

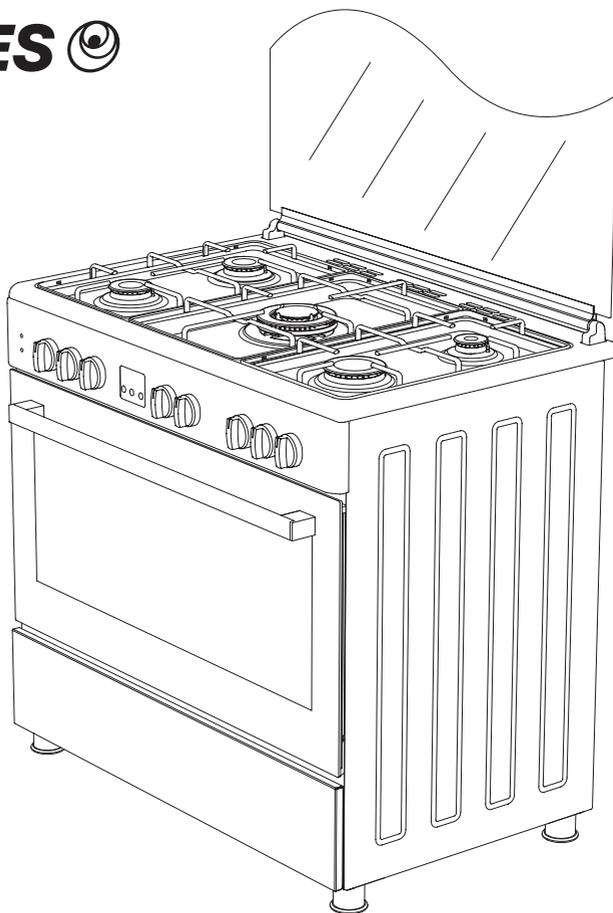
FREE STANDING OVEN

90x60 Gas & Electrical Oven

90x60cm Cuisinière à Table Gaz et Four Électrique

ROSIÈRES 

RGM9095IN



USER MANUAL **GB**

MANUEL D'INSTRUCTIONS **FR**

Dear User,

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

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

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

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

* Mark the products as option.

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

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	7
Important Warnings.....	8
Electrical Wiring Scheme.....	9
Gas Hose Passage Way.....	10
Chain Lashing Illustration.....	11
Installation Of Your Oven.....	11
Technical Features Of Your Oven.....	12
Reduced Flame Gas Cock Adjustment.....	13
Reduced Gas Flow Rate Setting For Hob Taps.....	13
Description Of Oven.....	14
Description Of The Control Panels.....	15
Using The Burner Groups.....	15
Installation Of The Oven Feet.....	16
Splash Back and Telescopic Leg.....	17
Using Oven Section.....	18
Catalytic Walls.....	19
Chicken Roasting.....	19
Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass.....	20
Changing The Oven Lamp.....	20
Maintenance And Cleaning.....	21
Installation Of The Oven Door.....	22
Accesories.....	23
Removal Of The Lower And Upper Burner And Installation Of The Injector To The Gas Oven.....	24
If Your Oven Does Not Operate.....	25
Environmentally-Friendly Disposal and Package Information.....	25
Timer.....	26

IMPORTANT WARNINGS

- 1.WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.
- 2.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 3.WARNING:**While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.
- 4.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 5.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 6.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 7.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 8.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 9.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 10.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

11. Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

12. The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.

13. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

14. There are additional protective equipment to prevent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

15. "This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance."

16. "Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate."

17. "These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read."

18.“Do not operate the system for more than 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

19.Do not use steam cleaners to clean the appliance.

20.Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

21.NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

22.Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.

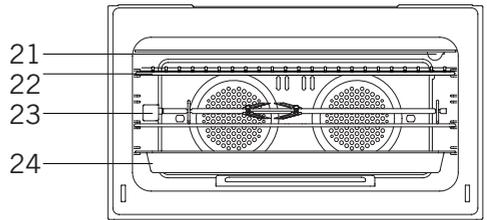
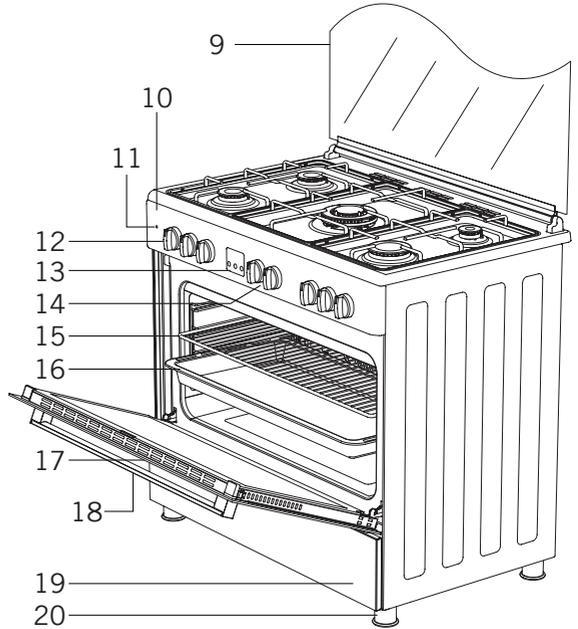
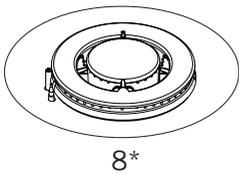
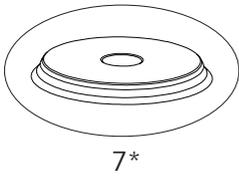
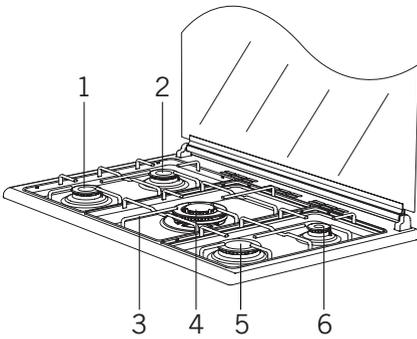
23.After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

24.Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

25.Pay attention for not to touch the heating elements.

26.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- 1. Middle Burner
- 2. Middle Burner
- 3. Trivet
- 4. WOK Burner
- 5. Large Burner
- 6. Auxiliary Burner
- 7. Hot Plate
- 8. WOK Burner

- 9. Glass Door
- 10. Control Panel
- 11. Led Lamp
- 12. Oven Control Knobs
- 13. Digital Timer
- 14. Hob Control Knobs
- 15. Wire Grill
- 16. Deep Tray

- 17. Door
- 18. Handle
- 19. Lower Cabinet Door
- 20. Telescopic Leg
- 21. Lamp
- 22. Grill
- 23. Chicken Roasting
- 24. Deep Tray

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1. Your cooker is adjusted in compliance with 220-240V, 50/60Hz for mono phase or 220-240V / 380-415V, 50/60Hz for three phase and 16 or 32 Ampere electric supply. If the mains is different from these values, contact your authorized service.

2. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system.

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

4. For disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection, must be incorporated in fixed wiring in according with the wiring rules.

Gas Connection and Security

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

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

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

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

5. Please use flexible hose for gas connection.

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

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

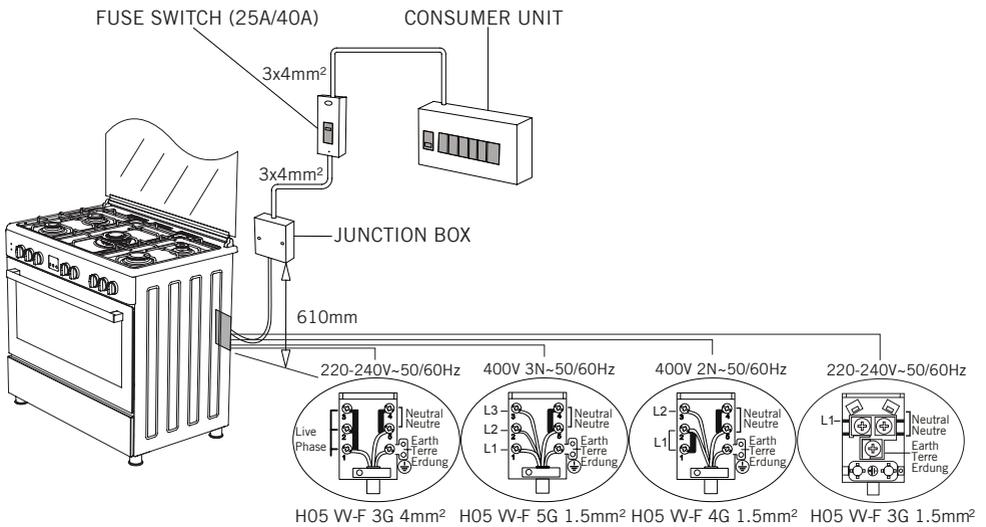
8. Caution! Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The flexible hose used should not be longer than 125 cm for safety.

