

Whirlpool

Cooker

User Manual

Cuisinière

Manuel d'utilisation



W5G1LMX

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

485302882/ EN/ FR/ R.AA/ 25.03.25 12:06
7786986836

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Whirlpool product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1 SAFETY INSTRUCTIONS	4	9.3 Cleaning the hob	41
1.1 PERMITTED USE.....	6	9.4 Cleaning the Control Panel.....	42
1.2 INSTALLATION	7	9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	43
1.3 GAS CONNECTION	9	9.6 Cleaning the Oven Door.....	43
1.4 ELECTRICAL WARNINGS	10	9.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	44
1.5 CLEANING AND MAINTENANCE..	11	9.8 Cleaning the Oven Lamp	45
2 Environmental Instructions	12	10 Troubleshooting	46
3 Your product	12		
3.1 Product Introduction	13		
3.1.1 Cooking unit	13		
3.1.2 Hob section	13		
3.2 Introduction of the oven control panel.....	13		
3.3 Product Accessories.....	14		
3.4 Use of Product Accessories	15		
3.5 Technical Specifications.....	18		
4 Installation.....	21		
4.1 Right place for installation	21		
4.2 Electrical connection.....	23		
4.3 Gas connection.....	24		
4.4 Placing the product	28		
4.5 Gas Conversion	28		
5 First Use	33		
5.1 Initial Cleaning	33		
6 How to use the hob	33		
6.1 General information on hob us- age.....	33		
6.2 Operation of the hobs	34		
7 Using the Oven.....	35		
7.1 General Information on Using the Oven	35		
7.2 Using the Gas Oven	35		
8 General Information About Cook- ing	37		
8.1 General Information About Bak- ing in the Oven	37		
8.1.1 Pastries and oven food	38		
8.1.2 Meat, Fish and Poultry.....	39		
8.1.3 Grill.....	39		
9 Maintenance and Cleaning	40		
9.1 General Cleaning Information.....	40		
9.2 Cleaning Accessories.....	41		



1 SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

! These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the instructions for installation which should provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

! **CAUTION:** Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible), to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with

additional ventilation. Consult a professional before installation of additional ventilation.

! Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

! Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

! 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.

! If the burner flames are accidentally blown out, turn the control knob of the burner to the off position and do not try to relight it for at least 1 minute.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance

only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION: In case of hotplate glass breakage: shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; do not touch the appliance surface; do not use the appliance.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during use. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alco-

holic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

 Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door. The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

 **WARNING:** Escaping gas can ignite. The device shall not be operated for more 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

1.1 PERMITTED USE

 **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices

and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

 **CAUTION:** This appliance is for cooking purpose only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

 This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

 Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

 Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

 Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

 Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

 Do not use: Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any

other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

 Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

 In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

 The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

1.2 INSTALLATION

 The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

 The electrical and gas connections must comply with local regulations.

 Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless

specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

The appliance must be installed in domestic dwelling for typical housekeeping functions.

WARNING: Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instructions.

The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be susceptible to blockages.

The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. This means LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep

only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Should you find it difficult to turn the knobs for the burner, please contact the After-sales Service, who can replace the burner tap if found to be faulty.

The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

 Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

 Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

 if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.

 **WARNING:** In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

1.3 GAS CONNECTION

 **WARNING:** Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the configuration of the appliance are compatible.

 **WARNING:** The adjustment conditions for this appliance are stated on the product data plate.

 Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table "Burner and nozzle specifications".

 **WARNING:** This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

 If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

 **IMPORTANT:** When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

 **WARNING:** This operation must be performed by a qualified technician.

 Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

 Connection with a rigid pipe (copper or steel): Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

 Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment: The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

⚠ IMPORTANT: If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not touch any moving part of the furniture (e.g.drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it across its entire length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use.

⚠ If it is not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

⚠ Connection to the gas network or the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation.

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

(This operation needs to be carried out by a qualified technician.)

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.



1.4 ELECTRICAL WARNINGS

⚠ IMPORTANT: Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

 If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

 Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

1.5 CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power

supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

 Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

 Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

 **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as do-

mestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 15181.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.

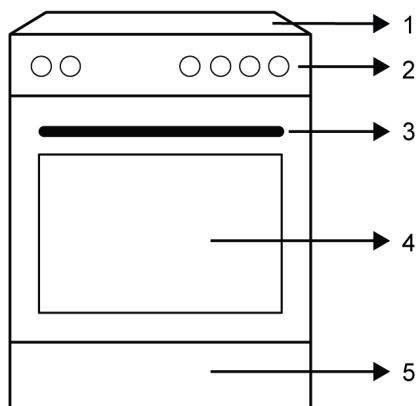
This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).



3 Your product

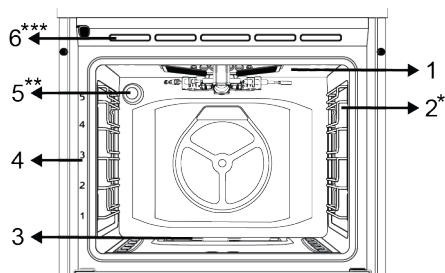
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.1 Product Introduction



- 1 Hob section
- 2 Control panel
- 3 Handle
- 4 Door
- 5 Bottom part

3.1.1 Cooking unit



- 1 Gas grill burner

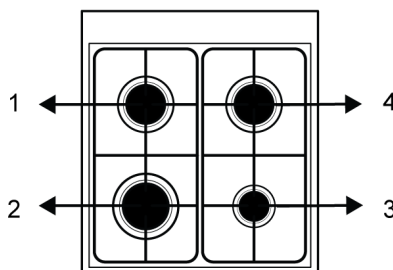
- 2 Wire shelves *
- 3 Gas oven burner
- 4 Shelf positions
- 5 Lamp **
- 6 Ventilation holes ***

* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

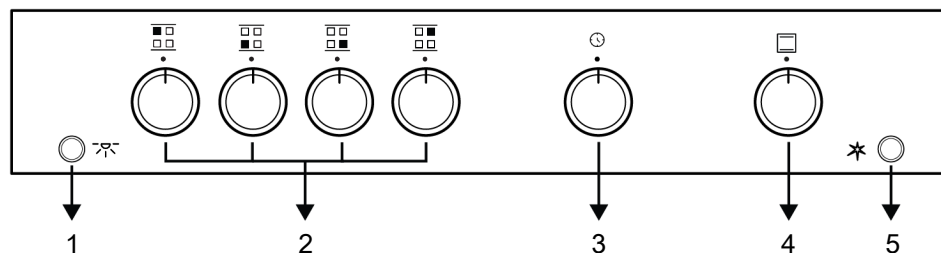
*** It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.1.2 Hob section



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

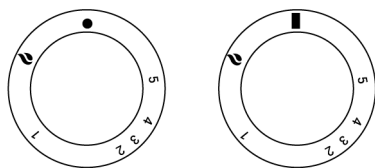
3.2 Introduction of the oven control panel



- 1 Lamp button
- 3 Timer knob
- 5 Ignition button

- 2 Hob control knobs
- 4 Oven control knob

Oven control knob



- ■ Off position
- 1-5 Oven gas levels
- Gas grill

You can control your oven with the oven control knob. In the off position (top), no gas is supplied to the oven. After igniting the oven burner, you can cook by adjusting the gas levels on the knob.

Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

Ignition button

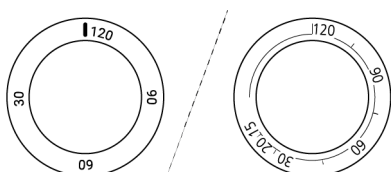
It is used to ignite your oven. In case of power outage, the ignition button does not work.

You can also ignite the hob burners with this button.

Lamp button

You can turn your oven's lamp on and off with the lamp button. In case of power outage, the lamp and the lamp button do not work.

Timer



The timer has no effect on the oven functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set is up, the timer emits an audible signal.

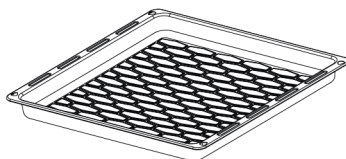
3.3 Product Accessories

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

i The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

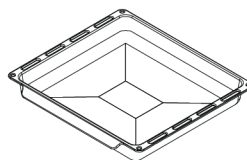
Standard tray

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



Deep tray

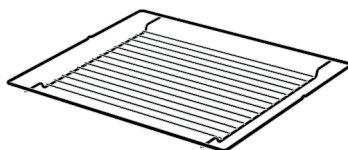
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



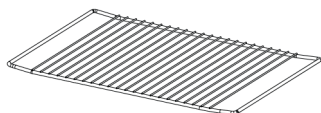
Wire grill

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

On models with wire shelves :

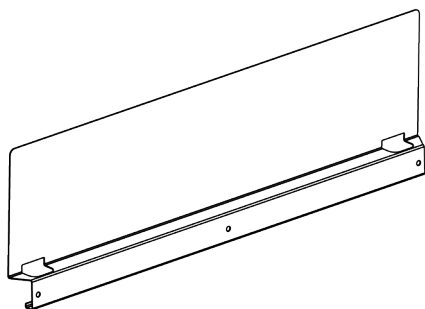


On models without wire shelves :



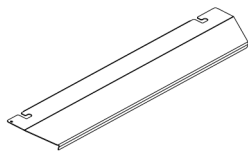
Splashback

It is used to prevent the meal cooked inside the oven to splash at the kitchen wall from the pot.



Knob protection sheet

Used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and knobs against heat and soiling.

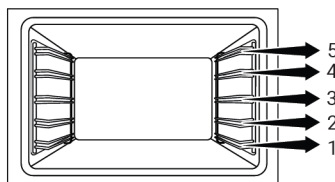


3.4 Use of Product Accessories

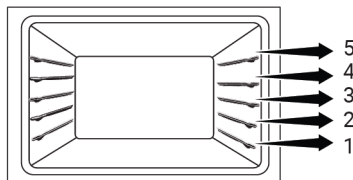
Cooking shelves

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

On models with wire shelves :



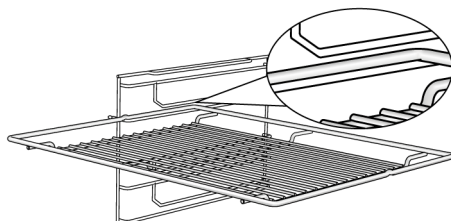
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

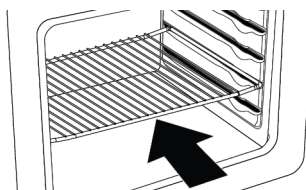
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

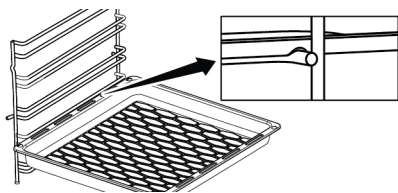
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

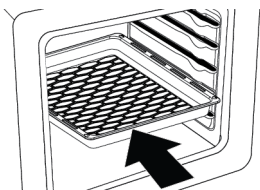
On models with wire shelves :

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



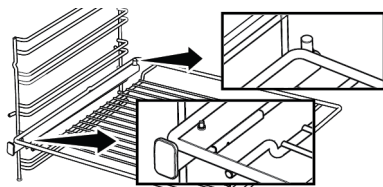
On models without wire shelves :

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

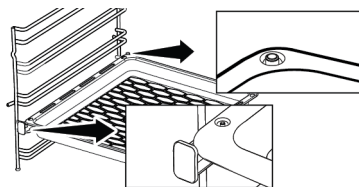


Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

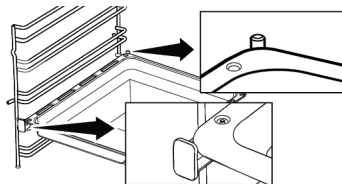
Thanks to the telescopic rails, trays or wire shelves can be easily installed and removed. Care should be taken to place the trays and wire shelves on the telescopic rails as shown in the figure below.



Standard tray :

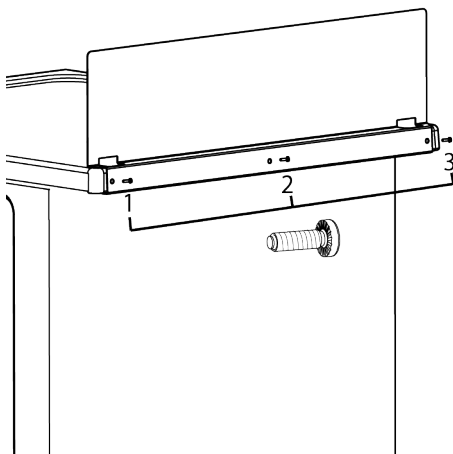


Deep tray / Pastry tray :



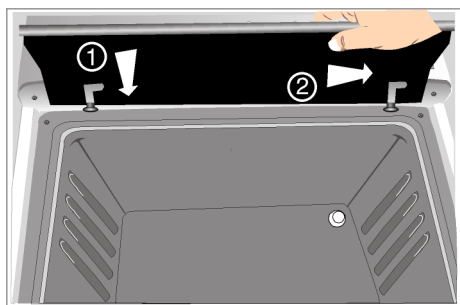
Splash back assembly

Position the splash back assembly as indicated. Secure the splash back assembly to the hob with the nuts and bolts provided. Do not over tighten the bolts in order to avoid any damages to the hob or splash back assembly.



Installing the knob protection sheet

Open the oven door and place the knob protection sheet onto the pins under the control panel. When knob protection sheet is installed, oven door remains open.



