	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Aardgas			Aardgas		Aardgas		Aardgas	
Wok Brander	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gasdebiet	0.333	m ³ /u	0.333	m ³ /u	0.318	m ³ /u	0.333	m ³ /u
	Stroom	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Snelle Brander	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Gasdebiet	0.276	m ³ /u	0.276	m ³ /u	0.318	m ³ /u	0.276	m ³ /u
	Stroom	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Halfsnel Brander	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Gasdebiet	0.162	m ³ /u	0.162	m ³ /u	0.185	m ³ /u	0.162	m ³ /u
	Stroom	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Secundaire Brander	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Gasdebiet	0,96	m ³ /u	0,96	m ³ /u	0.100	m ³ /u	0,96	m ³ /u
	Stroom	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW

Brander Specificaties	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brander	Injector	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gasdebiet	254	g/u	254	g/u	242	g/u
	Stroom	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Snelle Brander	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gasdebiet	211	g/u	211	g/u	221,7	g/u
	Stroom	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Halfsnel Brander	Injector	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gasdebiet	124	g/u	124	g/u	141	g/u
	Stroom	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Secundaire Brander	Injector	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gasdebiet	69	g/u	69	g/u	76,3	g/u
	Stroom	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW

WAARSCHUWING: De diameterwaarden vermeld op de injector worden gespecificeerd zonder komma. Bijvoorbeeld, de diameter van 1,70 mm wordt gespecificeerd als 170 op de injector.

INSTALLATIE VAN UW OVEN

Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de correcte werking van het apparaat. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de eventuele schade die wordt veroorzaakt door bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

WAARSCHUWING: De klant is verantwoordelijk voor de voorbereiding van de locatie waar het product zal worden geïnstalleerd en ook voor de voorbereiding van de elektrische installatie.

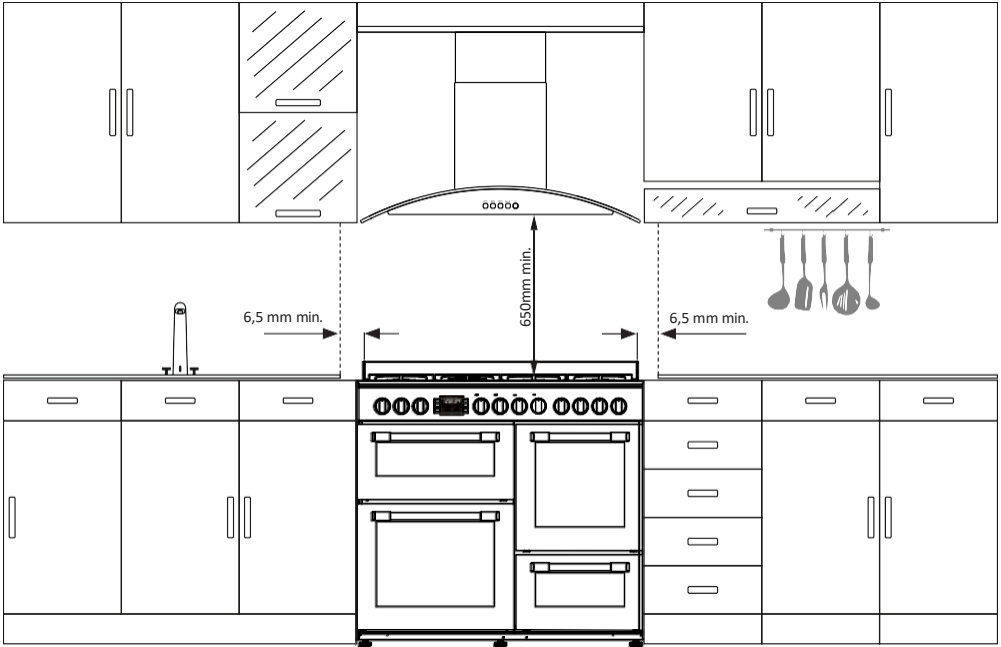
WAARSCHUWING: De regels in de lokale normen over elektrische installaties moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product.

WAARSCHUWING: Controleer op schade op het apparaat voor u het installeert. Laat het apparaat niet installeren als het beschadigd is. Beschadigde producten kunnen risico's inhouden.

De correcte plaats voor de installatie en belangrijke waarschuwingen

De voeten van het apparaat mogen niet op zachte oppervlakken zoals tapijten worden geplaatst. De keukenvloer moet het gewicht van het apparaat en alle keukengereedschap kunnen dragen dat in de oven kan worden gebruikt.

Het apparaat is geschikt voor gebruik op beide zijwanden, zonder steun, of zonder dat het in een kast moet worden geïnstalleerd. Als een afzuigkap boven het fornuis wordt geïnstalleerd, volgt u de instructies van de fabrikant voor de montagehoogte. (min. 650 mm)



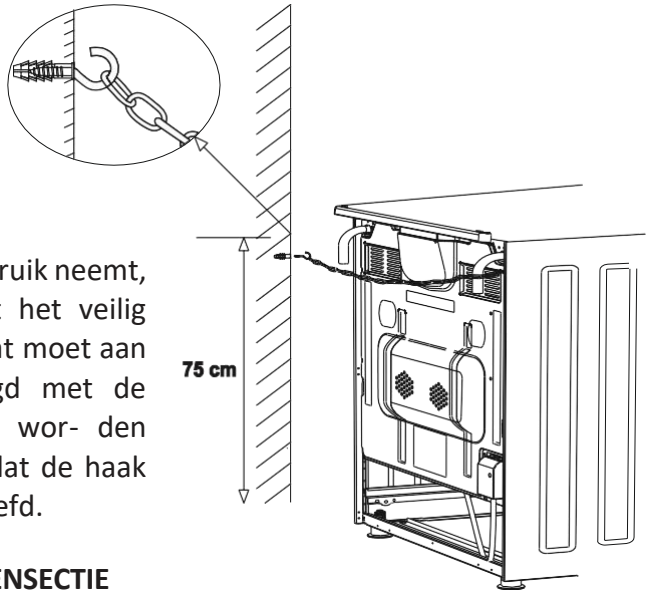
WAARSCHUWING: De keukenmeubels naast het apparaat moeten hittebestendig zijn.

WAARSCHUWING: Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.

WAARSCHUWING: Installeer het apparaat niet naast een koelkast of koelers. De warmte die het apparaat uitstraalt verhoogt het energieverbruik van de koelapparatuur.

Spanketting illustratie

Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat het veilig geïnstalleerd is. Het apparaat moet aan de muur worden bevestigd met de ketting en het haakje die worden meegeleverd. Zorg ervoor dat de haak stevig in de muur is geschroefd.



HET GEBRUIK VAN DE OVENSECTIE

1. Wanneer u uw oven de eerste maal in gebruik neemt, zult u een bepaalde geur waarnemen veroorzaakt door de verwarmingselementen. Om deze geur te verwijderen, moet u de oven gedurende 45 minuten laten werken zonder dat u iets in de oven aanwezig is. Om een bereiding uit te voeren in uw oven moet de schakelaar zijn gedraaid en moet de ontsteking zijn uitgevoerd. Zo niet blijft uw oven draaien.

2. De soorten maaltijden die u bereidt, de bereidingstijden en de thermostaatstanden (optie) staan vermeld in de bereidingstabel. De waarden vermeld in de bereidingstabel zijn kenmerkende waarden en ze werden verkregen als resultaat van tests uitgevoerd in ons laboratorium. U kunt er uiteenlopende smaken vinden voor uw smaak naargelang uw bereidings- en gebruiksgewoonten.

3. Open de deur wanneer u grillt in uw oven.

4. Bereidingstijden: De resultaten kunnen variëren in overeenstemming met de lokale spanning en het materiaal van uiteenlopende kwaliteit, bedragen en temperaturen.

5. Wanneer de etenswaren in de oven zitten, mag u het deksel van de oven niet regelmatig openen. Dit kan namelijk de warmtecirculatie verstoren en de resultaten kunnen variëren.

6. U kunt een kip braden aan het spit in uw oven met de accessoires.

Het gebruik van de grill

1. Wanneer u de grill op het bovenste rek plaatst, mogen de etenswaren op de grill niet in aanraking komen met de grill.
2. U kunt 5 minuten voorverwarmen wanneer u wilt grillen. Indien noodzakelijk kunt u de etenswaren omdraaien.
3. De etenswaren moeten in het midden van de grill worden geplaatst om een optimale luchtstroom mogelijk te maken in de oven.

De oven inschakelen

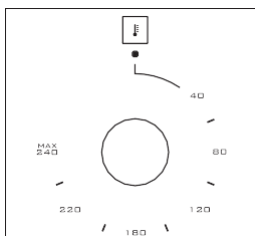
1. Schakel de functieknop naar het grill symbool.
2. Schakel hem daarna op de gewenste grill-temperatuur.

De grill uitschakelen

Schakel de functieknop op de uit-positie.

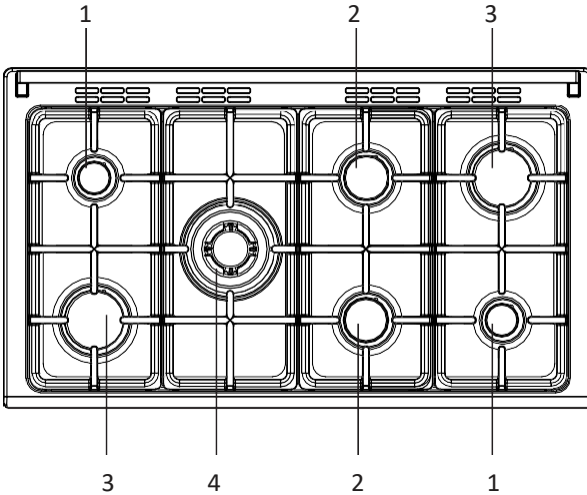
WAARSCHUWING: Houd de ovendeur gesloten tijdens het grillen. (elektrische grill)

Thermostaat



Gebruikt om de bereidingstemperaturen te bepalen van de schotel die wordt bereid in de oven. Nadat u etenswaren in de oven hebt geplaatst, schakelt u de schakelaar op de gewenste temperatuur tussen 40- 240 °C. Raadpleeg de bereidingstabel voor de bereidingstemperaturen van de uiteenlopende gerechten.

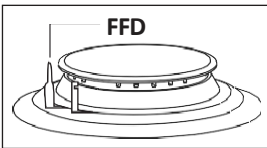
Het gebruik van het fornuis



1. Secundaire brander
2. Normale brander
3. Snelle brander
4. Wokbrander

Het grote vlam-symbool wijst op een hoger vermogen en het kleine vlam-symbool wijst op het laagste vermogen. In de uitgeschakelde stand wordt er geen gas naar de branders vervoerd.

- Gesloten
- 🔥 Volledig open
- 🔥 Half open



De vlamcontrole veiligheidsmechanisme (FFD)*; werkt onmiddellijk wanneer het veiligheidsmechanisme inschakelt omwille van een overstroming van vloeistoffen over de bovenste branders.

1. Als uw oven een ontstekingsysteem heeft met een drukknop moet u de gasklep open-positie samen met de ontstekingsknop indrukken.

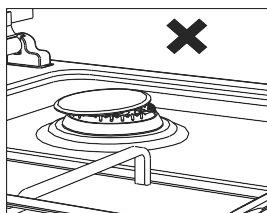
2. De bovenste en onderste branders van onze gasovens werken een voor een. Als u een specifieke brander wilt gebruiken, moet u eerst de knop aantikken en ca. 5-10 seconden wachten. Daarna kunt u de brander ontsteken met het automatische ontstekingsysteem (optie) of met een lucifer. U moet 10-15 seconden wachten na de ontsteking en druk op de knop. Als dit niet lukt, kunt u het opnieuw proberen.

3. De kleppen van gasbranders zijn voorzien van een speciaal mechanisme. Druk de schakelaar altijd naar voor tot bij het vlam-symbool door deze linksom te draaien. Alle aanstekers werken en enkel de gewenste brander mag inschakelen. Houd de schakelaar ingedrukt tot de ontsteking is ingeschakeld.

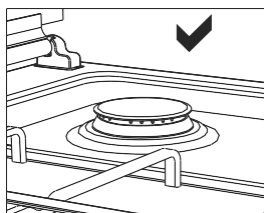
4. In modellen met een veiligheidssysteem schakelt de regelklep het gas automatisch uit wanneer de vlam gedoofd is. Om de branders met een gas veiligheidssysteem te bedienen, moet u de knop indrukken en linksom draaien. Na de ontsteking (met optioneel automatisch ontstekingsysteem of lucifer) moet u ca. 5- 10 seconden wachten voor het gas veiligheidssysteem inschakelt

5. U mag de ontsteking niet ononderbroken gebruiken gedurende meer dan 15 seconden. Na 15 seconden, als de brander niet ontsteekt, stop en als u de oven probeert te ontsteken, moet u de deur openen en minimum een minuut wachten voor u opnieuw probeert. Als de brander uitgedoofd is om gelijk welke reden moet u de gas regelknop sluiten en een minuut wachten voor u opnieuw begint.

6. Voor u de knop gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de deksels van de branders correct gepositioneerd zijn. De correcte plaatsing van de branderdekensels worden hieronder weergegeven.

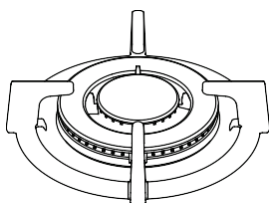


Afbeelding 11



Afbeelding 12

Wokbrander



Aangezien ze voorzien is van een dubbele ring vlamstelsel verdeelt ze de warmte gelijkmatig onderaan de pan aan hoge temperatuur. Dit is ideaal voor korte bereidingen aan hoge temperatuur. Als u een normale pan wilt gebruiken op de wokbrander moet u de wokhouder van de kookplaat verwijderen.

Pan afmetingen

Kleine brander	12-18 cm
Normale brander	18-22 cm
Grote brander	22-26 cm
Wokbrander	26-32 cm



Incorrect



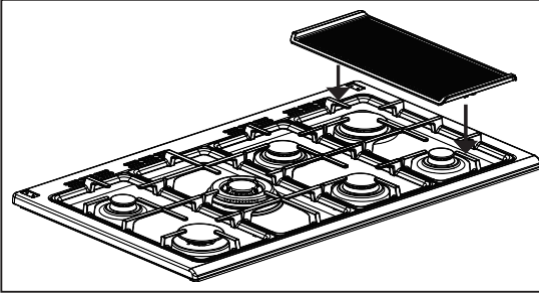
Incorrect



Incorrect



Correct

Bakplaat *

Zorg ervoor dat de bakplaat op de pinnen van de branderplaat wordt geplaatst. De bakplaat wordt zeer warm wanneer ze in gebruik is. Houd kinderen uit de buurt van het oven.










Gebruikt om uw etenswaren rechtstreeks te bereiden. **Waarschuwing:**

Plaats de bakplaat enkel op de gemarkeerde zone.

1. Metalen gereedschap zoals spatels kunnen het kookoppervlakt beschadigen.
2. Plaats de bakplaat niet horizontaal op de brander. Ze past niet goed en kan van de brander vallen.
3. Verwarm de bakplaat gedurende max. 2 minuten voor u er etenswaren op plaatst. De plaat kan worden beschadigd als ze langer wordt opgewarmd.