9. RE-INSPECT THE GAS CONNECTION.

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

DO NOT MAKE GAS HOSE and ELECTRICAL CABLE OF YOUR OVEN GO THROUGH THE HEATED AREAS, ESPECIALLY THROUGH THE REAR SIDE OF THE OVEN. DO NOT MOVE GAS CONNECTED OVEN. SINCE THE FORCING SHALL LOOSEN THE HOSE, GAS LEAKAGE MAY OCCUR.

ELECTRICAL WIRING SCHEME



GAS HOSE PASSAGE WAY

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

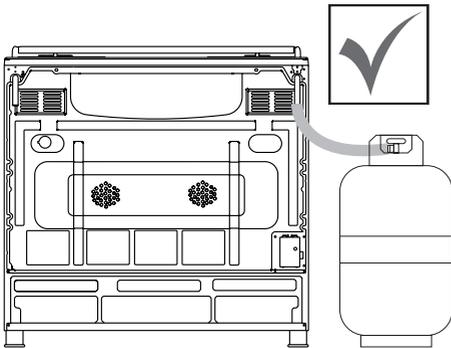


Figure 1

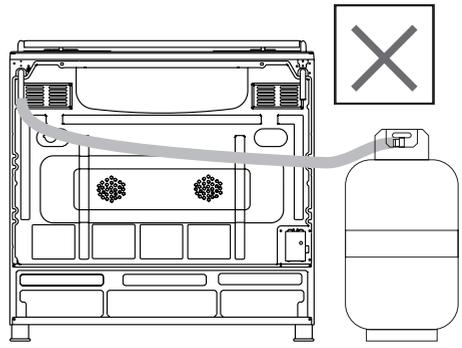
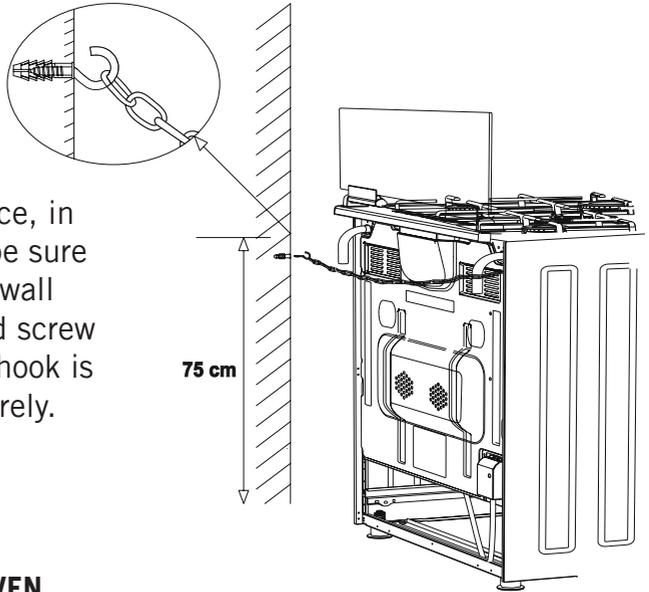


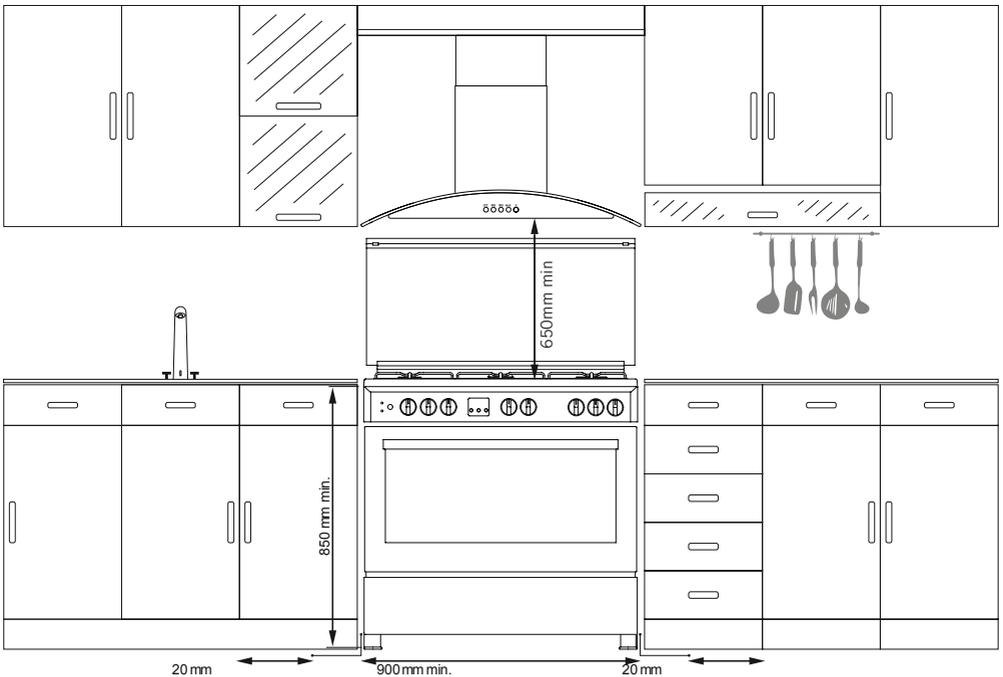
Figure 2

CHAIN LASHING ILLUSTRATION

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



INSTALLATION OF YOUR OVEN



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

Specifications	90x60 Cooker
Outer width	900mm
Outer depth	610mm
Outer height	925mm
Inner width	765mm
Inner depth	450mm
Inner height	370mm
Lamp power	15W
Bottom heating element	2000W
Top heating element	1500W
Grill heating element	2500W
Turbo Heating element	1250W x 2
Supply voltage	220-240V / 380-415V 50/60Hz

BURNER SPECIFICATIONS			G20,20 / G25,25 mbar	G30,28-30 G31,37 mbar
			Gas Naturel	LPG
Wok Burner	Injector	mm	1.40	0.96
	Power	KW	3.50	3.50
Rapid Burner	Injector	mm	1.15	0.85
	Power	KW	2.90	2,90
Semi-rapid Burner	Injector	mm	0.97	0.65
	Power	KW	1.70	1.70
Auxiliary Burner	Injector	mm	0.72	0.50
	Power	KW	0,95	0.95
Oven Burner	Injector	mm	1.45	1.00
	Power	KW	4.00	4.00
Grill Burner	Injector	mm	1.20	0.85
	Power	KW	2.70	2.70

REDUCED FLAME GAS COCK ADJUSTMENT

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

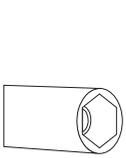


Figure 3

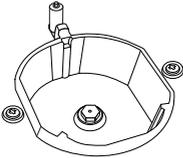


Figure 4

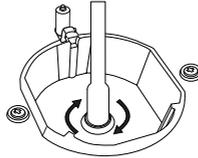
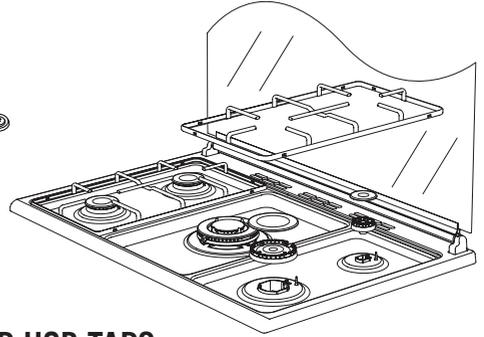


Figure 5



REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

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

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the 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.

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

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

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

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

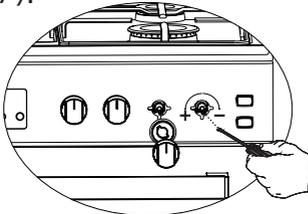


Figure 6

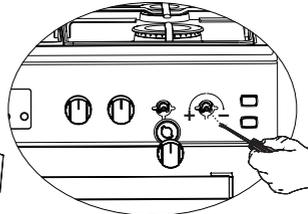


Figure 7

DESCRIPTION OF OVEN

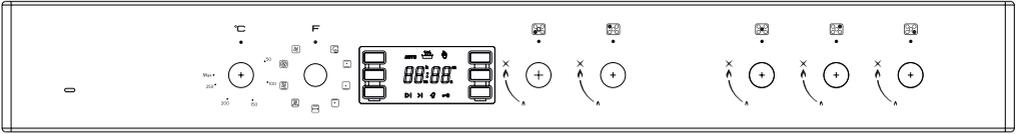
	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element
	Flame		Ignition lighter

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 50 - 280 degree.

MECHANIC TIMER KNOB (Optional); In order to operate the oven, timerswitch should be adjusted to desired time from 0-90 minute. You can use cooking time table.