3.5 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	850 /500 /600
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Total gas consumption (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Oven type	Gas oven + Gas grill
Oven gas consumption	2,5 kW (182 g/h - G30)
Grill gas consumption	2,5 kW (182 g/h - G30)
Cooking zones	
Front left	Rapid burner
Power	2,9 kW (211 g/h - G30)
Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h - G30)
Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h - G30)
Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h - G30)
Gas type / pressure that the product is set:	
G20/G25 20/25 mbar	
Category of gas product	
Cat II 2E+3+	
Gas types / pressures to which the product can be converted:	
G30/G31 28-30/37 mbar	



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Gas oven									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

Gas grill									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	115	73	130	128	115	115	163	68	65

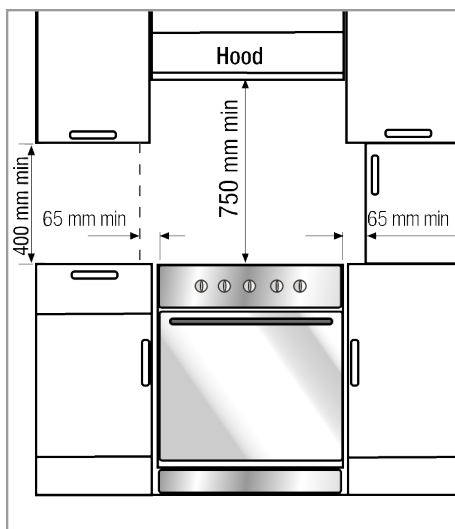
! General information

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

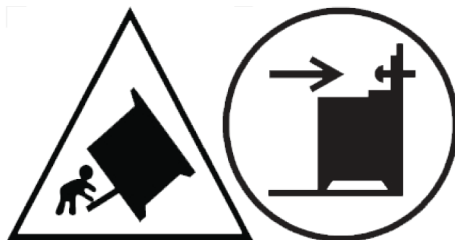
4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.



- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



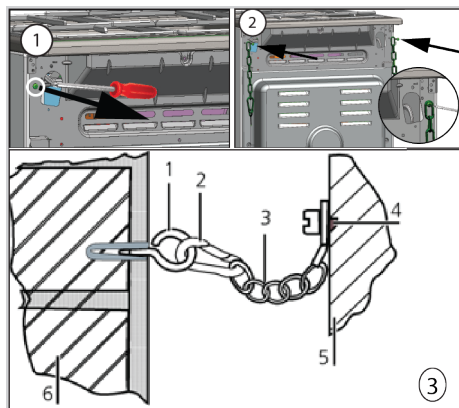
In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

Safety chain

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

If your product has 2 safety chains;

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

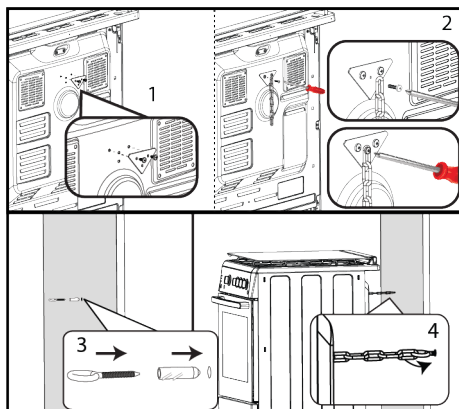


- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

If your product has 1 safety chains;

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

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



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

Room ventilation

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

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

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

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900

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

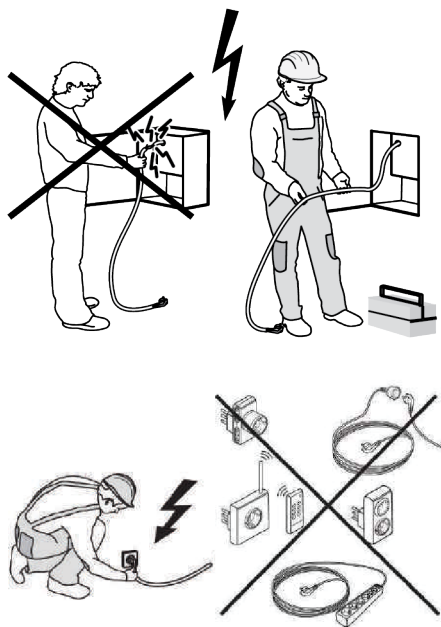
If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed. Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

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

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.

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

4.2 Electrical connection



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

- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

If your appliance has a cord and plug:

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

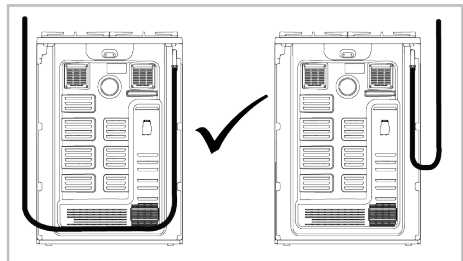
4.3 Gas connection

- There is risk of explosion, fire and toxica-tion could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.
- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

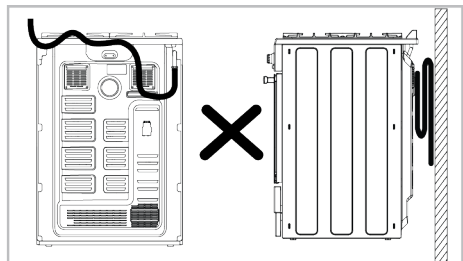
Gas connection hose placement

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.

- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- The gas hose should not be crushed, folded, pinched or come into contact with sharp corners or cookware utensils on the product.



Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

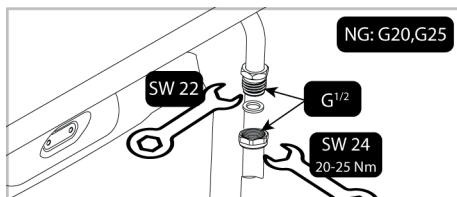


Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

EN ISO 228 G1/2" type connection

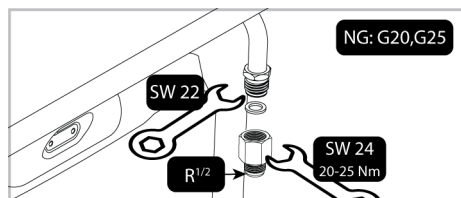
1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



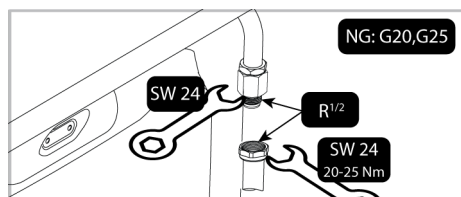
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Making the gas connection - LPG

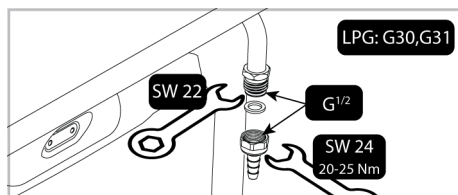
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be

checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.

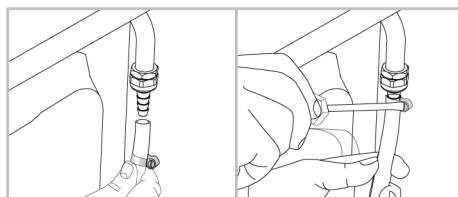
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.

- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

Pipe connecting the gas oven: (Applies to models going to France)

Regulatory conditions for installation



Gas installations are subject to regulation. Your installation must comply. We recommend that you read the relevant texts.

- Before installation, check that local distribution conditions (natural gas and pressure) and appliance setting are compatible.
- Conditions of the gas control your product are shown on the label on the rear near the gas pipe.
- Oxygen from the air fuels the gas combustion. This means that the air must be permanently refreshed and combustion products evacuated (an air flow of 2m³/h per kW of power is needed).
- This appliance is not connected to an extraction device for combustion products. It should be installed and connected in conformity with the regulations in force; special attention should be paid to ventilation equipment.
- Gas hosing should not be in contact with any fitted item moving parts (such as a screw) and should not pass through places where there is a risk the hosing could be crushed.
- **The legal texts concerned in France are decrees dated 02/08/1977 and 24/03/1982, complemented by the Standard. DTU-P 45204 (= DTU 61.1) from the CSTB "Gas Installations", Standard [Norme] NFC 15.100 (electrical low voltage installation regulations).**

- **The heat produced by this appliance classifies this cooker as type X under electric Standard EN 60.335.2.6 (incorporated), as class 1 (non-incorporated) or in class 2 sub-class 1 (incorporated) under gas Standard EN 30.1.**



Bendy piping or flexible hosing should be accessible for servicing over the whole length, and should be replaced before the use expiry date (indicated on the piping). Maximum length should be no more than 1.25 metres.



Gas connection is made at the back of the appliance. Make sure the piping does not come into contact with other parts of the appliance, and that it does not pass through a space that is cluttered or in contact with another moving part.

Gas connection

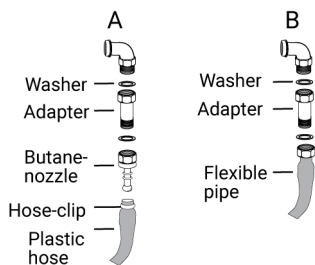
Your product comes with a kit gas connection, consisting of:

- 2 washers
- 1 adapter
- 1 Butane nozzle
- 1 Natural gas nozzle

According to the gas you use and the type of pipe, observe the following configurations. Interposer joints as shown on the drawing.

A. For Butane / Propane gas connection with a hose clamp and is on the tip Butane, which is set on the adapter, which in turn attaches to the stove (Figure A).

B. The connection "mechanical" is flexible with the adapter, which is itself fixed on the oven (Figure B).



The butane end piece allows connection using flexible rubber hosing with 6 mm internal diameter suitable for bottle gas.

The end piece for piped gas allows connection by bendy piping of 15 mm internal diameter, such piping being strengthened so that it can be mandatorily held in place by a locking collar. Use piping carrying the NF-GAZ stamp. This piping is regularly to be replaced before its use expiry date.



Do not use a lighter or a match to check for a gas leak.



Checking seal-tightness : Make sure that all knobs on the stove are in the off position and the gas bottle connection is open. Use soap to check for any gas leaks. Any leak will cause the soap to bubble. If this happens, check the gas connection again.



Using a cooking appliance with piped gas leads to heat and humidity being produced in the area where the appliance is installed. Make sure there is good ventilation in the space where the appliance is installed. Keep all natural ventilation apertures open, or install a mechanical ventilation device such as an extraction hood. Prolonged or intensive use of the appliance may call for additional ventilation such as opening windows, or for more effective ventilation by increasing the power of the extraction hood if any.

4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



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

4.5 Gas Conversion



General information

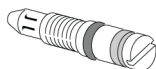
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.

- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

Bypass nozzle:

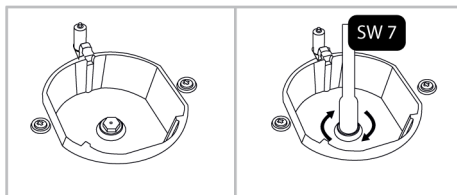


Burner injector:

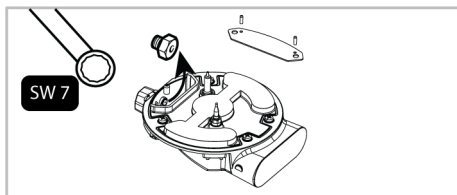


Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



- i** On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

- i** New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

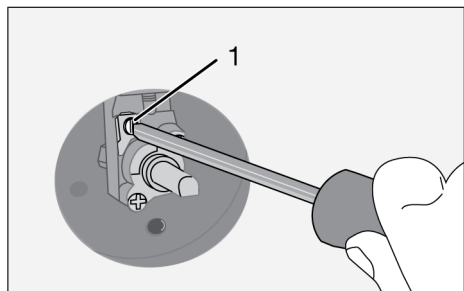
8. You must check for leakage injectors after connection.

- i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

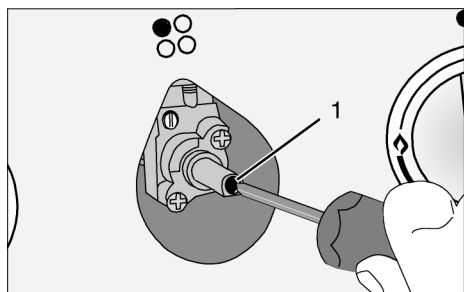
Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted 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.

4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural 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.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

Exchange of injector for the grill

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Open the front door.

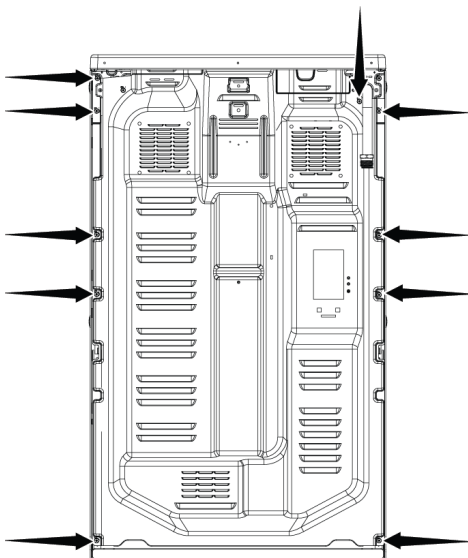
4. Unscrew the screw of grill burner.
5. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
6. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
7. Fit new injector.



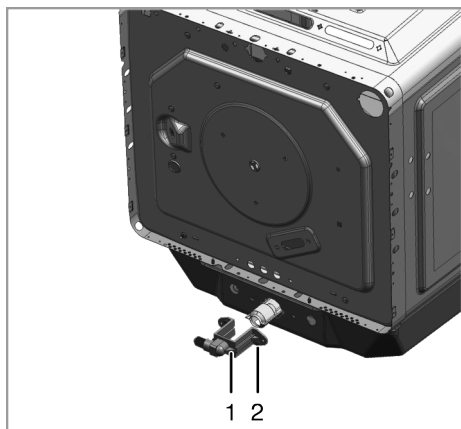
- 1 Grill burner
- 2 Injector holder
- 3 Injector

Exchange of injector for the oven burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the screws located on the rear wall.



4. Remove the 2 screws (2) located on the injector holder (1).



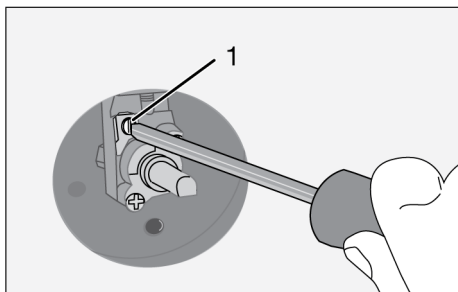
- 1 Injector holder
2 Screw

5. Remove the injector holder.
6. Remove the injector in the injector holder by turning it counterclockwise.
7. Install the new gas injector.

Reduced flow adjustment for the gas oven

For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.