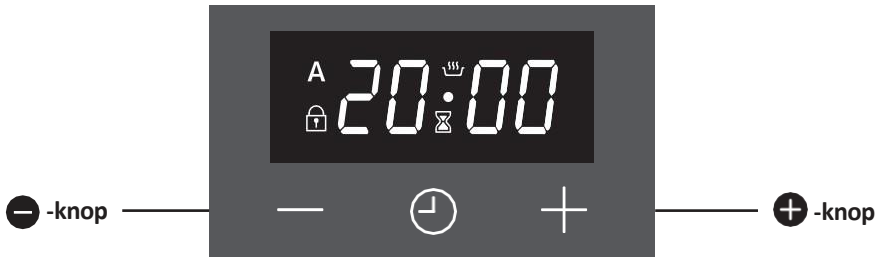
Waarschuwing: De bakplaat is gemaakt van gietijzer en is dus zwaar. Wees voorzichtig tijdens de hantering.

BESCHRIJVING VAN DE OVEN

	Bovenste + Onderste verwarmingselement		Turbo verwarmingselement + Ventilator
	Stoomreiniging		Onderste + Bovenste verwarmingselementen + Ventilator
	Grill verwarmingselement		Bovenste verwarmingselement
	Onderste verwarmingselement		Vlam
	Ontsteking aansteker		







WAARSCHUWING: Alle verwarmingstypes en programmatypes met deze verwarmingselementen zijn mogelijk niet beschikbaar in alle modellen.

DIGITALE TIMER



Tijdstip van de
dag instellingknop

SCHERMSYMBOLLEN

	Ovenstatus indicatie <ul style="list-style-type: none">• Aan: Bereiding of klaar voor bereiding.• Uit: Geen bereiding.
	Tijdscontrole statusindicatie <ul style="list-style-type: none">• Aan: Tijdscontrole alarm actief.• Knipperen: Tijdscontrole instellingmodus, aanpassing mogelijk via  of  knoppen of huidige tijdscontrole alarm voltooid.• Uit: Tijdscontrole is niet actief.
	Kinderslot indicatie <ul style="list-style-type: none">• Aan: Kinderslot is actief.• Uit: Kinderslot is inactief.
	Automatische bereiding statusindicatie <ul style="list-style-type: none">• Aan: Volledig of halfautomatische bereiding is actief.• Knipperen: Automatische bereiding voltooid of stroom op voorwaarde.• Uit: Geen automatische bereiding actief.

H10-20-340-008 / NL Rev 001

Dit is een elektronische timing module zodat de gerechten die u in de oven hebt geplaatst klaar zullen zijn op elk gewenst moment. Het enige dat u nodig hebt, is de bereidingsduur van de gerechten te programmeren en het gewenste tijdstip dat uw gerechten gaar moeten zijn.

Het is ook mogelijk een minuut-geprogrammeerde alarmklok te gebruiken onafhankelijk van de oven.

Een situatie waar de klok achter of voor loopt is geen defect. De klok van de oven kan terug of vooruit worden gedraaid in overeenstemming met het elektrisch net aangezien het op de netspanning werkt. Dit is geen defect.

STROOM AAN

Als de stroom ingeschakeld is, is de oven inactief en knipperen de tijd van de dag en de **A** symbolen. De aangegeven tijdstip van de dag is niet correct en moet worden aangepast. Druk op **⏸** om de oven in te schakelen en het uur van de dag aan te passen zoals hieronder beschreven.






Tijdstip van de dag Instellingknop

Tijdstip van de dag is enkel mogelijk als er geen bereidingsprogramma actief is. Druk gelijktijdig op **+** en **-** gedurende 3 seconden om naar de instellingmodus te gaan. Het punt tussen het uur en de minuten begint te knipperen. Met de **+** en **-** knoppen kunt u de gewenste tijdsduur aanpassen. De maximum instelbare bereidingsduur is 23u59 minuten. De instellingmodus wordt afgesloten 6 seconden nadat de laatste knop werd ingedrukt of hij kan onmiddellijk worden afgesloten door de knop **⏸** in te drukken.


Opmerking: Tijdstip van de dag aanpassing kan ook worden ingeschakeld tijdens de eerste 7 seconden van inschakeling.

DE MINUUT TIMER INSTELLEN

Met deze functie kunt u een tijdsduur instellen in minuten. Aan het einde van de ingestelde tijdsduur weerklinkt een alarmsignaal.








Druk één  maal op de knop om naar de minuten instellingmodus te gaan. Het  symbool begint te knipperen op het scherm. Met de  of  knoppen kunt u de gewenste tijdsduur instellen. De maximum instelbare bereidingsduur is 10 uur. De instellingmodus wordt afgesloten 6 seconden nadat de laatste knop werd ingedrukt of hij kan onmiddellijk worden afgesloten door de  knop in te drukken.

HET ALARMSIGNAAL ANNULEREN

Aan het einde van de ingestelde tijdsduur weerklinkt een alarmsignaal in combinatie van het knipperende  symbool op het scherm. Druk op een knop om het alarm te stoppen. Indien geen knop wordt ingedrukt, zal het alarm automatisch worden stopgezet na 5 minuten, maar het symbool blijft knipperen.

HALFAUTOMATISCHE BEREIDING

Dit kookprogramma heeft als doel de bereiding onmiddellijk te starten gedurende een specifieke periode. Nadat de oven is ingesteld op de gewenste functie en de temperatuur is ingesteld met de ovenknoppen:

1. Druk twee maal op de  knop.  het symbool begint te knipperen op het scherm. de  tijdsduur van de bereiding verschijnt op het scherm.
2. Met de  of  knoppen kunt u de gewenste bereidingstijd instellen.
3. 6 seconden nadat de laatste knop wordt ingedrukt of door twee  maal op te drukken wordt de instelling voltooid.  blijft op het scherm verschijnen en het scherm geeft het tijdstip van de dag weer.

VOLLEDIG AUTOMATISCHE BEREIDING

Dit kookprogramma heeft als doel een uitgestelde bereiding uit te voeren door het tijdstip van de dag te programmeren wanneer de bereiding gaar moet zijn. Met andere woorden, de oven start de bereiding niet onmiddellijk maar zal het begintijdstip automatisch berekenen.

1. Voer stap 1 en 2 uit van de halfautomatische bereiding zoals hi **Einde** en (bereidingstijd instelling).
2. Druk  opnieuw op de **A** het symbool knippert op het scherm en de bereidingsduur verschijnt op het scherm.
3. Met de  of  knoppen kunt u de gewenste bereidingstijd instellen. **A** het symbool verdwijnt maar het  symbool begint te knippen op het scherm. Dit wijst er op dat een automatische bereiding geprogrammeerd is maar dat de bereiding nog niet gestart is.
4. 6 seconden nadat de laatste knop is ingedrukt, of door te drukken op wordt de instelling voltooid. Het scherm  geeft het huidige tijdstip van de dag weer.

AUTOMATISCHE BEREIDING EINDE

Als de bereiding automatisch is beëindigd, begint het **A** pictogram te knippen. Het alarm kan worden uitgeschakeld door een toets in te drukken. Om de toetsenvergrendeling uit te schakelen, drukt u op de knop  gedurende 2 seconden. De oven wordt uit de handmatige modus geschakeld door de knop  in te drukken. Een hoorbaar alarm weerklinkt gedurende 7 minuten als u een toets indrukt.

STROOMONDERREKINGEN

Het product wordt niet beïnvloed door korte stroomstoringen (tot ca. 50 seconden) en de timer en de klok zullen opnieuw beginnen werken na deze periode.

Uw oven wordt uitgeschakeld in het geval van andere stroomstoringen die langer duren (m.a.w. langer dan 50 seconden) uit veiligheidsoverwegingen. Dit wordt aangeduid door het knippen van de klok en **A** op het scherm. De klok geeft **12:00** weer en moet opnieuw worden ingesteld. (zie: stroom ingeschakeld).

Opmerking: Het knipperende symbool **A** geeft aan dat de oven uitgeschakeld is en dat u naar de handmatige modus moet gaan.

KINDERSLOT

Deze functie heeft als doel iedere niet-toegelaten wijziging te voorkomen van de timer instellingen. Deze functie blijft actief gedurende 30 seconden nadat de laatste knop **🔒** is ingedrukt. **🔒** verschijnt. Om deze functie uit te schakelen, drukt u gedurende drie seconden op **🔒** **🔒** verdwijnt.

PROGRAMMEERBARE OPTIES

Alarmtoon:

Wanneer de knop gedurende 3 seconden **⊖** wordt ingedrukt, wordt de momenteel actieve zoemertoon ingesteld. Met de **⊕** en **⊖** knoppen kunt u bladeren door 3 beschikbare zoemertonen. De laatste zoemertoon wordt automatisch geregistreerd als de geselecteerde instelling. 6 seconden nadat de laatste knop **🔒** wordt ingedrukt of door twee maal op **🔒** te drukken wordt de instelling voltooid.

Helderheid instelling:

Wanneer de knop gedurende 3 **⊕** seconden ingedrukt wordt gehouden, wordt de momenteel ingestelde helderheidsinstelling weergegeven. Door de **⊕** en **⊖** knoppen in te drukken, kunt u bladeren doorheen de 8 beschikbare helderheidsinstellingen. De laatste helderheidsinstelling wordt automatisch geregistreerd als de geselecteerde instelling. 6 seconden nadat de laatste knop **🔒** wordt ingedrukt of door op **🔒** te drukken wordt de instelling voltooid.

Opmerking: De standaardinstellingen zijn de hoogste.

Opmerking: Programmeerbare opties zijn niet vluchtig en blijven actief na een eventuele stroompanne.

BEREIDINGSTIJD TABEL

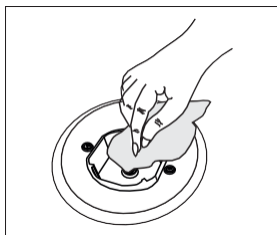
WAARSCHUWING: De oven moet worden voorverwarmd gedurende 7- 10 minuten voor u de eetwaren in de oven plaatst.

Etenswaren	Oven Holte	Rek positie	Bereiding bereidingsfunctie	Temperatuur (°C)	Bereiding duur (min.)
Koekje	Onderaan links - Bovenaan rechts	2	Statisch - Turbo	170-180	30-35
Pizza	Onderaan links	2	Turbo-ventilator	200-240	20-25
Cakeschotel	Onderaan links	2	Statisch	170-180	35-40
Gebak	Onderaan links	2	Statisch	170-180	30-35
Steak *	Bovenaan links	2	Grill	Max.	30-35
Quiche lorraine	Bovenaan rechts	2	Turbo-ventilator	170-180	30-35
Patty schotel	Onderaan links - Bovenaan rechts	2	Statisch - Turbo	180-200	30-35
Appeltaart	Bovenaan rechts	2	Boven onder - ventilator	180-190	60-65
Kleine cake	Onderaan links	2	Statisch	170-180	25-30

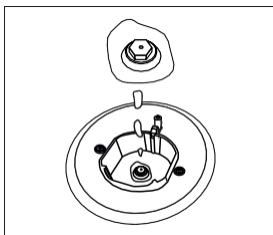
* De etenswaren moeten worden omgedraaid in de helft van de bereidingstijd.

ONDERHOUD EN REINIGING

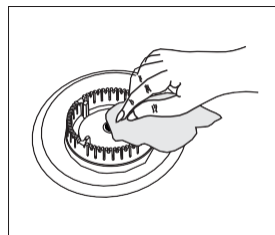
1. Verwijder de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Wanneer de oven ingeschakeld en net nadat hij is uitgeschakeld, is de oven heel warm. U mag de verwarmingselementen niet aanraken.
3. U mag de binnenzijde, het paneel, het deksel, de schotels en alle andere onderdelen van de oven niet reinigen met een harde borstel, een schurende spons of een mes. Gebruik geen schurende, krassende materialen of reinigingsmiddelen.
4. Na het reinigen van de interne onderdelen van de oven met een doek en een beetje zeep, moet u ze grondig spoelen met een zachte doek.
5. Reinig de glazen oppervlakken met speciale glasreinigers.
6. Reinig uw kookplaat niet met stoomreinigers.
7. Voor u het bovenste deksel van de oven opent, moet u gemorste vloeistof van het deksel verwijderen. U moet er ook voor zorgen dat de oven voldoende is afgekoeld voor u het deksel sluit.
8. Gebruik nooit brandbare middelen zoals zuren, verdunners en benzine om de oven te reinigen.
9. Was geen van de onderdelen van uw oven in een vaatwasmachine.
10. Stoomreiniging biedt de gemakkelijkste manier om de holte te reinigen. De opwarmmethode van water zorgt voor een vlottere en snellere reiniging. Nadat u twee kopjes water in de bak heeft gedaan, stelt u de oventemperatuur 30 minuten in op 70°C.
11. De branders en hun kappen kunnen worden gereinigd met water en afwasmiddel. Zorg er na het reinigen en drogen voor dat ze goed op de vlamdiffusor zitten.



Afbeelding 13

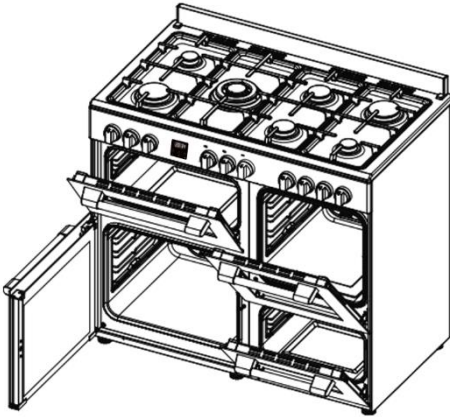


Afbeelding 14

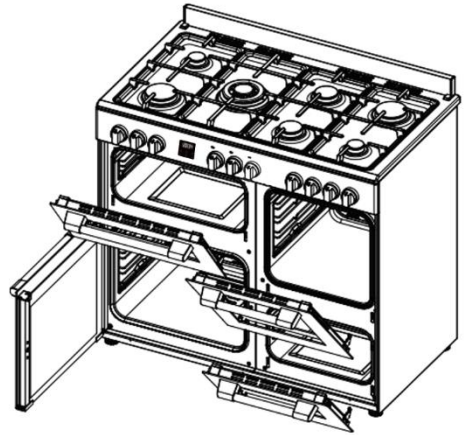


Afbeelding 15

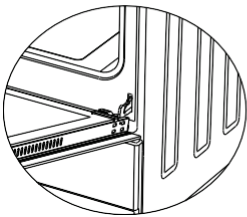
INSTALLATIE VAN DE OVENDEUR



Afbeelding 16

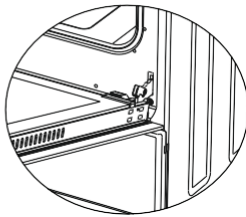


Afbeelding 17



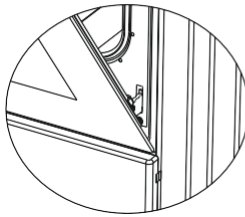
Afbeelding 16.1

Open de ovendeur volledig door ze naar u toe te trekken. Voer daarna het ontgrendelingsproces uit door de scharniervergrendeling omhoog te trekken met een schroevendraaier zoals weergegeven in **afbeelding 16.1**.