						
Front right burner (small burner)	Rear right burner (middle burner)	Wok burner or hotplate	Front electric hot plate	Rear electric hot plate	Rear left burner (middle burner)	Front left burner (big burner)
						
Grill burner or heating element	Oven burner (optional) or heating element	Timer (optional)	Thermostat (optional)	Turnspit	Lamp	Ignition lighter

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANELS



ROSIÈRES ©

USING THE BURNER GROUPS

1. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open 🔥
2. Our gas ovens top and bottom burner working system is one by one. When you want use your preference burner, before you must make press the tap knob and wait nearly 5-10 second. Then you can to inflame through with automatic ignition system (optional) or match. You must wait 10-15 second after inflame to have press by tap knob and after you can make allow the knob. If you can not made this operation you must try again.
3. The cocks controlling the gas cookers have special mechanism. In order to light the cooker;
4. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left). All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed. (OPTIONAL)
5. If your oven has ignition system from push button switch please press and turn gas valve open position and same time press ignition button.
6. In models with security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must make press the knob and turn antilock wise. After the ignition (with optional automatic ignition system or match) you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation.
7. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. After 15 seconds, if the burner does not ignite, then stop and if you are trying to ignite the oven then open the door and wait a minimum of one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

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

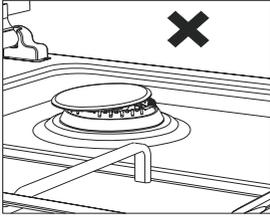


Figure 8

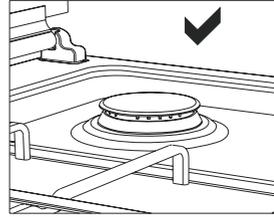


Figure 9

WOK Burner	26-32cm
Big Burner	22-26cm
Normal Burner	18-22cm
Small Burner	12-18cm



False



False



False



True

INSTALLATION OF THE OVEN FEET

In order to install the oven feet;

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (Figure 10). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (Figure 11).

2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.

3. If your oven has plastic food as in (Figure 12) you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

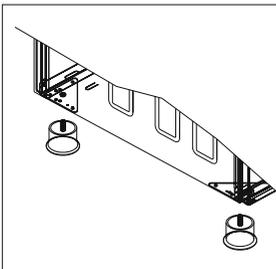


Figure 10

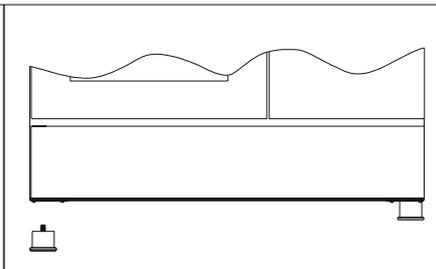


Figure 11

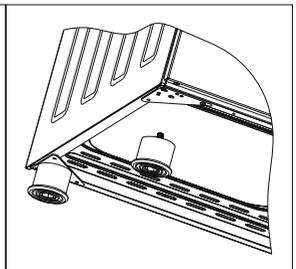


Figure 12

Splash Back and Telescopic Leg

Splashback is enclosed protective foil. Please remove the packaging before use.

Telescopic foot screws to the mounting location must be located in the lower corner of the oven. You want associated with foot screws you can adjust the foot height setting squeezing.

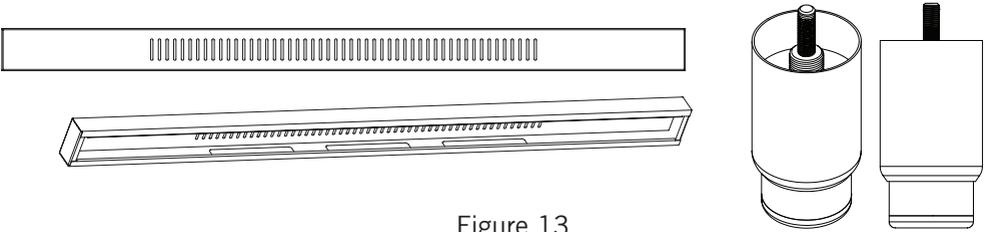


Figure 13

Packaging Locations

Splashback styrofoam rear and at the bottom is located in a special compartment. Telescopic feet on the bottom left of the back of the styrofoam is located in a special slot.

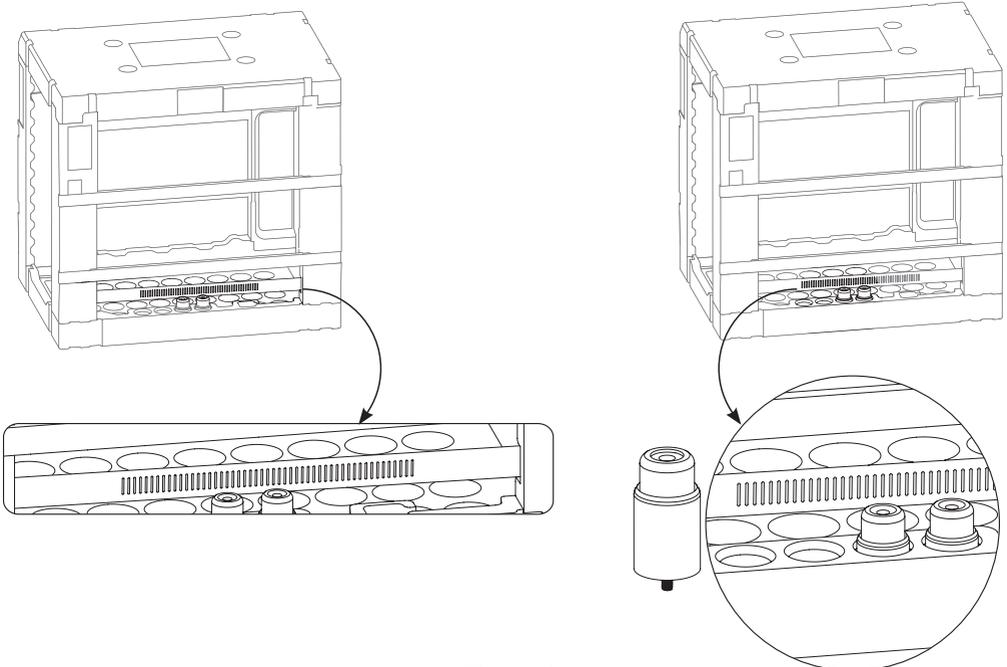


Figure 14

USING OVEN SECTION

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

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

3. Open the oven cover at level 1 and use the safety panel when grilling on your oven

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

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

6. Cake forms while cooking cake gives better result.

7. MECHANIC TIMER KNOB (Optional): In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.

Meals	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Time (min.)
Creamed cake	150-170	2	30-35
Pastry	200-220	2	35-45
Biscuit	160-170	3	20-25
Cookie	160-170	3	20-35
Cake	160-180	2	25-35
Braided cookie	200-220	2	30-40
Filo Pastry	180-220	2	35-45
Savory pastry	160-180	2	20-30
Lamb meat	210-230	1	90-120
Veal	210-230	1	90-120
Mutton	210-230	1	90-120
Chicken (pieced)	210-230	1	75-100
Fish	190-210	2	40-50

CATALYTIC WALLS*

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

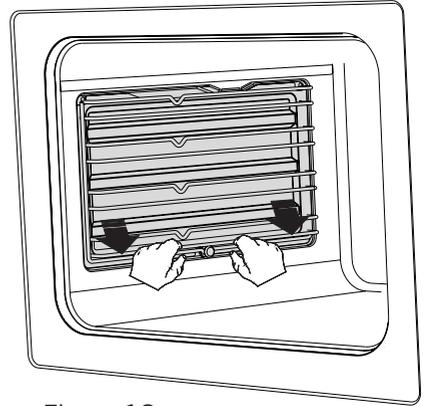


Figure 18

Removing the catalytic walls

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

CHICKEN ROASTING*

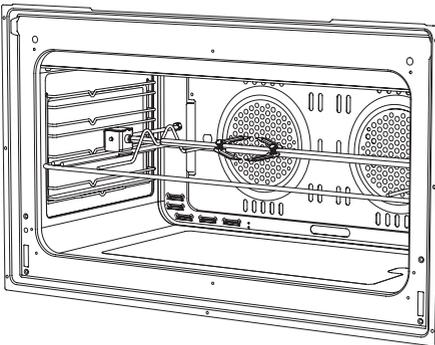


Figure 19

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

“Always grill with the oven door closed”

CCGM9055PX, catalytic walls and chicken roasting for option.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 20 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 21. Then remove the inner-glass as shown in Figure 22. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

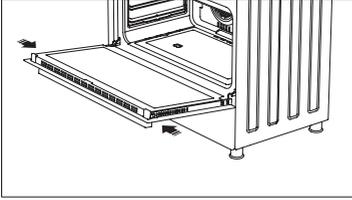


Figure 20

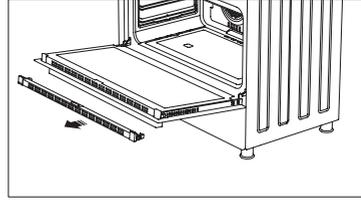


Figure 21

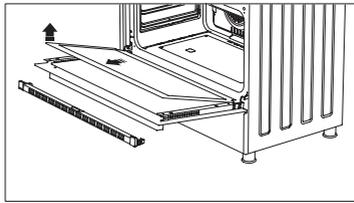


Figure 22

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp. (The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current)

1- First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2- Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3- Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:

- 230 V, AC, 15 W, Type E14

4- Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

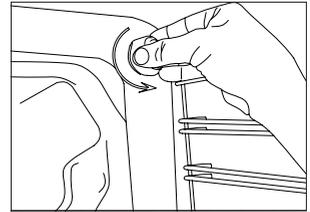


Figure 23

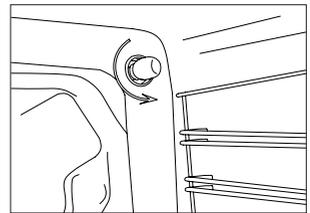


Figure 24

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

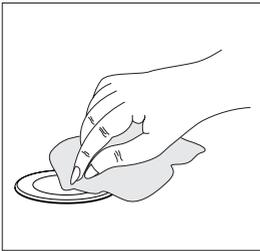


Figure 25

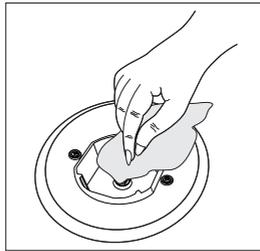


Figure 26

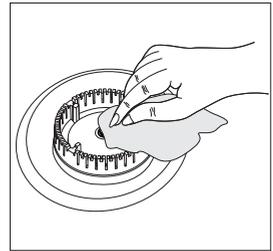


Figure 27

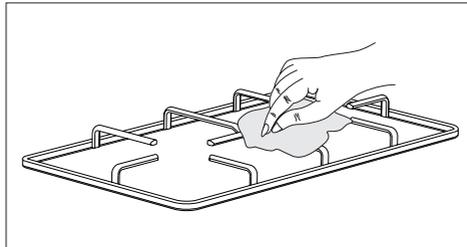


Figure 28

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

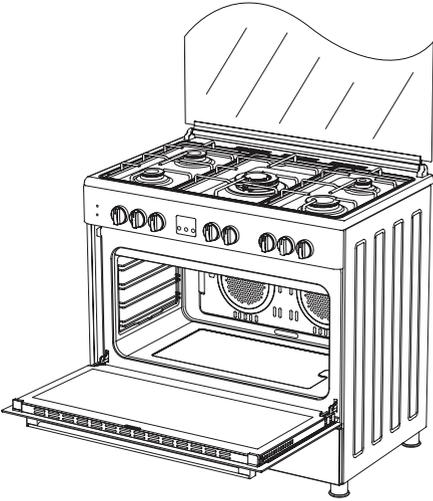


Figure 29

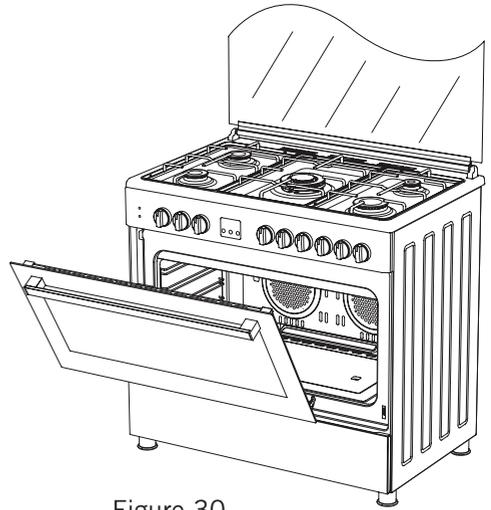


Figure 30

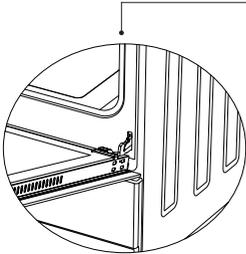


Figure 29.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 29.1**.

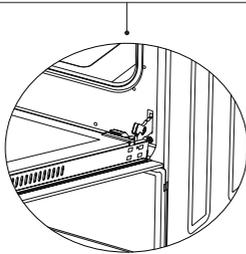


Figure 29.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 29.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

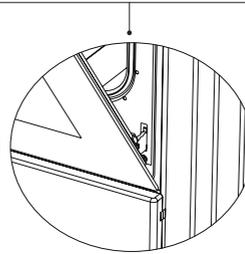


Figure 30.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 30.1**.

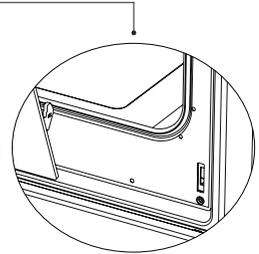
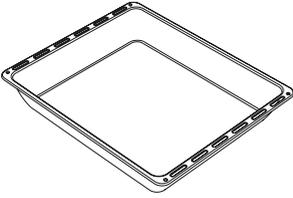


Figure 30.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 30.2**.

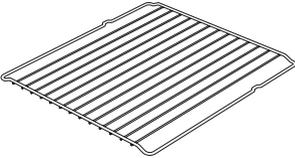
In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

ACCESSORIES



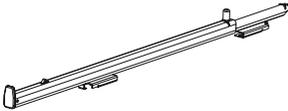
Deep Tray

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



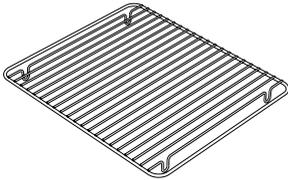
Wire Grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



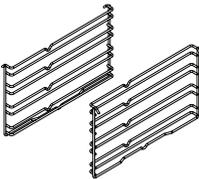
Telescopic Rail

With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



In Tray Wire Grill

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Lower and Upper Wire Racks

While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.



Coffee Pot Support Unit

Can be used for coffee pot.

REMOVAL OF THE LOWER AND UPPER BURNER AND INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

Removal of the Upper Burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in Figure 31. As shown in Figure 31.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

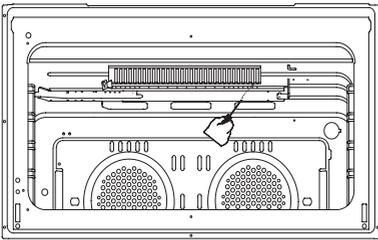


Figure 31

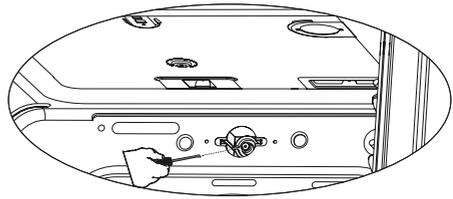


Figure 31.1

Removal of the Lower Burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 32, remove it with the help of a screw driver. As shown in Figure 32.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

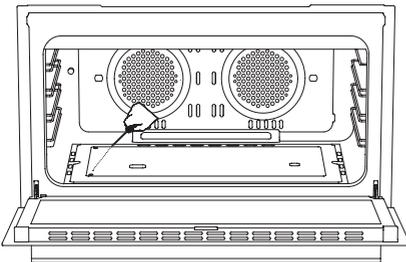


Figure 32

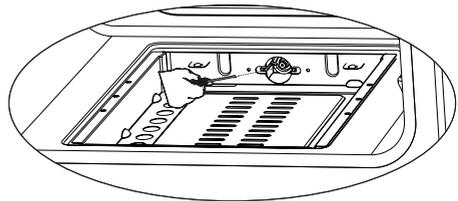


Figure 32.1

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

1. Please check main gas valve.
2. Gas hose is can be broken or bend.
3. Please check the connection of gas hose with oven.
4. Please check noise of gas rate.
5. Please check the gas valve, suitable or unsuitable for your oven.
6. If you can not to solve the problem, to apply manufacturer-supplier services agent or similar qualified persons.
7. We are recommended per 2 year chance your ovens gas valve.
8. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
9. Please check the electric network.
10. Please check the fuse.
11. Please check power supply cord for any damage problems.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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

Time of Day
Adjustment Button

Minus Button

Automatic
Cooking Button



Minute Minder
Button

Plus Button

Child Lock Button

SCREEN SYMBOLS

	<p>Automatic cooking Status Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> On: Full or Semi auto-cooking active Flashing: Auto cooking completed or power on condition Off: No auto cooking active
	<p>Oven Status Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> On: Timer relay is closed – cooking or ready for cooking Off: Timer relay is open – no cooking
	<p>Manual Cooking Status Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> On: Manual cooking Off: Auto cooking (auto symbol is on)
	<p>Semi Automatic Cooking Adjustment Mode Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> Flashing: Cooking duration adjustment mode , adjustment possible by + or – buttons
	<p>Full Automatic Cooking Adjustment Mode Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> Flashing = End of cooking Time adjustment mode, adjustment possible by + or – buttons
	<p>Minute Minder Status Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> ON: Minute minder alarm active Flashing: Minute minder adjustment mode , adjustment possible by + or – buttons OR current minute minder alarm completed OFF: Minute minder is not active
	<p>Child Lock Indication</p> <ul style="list-style-type: none"> ON: Child Lock is active OFF: Child Lock is inactive

POWER ON

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

TIME OF DAY ADJUSTMENT

Time of Day adjustment is only possible when no cooking program is in progress. Press  to enter the adjustment mode, the double dot symbol in between hours and minutes digits will start to flash. Using either  or  adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 5 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the .

SETTING THE MINUTE MINDER

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

Press  to enter the minute minder adjustment mode,  symbol will start flashing on the screen. Using either  or , adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 5 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the  button.