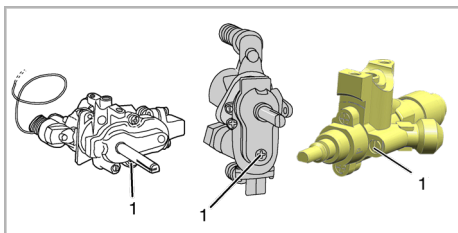


5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw (1) on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

i If gas flow rate of oven cannot be set with removing knob, please remove the needed oven parts (control panel, burner plate etc.) and then set the gas flow rate of oven.

i If the temperature of the oven increases excessively, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.

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

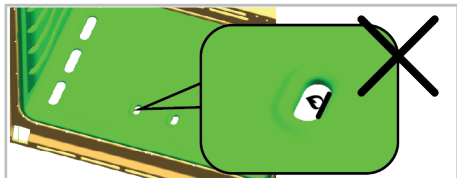


If the fire height is too short,

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



The ideal fire height ensures the best performance.



If the fire height is too high,

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



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

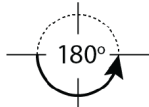
Reinstall the knob after setting the flame length.

Natural gas to Butane/
propane (LPG)

Butane/propane (LPG) to
Natural Gas
G20 20 mbar
G25 25 mbar
G25.3 25 mbar

Tighten the screw by
turning it clockwise until
the end.

Loosen the screw
180° approximately

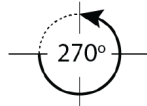


Natural gas to Butane/
propane (LPG)

Butane/propane (LPG) to
Natural Gas
G20 10 mbar
G20 13 mbar

Tighten the screw by
turning it clockwise until
the end.

Loosen the screw
270° approximately

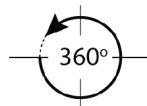


Natural gas to Butane/
propane (LPG)

Butane/propane (LPG) to
Natural Gas
G2 350 13 mbar

Tighten the screw by
turning it clockwise until
the end.

Loosen the screw
360° approximately



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

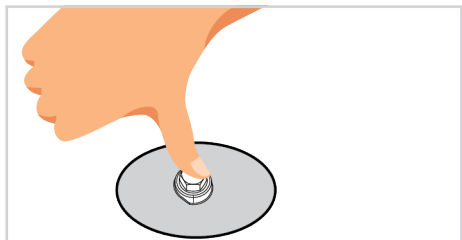


When the adjusted gas type of the product is changed, the label indicating the type of adjusted gas must be changed as well.

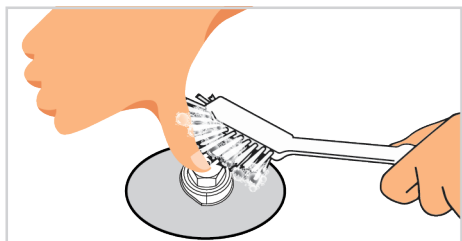
Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

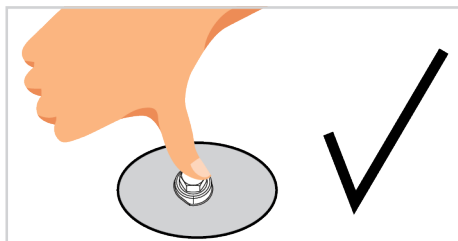
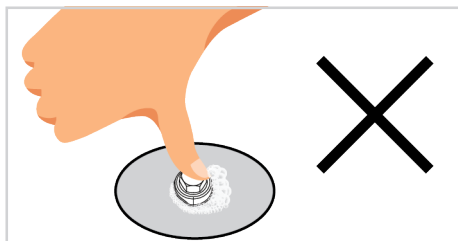
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.



3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



5 First Use

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

5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.

4. Wait for the oven to cool.
5. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

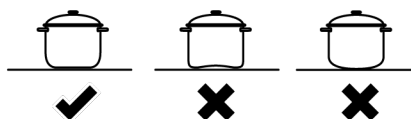
Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

6 How to use the hob

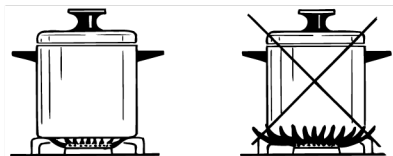
6.1 General information on hob usage

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Refrain from using unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Refrain from heating the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.

- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so refrain from putting the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Refrain from placing the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



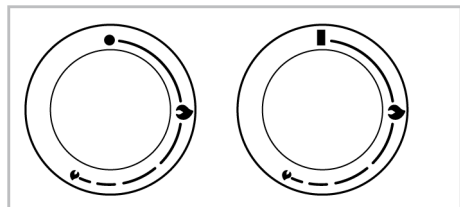
Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	18 – 20
Rapid burner - Wok burner	22 - 24

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

6.2 Operation of the hobs

Hob control knob



- Off position
- Small flame: Lowest gas power

🔥 Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

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

Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the ignition buttons.
1. Press on the burner knob.
 2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.

3. Press the ignition button and release it. Repeat the action until the gas is ignited.
4. With the resulting spark, the gas is ignited.
5. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
6. Adjust your desired power level.

Turning off the gas burners

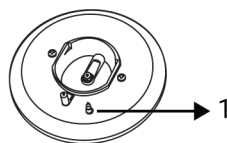
Bring the burner knob to off position (top).



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

Gas shut-off safety mechanism

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



1 Gas shut off safety

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

7 Using the Oven

7.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

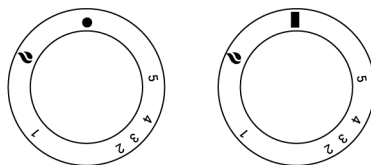
Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

You can turn on the lighting in your oven by pushing the lamp button. Push the lamp button again to turn it off.

7.2 Using the Gas Oven

Oven control knob



● Off position

1-5 Oven gas levels

Gas grill

You can control your oven with the oven control knob. In the off position (top), no gas is supplied to the oven. After igniting the oven burner, you can cook by adjusting the gas levels on the knob.

Gas level	Temperature (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	280

Ignition button

It is used to ignite your oven. In case of power outage, the ignition button does not work.

You can also ignite the hob burners with this button.

Lamp button

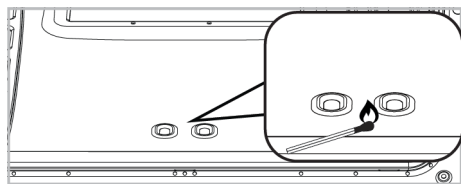
You can turn your oven's lamp on and off with the lamp button. In case of power outage, the lamp and the lamp button do not work.



The product has a safety valve. When the flame goes out, the gas supply is automatically cut off. This prevents the accumulation of unburned gas.

Turning on the gas oven

- ✓ The gas oven is ignited with the ignition button.
1. Open oven door.
 2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
 3. Press ignition button and release it again.
 4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.
 - ⇒ Repeat the procedure until the released gas is ignited.
 5. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds.
 6. Select the desired baking power/ gas mark.
 7. If there is no electricity; ignite the oven burner with the gas lighter from the ignition control hole.



Turning off the gas oven

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

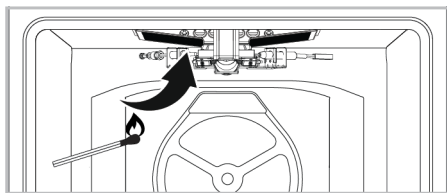


Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

Operating the gas grill

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

- ✓ Gas grill is ignited with the ignition button.
1. Open the oven door.
 2. Keep the knob pressed and turn it **clockwise** to the grill symbol.
 3. Press and release the ignition button.
 4. Repeat the procedure until the gas is ignited.
 5. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
 6. Make sure that the grill is ignited.
 7. If there is no electricity; ignite the grill burner with the gas lighter from the ignition control hole.



Turning off the gas grill

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



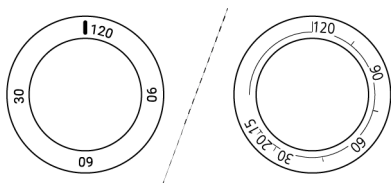
Foods that are not suitable for grilling pose a fire hazard. Grill only food suitable for intense grilling fire. Also, do not place food too far back on the grill. This is the hottest area and oily foods can catch fire.



There is the risk of gas compression and explosion!

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

Timer



The timer has no effect on the oven functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set is up, the timer emits an audible signal.

Setting the timer

1. By turning the timer knob clockwise, you can determine how long after the alarm will sound.
2. When the set time expires, the knob automatically rotates counterclockwise to make a full rotation and the alarm sounds. The oven does not turn off at the end of the timer setting. Turn the oven control knob to the off position to turn the oven off.

8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

8.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

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

Hints for pastry

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

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	3	1	60 ... 70
Fruit tart	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	3	1	60 ... 70
Pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	3	1	60 ... 70
Cookie	Standard tray *	4	1-2	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Leaven	Standard tray *	3-4	1-2	40 ... 50
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	3	1-2	60 ... 70
Biscuits	Standard tray *	4	1-2	30 ... 40
Victoria sandwich	Standard tray *	3	1	30 ... 35
Pasta	Standard tray *	4	1-2	50 ... 55

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 5 then adjust knob to the set gas level you need to.

* These accessories may not be included with your product.

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

8.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Roast lamb	Standard tray *	3-4	3	34 ... 45 per 450 g + 30
Roast Beef	Standard tray *	3-4	3	100 ... 130 per 450 g + 30
Turkey	Standard tray *	3	3	100 ... 130 per 450 g + 30
Poultry	Standard tray *	3	1-2	100 ... 130 per 450 g + 25
Casserole	Standard tray *	4	1-2	90 ... 120
Fish	Standard tray *	3	1-2	45 ... 55

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 5 then adjust knob to the set gas level you need to.

* These accessories may not be included with your product.

8.1.3 Grill

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

General information

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Keep the oven door open during grilling. Since the door will be open during grilling, hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.

- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Preparation/setting	Baking time (min) (approx.)
Making toast from breads		3 ... 10
Small pieces of meat, sausage/pepperoni, salami		15 ... 20
Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc.	Chicken on wire shelf in upturned position	20 ... 25
All fish, fish fillets, fish fries	Whole fish and fish fillets placed in the base of the tray	10 ... 20
Fish with crispy bread		15 ... 20
Pre-baked potato products		15 ... 20
Pizza	Placed in the base of the tray	12 ... 15
Grilled/fried foods	Dish placed directly on the base of the grill	8 ... 10

9 Maintenance and Cleaning

9.1 General Cleaning Information

General information

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream,

abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

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

Inox - stainless surfaces

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

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

Catalytic surfaces

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

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

9.2 Cleaning Accessories

Refrain from putting the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

9.3 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discolouration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.

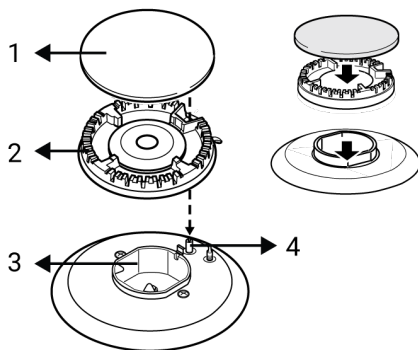
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.

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

12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



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

9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Refrain from removing the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

- While cleaning the inox panels with knob control, Refrain from using inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

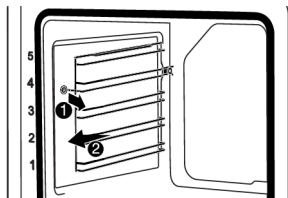
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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



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

9.6 Cleaning the Oven Door

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

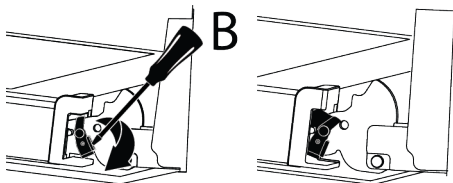
After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.

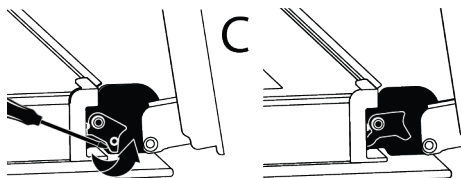


4. (A) type hinge is available in normal door types.

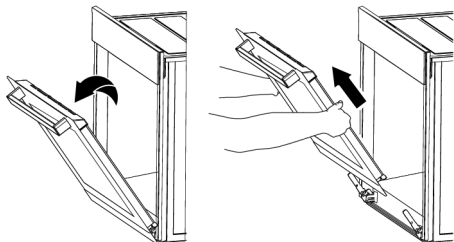


5. (B) type hinge is available in soft closing door types.





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



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

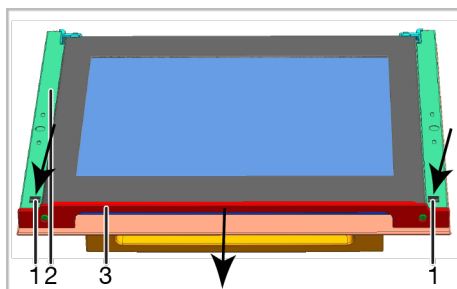
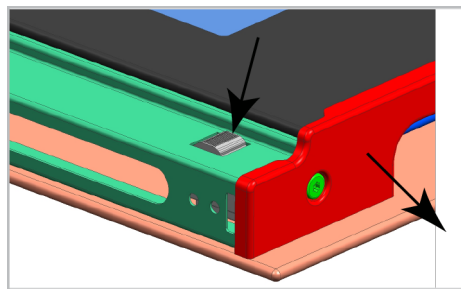


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

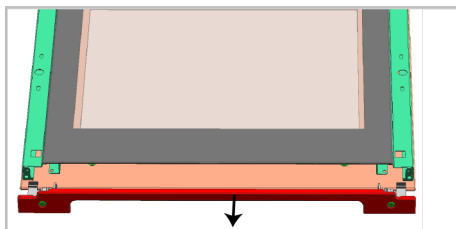
9.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

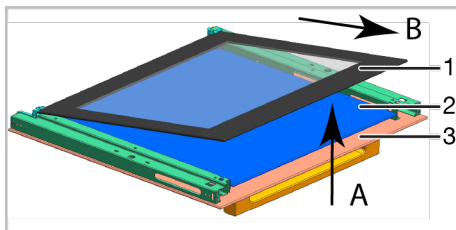
1. Open the oven door.