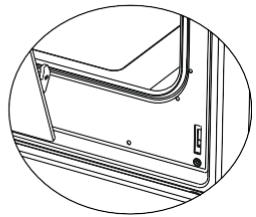
Afbeelding 16.2

Trek de scharniervergrendeling naar de breedste hoek zoals weergegeven in **afbeelding 16.2**. Breng beide scharnieren waarmee de ovendeur op de oven is bevestigd in dezelfde positie.



Afbeelding 17.1

Sluit de ovendeur daarna zodat ze op de scharniervergrendeling leunt, zoals weergegeven in **afbeelding 17.1**.



Afbeelding 17.2

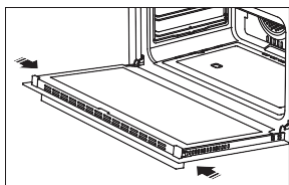
Om de ovendeur te verwijderen, trekt u ze omhoog met beide handen dichtbij de gesloten positie zoals weergegeven in **afbeelding 17.2**.

Om de oven opnieuw te monteren moet u de bovenstaande stappen in de omgekeerde richting uitvoeren.

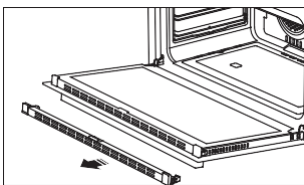
REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE DEUR VAN DE OVEN

Glasplaat van de neerklapbare deur

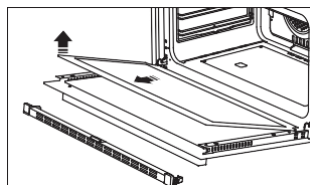
Verwijder het profiel door de plastic sleuven in te drukken op de linker- en rechterzijde zoals weergegeven in afbeelding 18. Trek het profiel naar u toe zoals weergegeven in afbeelding 19. Verwijder vervolgens de interne glasplaat zoals weergegeven in afbeelding 20. Indien nodig, kan de mid- delste glasplaat op dezelfde manier worden verwijderd. Na het reinigen en onderhoud kunt u de glasplaten en het profiel opnieuw aanbrengen in de omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat het profiel correct is aange- bracht en op zijn plaats zit.



Afbeelding 18



Afbeelding 19



Afbeelding 20

Glasplaat van deur die zijdelings opent

Open de glasplaat van de deur. Verwijder het glas door het omhoog te trekken. De buitenste glasplaat is bevestigd aan het profiel van de ovendeur. Nadat de glasplaat is verwijderd kan men gemakkelijk reinigen. Nadat de reinigings- en onderhoudsprocedures zijn vastgesteld, brengt u het glas aan door het omlaag te drukken. Zorg ervoor dat glasplaat correct is gemonteerd.

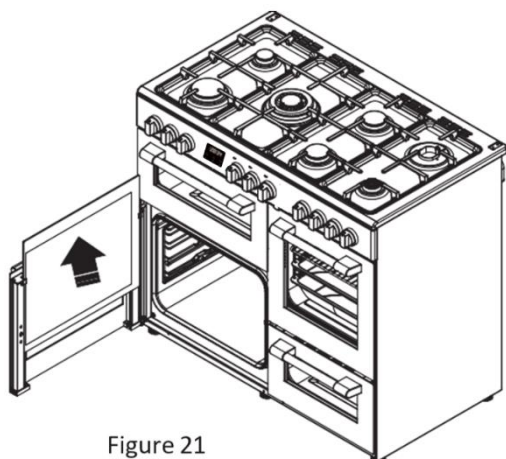
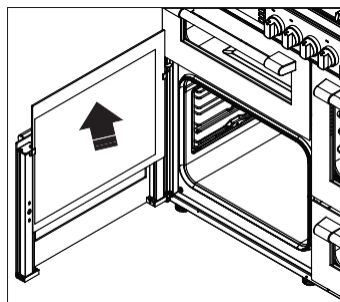


Figure 21



Afbeelding 21.1

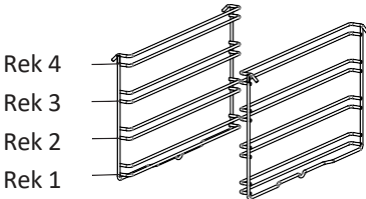
Katalysatorwanden *

Er bevinden zich katalysatorwanden aan linker- en rechterzijde van de holte onder de geleiders. Katalysatorwanden verwijderen de onaangename geurtjes en zorgen voor de beste prestaties van de oven. Katalysatorwanden absorberen ook olieresten en reinigen uw oven tijdens de werking.

De katalysatorwanden verwijderen

Om de katalysatorwanden te verwijderen moet u eerst de geleiders verwijderen. Zodra de geleiders zijn verwijderd, worden de katalysatorwanden automatisch vrijgegeven. De katalysatorwanden moeten elke 2 tot -3 jaar worden vervangen.

Rekstanden



U moet het rooster correct in de oven plaatsen. Het rek mag niet in contact komen met de achterzijde van de oven. De rekstanden worden weergegeven in de volgende afbeelding. U kunt een diepe schotel of een standaard schotel in het onderste en het bovenste rek plaatsen.

Roosters installeren en verwijderen

Om roosters te verwijderen, drukt u op de klemmen weergegeven met pijlen in de afbeelding, verwijder eerste de onderkant en daarna de bovenkant uit de installatielocatie. Om de roosters te installeren, kunt u de omgekeerde procedure volgen van het verwijderen van het rooster.

De ovenlamp vervangen

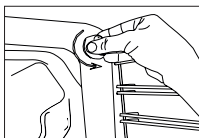
WAARSCHUWING: Om elektrische schokken te vermijden, moet u ervoor zorgen dat het elektrische circuit van het apparaat geopend is voor u de lamp vervangt. (als het circuit open is, wijst dit erop dat de stroom uitgeschakeld is)

Ontkoppel eerst de stroom naar het apparaat en zorg dat het afgekoeld is. Verwijder de glazen bescherming door ze te draaien zoals aangegeven in de illustratie aan linkerkzijde. Als u moeilijkheden ondervindt bij het draaien, kunt u plastic handschoenen gebruiken bij het draaien.

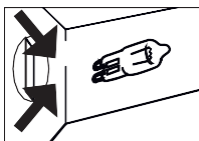
Verwijder de lamp door ze te draaien, installeer een nieuwe lamp met dezelfde specificaties.

Installeer de glazen bescherming opnieuw, steek de stekker in het stopcontact en werk de vervanging verder af. Nu kunt u uw oven gebruiken.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W



Afbeelding 22

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Afbeelding 23

WAARSCHUWING: Dit product bevat een lichtbron van energie efficiëntieklasse "G".

Het gebruik van het vlammschild van de grill *

1. Een veiligheidspaneel is ontworpen om het bedieningspaneel te beschermen en de knoppen wanneer de oven in de grillmodus staat. (afbeelding 24)

2. Gebruik dit veiligheidspaneel om te vermijden dat de hitte het bedieningspaneel en de knoppen kan beschadigen wanneer de oven in grillmodus staat.

WAARSCHUWING: De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

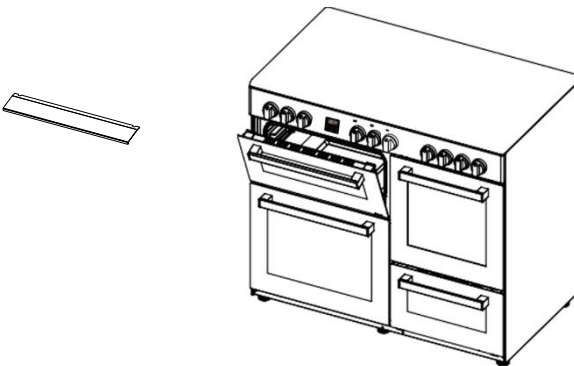
3. Plaats het veiligheidspaneel onder het bedieningspaneel door het glazen voorpaneel van de oven te openen. (afbeelding 25)

4. En bevestig daarna het veiligheidspaneel tussen de oven en het voorpaneel door de afscherming zacht te sluiten. (afbeelding 26)

5. Het is belangrijk voor de bereidingen het deksel open te houden op een gespecificeerde afstand tijdens bereidingen in de grillmodus.

6. Het veiligheidspaneel biedt een ideale situatie om gerechten te bereiden en het beschermt het bedieningspaneel en de knoppen.

WAARSCHUWING: Als het fornuis voorzien is van de optie “gesloten grill werkt” met thermostaat kunt u de ovendeur gesloten houden tijdens de bewerking; in dat geval is het vlammschild niet noodzakelijk.



Afbeelding 24



Afbeelding 25

Afbeelding 26

PROBLEEMOPLOSSEN

U kunt de problemen die u ondervindt met uw product oplossen door de volgende punten te controleren voor u contact opneemt met de technische dienst.

Controlepunten

Als er een probleem optreedt met de oven moet u eerst de onderstaande tabel raadplegen en de suggesties proberen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Oven werkt niet.	De voeding is niet aangesloten.	Controleer de voeding.
	De gastoevoer is niet aangesloten.	controleer of de hoofd gasleiding geopend is.
		controleer of de gasleiding gebogen of verwrongen is.
		Zorg ervoor dat de gasleiding verbonden is met de oven.
	Controleer of de een geschikte gasklep wordt gebruikt.	
Oven stopt tijdens de bereiding.	Stekker komt uit het stopcontact.	Steek de stekker opnieuw in het stopcontact.
Schakelt uit tijdens de bereiding.	Te langdurige bewerking.	Laat de oven afkoelen na lange bereidingscycli.
	Meer dan één stekker in het stopcontact.	Gebruik nooit meer dan één stekker in een stopcontact.
De ovendeur opent niet correct.	Etensresten geblokkeerd tussen de deur en de interne holte.	Reinig de oven grondig en probeer de oven opnieuw te openen.
Aansteker werkt niet.	De uiteinden of de ontsteking zelf zijn verstopt.	Reinig de uiteinden of de ontsteking zelf van de gasbranders.
	Gasbrander buizen zijn verstopt.	Reinig de gasbrander buizen.
Elektrische schok bij aanraking van de oven.	Geen correcte aarding.	Zorg ervoor dat de voeding verbonden correct geaard is.
	Er werd een stopcontact zonder aarding gebruikt.	

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
Waterdruppels.	Er kan water of stoom worden gegenereerd onder bepaalde omstandigheden afhankelijk van de etenswaren die worden bereid. Dit is geen fout van het apparaat.	Laat de oven afkoelen en wrijf daarna schoon met een doek.
Er komt stoom uit een barst in de ovendeur.		
Er blijft water achter in de oven.		
De stoom oven warmt niet op.	De ovendeur is open.	Sluit de deur en start opnieuw.
	De ovenbediening is niet correct aangepast.	Lees het hoofdstuk met betrekking tot de werking van de oven en re-set de oven.
	Zekeringingeschakeld of stroomonderbreker uitgeschakeld.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien inroepen.
Er ontsnapt rook tijdens de bereiding.	Wanneer de oven de eerste maal wordt gebruikt.	Er komt rook uit de verwarmingselementen. Dit is geen storing. Na 2-3 cycli zal er geen rook meer vrijkomen.
	Etenswaren op het verwarmingselement.	Laat de oven afkoelen en reinig etensresten uit het verwarmingselement.
Wanneer de oven ingeschakeld is, komt een verbrande of plastic geur vrij.	Er worden plastic of andere niet warmtebestendige accessoires gebruikt in de oven.	Bij hoge temperaturen moet u geschikte glazen accessoires gebruiken.
De oven bereidt de etenswaren niet goed.	Ovendeur wordt regelmatig geopend tijdens de bereiding.	U mag de deur niet te vaak openen als de etenswaren niet moeten worden omgedraaid tijdens de bereiding. Als u de deur vaak opent, zal de interne temperatuur zakken en dit heeft een invloed op het resultaat van de bereiding.
Interne lamp is zwak of werkt niet.	Vreemde objecten bedekken de lamp tijdens de bereiding.	Reinig het interne oppervlak van de oven en controleer opnieuw.
	De lamp kan defect zijn.	Vervang met een lamp van dezelfde specificaties.

REGELS BIJ DE HANTERING

- 1.** Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.
- 2.** Verplaats en transporteer het apparaat in de originele verpakking.
- 3.** Let bijzonder op het apparaat tijdens het laden/leegmaken en de hantering.
- 4.** Zorg ervoor dat de verpakking veilig afgesloten is tijdens de hantering en het transport.
- 5.** Bescherm het apparaat tegen externe factoren (zoals vocht, water, etc.) die de verpakking kunnen beschadigen.
- 6.** Zorg ervoor het apparaat niet te beschadigen door botsingen, valpartijen, etc. tijdens het hanteren en transport en breek of vervorm het niet tijdens de bediening.

AANBEVELINGEN VOOR ENERGIEBESPARING

Dezedetailshelpen u uw productecologisch en economisch tegebruiken.

- 1.** Gebruik donker gekleurde en email containers die warmte beter geleiden in de oven.
- 2.** Als het recept of de handleiding aangeeft dat een voorverwarming vereist is, moet u de oven voorverwarmen.
- 3.** Open de ovendeur niet te vaak tijdens de bereiding.
- 4.** Probeer nooit meerdere schotels gelijktijdig te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdige bereidingen uitvoeren door twee bereidingen op het rooster te plaatsen.
- 5.** U moet meerdere schotels na elkaar bereiden. De oven zal zo geen warmte verliezen.
- 6.** Schakel de oven uit een aantal minuten voor het einde van de bereiding. In dit geval mag u de ovendeur niet openen.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



De verpakking weggoeien op milieuvriendelijke wijze. Dit apparaat is voorzien van een etiket in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU met betrekking tot gebruikte elektrische en elektronische apparaten (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur - AEEA). De richtlijn bepaalt het kader voor de terugwinning en recycling van gebruikte apparaten zoals toepasselijk in de EU.

INFORMATIE OVER DE VERPAKKING

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. U mag het verpakkingsmateriaal niet samen met het huishoudelijke of ander afval weggoeien. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal aangewezen door de lokale autoriteiten.

SCHNEIDER

Geïmporteerd door: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois, France

Lieber Kunde,

Unser Ziel ist es, Ihnen mit diesem Produkt die beste Leistung zu bieten, die in unseren modernen Anlagen in einer sorgfältigen Arbeitsumgebung unter Einhaltung des Gesamtqualitätskonzepts hergestellt wird.

Daher empfehlen wir Ihnen, die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Produkts sorgfältig zu lesen und dauerhaft zur Verfügung zu halten.

Hinweis: Diese Bedienungsanleitung wurde für mehr als ein Modell erstellt. Einige im Handbuch angegebene Funktionen sind auf Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.

Alle unsere Geräte sind nur für den Hausgebrauch, nicht für den gewerblichen Gebrauch.