CANCELLING THE MINUTE MINDER

Any active minute minder function can be cancelled by pressing and holding  button for 3 seconds. The  symbol on the screen, indicating the active minute minder function, will disappear.

CANCELLING THE ALARM BUZZER SOUND

Once the adjusted minute minder duration is elapsed, the buzzer alarm will start to sound, accompanied by the flashing  symbol on the screen. Any button press will stop the alarm sound and this indication. If no button is pressed, the alarm sound will end automatically after 7 minutes, but the flashing symbol will go on.

SEMI AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to start cooking immediately for a specified duration. After the oven is set to the desired function and Temperature via the oven knobs:

1. Press the  button,  symbol will flash on the screen.
2. Using  or  buttons, adjust the desired cooking duration. **AUTO** symbol appears on the screen, whereas  disappears.
3. After 5 seconds of the last button press or by pressing  twice, the adjustment is completed.  symbol disappears , the display shows the current time of day.

FULL AUTOMATIC COOKING

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

1. Perform step 1 and 2 of the semi auto cooking as above (cooking duration adjustment).
2. Press  button once again,  symbol will start to flash.
3. Using  or , program the end of cooking time.  symbol will disappear but **AUTO** symbol will be still present on the screen. This indicates that an automatic cooking is programmed but cooking has not started yet.
4. After 5 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment will be completed,  symbol disappears from the screen the display shows the current time of day.

MANUAL MODE

Any automatic cooking in progress , can be cancelled by pressing and holding  button for 3 seconds. **AUTO** symbol will disappear and  will appear. In manual mode, the oven will be active depending on the status of the oven knobs.

AUTO COOKING END

After the automatic cooking has been completed, **AUTO** symbol will be flashing on the screen and the buzzer alarm will sound. Any button press will stop the alarm sound but the flashing symbol will go on till  button is pressed. The buzzer alarm will sound for 7 minutes if not stopped.

POWER INTERRUPTS

After any interrupt of mains power, your oven will be inactive after the power is restored, for safety reasons. After power on, the time of day digits and **AUTO** symbol will flash and the time of day has to be adjusted (see : power on).

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

CHILD LOCK

This function is intended to prevent any unauthorized modification of the timer settings. When this function is active, any button press except the  button itself, will be inactive.

To activate this function, press and hold the  button until  appears on the screen, approximately for 3 seconds. To deactivate it, do the same until the  symbol disappears.

Note: Any alarm sound can be stopped by any button press, even the child lock function is active.

PROGRAMMABLE OPTIONS

Alarm tone:

Whenever no adjustment mode is active, pressing and holding the  button will result in the currently valid buzzer tone being produced. By releasing and pressing the same button again, you may scroll through 3 available buzzer tones. The last heard buzzer tone will be automatically recorded as the selected tone.

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

Cher utilisateur,

Notre objectif est que ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans un excellent environnement de travail, en conformité avec le concept de qualité totale, vous donne totale satisfaction.

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

Note: Ce manuel d'instructions est préparé pour plus d'un modèle. Il se peut que certaines des caractéristiques spécifiées dans ce manuel ne soient pas disponibles dans votre appareil.

* Marquez les produits comme option.

“CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE SELON LES REGLEMENTS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ESPACE BIEN AERE. LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL.”

“Conforme au Standard DEEE”

TABLE DES MATIERES

Avertissements Importants.....	32
Présentation De L'appareil.....	35
Avertissements Importants.....	36
Connexion Électrique Schéma.....	37
Passage Pour Le Tuyau De Gaz.....	38
Schéma De Connexion De La Chaîne.....	39
Installation De Votre Four.....	39
Caractéristiques Techniques De Votre Four.....	40
Instructions Pour Le Changement De Gicleur.....	41
Réglage De La Réduction Du Débit De Gaz Pour Les Robinets De La Cuisinière.....	41
Description Du Four Et Des Panneaux De Commande.....	42
Tableaux De Bord.....	43
Utilisation De La Table De Cuisson.....	43
Installation Des Pieds Du Four.....	44
Dosseret et pieds ajustables.....	45
Utilisation Du Four.....	46
Parois Catalytiques.....	47
Rôtissage Du Poulet.....	47
Nettoyage Et Entretien De La Vitre De La Porte Avant Du Four.....	48
Changement De La Lampe Du Four.....	48
Maintenance Et Nettoyage.....	49
Assemblage de la porte du four.....	50
Les Accessoires.....	51
Desassemblage Des Bruleurs Du Haut Et Du Bas Du Four A Gaz Et Fixation Des Injecteurs.....	52
Si Votre Four Ne Fonctionne Pas.....	53
Mise Au Rebut Respectueuse De L'environnement Et Informations Relatives À L'emballage.....	53
Minuteur.....	54

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1.AVERTISSEMENT: Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit électrique du produit est ouvert avant de remplacer la lampe.

2.AVERTISSEMENT: Avant de toucher les bornes de connexion, il est indispensable de couper tous les circuits d'alimentation.

3.AVERTISSEMENT: Les parties accessibles du gril peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

4.AVERTISSEMENT: Des précautions doivent être prises lors de la cuisson avec des graisses et des huiles, car elles peuvent être dangereuses et provoquer un incendie.

5.AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ! Évitez de ranger les produits alimentaires sur la surface de cuisson.

6.AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

7.AVERTISSEMENT: Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.

8.AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

9. Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette. (ou les étiquettes de données)

10. Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. Par ailleurs, ledit appareil doit être raccordé et installé selon la législation applicable. Considérez les exigences relatives à la ventilation.

11. L'utilisation d'une cuisinière à gaz libère l'humidité et les produits de combustion dans la pièce où elle

est installée. En particulier lorsque l'appareil en cours d'utilisation, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée et que les trous de ventilation naturelle ne sont pas obstrués. Vous pouvez également installer un système de ventilation mécanique. (Hotte au-dessus du four) L'utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. On peut par exemple ouvrir une fenêtre ou, si possible, augmenter le niveau de ventilation d'un système de ventilation mécanique.

12. Les parties accessibles du gril peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.

13. AVERTISSEMENT: L'appareil est destiné à la cuisson. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage d'une pièce.

14. Un équipement de protection supplémentaire est fourni pour éviter que l'utilisateur ne touche par inadvertance aux portes du four. Cet équipement doit être installé s'il y a des enfants.

15. Cet appareil doit être installé selon les règlements et seulement dans un endroit bien aéré. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

16. Avant d'installer l'appareil, vérifiez les conditions locales (type de gaz et pression du gaz) et assurez-vous que les réglages de l'appareil sont appropriés.

17. Ces instructions sont applicables pour les pays dont les symboles sont indiqués sur l'appareil. Si le symbole du pays n'est pas disponible sur l'appareil, il convient de lire les instructions techniques pour adapter l'appareil aux conditions dudit pays.

18.N' exécutez pas le système pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, arrêtez le système et ouvrez la porte de la section et/ou attendez au moins 1 minute avant d'allumer le brûleur.

19.N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

20.Avant d'ouvrir la porte du four, nettoyer les résidus qui s'y trouvent. Laisser d'abord le four refroidir avant de refermer la porte.

21.N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau ; coupez d'abord l'alimentation et, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture, couvrez la flamme.

22.N'utilisez pas de produits de nettoyage durs et abrasifs ou des couteaux racleurs pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent enrayer ou érafler la surface.

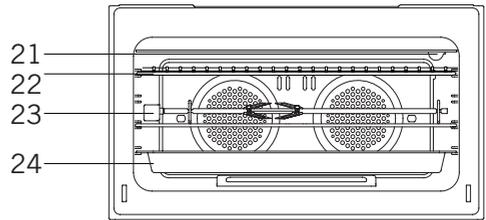
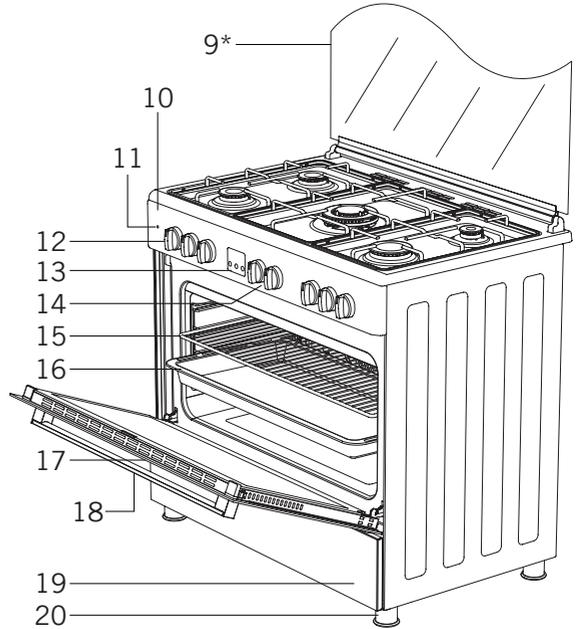
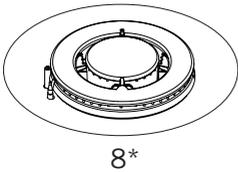
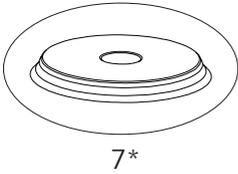
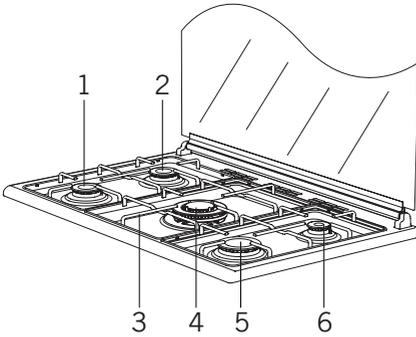
23.Après avoir introduit un plat, assurez-vous que le porte est bien fermée.