- 1 Tab
- 2 Frame
- 3 Profile

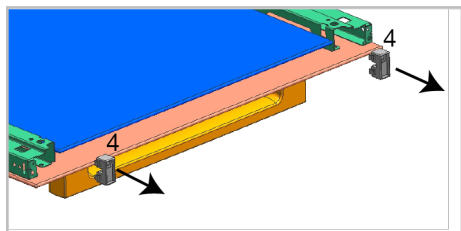


2. As illustrated in the figures above, press on the tabs (1) and pull the profile (3) towards yourself simultaneously to remove the profile attached to the upper side of the front door.



- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel*
- 3 Outer glass panel
- * It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3. As illustrated in the figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction "A" and pull it out in direction "B"
4. If your product is equipped with an inner glass panel; Pull the glass holder connecting elements in the middle as illustrated in the figure to free them from the glass panels.

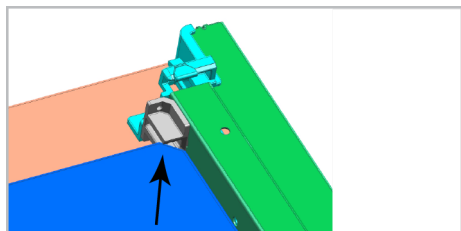


4 Glass holder connecting element*

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

5. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2). The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
6. As illustrated in the figure, place the glass panel so that it is inserted to the plastic slot.

i Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.



7. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
8. It is important that the lower corners of the innermost glass panel are seated into the plastic slots.

i Otherwise the glass panel will not seat completely and may get exposed to vibration and break.

9. Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.
10. Finally, press on the tabs of the profile to make them seat into their slots again.

9.8 Cleaning the Oven Lamp

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

Replacing the oven lamp

General information

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

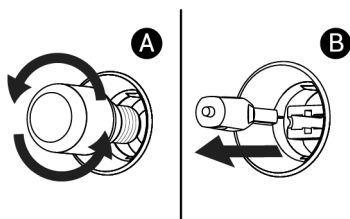
If your oven has a round lamp,

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



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it

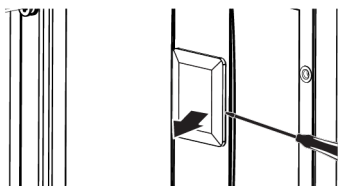
with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

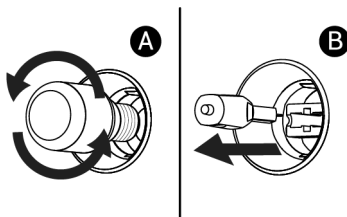
If your oven has a square lamp,

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



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.

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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

If the grill burner does not ignite

- The pin on the door is stuck. >>> Release the safety pin, which is located on the right side of the oven, from where it is attached with your hand.

Cooking takes too long.

- Gas pressure is low. >>> Increase the gas level.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Whirlpool. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table des matières

1	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	50	9	Entretien et nettoyage.....	89
1.1	UTILISATION AUTORISÉE	52	9.1	Consignes de nettoyage générale- rales	89
1.2	INSTALLATION	53	9.2	Accessoires de nettoyage	91
1.3	RACCORDEMENT AU GAZ	55	9.3	Nettoyage de la table de cuisson .	91
1.4	AVERTISSEMENTS ÉLEC- TRIQUES.....	57	9.4	Nettoyage du bandeau de com- mande.....	92
1.5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	58	9.5	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	93
2	Consignes environnementales	59	9.6	Nettoyage de la porte du four	93
3	Votre produit.....	59	9.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	94
3.1	Présentation de l'appareil	60	9.8	Nettoyage de la lampe du four.....	95
3.1.1	Unité de cuisson	60	10	Dépannage.....	96
3.1.2	Section table de cuisson	60			
3.2	Présentation du bandeau de com- mande du four	60			
3.3	Accessoires de l'appareil	61			
3.4	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	62			
3.5	Spécifications techniques	65			
4	Installation.....	68			
4.1	Le bon endroit pour l'installation ..	68			
4.2	Connexion électrique	70			
4.3	Raccordement au gaz	71			
4.4	Positionnement du produit	76			
4.5	Conversion de gaz	76			
5	Première utilisation.....	81			
5.1	Premier nettoyage	81			
6	Utilisation de la table de cuisson	82			
6.1	Informations générales sur l'utili- sation de la table de cuisson.....	82			
6.2	Fonctionnement des plaques de cuisson.....	83			
7	Utilisation du four	84			
7.1	Informations générales sur l'utili- sation du four	84			
7.2	Utilisation du four à gaz	84			
8	Informations générales sur la cui- sine.....	86			
8.1	Informations générales sur la cuisson au four	86			
8.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	87			
8.1.2	Viande, poisson et volaille.....	88			
8.1.3	Grille.....	89			



1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT À LIRE ET À OBSERVER

⚠ Ces instructions sont valables si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se référer à la notice d'installation qui doit fournir les indications nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ ATTENTION : L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz entraîne une production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée, notamment lorsque l'appareil est en fonctionnement : maintenez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible), pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le re-

nouvellement de l'air ambiant grâce à une ventilation supplémentaire. Consultez un professionnel avant d'installer une ventilation supplémentaire.

⚠ Le non-respect des informations contenues dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, entraînant des dommages matériels ou des blessures corporelles.

⚠ Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.

⚠ Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un local bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

⚠ Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position d'arrêt et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute. Ces instructions et l'appareil lui-même contiennent des consignes de sécurité importantes, à respecter à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-

respect de ces consignes de sécurité, d'utilisation inappropriée de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.

⚠️ AVERTISSEMENT : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, n'utilisez pas l'appareil – risque de choc électrique.

⚠️ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

⚠️ ATTENTION : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

⚠️ AVERTISSEMENT : Laisser la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson avec de la matière grasse ou de l'huile peut être dangereux - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠️ N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou comme support. Gardez les vêtements ou autres matériaux inflammables à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie.

⚠️ Les très jeunes enfants (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser cet appareil que s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

⚠️ ATTENTION : En cas de bris de verre de la plaque chauffante : éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil de l'alimentation électrique ; ne pas toucher la surface de l'appareil ; ne pas utiliser l'appareil.

⚠️ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les en-

fants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Si l'appareil est conçu pour une utilisation avec une sonde, utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour ce four - risque d'incendie.

⚠ Tenir les vêtements ou autres matières inflammables à l'écart de l'appareil, jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie. Soyez toujours vigilant lors de la cuisson d'aliments riches en graisses, en huile ou lors de l'ajout de boissons alcoolisées - risque d'incendie. Utilisez des gants de cuisine pour retirer les casseroles et les accessoires. En fin de cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlure. N'obstruez pas les bouches d'aération à l'avant du four - risque d'incendie.

⚠ Soyez prudent lorsque la porte du four est en position ouverte ou abaissée, afin d'éviter de heurter la porte. Les aliments

ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit plus d'une heure avant ou après la cuisson.

⚠ ATTENTION : Le gaz qui s'échappe peut provoquer un incendie. L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes. Si après 15 secondes le brûleur ne s'allume pas, arrêtez d'utiliser l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.

⚠ 1.1 UTILISATION AUTORISÉE

⚠ ATTENTION : L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie ou un système de commande à distance séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

⚠ ATTENTION : Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

⚠ Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

⚠ Ne stockez pas de substances explosives ou inflammables (par exemple de l'essence ou des bombes aérosols) à l'intérieur ou à proximité de l'appareil - risque d'incendie.

⚠ Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond a la même largeur que celui des brûleurs ou est légèrement plus grand (voir tableau spécifique). Veillez à ce que les casseroles posées sur les grilles ne dépassent pas du bord de la table de cuisson.

⚠ Une mauvaise utilisation des grilles peut entraîner des dommages sur la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles à l'envers et ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

⚠ Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole.

⚠ Ne pas utiliser : Plaques en fonte, pierres à rôtir, marmites et poêles en terre cuite. Diffuseurs de chaleur tels que grillages mé-

talliques ou autres. Deux brûleurs simultanément pour un récipient (ex. : poissonnière).

⚠ Si des conditions locales particulières du gaz délivré rendent difficile l'allumage du brûleur, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton tourné sur la position petite flamme.

⚠ En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer à la notice de la hotte pour connaître la distance correcte.

⚠ Les pieds de protection en caoutchouc des grilles représentent un risque d'étouffement pour les jeunes enfants. Après avoir retiré les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement fixés.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour déballer et installer - risque de coupure.

⚠ Les raccordements électriques et gaz doivent être conformes aux réglementations locales.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (le cas échéant), les raccordements électriques et les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation. Tenez les enfants éloignés du lieu d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, les déchets d'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - risque d'incendie ou de choc électrique. N'allumez l'appareil qu'une fois l'installation terminée.

L'appareil doit être installé dans un logement domestique pour des fonctions ménagères courantes.

ATTENTION : La modification de l'appareil et sa méthode d'installation sont indispensables pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et correctement dans tous les pays supplémentaires.

Utiliser des détendeurs adaptés à la pression du gaz indiquée dans la notice.

Le local doit être équipé d'un système d'extraction d'air qui évacue les éventuelles fumées de combustion.

Le local doit également permettre une bonne circulation de l'air, car l'air est nécessaire au bon déroulement de la combustion. Le débit d'air ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée.

Le système de circulation d'air peut prélever l'air directement de l'extérieur au moyen d'un tuyau d'une section intérieure d'au moins 100 cm² ; l'ouverture ne doit pas être susceptible d'être obstruée.

Le système peut également fournir l'air nécessaire à la combustion de manière indirecte, c'est-à-dire à partir de pièces adjacentes équipées de tubes de circulation d'air comme décrit ci-dessus. Toutefois, ces pièces ne doivent pas être des pièces

communes, des chambres ou des pièces pouvant présenter un risque d'incendie.

Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) coule au sol car il est plus lourd que l'air. Par conséquent, les locaux contenant des bouteilles de GPL doivent également être équipés d'évents permettant au gaz de s'échapper en cas de fuite. Cela signifie que les bouteilles de GPL, qu'elles soient partiellement ou totalement pleines, ne doivent pas être installées ou stockées dans des locaux ou des zones de stockage situés en dessous du niveau du sol (caves, etc.). Il est conseillé de ne conserver dans le local que la bouteille utilisée, placée de manière à ce qu'elle ne soit pas soumise à la chaleur produite par des sources extérieures (fours, cheminées, poêles, etc.) qui pourraient faire monter la température de la bouteille au-dessus de 50°C. Si vous rencontrez des difficultés pour tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le Service Après-Vente qui pourra remplacer le robinet du brûleur s'il s'avère défectueux.

Les ouvertures servant à la ventilation et à la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être recouvertes.

 **Ne retirez pas l'appareil de sa base en polystyrène expansé avant le moment de l'installation.**

 **N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.**

 **Si la cuisinière est posée sur un socle, celui-ci doit être mis à niveau et fixé au mur par la chaîne de retenue fournie, pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.**

 **AVERTISSEMENT :** Afin d'éviter tout basculement de l'appareil, il est nécessaire d'installer la chaîne de retenue fournie. Se référer aux instructions d'installation.

1.3 RACCORDEMENT AU GAZ

 **ATTENTION :** Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression de gaz) et la configuration de l'appareil sont compatibles.

 **ATTENTION :** Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique du produit.

⚠ Vérifiez que la pression de l'alimentation en gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Spécifications du brûleur et de la buse ».

⚠ **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences en vigueur en matière de ventilation.

⚠ Si l'appareil est raccordé au gaz liquide, la vis de réglage doit être serrée aussi fermement que possible.

⚠ **IMPORTANT** : Lorsque la bouteille ou le conteneur de gaz est installé, il doit être correctement installé (orientation verticale).

⚠ **ATTENTION** : Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.

⚠ Utilisez uniquement des tuyaux métalliques flexibles ou rigides pour le raccordement au gaz.

⚠ **Raccordement avec un tuyau rigide (cuivre ou acier)** : Le raccordement au réseau de gaz doit être effectué de façon à ne pas exercer de contrainte sur

l'appareil. Un raccord en L réglable est prévu sur la rampe d'alimentation de l'appareil et est muni d'un joint afin d'éviter les fuites. Le joint doit toujours être remplacé après avoir tourné le raccord (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord du tuyau d'alimentation en gaz est un raccord mâle cylindrique 1/2 gaz fileté.

⚠ **Raccordement d'un tuyau flexible en acier inoxydable sans joint à un accessoire fileté** : Le raccord de la conduite d'alimentation en gaz est un raccord cylindrique mâle fileté 1/2 gaz. Ces conduites doivent être installées de manière à ne jamais dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'elles sont complètement déployées. Une fois le raccordement effectué, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne touche aucune pièce mobile et ne soit pas comprimé. Utilisez uniquement des conduites et des joints conformes aux réglementations nationales en vigueur.

⚠ **IMPORTANT** : Si un tuyau en acier inoxydable est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile du meuble (par exemple un tiroir). Il doit traverser une zone où il n'y a

pas d'obstruction et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

 **L'appareil doit être raccordé au réseau de gaz ou à une bouteille de gaz conformément aux réglementations nationales en vigueur. Avant de procéder au raccordement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec le réseau de gaz que vous souhaitez utiliser.**

 **Si ce n'est pas le cas, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ».**

 **Après le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité à l'eau savonneuse. Allumer les brûleurs et tourner les boutons de la position max 1* à la position minimum 2* pour vérifier la stabilité de la flamme.**

 **Le raccordement au réseau de gaz ou à la bouteille de gaz peut être effectué à l'aide d'un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la législation nationale en vigueur.**

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

(Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.)

 **Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué**

sur l'étiquette signalétique), suivez les étapes dédiées fournies après les dessins d'installation.

1.4 AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

 **IMPORTANT :** Les informations sur la consommation de courant et de tension sont indiquées sur la plaque signalétique.

 **La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).**

 **L'appareil doit pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.**

 **Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de raccorder l'appareil, une fois installé dans son boîtier, au réseau électrique. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.**

 **N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être ac-**

cessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

 Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger - risque de choc électrique.

 Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de service agréé.

 **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 L'installation à l'aide d'une fiche de câble d'alimentation n'est pas autorisée, sauf si le produit est déjà équipé de celle fournie par le fabricant.

1.5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 **ATTENTION** : Avant toute opération d'entretien, s'assurer que l'appareil est éteint et dé-

branché du réseau électrique. Pour éviter tout risque de blessure, utiliser des gants de protection (risque de lacération) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; veiller à manipuler l'appareil à deux (réduire la charge) ; ne jamais utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur (risque de décharge électrique). Les réparations non professionnelles non autorisées par le fabricant peuvent entraîner des risques pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne peut être tenu responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations ou un entretien non professionnel ne sera pas couvert par la garantie, dont les conditions sont précisées dans le document livré avec l'appareil.

 N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

 N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de nettoyeurs à base de chlore ou de tampons à récurer.

 Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou de procéder à son entretien. - risque de brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil avant de remplacer la lampe - risque de choc électrique.

⚠ Pour éviter d'endommager le dispositif d'allumage électrique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

2 Consignes environnementales

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et porte le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect absolu des réglementations des autorités locales régissant l'élimination des déchets.

ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRO-MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Éliminez-le conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre municipalité, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques de 2013 (telle que modifiée). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit

être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.

Utilisez des plaques de cuisson laquées foncées ou émaillées car elles absorbent mieux la chaleur.

Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 ; du règlement sur l'étiquetage énergétique 65/2014 ; du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et sur les informations relatives à l'énergie (modification) (sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 15181. Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 et du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (modification) (sortie UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

Ce produit peut contenir une lumière halogène (classe d'efficacité énergétique G) ou une source lumineuse LED (classe d'efficacité énergétique F).

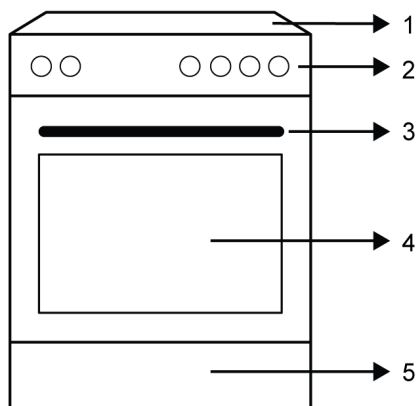


3 Votre produit

Dans cette section, vous trouverez une présentation et des utilisations de base du panneau de commande du produit. Il peut y

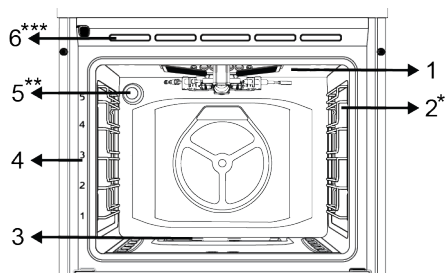
avoir des différences dans les images et certaines caractéristiques selon le type de produit.

3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Section de la table de cuisson
- 2 Panneau de commande
- 3 Poignée
- 4 Porte
- 5 Partie inférieure

3.1.1 Unité de cuisson



- 1 Brûleur à gaz

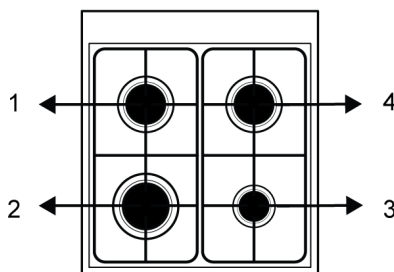
- 2 Étagères grillagées *
- 3 Brûleur de four à gaz
- 4 Positions de l'étagère
- 5 Lampe **
- 6 Ouvertures de ventilation ***

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

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

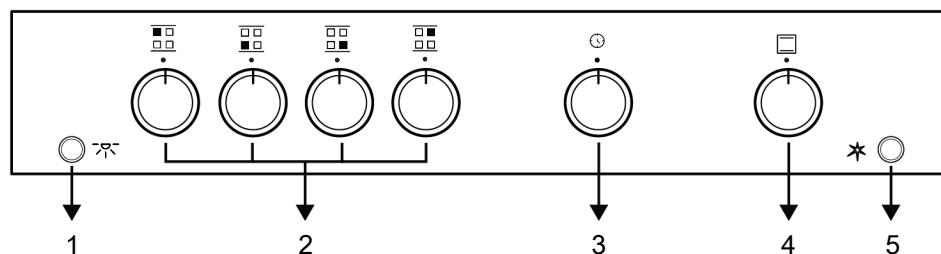
*** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.1.2 Section table de cuisson



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

3.2 Présentation du bandeau de commande du four



1 Bouton de la lampe

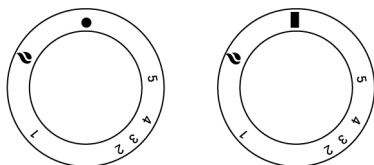
3 Bouton de minuterie

5 Bouton d'allumage

2 Boutons de commande de la plaque de cuisson

4 Bouton de commande du four

Bouton de commande du four



●■ Position d'arrêt

1-5 Niveaux de gaz du four

Gril à gaz

Vous pouvez contrôler votre four à l'aide du bouton de commande du four. En position d'arrêt (en haut), le four n'est pas alimenté en gaz. Après avoir allumé le brûleur du four, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton.

Boutons de commande de la plaque de cuisson

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson avec les boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton actionne le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il contrôle à partir des symboles sur le panneau de commande.

Bouton d'allumage

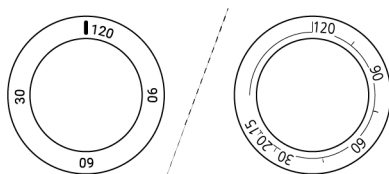
Il sert à allumer votre four. En cas de coupure de courant, le bouton d'allumage ne fonctionne pas.

Vous pouvez également allumer les brûleurs de la table de cuisson avec ce bouton.

Bouton de la lampe

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe de votre four grâce au bouton de la lampe. En cas de coupure de courant, la lampe et le bouton de la lampe ne fonctionnent pas.

Minuterie



La minuterie n'a aucun effet sur les fonctions du four. Elle sert à vous avertir. Vous pouvez par exemple utiliser le réveil lorsque vous souhaitez mettre les aliments au four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

3.3 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

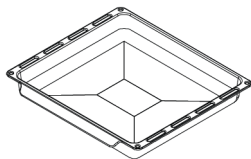
Plateau standard

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



Plateau profond

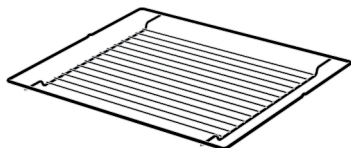
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.



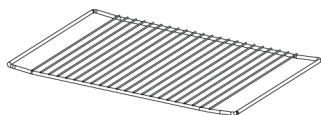
Grille métallique

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

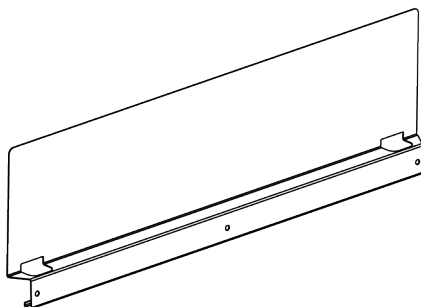


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



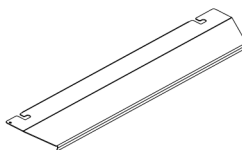
crédence

Il est utilisé pour empêcher le repas cuit à l'intérieur du four d'éclabousser la paroi de la cuisine depuis la marmite.



Feuille de protection du bouton

Utilisé pour griller avec la porte du four ouverte. Protège le bandeau de commande et les boutons de la chaleur et des salissures.

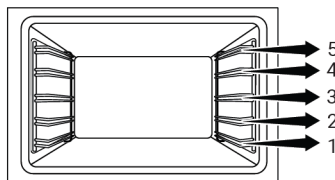


3.4 Utilisation des accessoires de l'appareil

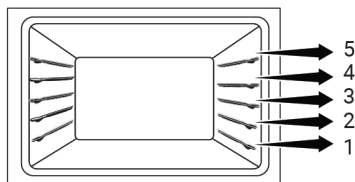
Étagères de cuisson

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



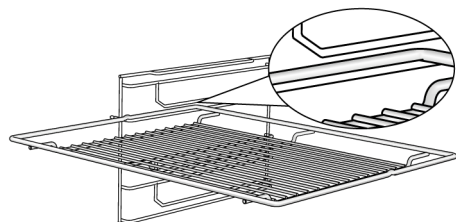
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

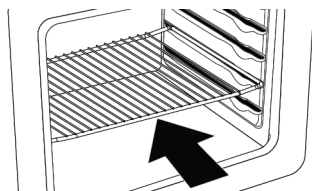
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

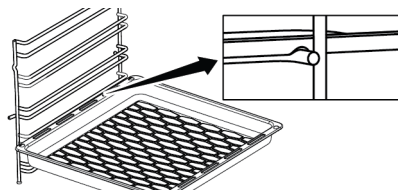
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

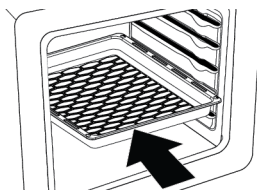
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



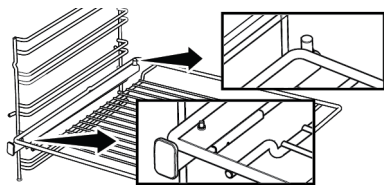
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

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

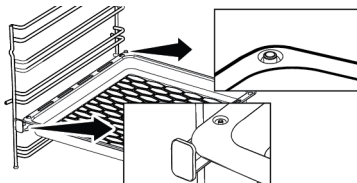


Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques - Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

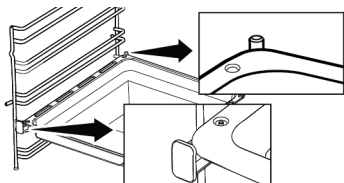
Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou les grilles peuvent être facilement installés et retirés. Il faut veiller à placer les plateaux et les grilles sur les rails télescopiques comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Plateau standard :

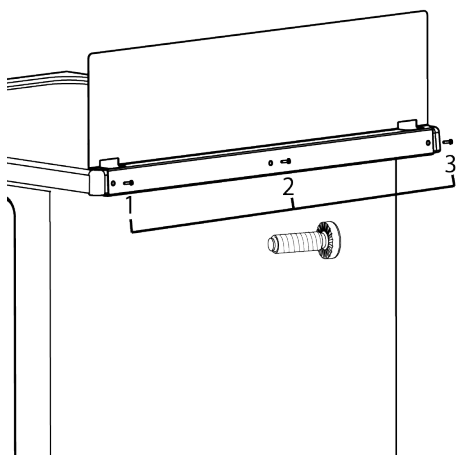


Plateau profond / Plateau de pâtisseries :



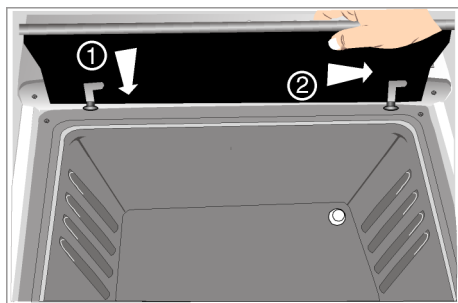
Montage arrière du revêtement

Positionnez le montage arrière du revêtement comme indiqué. Fixez le montage arrière du revêtement à la table de cuisson avec les écrous et boulons fournis. Ne serrez pas les écrous trop fort afin d'éviter d'endommager la plaque de cuisson ou le montage arrière du revêtement.



Installation de la feuille de protection du bouton

Ouvrez la porte du four et placez la feuille de protection des boutons sur les broches situées sous le panneau de commande. Lorsque la feuille de protection des boutons est installée, la porte du four reste ouverte.



3.5 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	850 /500 /600
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Consommation totale de gaz (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Type de fours	Four à gaz + Gril à gaz
Consommation de gaz du four	2,5 kW (182 g/h - G30)
Foyers	
Avant gauche	Brûleur rapide
Alimentation	2,9 kW (211 g/h - G30)
Avant droite	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1,0 kW (73 g/h - G30)
Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	2,0 kW (145 g/h - G30)
Arrière droite	Brûleur normal
Alimentation	2,0 kW (145 g/h - G30)
Type de gaz / pression auquel le produit est réglé :	
G20/G25 20/25 mbar	
Catégorie de produit gazeux	
Cat II 2E+3+	
Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :	
G30/G31 28-30/37 mbar	



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

Catégories/types/pressions de gaz par pays

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés dans le pays où le produit sera installé.

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30.30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30.30 mbar			

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30.30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30.30 mbar			

Tableau des injecteurs

Le tableau ci-dessous donne les valeurs des injecteurs pour tous les types de gaz combustibles pour la conversion du gaz. Vous pouvez atteindre les valeurs de vos injecteurs en consultant le tableau technique des types de gaz que vous pouvez convertir en fonction de vos combustibles et de votre pays. Les injecteurs peuvent ne pas être fournis avec votre produit. Vous pouvez l'obtenir auprès des services agréés ou auprès du lieu où vous avez acheté le produit.

Foyers									
Alimenta- tion	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

Four à gaz									
Alimenta- tion	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

Gril à gaz									
Alimenta- tion	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	115	73	130	128	115	115	163	68	65

4 Installation

! informations générales

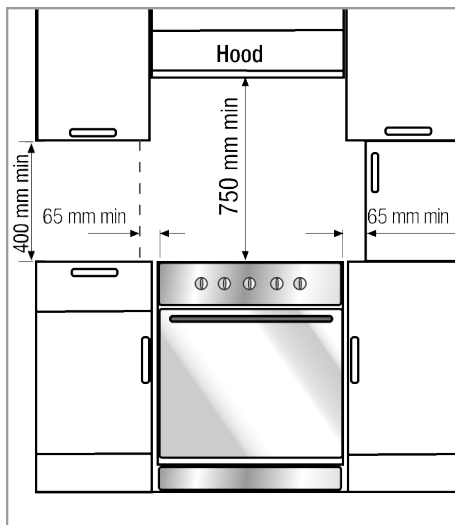
- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer.