Mit (*) gekennzeichnete Produkte sind optional

"DIESES GERÄT DARF NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN INSTALLIERT UND NUR IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM VERWENDET WERDEN. LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS GERÄT INSTALLIEREN ODER VERWENDEN"

„Entspricht der WEEE-Richtlinie“

Inhalt

Wichtige Warnungen	151
Elektrischer Sicherheit	158
Gasanschluss	161
Einführung des Gerätes	171
Zubehör	172
Technische Eigenschaften Ihres Backofens	173
Installation Ihres Backofens	178
Abbildung Kettenzurren	180
Verwendung des Backofenbereichs	180
Verwendung des Grills	181
Verwenden des Kochbereichs	182
Beschreibung des ofens	185
Timer	186
Kochzeitabelle	191
Wartung und Reinigung	192
Installation der Backofentür	193
Reinigung und Wartung der Frontscheibe des Backofens	194
Katalytische Wände	195
Rostposition	195
Backofenlampe wechseln	196
Verwendung der Grillabweiser platte	197
Handhabungsregeln.....	200
Empfehlungen zur Energieeinsparung	200
Umweltfreundliche Entsorgung	198
Information zur Verpackung	201
Information zur Verpackung	201

“Dieses Benutzerhandbuch ist in der folgenden Sprache verfügbar:
- FR (Originalversion)

Jede andere Version wäre eine Übersetzung der Originalversion.

Dieses Benutzerhandbuch sowie alle Änderungen oder neuen Versionen sind auf unserer Website www.schneiderconsumer.com verfügbar.”

WICHTIGE WARNUNGEN

1. Installation und Reparatur müssen immer von einem „**AUTORISIERTEN KUNDENDIENST**“ durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Vorgänge, die von unbefugten Personen ausgeführt werden.
2. Bitte lesen Sie diese Sicherheitshinweise aufmerksam! Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt verwenden.
3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden.
4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während des Betriebs fern.
5. **WARNUNG: Die zugänglichen Teile können während der Benutzung des Grills heiß sein. Von Kindern fernhalten.**
6. **WARNUNG: Brandgefahr; lagern Sie die Materialien auf dem Kochfeld.**
7. **WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile wird während der Verwendung heiß.**
8. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (Oder auf dem Typenschild)
9. Während der Verwendung können sich die zugänglichen Teile des Grills erhitzen. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.
10. **WARNUNG: Das Gerät ist ausschließlich für das Garen vorgesehen. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z.B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**

11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.

12. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gestellt haben.

13. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Gerätekreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke ab.

14. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht kontinuierlich überwacht werden können.

15. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

16. VORSICHT! Der Garvorgang ist zu überwachen. Der Garvorgang ist immer zu überwachen.

17. Dieses Gerät kann von Kindern älter als 8 Jahren, Personen mit körperlichen, Hör- oder geistigen Behinderungen oder Personen mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden; solange die Kontrolle gewährleistet ist oder über die Gefahren informiert wird.

18. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.

19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

20. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

21. Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Stellen Sie keine entzündbaren oder brennbaren Materialien auf oder in das Gerät.

22. Halten Sie die Lüftungskanäle offen.

23. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.

24. Geschlossene Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

25. Der Ofengriff ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher usw. an den Ofengriff.

26. Stellen Sie die Backbleche, Teller oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Ofenboden. Die akkumulierte Wärme kann den Boden des Ofens beschädigen.

27. Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen usw.

28. Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder alkoholbedingten Zuständen, die Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen können.

29. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihren Lebensmitteln verwenden. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit

heißen Oberflächen in Berührung kommt.

30. Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

31. Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.

32. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen! Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.

33. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Fronttürscheibe entfernt oder zerbrochen ist.

34. Legen Sie das Backpapier zusammen mit den Speisen in einen vorgeheizten Ofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Ofenzubehör legen (Tablett, Drahtgitter usw.).

35. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.

36. Es ist wichtig, dass der Drahtgitter und das Fach ordnungsgemäß auf den Drahtgestell und/oder das Fach richtig auf dem Gestell platziert werden. Stellen Sie den Grill oder das Tablett zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass er ausgeglichen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

37. Entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die über dem Zubehör oder Behälter hängen, um die Ofenheizelemente zu berühren.

38. Verwenden Sie es niemals bei höheren Ofentemperaturen als der auf Ihrem Backpapier angegebenen maximalen Gebrauchstemperatur. Legen Sie das Back-

papier nicht auf den Boden des Ofens.

39. Stellen Sie bei geöffneter Tür keine schweren Gegenstände auf die Tür und lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie können den Ofen umkippen lassen oder die Türscharniere beschädigen.

40. Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Halten Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern.

41. Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da die Kratzer auf der Oberfläche des Türglases dazu führen können, dass das Glas bricht.

42. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine mit Teppichen bedeckte Fläche. Die elektrischen Teile werden überhitzt, da es keine Belüftung von unten gibt. Dies führt zum Ausfall des Geräts.

43. Der Benutzer sollte den Ofen nicht alleine handhaben.

44. Bei der Reinigung von Gasbrennern muss der Benutzer vorsichtig sein. Es kann zu Personenschäden kommen.

45. Essen kann verschüttet werden, wenn der Fuß des Ofens demontiert wird oder zerbricht, seien Sie vorsichtig. Es kann zu Personenschäden kommen.

46. Während des Gebrauchs werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Treten Sie beim Öffnen der

Ofentür zurück, um zu vermeiden, dass heißer Dampf aus dem Innenraum austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.

47. Die obere Abdeckung des Backofens kann aus einem bestimmten Grund geschlossen werden, da das Kochgeschirr kippen kann. Treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass das heiße Essen auf Sie kommt. Es besteht Verbrennungsgefahr.

48. Stellen Sie keine schweren Gegenstände bei geöffneter Ofentür auf, da dies zu einem Sturz führen kann.


49. Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.

50. Zündschalter nicht vom Gerät entfernen. Andernfalls kann auf spannungsführende elektrische Leitungen zugegriffen werden. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.

51. Die Ofenversorgung kann während aller Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Ofen wieder von einem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden.

52. Legen Sie keine Utensilien aus Metall wie Messer, Gabel, Löffel auf die Oberfläche des Geräts, da diese heiß werden.

53. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.



54. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Sicherheitsvorkehrungen aufheben. Installieren Sie nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen.

55. Der Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

56. Bitte kochen Sie das Essen nicht direkt auf dem Tablett / Gitter. Bitte legen Sie die Lebensmittel in oder auf geeignete Werkzeuge, bevor Sie sie in den Ofen stellen.

57. Heiße Oberfläche, vor dem Schließen des Deckels abkühlen lassen.

Elektrische Sicherheit

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der Tabelle mit den technischen Daten angegebenen Werten entspricht.

2. Lassen Sie die Erdungsausrüstung von einem autorisierten Elektriker einstellen. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.

3. Die Leistungsschalter des Ofens müssen so platziert sein, dass der Endbenutzer sie erreichen kann, wenn der Ofen installiert ist.

4. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

5. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter oder einem gleich qualifizierten Personal ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. Waschen Sie das Produkt niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder darüber ausgießen! Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

7. WARNUNG: Stellen Sie zur Vermeidung eines Stromschlags sicher, dass der Gerätekreis offen ist, bevor Sie die

Lampe wechseln.

8. WARNUNG: Trennen Sie alle Versorgungsstromkreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.

9. WARNUNG: Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu verhindern.

10. Verwenden Sie keine anderen abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel als das Originalkabel.

11. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.

12. Die Rückseite des Ofens erwärmt sich auch, wenn der Ofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.

13. Ziehen Sie die Verbindungskabel zur Ofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss des Ofens und sogar zu einem Brand führen.

14. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie die Einheit aufstellen, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

15. Sollte das Stromversorgungskabel beschädigt sein, muss es entweder durch den Hersteller oder den zuständigen Kundendienst bzw. eine ausreichend qualifizierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um schwere Unfälle oder gefährliche Situationen zu vermeiden.

16. Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt, um Funkenbildung zu vermeiden.

17. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger, da sonst ein elektrischer Schlag auftreten kann.

18. Für die Installation ist ein omnipolarer Schalter erforderlich, mit dem die Stromversorgung unterbrochen werden kann. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung erfolgen, die gemäß der Bauordnung an einer festen Stromversorgung installiert ist.

19. Das Gerät ist mit einem Kabel vom **Typ „Y“** ausgestattet.

20. Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine omnipolare Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss das Trenngerät gemäß Verdrahtungscode an eine feste Stromversorgung angeschlossen werden.



Gassicherheit

1. Dieses Gerät ist nicht an Evakuierungsgeräte für brennende Produkte angeschlossen. Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden. Belüftungsbedingungen müssen berücksichtigt werden.

2. Wenn ein Gaskochgerät verwendet wird, werden im Raum Feuchtigkeit, Wärme und brennende Produkte erzeugt. Stellen Sie zunächst sicher, dass die Küche beim Betrieb des Geräts gut belüftet ist, und bewahren Sie natürliche Lüftungsöffnungen auf, oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungsgerät.

3. Nach längerer intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein. Öffnen Sie beispielsweise ein Fenster oder stellen Sie gegebenenfalls eine höhere Geschwindigkeit für die mechanische Belüftung ein.

4. Dieses Gerät darf nur an gut belüfteten Orten gemäß den geltenden Vorschriften verwendet werden. Bitte lesen Sie das Handbuch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder verwenden.

5. Stellen Sie vor dem Aufstellen des Geräts sicher, dass die lokalen Netzwerkbedingungen (Gas typ und Gasdruck) den Geräteanforderungen entsprechen.

6. Der Mechanismus kann nicht länger als 15 Sekunden betrieben werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet ist, halten Sie den Mechanismus an und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.

7. Alle Arten von Arbeiten an Gasinstallationen müssen von autorisierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.

8. Dieses Gerät ist auf Erdgas (NG) eingestellt. Wenn Sie Ihr Produkt mit einer anderen Gasart verwenden müssen, müssen Sie sich bei der Umstellung an einen autorisierten Service wenden.

9. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb sollten Dunst- abzugshaube, Gasleitung und Klemme gemäß den Empfehlungen des Herstellers und bei Bedarf regelmäßig ausgetauscht werden.

10. Gas sollte in Gasprodukten gut brennen. Gut brennendes Gas kann unter blauer Flamme und kontinuierlichem Brennen verstanden werden. Wenn das Gas nicht ausreichend brennt, kann Kohlenmonoxid (CO) erzeugt werden. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, selbst geringe Mengen wirken tödlich.

11. Fragen Sie Ihre örtliche Gasversorgung nach den Telefonnummern für Notfälle im Zusammenhang mit Gas und nach den Maßnahmen, die zu ergreifen sind, wenn ein Gasgeruch festgestellt wird.

Was tun, wenn Gasgeruch festgestellt wird?

- 1.** Verwenden Sie keine offene Flamme und rauchen Sie nicht.
- 2.** Betreiben Sie keinen elektrischen Schalter. (Zum Beispiel: Lampenschalter oder Türklingel)
- 3.** Verwenden Sie kein Telefon oder Mobiltelefon.
- 4.** Öffnen Sie die Türen und Fenster.
- 5.** Schließen Sie alle Ventile an den Geräten, die Gas verwenden, und die Gaszähler.
- 6.** Rufen Sie die Feuerwehr von einem Telefon außerhalb des Hauses aus.
- 7.** Überprüfen Sie alle Schläuche und ihre Anschlüsse auf Undichtigkeiten. Wenn Sie immer noch Gas riechen, verlassen Sie das Haus und warnen Sie Ihre Nachbarn.
- 8.** Betreten Sie das Haus erst, wenn die Behörden klargestellt haben, dass es sicher ist.

Verwendungszweck

- 1.** Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Eine gewerbliche Nutzung des Geräts ist nicht zulässig.
- 2.** Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke wie die Beheizung eines Raumes verwendet werden.
- 3.** Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zum Heizen verwendet werden.
- 4.** Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.
- 5.** Der Ofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Braten, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- 6.** Die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller bereitgestellt werden.

Elektrischer Anschluss

1. Ihr Backofen benötigt je nach Leistung des Geräts eine 16- oder 32-Ampere-Sicherung. Gegebenenfalls wird die Installation durch einen qualifizierten Elektriker empfohlen.

2. Ihr Backofen ist für eine Stromversorgung von 220-240V AC/380- 415V AC 50/60Hz. ausgelegt. Wenn die Netzspannung von diesem angegebenen Wert abweicht, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Service.

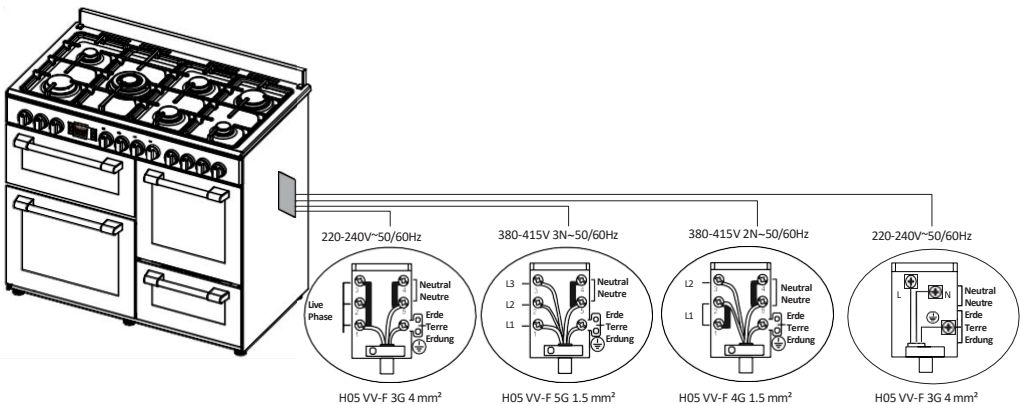
3. Der elektrische Anschluss des Backofens darf nur über vorschriftsmäßig installierte Steckdosen mit Erdung erfolgen. Wenn an dem Ort, an dem der Ofen aufgestellt werden soll, keine geeignete Steckdose mit Erdung vorhanden ist, wenden Sie sich sofort an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht geerdete Steckdosen am Gerät entstehen. Wenn die Enden des elektrischen Anschlusskabels offen sind, muss je nach Gerätetyp ein geeigneter Schalter im Stromnetz installiert werden, mit dem alle Enden beim Anschließen/Trennen vom/ vom Stromnetz getrennt werden können.

4. Wenn Ihr elektrisches Anschlusskabel defekt ist, sollte es unbedingt durch den autorisierten Service oder qualifizierte Elektriker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

5. Das Elektrokabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

6. Betreiben Sie Ihren Ofen in trockener Atmosphäre.

Elektrisches Anschlussschema



Gasanschluss

WARNUNG: Schalten Sie die Gasversorgung aus, bevor Sie mit Arbeiten im Zusammenhang mit der Gasinstallation beginnen. Explosionsgefahr.

1. Bevor Ihr Gerät an die Gasversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Gaskategorie und der Druck mit Ihrer Gasversorgung übereinstimmen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den autorisierten Kundendienst, um die Gasart einzustellen.

2. Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen sie die Anweisungen, bevor sie das Gerät installieren oder verwenden. Im Interesse der Sicherheit muss dieses Gerät von einer kompetenten Person installiert und/oder gewartet werden, wie in den aktuellen Ausgaben der Gassicherheitsvorschriften angegeben.

3. Das Gerät darf nicht in einem Raum ohne Fenster oder eine andere kontrollierbare Öffnung installiert werden. Wird das Gerät in einem Raum ohne Tür installiert, die direkt nach außen führt, ist eine permanente Öffnung erforderlich. Die Luftzirkulation sollte 2 m³/h pro kW Brenner betragen.

4. Der Gasanschluss sollte von rechts oder links erfolgen. Wechseln Sie deshalb die Schlauchtülle, den Stecker und die Dichtungen.