24.Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans sans supervision s'approcher de l'appareil.

25.Évitez de toucher les éléments chauffants, au risque de vous brûler.

26.Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents.

PRESENTATION DE L'APPAREIL



1. Brûleur Moyen
2. Brûleur Moyen
3. Grille
4. Brûleur Wok
5. Grand Brûleur
6. Brûleur Auxiliaire
7. Plaque Chauffante
8. Brûleur Wok

9. Porte en Verre*
10. Panneau de Commande
11. Lampe Led
12. Boutons de commande du four
13. Minuteur Digital
14. Boutons Plaques de Cuisson
15. Grille
16. Lèche-frite

17. Porte du Four
18. Poignée du Four
19. Tiroir abattant
20. Pied en Plastique
21. Lampe
22. Grille
23. Tournebroche
24. Lèche-frite

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Connections Electrique Et Sécurité

1. Votre four est conçu pour une alimentation électrique de 220-240 V monophasé ou 220-240V/380-415 V triphasé et un branchement électrique de 16 ou 32 ampère. Si vos canalisations sont différentes, veuillez contacter le service compétent.

2. L'installation électrique du four doit être uniquement effectuée par le réseau avec liaison de terre, installé selon les lois en vigueur. Si le réseau où se situe le four n'est pas conforme, veuillez alors immédiatement contacter un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par l'installation d'un four sur un réseau non-conforme au système terre.

3. Le câble électrique ne doit pas être en contact avec le plan de travail.

4. Quelques modèles sont fournis sans la prise. Dans ce cas, veuillez utiliser un câble agréé pour une connexion mono phase.

Branchement Du Gaz Et Sécurité

1. Avant de brancher votre appareil à l'arrivée de gaz, vérifiez que les catégories de gaz et les spécifications concernant la pression correspondent à celles de l'arrivée de gaz. Si nécessaire, contactez le service autorisé pour l'adaptation de la catégorie de gaz.

2. L'appareil doit être installé conformément aux lois en vigueur et doit être utilisé uniquement dans un endroit aéré. Bien lire les instructions avant l'installation et l'utilisation du matériel. Dans un souci de sécurité, l'appareil doit être installé et/ou mis en service par une personne compétente, comme le mentionnent les manuels de recommandations de sécurité du gaz.

3. L'appareil ne doit pas être installé dans une pièce sans fenêtre ou sans ouverture. S'il est installé dans une pièce sans porte donnant directement sur l'extérieur, une ouverture permanente est exigée. La circulation de l'air doit être de 2 m³/h par brûleur.

4. Le branchement du gaz peut être effectué par la droite ou par la gauche. N'oubliez pas de changer le robinet de la tuyère, la prise et le dispositif d'étanchéité.

5. Si vous effectuez le raccordement avec un tuyau en métal flexible, placez un joint d'étanchéité entre les deux.

6. Le diamètre interne du tuyau flexible, avec lequel le tuyau du butane est relié, doit être de 6mm pour les tuyaux à gaz de maison. Le diamètre interne du tuyau flexible, avec lequel le robinet du flexible est relié, doit être de 15 mm. Le tuyau doit être fermement fixé avec le robinet du flexible en serrant avec une pince. Le tuyau doit être remplacé avant sa date d'expiration.

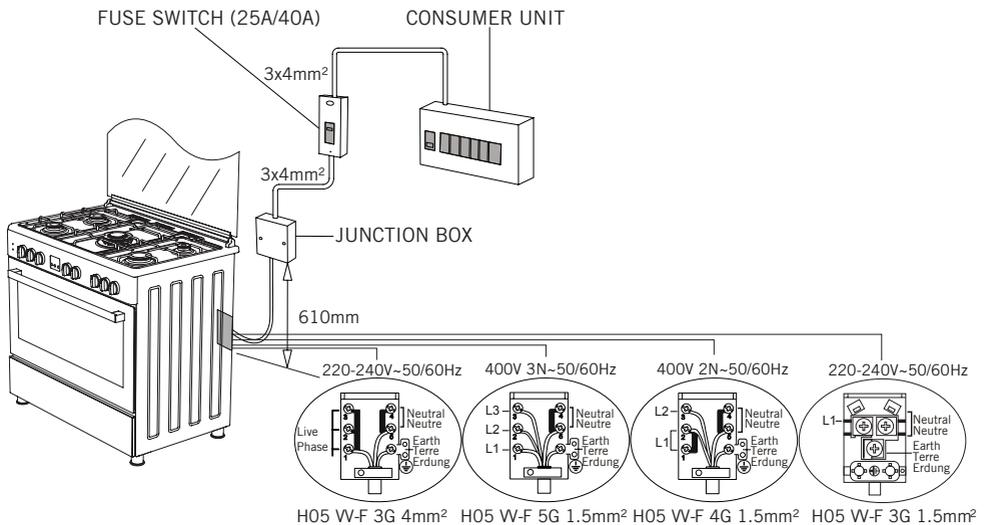
7. Attention! Pour le branchement du four avec la valve d'arrivée de gaz, le tuyau doit être court et assurez vous qu'il n'y ait aucun défaut d'étanchéité. Pour votre sécurité, le tuyau utilisé ne doit pas dépasser 125 cm.

8. VERIFIEZ UNE FOIS DE PLUS LE BRANCHEMENT DU GAZ.

9. Lorsque vous installez votre four, assurez-vous qu'il soit bien à niveau. En cas contraire, ajustez les pieds du four.

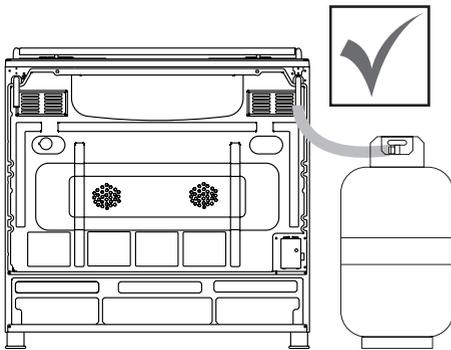
EN AUCUN CAS LE TUYAU DE GAZ ET LE CABLE ELECTRIQUE NE DOIVENT ENTRER EN CONTACT AVEC LES PARTIES CHAUFFANTES DU FOUR, TOUT PARTICULIEREMENT AVEC LA PARTIE ARRIERE DE L'APPAREIL. NE PAS BOUGER LE FOUR UNE FOIS CONNECTE. LE DEBRANCHEMENT DU TUYAU POURRAIT CREER UNE FUITE DE GAZ.