4.1 Le bon endroit pour l'installation

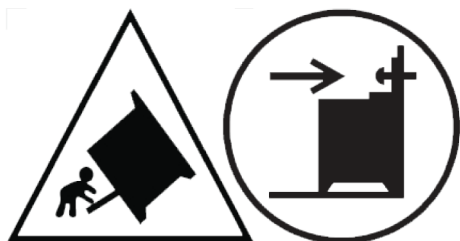
- Placez le produit sur une surface dure en raison des conduits d'air situés sous le produit. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal. Les pieds du produit ne doivent pas tremper sur des surfaces molles, par exemple des tapis, etc
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine, des ustensiles de cuisson et des aliments.
- Ce produit est un appareil de classe 1 conforme à la norme en 30-1-1. Il peut être placé adjacent aux murs de la cuisine, meubles de cuisine ou tout autre produit dans n'importe quelle dimension de derrière et d'un bord. Les meubles ou

équipements de cuisine de l'autre côté ne peuvent être que de la même taille ou plus petits.

- Il peut être utilisé avec des armoires de chaque côté, mais afin d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante, laissez un espace latéral de 65 mm entre l'appareil et n'importe quel mur, cloison ou grande armoire.



- Il peut également être utilisé en position autoportante. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte aspirante concernant la hauteur d'installation (moins de 650 mm).
- Tous les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C min.).



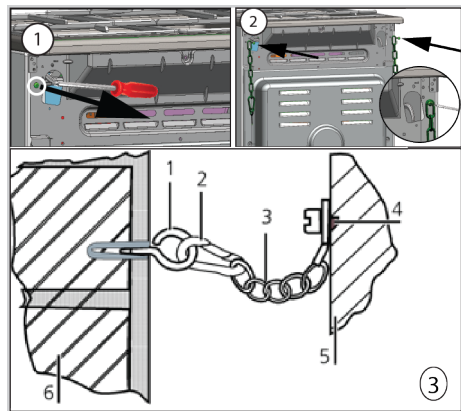
Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

Chaîne de sécurité

L'appareil doit être protégé contre le sur-équillage à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

Si votre produit a 2 chaînes de sécurité;

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

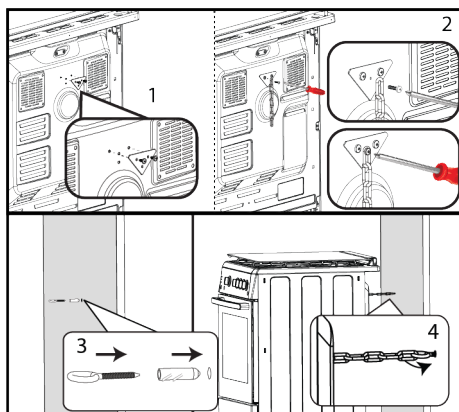


- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à l'arrière du produit
- 5 Arrière du produit
- 6 Mur de cuisine

Si votre produit a 1 chaînes de sécurité;

L'appareil doit être protégé contre le sur-équillage à l'aide de la chaîne de sécurité fournie sur votre four.

Suivez les étapes ci-dessous pour fixer la chaîne de sécurité à votre produit.



La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que le four ne s'incline vers l'avant et diagonale pour éviter que le four ne s'incline latéralement. La chaîne de stabilité est conçue pour les cuisinières sans fente d'engagement de support.

Ventilation de la pièce

Toutes les chambres nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines chambres nécessiteront également un évent permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz d'échappement sont émis directement dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle pour un fonctionnement sûr de votre appareil.

Chambres avec portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation totale des dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous, basée sur la puissance totale en gaz de l'appareil (la consommation électrique totale en gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce mode d'emploi). Si les portes et/ou fenêtres ne sont pas équipées d'une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le

tableau ci-dessous, ensuite, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences de ventilation minimales totales pour la consommation totale de gaz de l'appareil sont atteintes. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques Airbriques existantes, la dimension de l'ouverture de la gaine de la hotte d'extraction etc

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

Les pièces qui n'ont pas de portes et/ou de fenêtres ouvrantes qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne comporte pas de porte et/ou de fenêtre qui s'ouvre directement sur l'environnement extérieur, il convient de rechercher d'autres produits qui fournissent définitivement une ouverture de ventilation fixe non réglable et non obturable répondant aux exigences minimales totales d'ouverture de ventilation pour la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, les règlements de construction appropriés conseillés devraient être suivis.

Lorsqu'un local ou un local intérieur contient plus d'un appareil à gaz, un espace de ventilation supplémentaire doit être prévu en plus des prescriptions figurant dans le tableau ci-dessus. La taille de la zone de

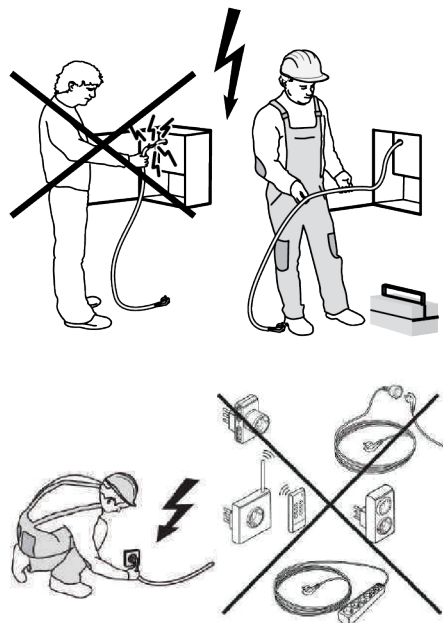
ventilation supplémentaire doit être adaptée à la réglementation des autres appareils à gaz.

Il doit également y avoir un dégagement minimum de 10 mm sur le bord inférieur de la porte qui s'ouvre sur l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que les articles tels que les tapis et autres revêtements de sol, etc., n'affectent pas le dégagement lorsque la porte est fermée.

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

N'installez pas cet appareil dans une pièce située en dessous du niveau du sol à moins qu'il ne soit ouvert au niveau du sol sur au moins un côté.

4.2 Connexion électrique



- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.

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

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

4.3 Raccordement au gaz

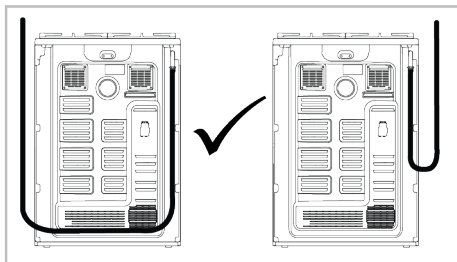
- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et que le réglage du gaz du produit est conforme à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit sont indiquées sur les étiquettes (ou étiquette de type).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement au gaz et la conversion.
- Le produit ne peut être connecté au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Si vous avez besoin d'utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est bien vérifié après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient survenir en raison d'une fuite de gaz qui pourrait se produire à la suite d'un raccor-

dement de gaz ou d'une conversion effectuée par des personnes non autorisées/non autorisées.

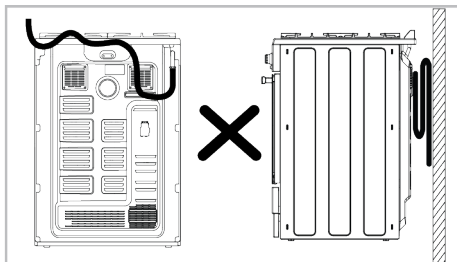
- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (tiroirs, par exemple). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces où il pourrait être pressé.
- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Une clé doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

Choix du côté du raccordement au gaz

- Le tuyau de gaz doit être raccordé en effectuant des virages à grand angle contre la possibilité de se rompre et de se plier pendant le raccordement.
- Avant le raccordement au gaz, assurez-vous que l'alimentation principale en gaz et la sortie du tuyau de gaz du produit à raccorder au gaz se trouvent du même côté.



- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des angles vifs ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit et des ustensiles de cuisine du produit.



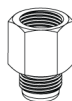
Pièces pour raccordement au gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour le raccordement au gaz sont indiqués ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement de gaz à utiliser peuvent varier en fonction du type de gaz et des réglementations nationales.

Joint de fuite :



Raccord en 10226 R1/2" :



Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :

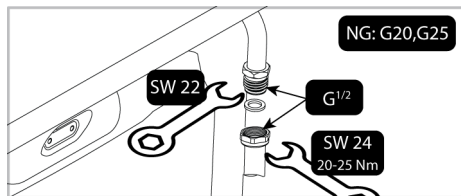


Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

Connexion de type G1/2" en ISO 228

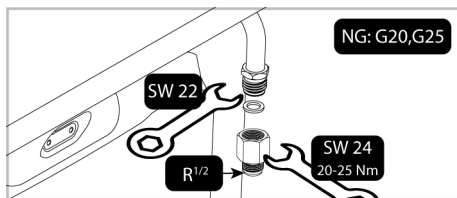
1. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
2. Fixez le raccord de gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez le raccord dans le raccord à l'aide d'une clé de 24 mm.



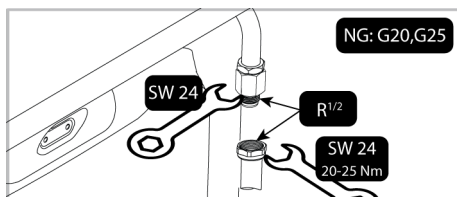
3. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Connexion de type en 10226 R1/2"

1. Placer le joint neuf dans la pièce de raccordement et s'assurer qu'il est correctement positionné.
2. Tout en maintenant la sortie de raccordement de gaz du produit fixée avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
4. Raccordez la partie filetée du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement en maintenant l'interconnecteur en place à l'aide de la clé de 24 mm.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Raccordement au gaz - GPL

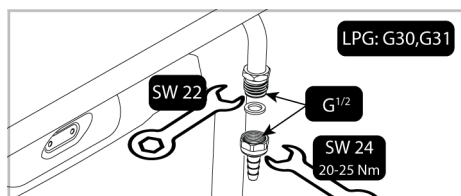
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa

longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.

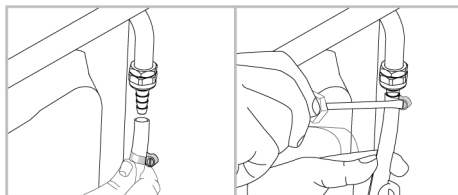
- Le bon fonctionnement des appareils et systèmes à gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué via un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement installé.
2. Fixez la sortie de raccordement de gaz du produit à l'aide d'une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit à l'aide d'une clé de 24 mm et serrez fermement.



3. Poser le collier de fixation à une extrémité du flexible de gaz. Ramollir l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier en le plaçant dans l'eau bouillante pendant une minute.
4. Insérez complètement le tuyau de gaz ramolli dans la pièce de raccordement. Serrer fermement le collier à l'aide d'un tournevis.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière : (S'applique aux modèles allant en France.)

Conditions réglementaires d'installation



Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.
- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence

et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m³/h par kW de puissance est nécessaire).

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- Le flexible de gaz ne doit pas être en contact avec des parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple une vis) et ne pas passer par des endroits où il y a un risque d'écrasement du flexible.
- **En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).**
- **Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière: en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable), en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2-sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.**



Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,5 m maximum.



Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, évitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Raccordement au gaz

Votre appareil est fourni avec un kit de raccordement au gaz, composé de :

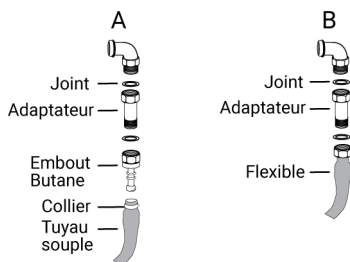
- 2 joints rondelles
- 1 adaptateur

- 1 embout Butane
- 1 embout gaz naturel

Selon le gaz que vous utilisez et le type de tuyau, veuillez respecter les configurations suivantes. Interposer les joints comme indiqué sur le dessin.

A. Pour le gaz Butane/Propane, le raccordement avec un tuyau souple et collier se fait sur l'embout Butane, qui est à fixer sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure A).

B. Le raccordement « mécanique » avec un flexible se fait sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure B).



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles.

L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.



Contrôle d'étanchéité : Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut recontrôler le raccordement gaz.



L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

4.4 Positionnement du produit

1. Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
2. Fixez au mur la chaîne de sécurité que vous avez raccordée au produit.
3. Réglez les pieds du four

Réglage des pieds du four

Les vibrations pendant l'utilisation peuvent provoquer le déplacement des récipients de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est de niveau et équilibré.

Pour votre propre sécurité, assurez-vous que le produit est de niveau en ajustant les quatre pieds en bas en tournant vers la gauche ou la droite et alignez-le de niveau avec le plan de travail.

Contrôle final

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.
3. Ouvrir l'alimentation en gaz.
4. Vérifiez si les raccords de gaz sont bien fixés et s'il y a des fuites.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'apparence de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si la flamme est jaunâtre, vérifiez si le chapeau du brûleur est bien en place ou nettoyez le brûleur.

4.5 Conversion de gaz



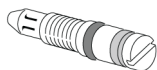
Informations générales

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation principale en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de débit réduit afin de rendre le produit adapté à une utilisation avec un autre gaz.
- Une fois le type de gaz modifié, la nouvelle étiquette de type de gaz apposée sur le sac de rechange doit être apposée sur l'étiquette actuelle déjà apposée sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « catégories/types/pression de gaz pays ». Consultez le tableau de ce tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans cette table.
- L'injecteur de rechange adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez vous procurer les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz à utiliser pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement du gaz.

Pièces pour la conversion de gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour la conversion de gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit.