5. Bitte verwenden Sie einen flexiblen Schlauch für den Gasanschluss.

6. Wenn Sie einen Anschluss mit einem flexiblen Metallschlauch herstellen, bringen Sie eine Dichtung zwischen den Hauptgasleitungen an.

7. Der Innendurchmesser des flexiblen Schlauchs, an den die Butan-Schlauchtülle angeschlossen wird, sollte bei den Hausgasrohren 6 mm betragen. Der Innendurchmesser des flexiblen Schlauchs, an den die Erdgas-Schlauchtülle angeschlossen ist, sollte 15 mm betragen. Der Schlauch sollte vor Ablauf seines letzten Verfallsdatums ausgetauscht werden.

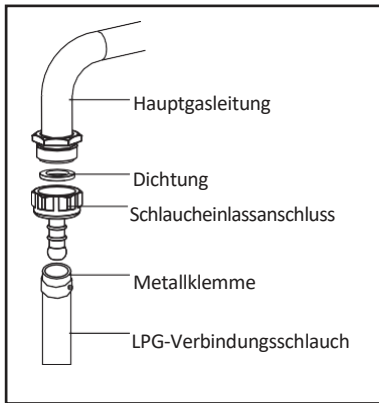
8. **VORSICHT!** Stellen Sie den Anschluss des Ofens an das Gaseinlassventil her. Die Schlauchlänge muss kurz sein, und stellen Sie sicher, dass keine Leckage vorhanden ist. Der verwendete flexible Schlauch sollte aus Sicherheitsgründen nicht länger als 125 cm sein.

9. Überprüfen Sie den Gasanschluss erneut.

10. Stellen Sie beim Aufstellen Ihres Backofens an seinem Standort sicher, dass er sich auf der Thekenebene befindet. Bringen Sie es auf die Thekenebene, indem Sie die FüÙe bei Bedarf anpassen.

WARNUNG: Führen Sie den Gasschlauch und das Stromkabel Ihres Ofens nicht durch die beheizten Bereiche, insbesondere nicht durch die Rückseite des Ofens. Bewegen Sie den an das Gas angeschlossenen Backofen nicht. Da sich der Schlauch durch die Krafteinwirkung lockert, kann es zu einem Gasaustritt kommen.

Für LPG-Anschluss;

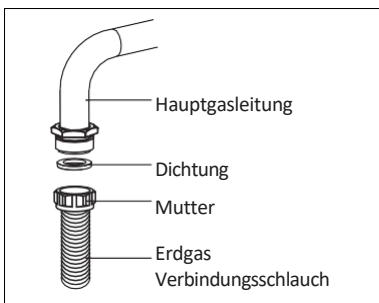


Bringen Sie für den LPG-Anschluss (Zylinder) eine Metallklemme am Schlauch an, der von der LPG-Flasche kommt. Befestigen Sie eine Kante des Schlauchs am Schlaucheinlassanschluss hinter dem Gerät, indem Sie bis zum Ende drücken, indem Sie den Schlauch in kochendem Wasser erhitzen. Bringen Sie anschließend die Klemme zum Endabschnitt des Schlauchs und ziehen Sie sie mit einem Schraubendreher fest. Der für den Anschluss erfordern.

liche Dichtungs- und Schlaucheinlassanschluss entspricht der Abbildung unten.

HINWEIS: Der an der LPG-Flasche anzubringende Regler sollte eine 300-mmSS-Funktion aufweisen.

Für Erdgasanschluss;



WARNUNG: Der Erdgasanschluss sollte von einem autorisierten Service durchgeführt werden.

Für den Erdgasanschluss die Dichtung in die Mutter am Rand des Erdgasanschlusses einsetzen. Drehen Sie die Mutter, um den Schlauch an der Hauptgasleitung zu installieren. Vervollständigen Sie die Verbindung, indem Sie die Gasleckage kontrollieren.

Verlegung des Gasschlauchs

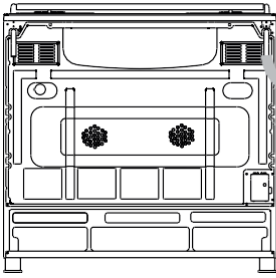


Abbildung 1

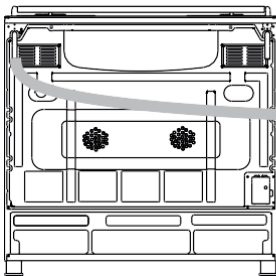


Abbildung 2

Schließen Sie das Gerät auf dem kürzesten Weg und so an die Gasleitung an, dass kein Gas austreten kann.

Um eine Sicherheitsüberprüfung auf Dichtheit durchzuführen, stellen Sie sicher, dass die Knöpfe auf dem Bedienfeld geschlossen sind und die Gasflasche geöffnet ist.

WARNUNG: Verwenden Sie bei der Dichtheitsprüfung keine Feuerzeuge, Streichhölzer, Zigaretten oder ähnliche brennende Substanzen.

Tragen Sie Seifenblasen auf die Anschlussstellen auf. Wenn es irgendeine Art von Leckage gibt, wird dies Blasenbildung verursachen.

Achten Sie beim Einsetzen des Geräts darauf, dass es sich auf gleicher Höhe mit der Arbeitsplatte befindet. Falls erforderlich, stellen Sie die Füße ein, damit

sie mit der Arbeitsplatte auf gleicher Höhe sind.

Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche und in einer gut belüfteten Umgebung.

WARNUNG: Überprüfen Sie vor dem Aufstellen des Geräts, ob die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und -druck) mit den Produkteinstellungen übereinstimmen.

Einstellung des Gashahns mit reduzierter Flamme

1. Benutzen Sie einen Spezialschlüssel, um die Düse zu entfernen und zu installieren (siehe Abbildung 3).

2. Bitte entfernen Sie die Düse (Abbildung 4) mit dem Spezialdüsentreiber vom Brenner und installieren Sie eine neue Düse. (Abbildung 5)

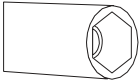


Abbildung 3

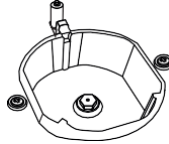


Abbildung 4

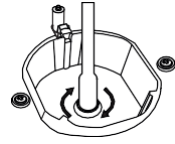


Abbildung 5

Belüftung des Raumes

Die zum Verbrennen benötigte Luft wird aus der Raumluft aufgenommen und die ausgestoßenen Gase werden direkt im Raum abgegeben. Für einen sicheren Betrieb Ihres Produkts ist eine gute Raumlüftung Voraussetzung. Wenn kein Fenster oder Raum zur Raumlüftung verfügbar ist, sollte eine zusätzliche Belüftung installiert werden. Der Raum hat jedoch eine Tür, die sich nach außen öffnet. Entlüftungslöcher sind nicht erforderlich.

Raumgröße	Lüftungsöffnung
Kleiner als 5 m ³	min. 100 cm ²
Zwischen 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Größer 10 m ³	keine Notwendigkeit
Im Untergeschoss oder Keller	min. 65 cm ²

Reduzierte Einstellung des Gasdurchflusses für Kochfeldhähne

1. Zünden Sie den Brenner, der eingestellt werden soll, und drehen Sie den Knopf in die reduzierte Position.

2. Entfernen Sie den Knopf vom Gashahn.

3. Verwenden Sie einen Schraubendreher mit geeigneter Größe, um die Einstellschraube für den Durchfluss einzustellen. Bei Flüssiggas (Butan- Propan) die Schraube im Uhrzeigersinn drehen. Für das Erdgas sollten Sie die Schraube einmal gegen den Uhrzeigersinn drehen.

"Die normale Länge einer geraden Flamme in der reduzierten Position sollte 6-7 mm betragen."

4. Wenn die Flamme höher als die gewünschte Position ist, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Wenn es kleiner ist, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn.

5. Bringen Sie den Brenner für die letzte Steuerung sowohl in die Flammen- als auch in die reduzierte Position und prüfen Sie, ob die Flamme ein- oder ausgeschaltet ist.

Abhängig von der Art des in Ihrem Gerät verwendeten Gashahns kann die Position der Einstellschraube variieren.

Um Ihren Ofen entsprechend dem Gas typ einzustellen, nehmen Sie die Einstellung für reduzierte Flamme sorgfältig vor, indem Sie mit einem kleinen Schraubendreher wie unten gezeigt an der Schraube in der Mitte der Gashähne drehen und die Düse wechseln. (Abbildung 6 und 7)

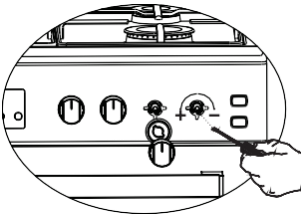


Abbildung 6

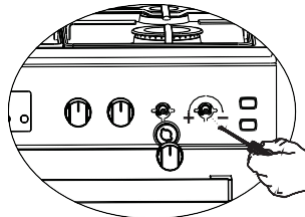
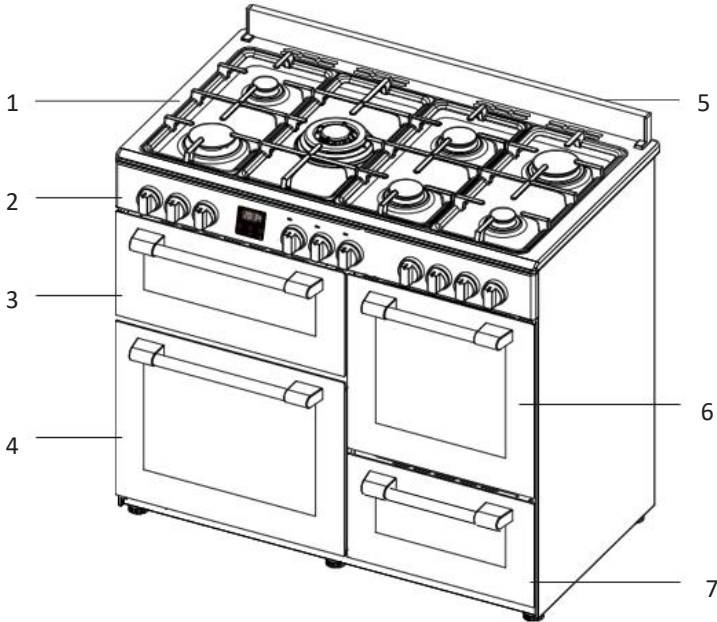


Abbildung 7

EINFÜHRUNG DES GERÄTS

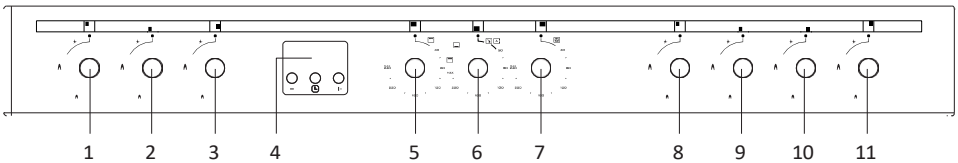


1. Brennerplatte
2. Bedienfeld
3. Ofen oben links: Grill
4. Ofen unten links: Hauptofen

Rückspritzen *

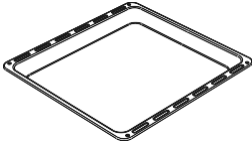
5. Ofen oben rechts
6. Lagerung

Bedienfeld



- | | | |
|----------------------|--------------------------------|---------------------|
| 1. Hilfsbrenner | 5. Ofen oben links: Grill | 9. Normaler Brenner |
| 2. Schnellbrenner | 6. Ofen unten links: Hauptofen | 10. Hilfsbrenner |
| 3. Wok-Brenner | 7. Ofen oben rechts | 11. Schnellbrenner |
| 4. Digitaler Timer * | 8. Normaler Brenner | |

Hinweis: Nicht jedes Symbol ist auf jedem Modell vorhanden; achten Sie nur auf die Symbole auf Ihrem Gerät.

**Backblech**

Wird für Gebäck (Cookies, Kekse usw.) und Tiefkühlkost verwendet.

**Drahtgitter**

Zum Braten und/oder Auflegen von Back-, Frittier- und Gefriergut auf den gewünschten Rost.

**Im Tablett drahtgrill ***

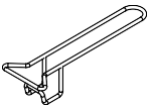
Lebensmittel, die beim Garen anhaften können, wie z. B. Rindfleisch, werden auf den Einschubrost gelegt, so dass der Kontakt und das Anhaften der Lebensmittel verhindert wird.

**Teleskopschiene ***

Mit Hilfe der Teleskopschienen lassen sich die Bleche und/oder Drahtgestelle leicht einsetzen und herausnehmen.

**Rückspritzen ***

Die entstehende Temperatur des Ofenkamins vermeidet den Kontakt mit der Wand.

**Tablett griff**

Zur Verwendung von heißen Tabletten.

Technische Eigenschaften Ihres Backofens

Außenbreite	1000 mm			
Außentiefe	600 mm			
Außenhöhe	900 mm			
Lampenleistung	15-25 W			
Lüfterleistung (Hauptteil des Ofens)	25 W			
	Ofen unten links: Hauptofen	Ofen oben links: Grill	Ofen oben rechts	Lagerung
Unteres Heizelement	1200 W	---	---	---
Oberes Heizelement	1000 W	---	---	---
Turbo-Heizelement	---	---	1800 W	---
Grill-Heizelement	---	1400 W	---	---
Versorgungsspannung	220-240V AC 50/60Hz			
Gesamtstromverbrauch	Typ-Code	MFR0/1704103E	5500 W	

WARNUNG: Für die Änderung, die von einem autorisierten Service durchgeführt werden soll, sollte diese Tabelle berücksichtigt werden. Der Hersteller kann nicht für Probleme verantwortlich gemacht werden, die durch fehlerhafte Modifikationen entstehen.

WARNUNG: Um die Produktqualität zu erhöhen, können die technischen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

WARNUNG: Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten gelieferten Werte sind Laborwerte, die den jeweiligen Normen entsprechen. Diese Werte können je nach Einsatz und Umgebungsbedingungen abweichen.