CONNEXION ÉLECTRIQUE SCHÉMA

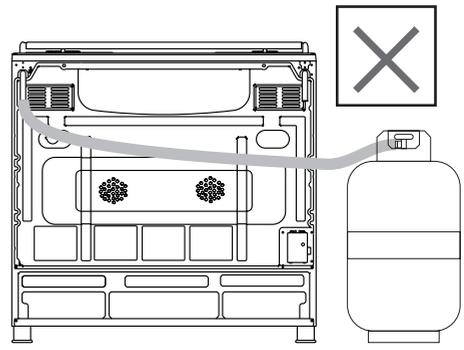


PASSAGE POUR LE TUYAU DE GAZ

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



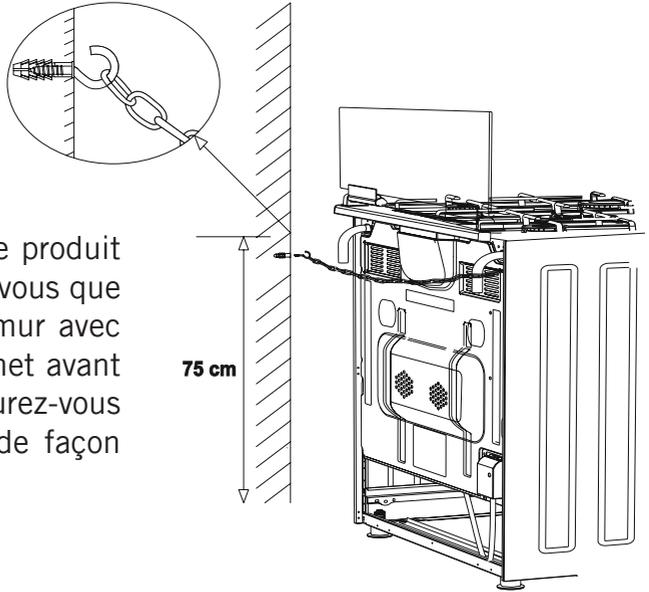
Dessin 1



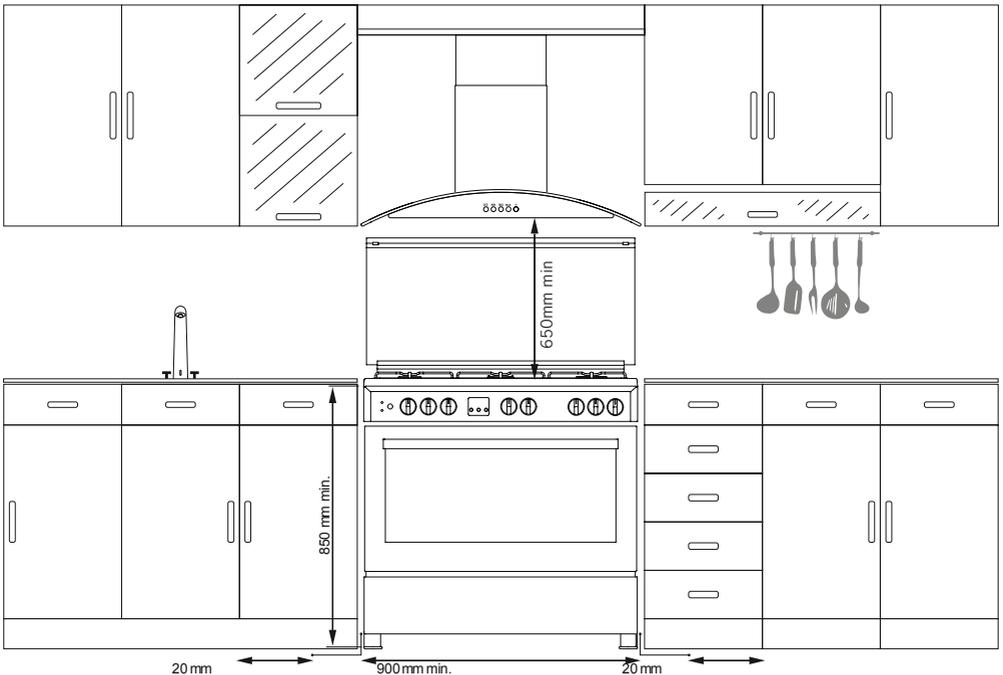
Dessin 2

SCHÉMA DE CONNEXION DE LA CHAÎNE

Pour être sûr d'utiliser le produit en toute sécurité, assurez-vous que le produit est fixé sur le mur avec une chaîne et un vis crochet avant d'utiliser l'appareil. Assurez-vous que le crochet est vissé de façon sécurisée sur le mur.



INSTALLATION DE VOTRE FOUR



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR

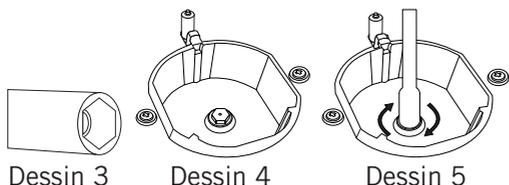
Caractéristiques	90x60 Cuisinière
Largeur extérieure	900mm
Profondeur extérieure	610mm
Hauteur extérieure	925mm
Largeur intérieure	765mm
Profondeur intérieure	450mm
Hauteur intérieure	370mm
Puissance ampoule	15W
Élément chauffant du bas	2000W
Élément chauffant du haut	1500W
Élément chauffant du grill	2500W
Élément chauffant turbo	1250W x 2
Tension d'alimentation	220-240V / 380-415V 50/60Hz

BRÛLEUR CARACTÉRISTIQUES			G20,20 / G25,25 mbar	G30,28-30 / G31,37 mbar
			Gas Naturel	LPG
Brûleur Wok	Injecteur	mm	1.40	0.96
	Puissance	KW	3.50	3.50
Brûleur Fort	Injecteur	mm	1.15	0.85
	Puissance	KW	2.90	2.90
Brûleur Normal	Injecteur	mm	0.97	0.65
	Puissance	KW	1.70	1.70
Brûleur Auxiliaire	Injecteur	mm	0,72	0,50
	Puissance	KW	0,95	0.95
Brûleur Inférieur	Injecteur	mm	1.45	1.00
	Puissance	KW	4.00	4.00
Brûleur Supérieur	Injecteur	mm	1.20	0.85
	Puissance	KW	2.70	2.70

INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DE GICLEUR

1. Veuillez utiliser un tournevis spécial pour enlever et installer le gicleur (Dessin 3)

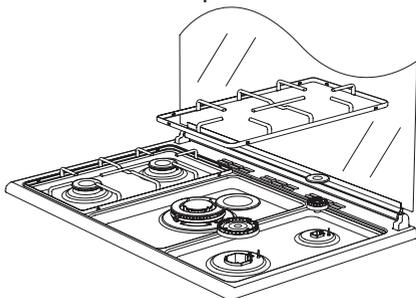
2. Retirez le gicleur (Dessin 4) du brûleur avec le tournevis spécial et installez le nouveau gicleur (Dessin 5).



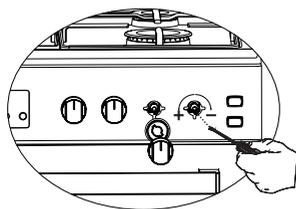
Dessin 3

Dessin 4

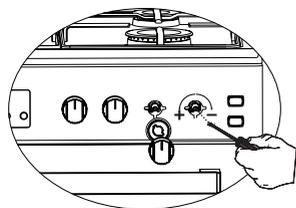
Dessin 5



RÉGLAGE DE LA RÉDUCTION DU DÉBIT DE GAZ POUR LES ROBINETS DE LA CUISINIÈRE



Dessin 6



Dessin 7

1. Allumez le brûleur à ajuster et tournez le bouton en direction de la position réduite.

2. Retirez le bouton du robinet à gaz.

3. Utilisez un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit. Pour le GPL (Butane - Propane), tournez la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, tournez la vis une fois dans le sens antihoraire. « La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6 à 7 mm.

4. Si la flamme est plus élevée que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. Dans le cas contraire, tournez-la dans le sens antihoraire.

5. En guise de dernier contrôle, mettez le brûleur à la fois dans les positions Flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

La position de la vis peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé pour votre appareil.

Il vous faut régler soigneusement la flamme de votre four en fonction du type de gaz, pour cela vous réduisez la flamme en tournant avec un petit tournevis, comme indiqué ci-dessous, avec le tournevis au milieu du robinet de gaz, avec changement de buse si nécessaire (Dessin 6 & 7).

DESCRIPTION DU FOUR et des PANNEAUX DE COMMANDE

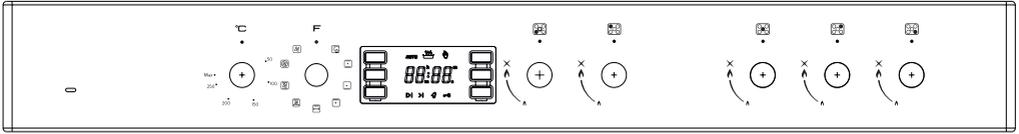
	Tourne broche (Grill poulet)		Décongélation
	Convection naturelle		Chaleur pulsée
	Lampe		Chaleur tournante
	Sole brassée		Turbogrill
	Rôtisserie		Gril seul
	Grill + lampe		Voûte seule
	Minuterie électrique		Sole seule
	Flamme		Allumage de la table

BOUTON DU THERMOSTAT: Pour faire marcher votre four, le thermostat doit être réglé à la température désirée. Vous pouvez régler le thermostat entre 50 et 280 degrés.

BOUTON MINUTERIE MECANIQUE (en option): Pour faire marcher votre four, la minuterie doit être réglée sur le temps désiré.

						
Brûleur avant droit	Brûleur arrière droit	Wok Brûleur	Plaque chauffante avant	Plaque chauffante arrière	Brûleur arrière gauche	Brûleur avant gauche
						
Brûleur de grill ou élément de chauffage	O brûleur du four élément de chauffage	Minuteur (optionnel)	Thermostat (optionnel)	Tournebroche	Lampe	Allumage

TABLEAUX DE BORD



ROSIERES ©

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

1. ● Fermé 🔥 Entièrement ouvert 🔥 A moitié ouvert

2. Afin d'assurer une utilisation optimale, assurez vous que la casserole utilisée ait un fond plat, et utilisez des casseroles aux dimensions indiquées ci-dessous. Le robinet de contrôle de la cuisinière à gaz ont un mécanisme spécial. Afin d'allumer la cuisinière;

3. Toujours presser la commande en avant et faire apparaître le symbole de la flamme en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (gauche). Tous les voyants fonctionnent et seul le bec que vous contrôlez doit être allumé. Maintenez la commande appuyée jusqu'à ce que le voyant soit en marche.