Buse de dérivation :

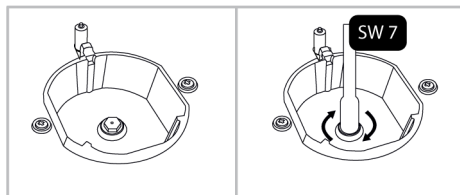


Injecteur brûleur :

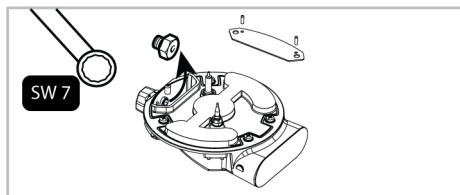


Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
2. Coupez l'alimentation en gaz.
3. Retirez les supports de casserole, le capuchon et la tête des brûleurs de la table de cuisson.
4. Déposer les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé 7)



5. Si votre produit est équipé d'une chambre de combustion wok avec un injecteur à entrée latérale, retirez l'injecteur à l'aide d'une clé numéro 7.



i Sur certains brûleurs de table de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être déposé pour le remplacement de l'injecteur.

6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)
7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

i La position des injecteurs neufs est marquée sur leur emballage ou le tableau des injecteurs à la peut être consulté.

8. Vérifier l'absence de fuite des injecteurs après le raccordement.

i Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

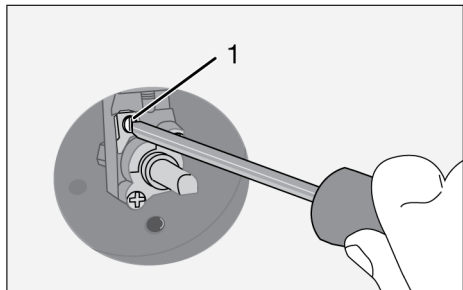
Réglage du débit de gaz réduit pour robinets de table de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
4. Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une fois.

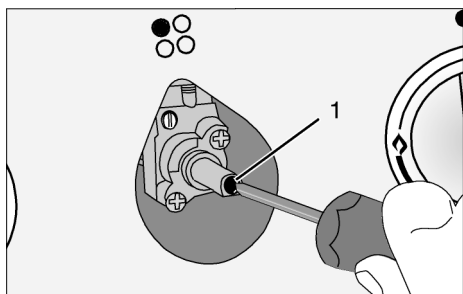
⇒ La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6-7 mm.

5. Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. S'il est plus petit, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

6. Pour le dernier contrôle, amener le brûleur à la fois en position haute flamme et réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
7. La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

Remplacement de l'injecteur pour le grill

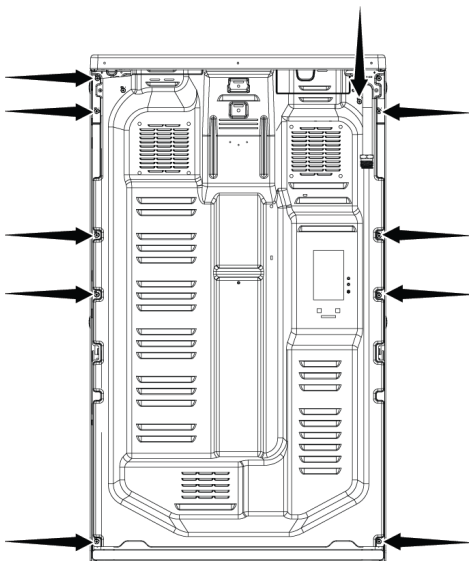
1. Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
2. Coupez l'alimentation en gaz.
3. Ouvrez la porte avant.
4. Dévissez la vis du brûleur du grill.
5. Tirez légèrement sur le brûleur du grill (1) pour le dégager avec son ou ses maillons à l'arrière connectés.
6. Dévisser l'injecteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Monter un injecteur neuf.



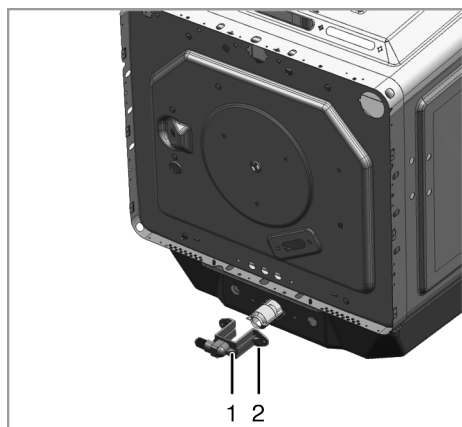
- 1 Brûleur de grill
- 2 Porte-injecteur
- 3 Injecteur

Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs du four

1. Tournez tous les boutons de commande sur la position d'arrêt du panneau de commande.
2. Coupez l'arrivée de gaz.
3. Retirez les vis situées sur la paroi arrière.



4. Retirer les 2 vis (2) situées sur le support d'injecteur (1).



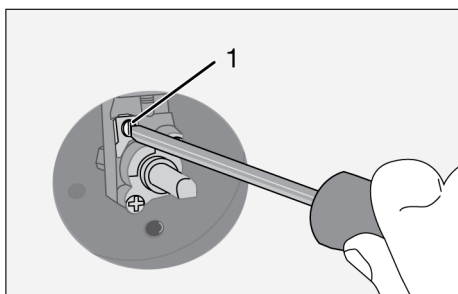
- 1 Porte-injecteur
2 Vis

5. Retirez le support d'injecteur.
6. Retirez l'injecteur du porte-injecteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Installer le nouvel injecteur de gaz.

Réglage du débit réduit pour le four à gaz

Pour le bon fonctionnement du four, il est extrêmement important de revérifier le réglage de la dérivation. Afin d'assurer une sécurité maximale à l'utilisateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton sur la position flamme élevée.
2. Fermez la porte du four et attendez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le four soit prêt pour le réglage.
3. Retirez le bouton
4. Après 15 minutes, réglez le four à la position de flamme la plus basse.

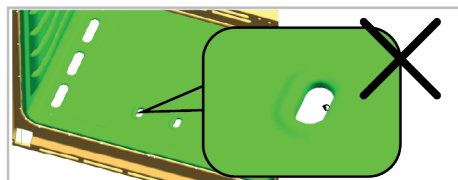
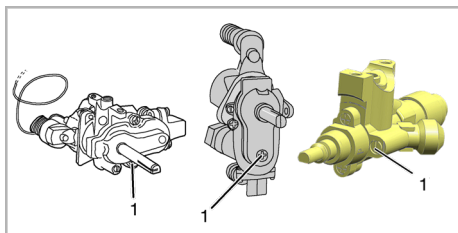


5. Réglez la longueur de flamme sur 2 à 3 mm à l'aide de la vis (1) du robinet du four. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.

i Si le débit de gaz du four ne peut pas être réglé en retirant le bouton, retirez les pièces nécessaires du four (panneau de commande, plaque de brûleur, etc.), puis réglez le débit de gaz du four.

i Si la température du four augmente excessivement, éteignez le four et appelez le service agréé pour faire réparer le thermostat du four.

Réglez le feu à la hauteur optimale comme indiqué sur la figure en tournant la vis 1 du robinet de gaz du four à l'aide d'un tourne-vis. Une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente la hauteur du feu et une rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la diminue.

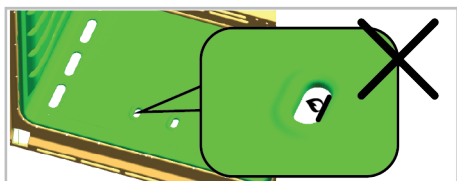


Si la hauteur du feu est trop courte,

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



La hauteur de feu idéale garantit les meilleures performances.



Si la hauteur du feu est trop élevée,

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

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

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

Gaz naturel à butane/propane (GPL)	Butane/propane (GPL) à gaz naturel
	G20 20 mbar
	G25 25 mbar
	G25.3 25 mbar
Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis
	180° environ

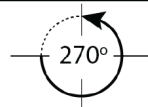
Gaz naturel à butane/
propane (GPL)

Butane/propane (GPL) à gaz
naturel

G20 10 mbar
G20 13 mbar

Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.

Desserrez la vis
270° environ



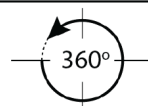
Gaz naturel à butane/
propane (GPL)

Butane/propane (GPL) à gaz
naturel

G2 350 13 mbar

Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.

Desserrez la vis
360° environ



i Le réglage du petit feu (ralenti) peut varier en fonction du produit, du brûleur et du type de gaz. Assurez-vous que la hauteur du feu correspond à la figure ci-dessus.

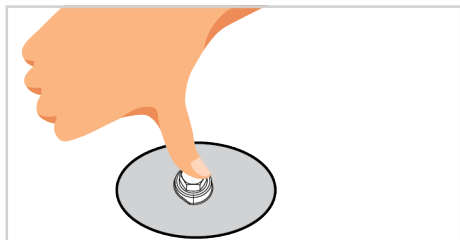
i Lorsque le type de gaz réglé du produit est modifié, l'étiquette indiquant le type de gaz réglé doit également être modifiée.

Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

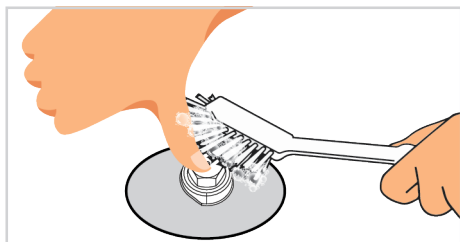
Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Après la conversion correcte des injecteurs, pour chaque injecteur doit être vérifié la fuite de gaz.

1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande cor-

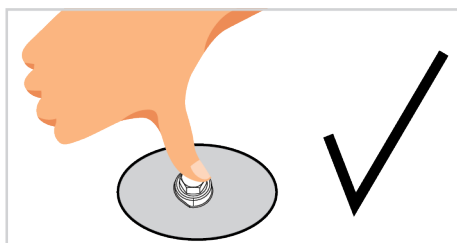
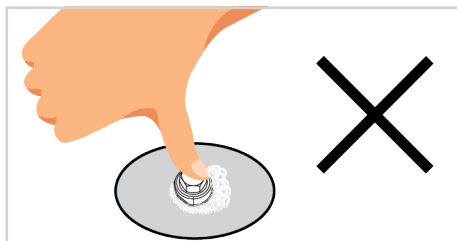
respondant est tourné sur on et maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.



3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au raccord de l'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au raccord de l'injecteur, l'eau savonneuse commence à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur avec une force raisonnable et répétez l'étape 3 une fois de plus.



4. Si la mousse persiste, coupez immédiatement l'application du gaz sur le produit et appelez un agent de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas le produit tant que le service agréé n'est pas intervenu dans le produit.



5 Première utilisation

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

5.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.

4. Veuillez attendre que le four refroidisse.

5. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

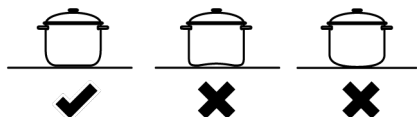
Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

6 Utilisation de la table de cuisson

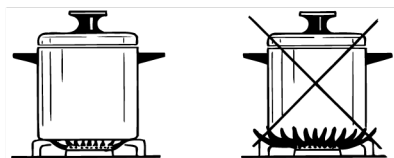
6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- Évitez d'utiliser des casseroles/poêles déséquilibrées et facilement inclinables sur la table de cuisson.



- Évitez de chauffer les casseroles/poêles et les poêles à vide. Les casseroles et l'appareil pourraient être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson devient chaude. Évitez donc de poser des casseroles ou poêles en plastique sur la surface de cuisson. Nettoyez immédiatement ces matériaux sur la surface.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.

- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Évitez de placer les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/zones.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.
- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.



Tailles de casseroles/poêles recommandées

Type de brûleur de la plaque de cuisson	Diamètre de la casserole - cm
Brûleur auxiliaire	12 - 18
Brûleur normal	18 - 20
Brûleur rapide - Brûleur wok	22 - 24

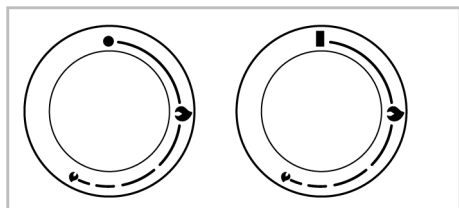
N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des

surfaces et des boutons à proximité. De plus, si la surface de cuisson de votre produit est en verre, une surchauffe se produira sur cette surface et le produit sera en-

dommagé. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

Bouton de commande de la plaque de cuisson



- ■ Position d'arrêt
- ▲ Petite flamme : puissance de gaz la plus faible
- ▲ Grande flamme : puissance de gaz la plus élevée

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson à l'aide des boutons de commande.

Chaque bouton commande le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il commande à partir des symboles sur le panneau de commande.

Lorsque le brûleur est éteint (position supérieure), il n'est pas alimenté en gaz. Après avoir allumé le brûleur, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Allumage des brûleurs à gaz

- ✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons d'allumage.

1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.

3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le. Répétez l'action jusqu'à ce que le gaz s'allume.
4. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
5. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

Extinction des brûleurs à gaz

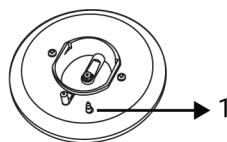
Réglez le bouton du brûleur en position Arrêt (haut).



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

Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

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



- 1 Sécurité de coupure du gaz

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

7 Utilisation du four

7.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

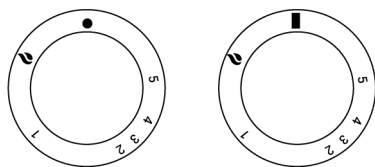
Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

Vous pouvez allumer l'éclairage de votre four en appuyant sur le bouton du voyant. Appuyez de nouveau sur le bouton du voyant pour l'éteindre.

7.2 Utilisation du four à gaz

Bouton de commande du four



● ■ Position d'arrêt

1-5 Niveaux de gaz du four
Gril à gaz

Vous pouvez contrôler votre four à l'aide du bouton de commande du four. En position d'arrêt (en haut), le four n'est pas alimenté en gaz. Après avoir allumé le brûleur du four, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton.

Niveau de gaz	Température (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	280

Bouton d'allumage

Il sert à allumer votre four. En cas de coupure de courant, le bouton d'allumage ne fonctionne pas.

Vous pouvez également allumer les brûleurs de la table de cuisson avec ce bouton.

Bouton de la lampe

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe de votre four grâce au bouton de la lampe. En cas de coupure de courant, la lampe et le bouton de la lampe ne fonctionnent pas.