Informationen zum Haushaltsbackofen für die Verordnung 66/2014/EU der Kommission

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation	SCG71MFB, SCG71MFWR, SCG71MFCR, SCG71MFXP		
Art des Ofens	Elektrisch		
Masse des Geräts	M	Netto 83,4 / Brutto 90,15	Kg
Anzahl der Hohlräume		4	
Wärmequelle pro Kavität (Strom oder Gas)		Elektrisch	
Volumen pro Kavität	V	Hauptkavität <input type="checkbox"/> 60lt Elektrische Ofenkapazität <input type="checkbox"/> - Elektrische Ofenkapazität <input checked="" type="checkbox"/> 47lt Elektrische Ofenkapazität <input type="checkbox"/> -	L
Energieverbrauch (Strom), der benötigt wird, um eine standardisierte Beschickung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erhitzen (elektrische Endenergie)	EC elektrische Kavität	Hauptkavität <input type="checkbox"/> 0,76 Elektrische Ofenkapazität <input type="checkbox"/> - Elektrische Ofenkapazität <input checked="" type="checkbox"/> 0,71 Elektrische Ofenkapazität <input type="checkbox"/> -	kWh/ Zyklus
Energieverbrauch, der benötigt wird, um eine standardisierte Beschickung in einem Garraum eines elektrisch beheizten Backofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum zu erhitzen (elektrische Endenergie)	EC elektrische Kavität	Hauptkavität <input type="checkbox"/> 0,75 Elektrische Ofenkapazität <input type="checkbox"/> - Elektrische Ofenkapazität <input checked="" type="checkbox"/> 0,70 Elektrische Ofenkapazität <input type="checkbox"/> -	kWh/ Zyklus
Energieverbrauch zum Aufheizen einer Normbeschickung in einem gasbefeuerten Garraum eines Backofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb pro Garraum (Gas-Endenergie)	EC Gas Hohlraum	-	kWh/ Zyklus
Energieverbrauch zum Aufheizen einer Normbeschickung in einem gasbefeuerten Garraum eines Backofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum (Gas-Endenergie)	EC Gas Hohlraum	-	kWh/ Zyklus
Energieeffizienzindex pro Kavität	EEl Kavität	Hauptkavität <input checked="" type="checkbox"/> 93,8 Kapazität des Elektroofens <input type="checkbox"/> - Kapazität des Elektroofens <input checked="" type="checkbox"/> 93,3 Kapazität des Elektroofens <input type="checkbox"/> -	

Informationen für gasbefeuerte Kochfelder im Haushalt

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation	SCG71MFB, SCG71MFWR, SCG71MFCR, SCG71MFXP		
Art des Kochfelds	Gas-Kochfeld		
Anzahl der Gasbrenner	7 Gas WOK		
Energieeffizienz pro Gasbrenner	EE Gasbrenner	Schnellbrenner: 55,5 Halbschneller Brenner: 56,0 Hilfsbrenner: - Wokbrenner: 55,1	%
Energieeffizienz für das Gaskochfeld	EE Gaskochfeld	55,6	%

Brenner Spezifikationen	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Natürliches Gas			Natürliches Gas		Natürliches Gas		Natürliches Gas	
Wok Brenner	Injektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gasstrom	0.333	m ³ /h	0.333	m ³ /h	0.318	m ³ /h	0.333	m ³ /h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Schnell Brenner	Injektor	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Gasstrom	0.276	m ³ /h	0.276	m ³ /h	0.318	m ³ /h	0.276	m ³ /h
	Leistung	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Halbschnell Brenner	Injektor	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Gasstrom	0.162	m ³ /h	0.162	m ³ /h	0.185	m ³ /h	0.162	m ³ /h
	Leistung	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Hilfsmittel Brenner	Injektor	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Gasstrom	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0.100	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Leistung	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW

Brenner Spezifikationen	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brenner	Injektor	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gasstrom	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Schnell Brenner	Injektor	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gasstrom	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Leistung	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Halbschnell Brenner	Injektor	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gasstrom	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Leistung	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Hilfsmittel Brenner	Injektor	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gasstrom	69	g/h	69	g/h	76,3	g/h
	Leistung	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW

WARNUNG: Auf den Injektor geschriebene Durchmesserwerte werden ohne Komma angegeben. Zum Beispiel; Der Durchmesser von 1,70 mm wird am Injektor mit 170 angegeben.

INSTALLATION IHRES BACKOFENS

Prüfen Sie, ob die Elektroinstallation geeignet ist, das Gerät in den Betriebszustand zu versetzen. Wenn die Strominstallation nicht geeignet ist, rufen Sie einen Elektriker und einen Klempner an, um die erforderlichen Nebenkosten zu arrangieren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von nicht autorisierten Personen durchgeführte Arbeiten verursacht werden.

WARNUNG: Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Ort, an dem das Produkt platziert werden soll, und auch die Elektroinstallation vorzubereiten.

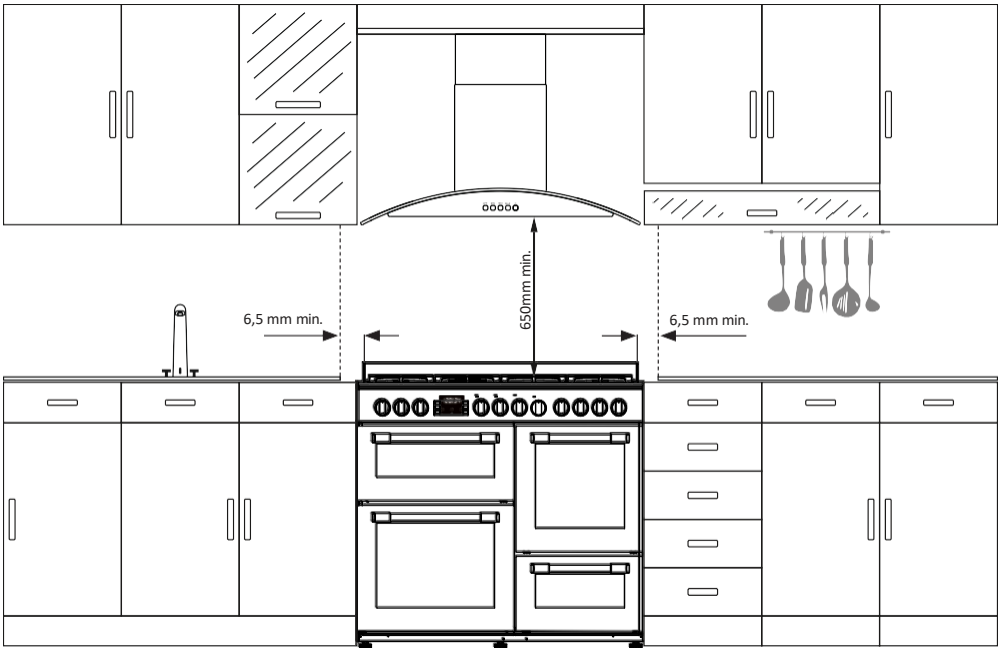
WARNUNG: Bei der Produktinstallation sind die Regeln der lokalen Normen für elektrische Installationen zu beachten.

WARNUNG: Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn dieses beschädigt ist. Beschädigte Produkte gefährden Ihre Sicherheit.

Der richtige Ort für die Installation und wichtige Warnungen

Gerätefüße sollten nicht auf weichen Oberflächen wie Teppichen stehen. Der Küchenboden muss robust sein, um das Gewicht der Einheit und alle anderen Küchengeräte, die auf dem Ofen verwendet werden können, zu tragen.

Das Gerät ist für den Einsatz an beiden Seitenwänden geeignet, ohne Unterstützung oder ohne Einbau in einen Schrank. Wenn über dem Herd eine Dunstabzugshaube oder ein Absauggerät installiert wird, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers für die Montagehöhe. (min. 650 mm).

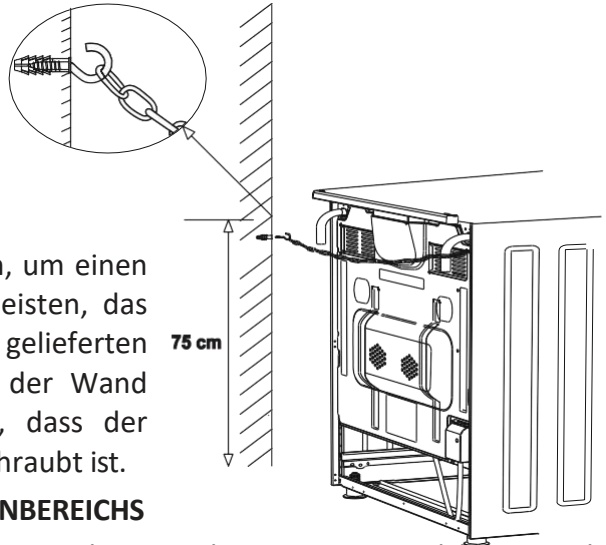


WARNUNG: Die Küchenmöbel in der Nähe des Gerätes müssen hitzebeständig sein.

WARNUNG: Verwenden Sie keine Tür und/oder keinen Griff, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.

WARNUNG: Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühlschränken oder Kühlschränken auf. Die vom Gerät abgestrahlte Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

Abbildung Kettenzurren



Bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, das Gerät unbedingt mit der mitgelieferten Kette und Hakenschraube an der Wand befestigen. Stellen Sie sicher, dass der Haken sicher in der Wand verschraubt ist.

VERWENDUNG DES BACKOFENBEREICHS

1. Wenn Ihr Backofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, breitet sich ein Geruch aus, der von der Verwendung der Heizelemente herrührt. Um diesen Geruch zu beseitigen, sollten Sie den Ofen 45 Minuten lang in Betrieb nehmen, während er leer ist. Um in Ihrem Backofen zu kochen, muss der Ofenschalter gedreht und die Zündung vorgenommen werden. Andernfalls wird Ihr Backofen nicht funktionieren.

2. Die Art der Speisen, die Sie zubereiten werden, die Garzeiten und die Thermostatpositionen (optional) sind in der Gartabelle angegeben. Die in der Gartabelle angegebenen Werte sind charakteristische Werte und wurden als Ergebnis der in unserem Labor durchgeführten Tests ermittelt. Je nach Ihren Koch- und Verwendungsgewohnheiten können Sie verschiedene Geschmacksrichtungen finden, die Ihrem Geschmack entsprechen.

3. Öffnen Sie die Abdeckung des Backofens, wenn Sie im Backofen grillen.

4. Garzeiten: Die Ergebnisse können je nach örtlicher Spannung und Material mit unterschiedlicher Qualität, Menge und Temperatur variieren.

5. Während des Garvorgangs im Backofen sollte der Deckel des Backofens nicht häufig geöffnet werden. Andernfalls kann es zu einer unausgewogenen Wärmezirkulation kommen und das Ergebnis kann sich verändern.

6. Mit Hilfe des Zubehörs können Sie Hähnchen in Ihrem Backofen drehen lassen.

Verwendung des Grills

1. Wenn Sie den Grill auf den oberen Rost stellen, dürfen die Speisen auf dem Grill den Grill nicht berühren.
2. Sie können beim Grillen 5 Minuten vorheizen. Bei Bedarf können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Lebensmittel müssen sich in der Mitte des Grills befinden, um einen maximalen Luftstrom durch den Ofen zu gewährleisten.

Den Grill einschalten;

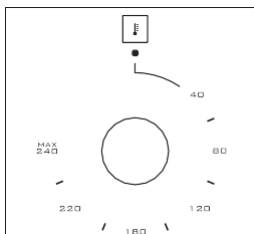
1. Platzieren Sie die Funktionstaste über dem Grillsymbol.
2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.

Den Grill ausschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf Position Aus.

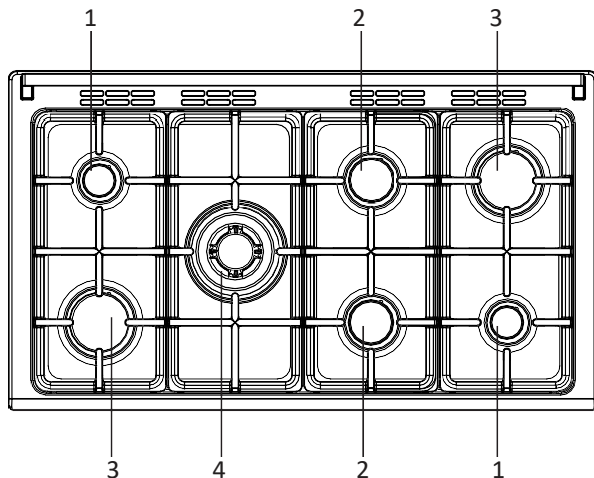
WARNUNG: Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. (elektrischer Grill)

Thermostat



Wird verwendet, um die Gartemperatur des im Ofen zu garenden Gerichts zu bestimmen. Nachdem Sie die Speisen in den Ofen gestellt haben, drehen Sie den Schalter, um die gewünschte Temperatureinstellung zwischen 40-240 °C einzustellen. Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel finden Sie in der Gartabelle.

Verwendung des Kochbereichs



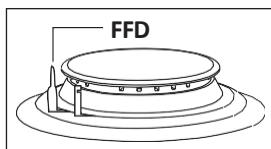
1. Hilfsbrenner
2. Normaler Brenner
3. Schnellbrenner
4. Wok-Brenner

Das Symbol der großen Flamme zeigt die höchste Kochleistung an, das Symbol der kleinen Flamme die niedrigste Kochleistung. In der ausgeschalteten Position wird den Brennern kein Gas zugeführt.

● Geschlossen

🔥 Vollständig geöffnet

🔥 Halb geöffnet



Flammenabschaltvorrichtung (FFD) *; löst sofort aus, wenn die Sicherheit gewährleistet ist.

1. Wenn Ihr Ofen über ein Zündsystem mit Druckknopfschalter verfügt, drücken und drehen Sie das Gasventil in die offene Position und drücken Sie gleichzeitig den Zündknopf.

2. Unsere Gasöfen arbeiten mit einem oberen und einem unteren Brenner nacheinander. Wenn Sie Ihren bevorzugten Brenner benutzen wollen, müssen Sie vorher den Hahnknopf drücken und fast 5-10 Sekunden warten. Dann können Sie mit dem automatischen Zündsystem (optional) oder einem Streichholz zünden. Nach dem Anzünden müssen Sie 10-15 Sekunden warten, bis Sie den Hahnknopf gedrückt haben, und danach können Sie den Drehknopf loslassen. Wenn Sie diese Operation nicht machen können, müssen Sie es erneut versuchen.

3. Die Hähne zur Steuerung der Gaskocher haben einen speziellen Mechanismus. Drücken Sie den Schalter immer nach vorne und bringen Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (links) auf das Flammensymbol. Alle Zünder werden betätigt und nur der von Ihnen gesteuerte Herd wird angezündet. Halten Sie den Schalter gedrückt, bis die Zündung erfolgt ist.

4. Bei Modellen mit Sicherheitssystem schaltet das Regelventil das Gas automatisch ab, wenn die Flamme des Kochers erlischt. Um die Brenner mit Gassicherheitssystem zu bedienen, müssen Sie den Drehknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nach der Zündung (mit optionalem automatischen Zündsystem oder Streichholz) müssen Sie etwa 5-10 Sekunden warten, bis das Gassicherheitssystem aktiviert wird.

5. Betätigen Sie den Zünder nicht länger als 15 Sekunden ununterbrochen. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, hören Sie auf, und wenn Sie versuchen, den Ofen zu zünden, öffnen Sie die Tür und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn der Brenner aus irgendeinem Grund erloschen ist, schließen Sie das Gasregelventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

6. Bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich bitte, dass die Brennerdeckel richtig aufgesetzt sind. Die richtige Platzierung der Brennerdeckel ist in der folgenden Abbildung dargestellt.

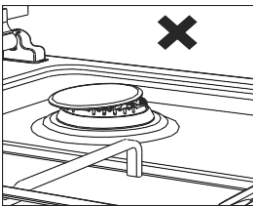


Abbildung 11

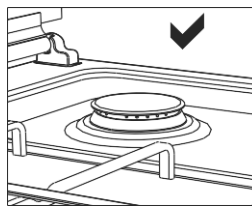
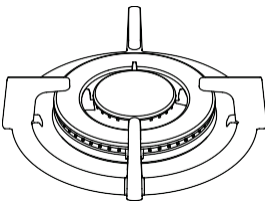


Abbildung 12

Wok-Brenner



Der Wok-Brenner verfügt über ein Doppelring-Flammensystem, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung am Boden des Kochtopfes bei hoher Temperatur gewährleistet. Er ist ideal für kurzzeitiges Kochen bei hohen Temperaturen. Wenn Sie einen normalen Kochtopf auf dem Wok-Brenner verwenden möchten, müssen Sie den Träger des Wok-Topfes aus dem Ofen nehmen.

Topfgrößen

Kleiner Brenner	12-18 cm
Normaler Brenner	18-22 cm
Großer Brenner	22-26 cm
Wok-Brenner	26-32 cm



Falsch



Falsch

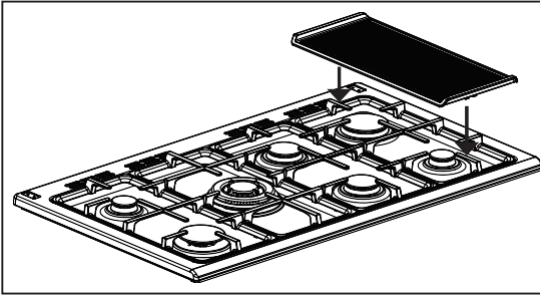


Falsch



Richtig

Grillplatte *



Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte mit den Stiften auf die Brennerplatte gesetzt wird. Die Grillplatte wird sehr heiß, wenn sie in Betrieb ist. Halten Sie Kinder vom Ofen fern.










Wird zum direkten Garen von Speisen verwendet.

Warnung: Legen Sie die Grillplatte nur auf die markierte Fläche.

1. Metallutensilien wie Spatel können die Kochfläche beschädigen.
2. Legen Sie die Grillplatte nicht waagrecht auf das Kochfeld. Sie passt dann nicht richtig und kann von der Oberseite des Kochfeldes herunterfallen.
3. Erhitzen Sie die Grillplatte max. 2 Minuten, bevor Sie Speisen darauflegen. Wenn sie länger erhitzt wird, kann sie beschädigt werden.

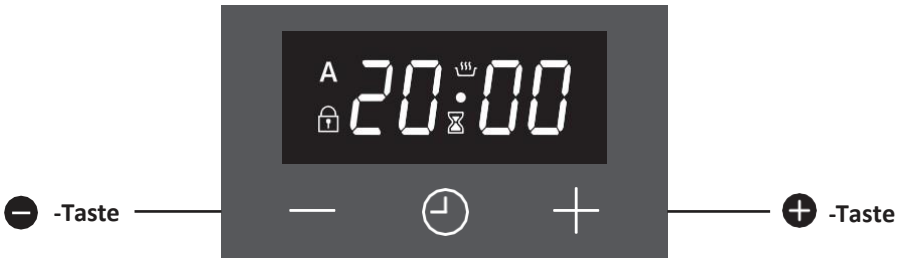
Warnung: Da die Grillplatte aus Gusseisen besteht, ist sie sehr schwer. Seien Sie bei der Handhabung vorsichtig.

BESCHREIBUNG DES OFENS

	Oberes + unteres Heizelement		Turboheizung + Lüfter
	Dampfreinigung		Unteres Heizelement + Lüfter
	Grillheizelement		Oberes Heizelement
	Unteres Heizelement		Flamme
	Zündungsfeuerzeug		







WARNUNG: Möglicherweise sind nicht alle Heizgerätetypen und Programmtypen, die aus diesen Heizgeräten bestehen, bei allen Modellen verfügbar.

TIMER



Tageszeiten-
stellungsanzeige

BILDSCHIRMSYMBOLE

	<p>Backofenstatusanzeige</p> <ul style="list-style-type: none"> • An: Kochen oder Kochbereit. • Aus: Kein Kochen.
	<p>Timerzustandsanzeige</p> <ul style="list-style-type: none"> • An: Timer-Alarm aktiv. • Blinkt: Timer Einstellmodus, Einstellung durch.  oder  -Tasten oder aktuelle Timer Alarm abgeschlossen. • Aus: Timer-Alarm ist nicht aktiv.
	<p>Kindersicherungsanzeige</p> <ul style="list-style-type: none"> • An: Kindersicherung ist aktiv. • Aus: Kindersicherung ist nicht aktiv.
	<p>Automatische Kochstatusanzeige</p> <ul style="list-style-type: none"> • An: Voll- oder Halbautomatisches Kochen aktiv. • Blinkt: Automatisches Kochen abgeschlossen oder Einschaltzustand. • Aus: Kein automatisches Kochen aktiv.

Der Timer ist ein elektronisches Zeitsteuermodul, mit dem Sie Ihre Speisen, die Sie in den Ofen gestellt haben, jederzeit für den Service bereithalten können. Das einzige, was Sie tun müssen, ist die Programmierung der Kochzeit des Essens und auch die Zeit, wann Sie Ihr Essen bereit haben möchten. Es ist auch möglich, einen minutenprogrammierten Wecker unabhängig vom Backofen zu verwenden.

Der Fall, wenn die Uhrzeit nach- oder vorgeht, ist keine Fehlfunktion. Die Backofenuhr kann je nach Netzfrequenz zurück- oder vorgesetzt werden, wenn sie direkt mit der Netzspannung läuft. Dies ist keine Fehlfunktion.

EINSCHALTEN

Beim Einschalten ist der Backofen inaktiv, die Uhrzeit und die Symbole **A** blinken. Die angezeigte Uhrzeit ist nicht korrekt und muss angepasst werden. Drücken Sie **⏸**, um den Backofen einzuschalten und die Tageszeit wie folgt einzustellen.

TAGESZEITEINSTELLUNG

Die Tageszeiteinstellung ist nur möglich, wenn kein Garprogramm läuft. Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig für 3 Sekunden, um den Einstellmodus aufzurufen, und dann beginnt das Punktsymbol zwischen den Stunden- und Minuten-Ziffern zu blinken. Durch Verwenden von entweder **+** und **-** passen Sie die gewünschte Dauer an. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 23h 59 Minuten. Der Einstellmodus wird innerhalb von 6 Sekunden nach dem letzten Tastendruck abgebrochen oder kann sofort durch Drücken der **⏸**-Taste beendet werden.

Hinweis: Die Zeiteinstellung des Tages wird in den ersten 7 Sekunden nach dem Einschalten aktiviert.

MINUTENTIMER EINSTELLEN

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer in Minuten einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Alarmton erzeugt.

Betätigen Sie die **Taste** einmal, um in den Minuten timer-Einstellmodus zu wechseln, das **Symbol** blinkt auf dem Bildschirm. Wählen Sie mit **+** oder **-** die gewünschte Dauer. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 10 Stunden.

Der Einstellmodus wird innerhalb von 6 Sekunden nach dem letzten Tastendruck abgebrochen oder kann sofort durch Drücken der **Taste** beendet werden.

AUFHEBUNG DES ALARMTONS

Sobald der eingestellte Minuten timer abgelaufen ist, beginnt der Summer zu ertönen, begleitet vom blinkenden **Symbol** auf dem Bildschirm durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Alarmton und diese Anzeige gestoppt. Wenn keine Taste gedrückt wird, wird der Alarmton nach 5 Minuten automatisch beendet, aber das Symbol wird weiter blinken.

HALBAUTOMATISCHES KOCHEN

Dieses Kochprogramm soll sofort mit dem Kochen beginnen. Nachdem der Backofen auf die gewünschte Funktion und Temperatur über die Ofenknöpfe eingestellt ist:

1. Drücken Sie die **Taste** zweimal, das **A** Symbol blinkt auf dem Bildschirm. und die **DUR** Dauer des Kochens wird auf dem Bildschirm nacheinander angezeigt.
2. Stellen Sie mit den Tasten **+** oder **-** die gewünschte Gardauer ein.
3. Löschen 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste oder durch Drücken der **Taste** **A** wir die Einstellung abgeschlossen. **Symbol** wird auf dem Bildschirm fest und das Display zeigt die aktuelle Tageszeit an.

VOLLAUTOMATISCHES KOCHEN

Dieses Kochprogramm soll durch Programmierung der Tageszeit, wann das Essen bereit sein sollte, ein verzögertes Kochen ausführen. Mit anderen Worten, der Ofen startet nicht sofort, sondern berechnet automatisch die Zeit zum Kochen.

1. Führen Sie Schritt 1 und 2 des halbautomatischen Kochens wie **End** oben, aus (gardauereinstellung).
2. Drücken Sie die **⏸**-Taste noch einmal, das **A** Symbol blinkt auf dem Bildschirm und die Dauer des Kochvorgangs wird auf dem Bildschirm nacheinander angezeigt.
3. Stellen Sie mit den **+** oder **-**-Tasten die gewünschte Gardauer ein. **A** Symbol verschwindet, aber das Symbol blinkt weiterhin auf dem Bildschirm. Dies bedeutet, dass ein automatisches Kochen **👁** programmiert ist, das Kochen jedoch noch nicht begonnen hat.
4. Löschen 6 Sekunden, nachdem die letzte Taste gedrückt wurde oder durch Drücken der **⏸**-Taste, wird die Einstellung abgeschlossen, das Display zeigt die aktuelle Tageszeit an.

ENDE DES AUTOMATISCHEN KOCHENS

Nachdem der Kochvorgang automatisch beendet wurde, beginnt das Symbol **A** zu blinken. Der Alarmton kann durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden. Drücken Sie die Taste **⏸** 2 Sekunden lang, um den Schlüssel zu entsperren. **⏸** Durch drücken der Taste wird der Backofen in den manuellen Modus geschaltet. Wenn keine Taste gedrückt wird, ertönt der akustische Alarm für 7 Minuten.

STROMAUSFÄLLE

Das Produkt ist von kurzzeitigen Stromunterbrechungen (bis zu ca. 50 Sekunden) nicht betroffen, und Timer und Uhr des Tages werden in dieser Zeit fortgesetzt.

Abgesehen von kurzfristigen Stromunterbrechungen (Unterbrechungen von mehr als 50 Sekunden) wird Ihr Backofen aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Dies wird durch das Blinken der Uhr und des Symbols **A** auf dem Display angezeigt. Das Display zeigt **12:00** an, die Uhr muss eingestellt

werden. (siehe Einschalten).

Hinweis: Das blinkende **A** Symbol zeigt an, dass der Backofen inaktiv ist und Sie den manuellen Modus betreten müssen.

KINDERSICHERUNG

Diese Funktion dient dazu, jede unbefugte Änderung der Timer-Einstellungen zu verhindern. Diese Funktion ist innerhalb von 30 Sekunden nach dem letzten Tastendruck aktiv. **🔒** wird erscheinen. Um ihn zu deaktivieren, **🔒** drücken Sie die -Taste 3 Sekunden lang. **🕒** wird erlöschen.

PROGRAMMIERBARE OPTIONEN

Alarmton:

Wenn Sie die **⊖** -Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird der aktuell gültige Summertone erzeugt. Mit den **⊕** und **⊖** -Tasten können Sie durch 3 verfügbare Summertöne blättern. Der zuletzt gehörte Signalton wird automatisch als der ausgewählte Ton aufgezeichnet. 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste **⊕** oder **⊖** oder durch Drücken der Taste **🕒** ist die Einstellung abgeschlossen.

Helligkeitseinstellung:

Wenn Sie die **⊕** -Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die aktuelle Helligkeitseinstellung angezeigt. Durch Drücken der **⊕** und **⊖** -Tasten können Sie durch 8 verfügbare Helligkeitsstufen blättern. Der zuletzt gehörte Signalton wird automatisch als der ausgewählte Ton aufgezeichnet. 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste oder durch Drücken der Taste **🕒** ist die Einstellung abgeschlossen.

Hinweis: Die Standardeinstellungen sind am höchsten.

Hinweis: Programmierbare Optionen sind auch nach jedem Stromausfall noch vorhanden.

KOCHZEITTABELLE

WARNUNG: Der Ofen muss 7-10 Minuten vorgeheizt werden, bevor das Essen hineingelegt wird.

Speisen	Backofenhohlraum	Gestell Position	Kochfunktion	Temperatur (°C)	Kochdauer (Min.)
Cookie	Links unten - Rechts oben	2	Statik-Turbo	170-180	30-35
Pizza	Links unten	2	Turbo fan	200-240	20-25
Blechkuchen	Links unten	2	Statisch	170-180	35-40
Gebäck	Links unten	2	Statisch	170-180	30-35
Steak *	Oben links	2	Grill	Max.	30-35
Quiche lorraine	Oben rechts	2	Turbo fan	170-180	30-35
Tablett Pastete	Links unten - Rechts oben	2	Statik-Turbo	180-200	30-35
Apfelkuchen	Oben rechts	2	Oberer / Unterer Lüfter	180-190	60-65
Kleine Kuchen	Links unten	2	Statisch	170-180	25-30

* Essen muss nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Stecker für die Stromversorgung des Backofens aus der Steckdose.
2. Während oder kurz nach der Inbetriebnahme des Backofens ist dieser sehr heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.
3. Reinigen Sie den Innenraum, die Verkleidung, den Deckel, die Backbleche und alle anderen Teile des Backofens niemals mit Werkzeugen wie harten Bürsten, Reinigungssieben oder Messern. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Kratzer oder Reinigungsmittel.
4. Nach dem Reinigen der Innenteile des Backofens mit einem seifigen Tuch, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie dann gründlich mit einem weichen Tuch.
5. Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.
6. Reinigen Sie Ihr Ofen nicht mit Dampfreinigern.
7. Bevor Sie den oberen Deckel des Backofens öffnen, reinigen Sie den Deckel von verschütteter Flüssigkeit. Vergewissern Sie sich außerdem vor dem Schließen des Deckels, dass der Herdtisch ausreichend abgekühlt ist.
8. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Backofens niemals brennbare Mittel wie Säure, Verdünner oder Benzin.
9. Waschen Sie keine Teile Ihres Backofens in der Spülmaschine.
10. Die Dampfreinigung bietet die einfachste Art, den Hohlraum zu reinigen. Die Aufheizwassermethode sorgt für eine sanftere und schnellere Reinigung. Nachdem Sie zwei Tassen Wasser in das Tablett gegeben haben, stellen Sie die Ofentemperatur für 30 Minuten auf 70 °C ein.
11. Die Brenner und ihre Kappen können mit Wasser und Reinigungsmittel gereinigt werden. Stellen Sie nach dem Reinigen und Trocknen sicher, dass sie richtig auf dem Flammendiffusor sitzen.