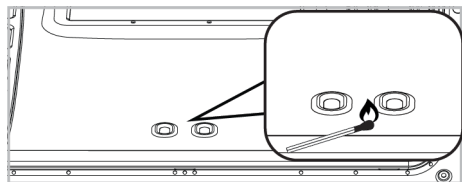
Le produit est équipé d'une souppape de sécurité. Lorsque la flamme s'éteint, l'alimentation en gaz est automatiquement coupée. Cela évite l'accumulation de gaz non brûlé.

Allumer le four à gaz

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

1. Ouvrir la porte du four.
2. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé et tournez-le **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le à nouveau.
4. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé pendant 3 à 5 secondes.

- ⇒ Répétez la procédure jusqu'à ce que le gaz libéré soit enflammé.
- Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
 - Sélectionnez la puissance de cuisson/le niveau de gaz souhaité.
 - S'il n'y a pas d'électricité, allumez le brûleur du four avec l'allume-gaz à partir du trou de contrôle d'allumage.



Éteindre le four à gaz

Tournez le bouton de commande du four à gaz sur la position d'arrêt (supérieure).



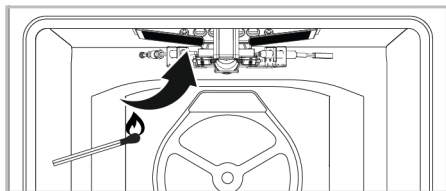
N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, fermez le bouton et attendez 1 minute. Aérez la pièce avant de réessayer d'allumer le brûleur. Il existe un risque de compression et d'explosion du gaz !

Utilisation du gril à gaz

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

- ✓ Le gril à gaz s'allume à l'aide du bouton d'allumage.
- Ouvrez la porte du four.
 - Maintenez le bouton enfoncé et tournez-le **dans le sens des aiguilles d'une montre** symbole du gril.
 - Appuyez et relâchez le bouton d'allumage.
 - Répétez la procédure jusqu'à ce que le gaz soit enflammé.

- Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
- Assurez-vous que le gril est allumé.
- S'il n'y a pas d'électricité, allumez le brûleur du gril avec l'allume-gaz à partir du trou de contrôle d'allumage.



Éteindre le gril à gaz

- Tournez le bouton de commande du four sur la position arrêt (en haut).



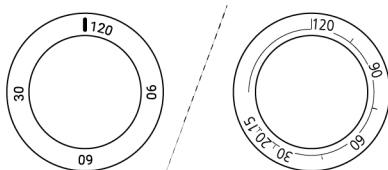
Les aliments qui ne sont pas adaptés à la cuisson au gril présentent un risque d'incendie. Ne faites griller que des aliments adaptés à une cuisson au gril intense. De plus, ne placez pas les aliments trop loin du gril. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



Il y a un risque de compression et d'explosion du gaz !

N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, fermez le bouton et attendez 1 minute. Aérez la pièce avant de réessayer d'allumer le brûleur. Il existe un risque de compression et d'explosion du gaz !

Minuterie



La minuterie n'a aucun effet sur les fonctions du four. Elle sert à vous avertir. Vous pouvez par exemple utiliser le réveil lorsque vous souhaitez mettre les aliments au four.

à une heure précise. Dès que le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

Réglage de la minuterie

1. En tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre, vous pouvez déterminer combien de temps après lequel l'alarme retentira.

2. Une fois le temps programmé écoulé, le bouton tourne automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour effectuer une rotation complète et l'alarme retentit. Le four ne s'éteint pas à la fin du réglage de la minuterie. Tournez le bouton de commande du four sur la position d'arrêt pour éteindre le four.

8 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

8.1 Informations générales sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Selon les aliments, de la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître sur la vitre intérieure du four sous forme de suintement ou de gouttes. Ce phénomène courant peut se produire pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide pour essuyer la vitre intérieure lorsque le produit a refroidi après la cuisson.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous garantit des performances de cuisson optimales. Respectez toujours les informations fournies par le fabricant des ustensiles de cuisine externes que vous utiliserez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Niveau de gaz	Durée de cuisson (en min) (environ)
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	3	1	60 ... 70
Tarte aux fruits	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	3	1	60 ... 70
Tarte	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	3	1	60 ... 70
Biscuit	Plateau standard *	4	1-2	30 ... 40
Levain de pâte	Plateau standard *	3-4	1-2	40 ... 50
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	3	1-2	60 ... 70
Biscuits	Plateau standard *	4	1-2	30 ... 40
Sandwich Victoria	Plateau standard *	3	1	30 ... 35
Pâtes	Plateau standard *	4	1-2	50 ... 55

Pour le préchauffage, veuillez régler le bouton de commande au maximum pendant 10 minutes en position 5, puis ajustez le bouton au niveau de gaz défini dont vous avez besoin.

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

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

8.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Niveau de gaz	Durée de cuisson (en min) (environ)
Agneau rôti	Plateau standard *	3-4	3	34 ... 45 par 450 g + 30
Rôti de bœuf	Plateau standard *	3-4	3	100 ... 130 par 450 g + 30
Turquie	Plateau standard *	3	3	100 ... 130 par 450 g + 30
Volaille	Plateau standard *	3	1-2	100 ... 130 par 450 g + 25
Casserole	Plateau standard *	4	1-2	90 ... 120
Poisson	Plateau standard *	3	1-2	45 ... 55

Pour le préchauffage, veuillez régler le bouton de commande au maximum pendant 10 minutes en position 5, puis ajustez le bouton au niveau de gaz défini dont vous avez besoin.

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

8.1.3 Grille

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

informations générales

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

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.

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

Table barbecue

Aliment	Préparation/mise en place	Durée de cuisson (en min) (environ)
Faire du pain grillé à partir de pain		3 ... 10
Petits morceaux de viande, saucisses/pepperoni, salami		15 ... 20
Côtelettes, steaks de jambon, morceaux de poulet, etc.	Poulet sur une grille en position retournée	20 ... 25
Tous les poissons, filets de poisson, frites de poisson	Poisson entier et filets de poisson placés au fond du plateau	10 ... 20
Poisson avec pain croustillant		15 ... 20
Produits à base de pommes de terre précuities		15 ... 20
Pizza	Placé dans la base du plateau	12 ... 15
Aliments grillés/frits	Plat posé directement sur la base du gril	8 ... 10

9 Entretien et nettoyage

9.1 Consignes de nettoyage générales

informations générales

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.

Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antiroUILLES, les produits de nettoyage

abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Évitez de laver tout composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

9.2 Accessoires de nettoyage

Ne mettez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

9.3 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

Nettoyage des brûleurs à gaz

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

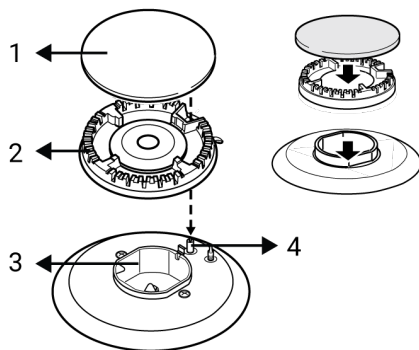
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents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

Assemblage des pièces des brûleurs

1. Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.
2. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur

à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.

3. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.



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

9.4 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux avec commande à bouton, essuyez le panneau et les boutons avec un chiffon doux humide et séchez avec un chiffon sec. Évitez de retirer les boutons et les joints situés en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox avec commande à bouton, évitez d'utiliser des produits de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

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

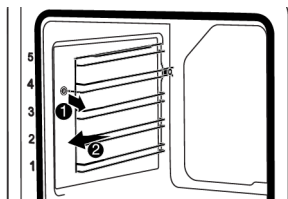
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

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



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

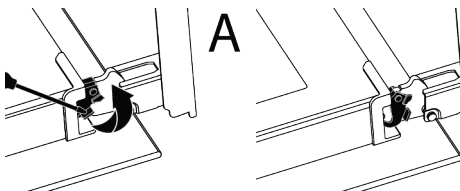
9.6 Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte,

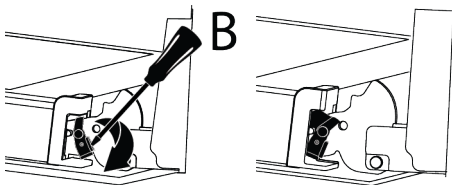
nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

Retrait de la porte du four

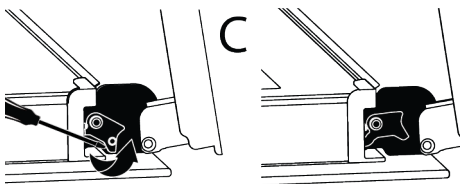
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



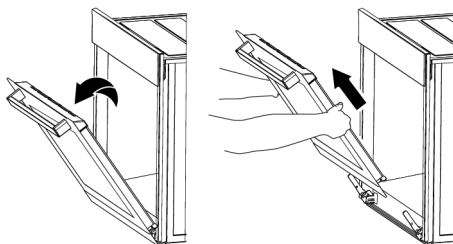
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



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



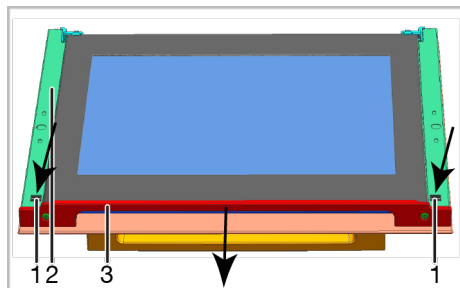
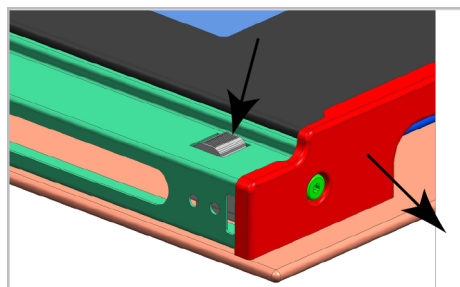
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

9.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

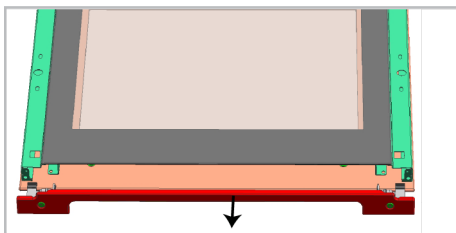
Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.

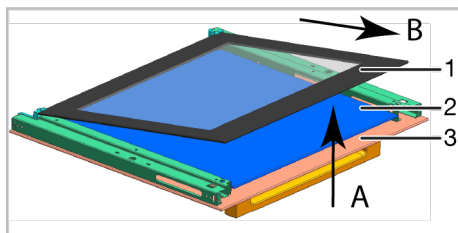


- 1 Languette
2 Cadre

3 Profilé



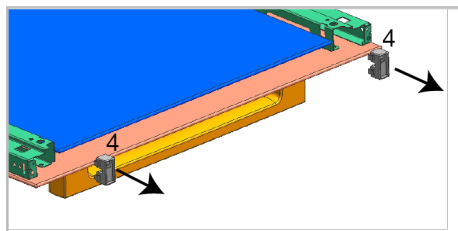
2. Comme illustré sur les figures ci-dessus, appuyez sur les languettes (1) et tirez le profilé (3) vers vous simultanément pour retirer le profilé fixé sur la partie supérieure de la porte avant.



- 1 Panneau vitré du fond
2 Panneau vitré intérieur*
3 Panneau vitré extérieur

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3. Comme illustré sur la figure, soulevez légèrement le panneau vitré du fond (1) vers "A" et tirez-le vers "B"
4. Si votre appareil est équipé d'un panneau vitré intérieur, Tirez les éléments de raccordement du porte-verre au centre pour les libérer des panneaux vitrés comme l'illustre la figure.

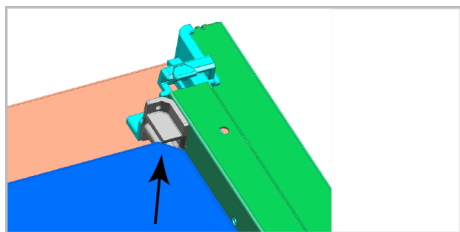


- 4 Élément de raccordement du porte-verre*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

5. Répétez cette opération pour retirer le panneau vitré intérieur (2). Lors du remontage de la porte, réinstallez d'abord le panneau vitré intérieur (2).
6. Comme illustré sur la figure, positionnez le panneau vitré de sorte qu'il s'insère dans l'encoche en plastique.

 Autrement, il ne s'insère pas complètement, ce qui pourrait l'exposer aux vibrations et le briser.



7. Quand vous installez le panneau vitré du fond (1), vérifiez que le côté imprimé du panneau est orienté vers le panneau vitré intérieur.
8. Autrement, il ne s'insère pas complètement, ce qui pourrait l'exposer aux vibrations et le briser..

 N'oubliez pas de placer les pièces de raccordement du porte-verre dans leurs encoches.

9. Please remember to place the glass holding connecting parts into their slots.
10. Enfin, appuyez sur les languettes du profilé pour qu'elles s'insèrent à nouveau dans leurs encoches.

9.8 Nettoyage de la lampe du four

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

Remplacement de la lampe du four informations générales

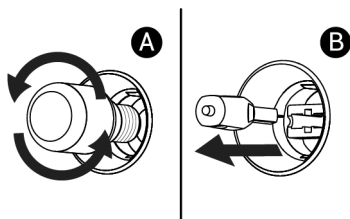
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



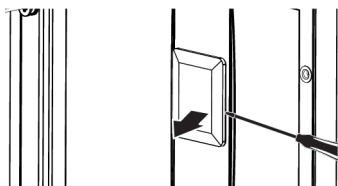
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



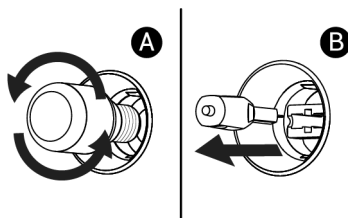
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



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

10 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement.
>>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Il n'y a pas de courant. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

Il n'y a pas de gaz.

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

Si le brûleur du grill ne s'allume pas

- La goupille de la porte est coincée. >>> Relâchez la goupille de sécurité située sur le côté droit du four, d'où elle est fixée avec votre main.

La cuisson est trop longue.

- La pression du gaz est faible. >>> Augmentez le niveau de gaz.