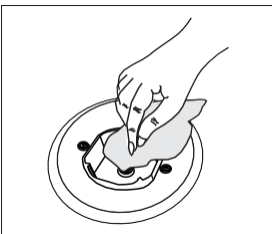


Abbildung 13

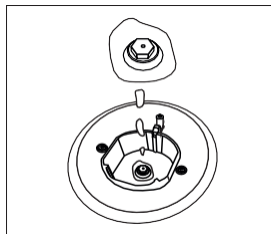


Abbildung 14

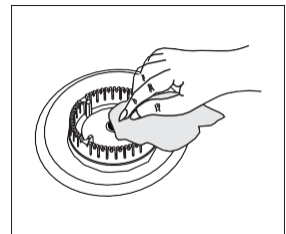


Abbildung 15

INSTALLATION DER BACKOFENTÜR

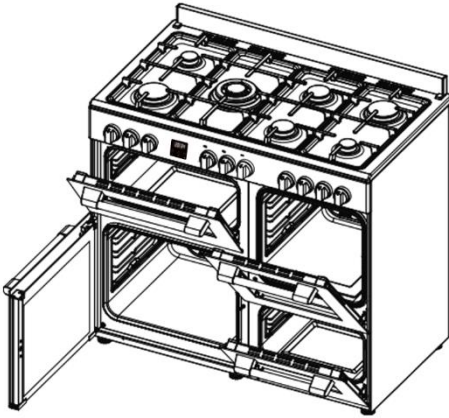


Abbildung 16

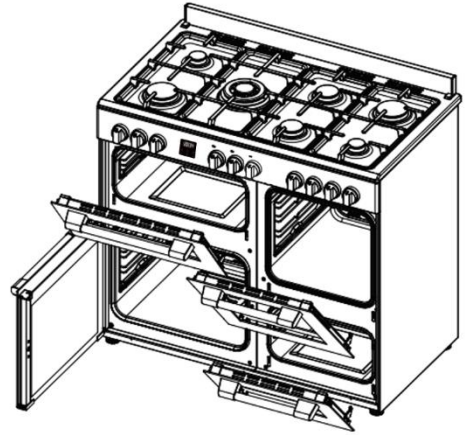


Abbildung 17

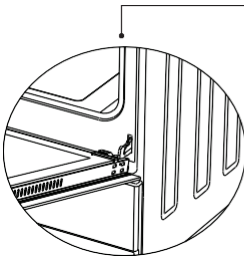


Abbildung 16.1

Öffnen Sie die Backofentür vollständig, indem Sie sie zu sich ziehen. Führen Sie anschließend den Entriegelungsvorgang durch, indem Sie die Scharnierverriegelung mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben ziehen, wie in **Abbildung 16.1** gezeigt.

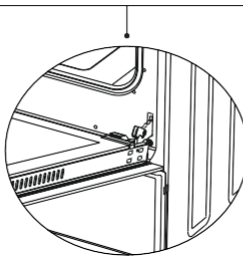


Abbildung 16.2

Bringen Sie die Scharnierverriegelung auf den weitesten Winkel, wie in **Abbildung 16.2** gezeigt. Bringen Sie beide Scharniere, die die Backofentür mit dem Backofen verbinden, in dieselbe Position.

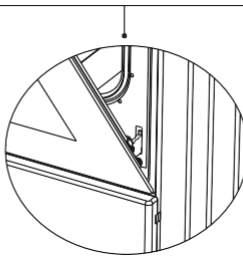


Abbildung 17.1

Schließen Sie anschließend die Backofentür, um sich an das Scharnierschloss zu lehnen, wie in **Abbildung 17.1** gezeigt.

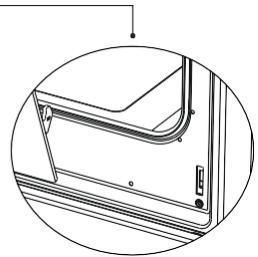


Abbildung 17.2

Um die Backofentür zu entfernen, ziehen Sie sie nach oben, indem Sie sie mit beiden Händen halten, wenn sie sich in der geschlossenen Position befindet, wie in **Abbildung 17.2** gezeigt.

Um die Backofentür wieder einzusetzen, führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

REINIGUNG UND WARTUNG DER BACKOFENTÜR

Drop-Down-Türglas

Entfernen Sie das Profil, indem Sie die Kunststoffverschlüsse auf der linken und rechten Seite drücken (siehe Abbildung 18) und das Profil zu sich heranziehen (siehe Abbildung 19). Entfernen Sie dann das Innen- glas (siehe Abbildung 20). Nach der Reinigung und Wartung setzen Sie die Gläser und das Profil in umgekehrter Reihenfolge wieder ein und vergewissern sich, dass das Profil richtig sitzt.

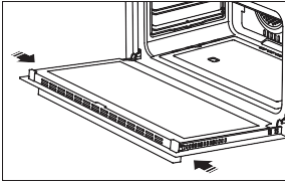


Abbildung 18

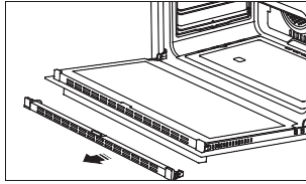


Abbildung 19

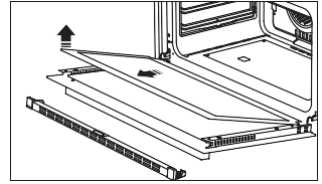


Abbildung 20

Seitliches Öffnen des Türglases

Öffnen Sie das Türglas. Entfernen Sie das Glas, indem Sie es nach oben ziehen. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Nach dem Entfernen des Glases kann die Reinigung leicht durchgeführt werden. Nachdem Sie die Verfahren für die Reinigung und Wartung festgelegt haben, setzen Sie bitte das Glas durch Herunterdrücken ein. Vergewissern Sie sich, dass das Glas gut eingesetzt ist.

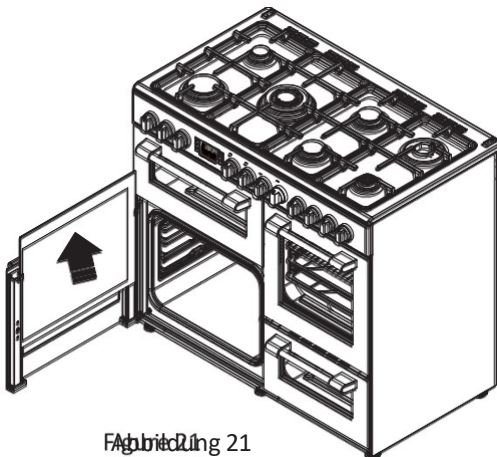


Abbildung 21

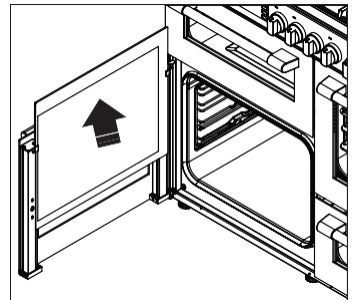


Abbildung 21.1

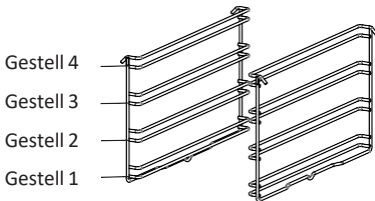
Katalytische Wände *

Katalytische Wände befinden sich links und rechts vom Hohlraum unter den Führungen. Katalytische Wände verbannen den schlechten Geruch und erzielen die beste Leistung des Herdes. Katalytische Wände absorbieren auch Ölrückstände und reinigen Ihren Ofen während des Betriebs.

Katalytische Wände entfernen

Um die katalytischen Wände zu entfernen; Die Führungen müssen herausgezogen werden. Sobald die Führungen herausgezogen sind, werden die katalytischen Wände automatisch freigegeben. Die katalytischen Wände müssen nach 2-3 Jahren gewechselt werden.

Rostposition



Es ist wichtig, dass der Drahtgrill richtig in den Ofen gestellt wird. Lassen Sie den Rost nicht die Rückwand des Ofens berühren. Die Rostpositionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt. Sie können ein tiefes Blech oder ein Standardblech in das

untere und obere Drahtgestell einsetzen.

Drahtgitter ein- und ausbauen

Um Drahtgitter zu entfernen, drücken Sie auf die in der Abbildung mit Pfeilen gezeigten Clips und entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite vom Installationsort. Gehen Sie zum Installieren von Drahtgittern in umgekehrter Reihenfolge vor, um das Drahtgitter zu entfernen.

Backofenlampe wechseln

WARNUNG: Stellen Sie zur Vermeidung eines Stromschlags sicher, dass der Gerätekreis offen ist, bevor Sie die Lampe wechseln. (Wenn der Stromkreis offen ist, ist die Stromversorgung ausgeschaltet.)

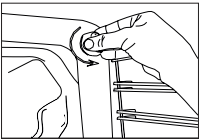
Trennen Sie zuerst das Gerät vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn wie in der Abbildung auf der linken Seite gezeigt drehen. Wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben, hilft Ihnen die Verwendung von Plastikhandschuhen beim Drehen.

Entfernen Sie dann die Lampe durch Drehen und installieren Sie die neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen.

Bringen Sie den Glasschutz wieder an, stecken Sie das Netzkabel des Geräts in die Steckdose und ersetzen Sie es vollständig. Jetzt können Sie Ihren Ofen benutzen.

Typ G9 Lampe



220-240 V, AC
15-25 W

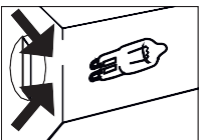
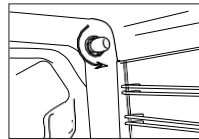


Abbildung 22

Typ E14 Lampe



220-240 V, AC
15 W



Abbildung 23

WARNUNG: Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

Verwendung der Grillabweiser platte *

1. Eine Sicherheitsblende schützt das Bedienfeld und die Tasten, wenn sich der Backofen im Grillmodus befindet. (Abbildung 24)
2. Bitte verwenden Sie diese Sicherheitsabdeckung, um zu vermeiden, dass die Hitze das Bedienfeld und die Tasten beschädigt, wenn der Ofen im Grillmodus ist.
WARNUNG: Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.
3. Legen Sie das Sicherheitspaneel unter das Bedienfeld, indem Sie das Glas der vorderen Backofenabdeckung öffnen. (Abbildung 25)
4. Sichern Sie dann die Sicherheitsplatte zwischen Backofen und Frontabdeckung, indem Sie die Abdeckung vorsichtig schließen. (Abbildung 26)
5. Beim Garen im Grillmodus ist es wichtig, dass der Deckel in dem angegebenen Abstand geöffnet bleibt.
6. Das Sicherheitspaneel sorgt für ideale Kochbedingungen und schützt gleichzeitig das Bedienfeld und die Tasten.
WARNUNG: Wenn der Herd über die Option „geschlossener Grill“ mit Thermostat verfügt, können Sie die Backofentür während des Betriebs geschlossen halten; in diesem Fall ist das Grillabdeckblech nicht erforderlich.

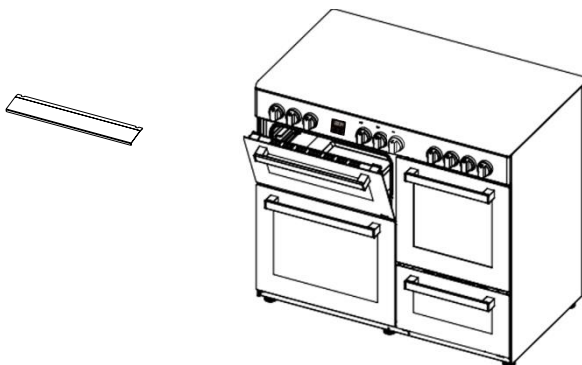


Abbildung 24

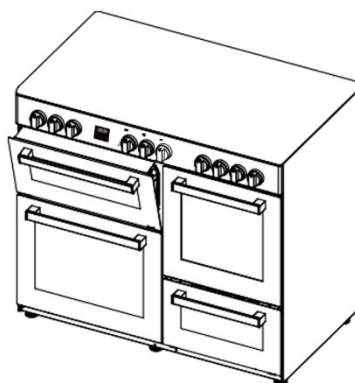


Abbildung 25

Abbildung 26

FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, lösen, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

Kontrollpunkt

Wenn Sie ein Problem mit dem Ofen haben, überprüfen Sie zuerst die folgende Tabelle und probieren Sie die Vorschläge aus.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Ofen funktioniert nicht.	Netzteil nicht verfügbar.	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Gasversorgung nicht verfügbar.	Überprüfen Sie, ob das Hauptgasventil geöffnet ist.
		Überprüfen Sie, ob die Gasleitung verbogen oder geknickt ist.
		Stellen Sie sicher, dass der Gas Schlauch an den Ofen angeschlossen ist.
	Überprüfen Sie, ob ein geeignetes Gasventil verwendet wird.	
Der Ofen stoppt während des Kochens.	Der Stecker kommt aus der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
Schaltet sich während des Kochens aus.	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Ofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Mehr als ein Stecker in eine Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
Die Ofentür öffnet sich nicht richtig.	Speisereste haben sich zwischen der Tür und dem inneren Hohlraum verklemmt.	Reinigen Sie den Ofen gut und versuchen Sie, die Tür wieder zu.
Feuerzeug funktioniert nicht.	Die Spitzen oder das Gehäuse der Zündkerzen sind verstopft.	Zündspitzen oder Zündkerzenkörper der Gasbrenner reinigen.
	Gasbrennerrohre sind verstopft.	Gasbrennerrohre reinigen.
Stromschlag beim Berühren des Ofens.	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass das Netzteil ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Es tropft Wasser.	Unter bestimmten Bedingungen kann sich je nach gekochtem Essen Wasser oder Dampf bilden. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn anschließend mit einem Geschirrtuch trocken.
Aus einem Spalt an der Ofentür tritt Dampf aus.		
Im Ofen bleibt Wasser.		
Ofen erhitzt sich nicht.	Die Ofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie neu.
	Ofensteuerung nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Ofens und setzen Sie den Ofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Leistungsschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Während des Betriebs tritt Rauch aus.	Wenn der Ofen zum ersten mal betrieben wird.	Aus den Heizungen tritt Rauch aus. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen entsteht kein Rauch mehr.
	Essen auf Heizung.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen Sie die Heizung von Speiseresten.
Beim Betrieb brennt der Ofen oder es tritt Plastikgeruch aus.	Im Inneren des Ofens wird Kunststoff oder anderes nicht hitzebeständiges Zubehör verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Glaszubehör.
Ofen kocht nicht gut.	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Ofentür nicht häufig, wenn das zubereitete Essen nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür häufig öffnen, sinkt die Innentemperatur und daher wird das Gargergebnis beeinflusst.
Internes Licht ist schwach oder funktioniert nicht.	Fremdkörper, die die Lampe während des Kochens bedecken.	Reinigen Sie die Innenfläche des Ofens und überprüfen Sie sie erneut.
	Lampe könnte ausgefallen sein.	Durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen ersetzen.

HANDHABUNGSREGELN

1. Verwenden Sie keine Tür und/oder keinen Griff, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.
2. Führen Sie die Bewegung und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie beim Be- und Entladen sowie bei der Handhabung maximal auf das Gerät.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
6. Achten Sie darauf, das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Abstürze, Stürze usw. zu beschädigen und es während des Betriebs nicht zu beschädigen oder zu verformen.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG

Die folgenden Details helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und wirtschaftlich zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle und emaillierte Behälter, die die Wärme im Ofen besser leiten.
2. Wenn das Rezept oder die Bedienungsanleitung beim Kochen angibt, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen vor.
3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
4. Versuchen Sie, nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen zu kochen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Herde auf den Rost stellen.
5. Mehrere Geschirre nacheinander kochen. Der Ofen verliert keine Wärme.
6. Schalten Sie den Ofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Ofentür.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Entsorgen Sie die Verpackung in einer umweltgerechten Weise!

Diese Gerät erfüllt die Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Die Richtlinie legt fest, dass das Rahmenwerk für die Rückgabe und das Recycling von Altgeräten in der gesamten EU anzuwenden ist.

INFORMATION ZUR VERPACKUNG:

Das Verpackungsmaterial für dieses Erzeugnis wurde aus Recyclingstoffen gemäß unseren nationalen Umweltschutzvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

SCHNEIDER

Importiert von: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry 93110 Rosny-sous-Bois, Frankreich