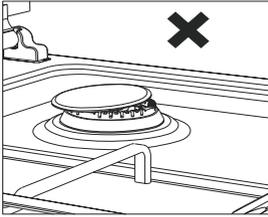
4. Pour les modèles munis d'un système de sécurité, quand la flamme de la cuisinière est éteinte, la valve de contrôle coupe le gaz automatiquement. N'utilisez pas pendant plus que 15 secs l'allumage. Si après ces 15 secondes le brûleur ne s'allume pas, arrêter pendant quelques instants et si vous essayez d'allumer le four, ouvrir la porte et attendez au moins 1 minute avant de réessayer.

5. Si le brûleur s'est éteint pour l'une ou l'autre raison, éteignez celui-ci et attendez minimum une minute avant de le rallumer.

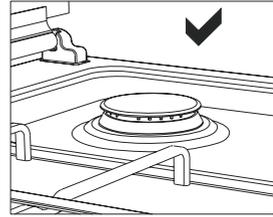
6. Pour faire marcher les brûleurs avec un système de sécurité pour le gaz, il faut appuyer sur le bouton et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

7. Après l'allumage (avec le système d'allumage automatique en option ou une allumette), il vous faut attendre environ 5-10 secondes pour que le système de sécurité soit activé.

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



Dessin 8



Dessin 9

Brûleur Wok	26-32cm
Grand Brûleur	22-26cm
Brûleur moyen	18-22cm
Brûleur auxiliaire	12-18cm

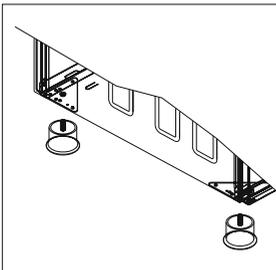


INSTALLATION DES PIEDS DU FOUR

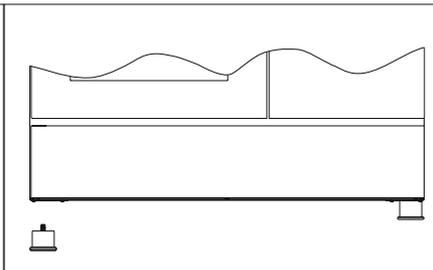
Afin d'installer les pieds du four;

1. Les vis d'installation des pieds sont positionnées en dessous du four (Dessin 10). Des écrous de fixation sont situés sur ces vis dans le but de fixer les pieds (Dessin 11). Complétez l'installation des pieds en vissant les pieds à l'écrou (Dessin 12).

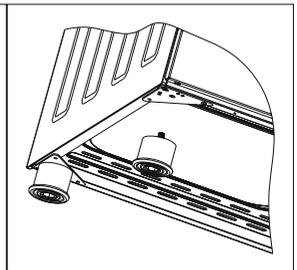
2. Vous pouvez stabiliser votre four en serrant ou desserrant les vis selon le type de surface.



Dessin 10



Dessin 11

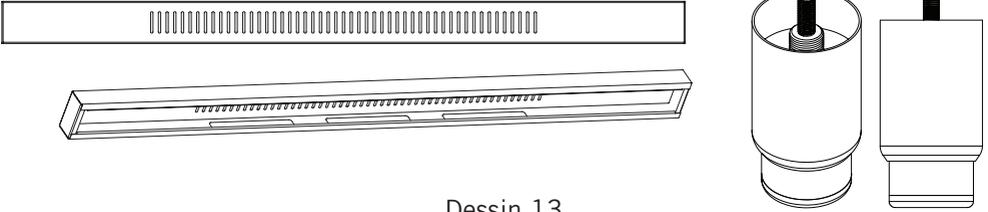


Dessin 12

Dosseret et pieds ajustable

Le dosseret est enfermé dans un film de protection. Veuillez retirer l'emballage avant utilisation.

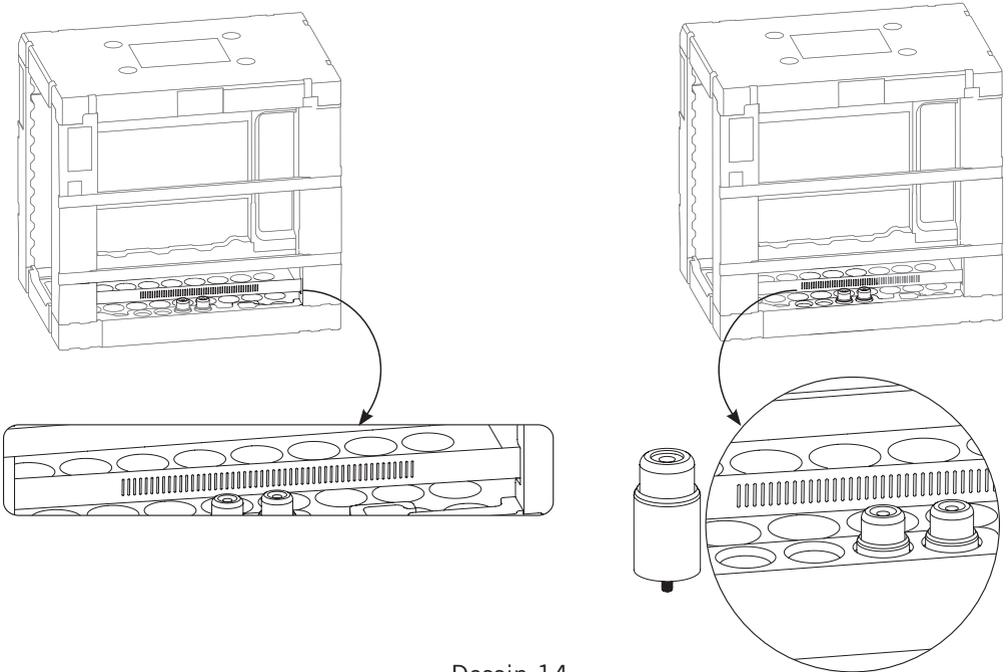
Les pieds ajustables doivent être vissés dans les coins situés sous le four. La hauteur des pieds est ajustable par un simple mouvement de vissage/dévisserie.



Dessin 13

Emplacement des éléments lors de l'installation de l'appareil :

Le dosseret et les pieds ajustables sont rangés dans le compartiment situé en bas à l'arrière de l'appareil (cf. dessin ci-dessous)



Dessin 14

UTILISATION DU FOUR

1. Les brûleurs à gaz du four en haut et en bas fonctionnent indépendamment l'un de l'autre. Lorsque vous voulez utiliser votre brûleur préféré, il vous faut d'abord appuyer sur le bouton et attendre environ 5-10 secondes. Vous pouvez alors allumer les brûleurs avec le système d'allumage automatique (en option) ou une allumette. Il vous faut maintenir la pression sur le bouton pendant 10-15 secondes après l'allumage.

2. Vous pouvez ensuite relâcher le bouton. Si ça ne reste pas allumé, il vous faut recommencer. Une fois le four allumé, vous pouvez fermer la porte du four 3-4 minutes après.

3. Lors de la première utilisation de votre four, une odeur due à l'utilisation des éléments chauffants se dégagera. Afin de faire disparaître cette odeur, laissez le four rempli en marche pendant 45 minutes. Afin d'utiliser votre four; la commande du four doit être tournée et le contact doit être mis.

4. Les différents types de repas possibles, les temps de cuisson, et le réglage du Thermostat (en option) sont mentionnés dans la table de cuisson. Les données présentées dans la table de cuisson sont des données typiques obtenues lors de tests réalisés dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver plusieurs saveurs adaptées à votre goût selon vos habitudes de cuisine et d'utilisation.

5. Ouvrez votre four en position 1 et utilisez le panneau de sécurité quand vous utilisez le grill.

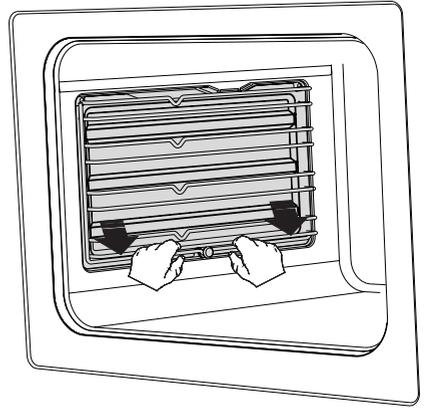
6. Temps de cuisson: les résultats peuvent varier selon: le voltage, local la qualité, la quantité ou la température du matériel. Pendant le temps de cuisson au four, la vitre du four doit être ouverte fréquemment.

7. Sinon, la circulation de la chaleur peut être perturbée et les résultats peuvent alors changer; Utiliser des moules à gâteau lors de la cuisson permette l'obtention d'un meilleur résultat.

Plats	Temperature (°C)	Position de la grille	Temps De Cuisson (min.)
Gâteau a la crème	150-170	2	30-35
Pâtisserie	200-220	2	35-45
Biscuit	160-170	3	20-25
Cookie	160-170	3	20-35
Gâteau	160-180	2	25-35
Brioche	200-220	2	30-40
Pâte filo	180-220	2	35-45
Pâtisserie aromatisée	160-180	2	20-30
Viande d'agneau	210-230	1	90-120
Veau	210-230	1	90-120
Mouton	210-230	1	90-120
Poulet (en morceaux)	210-230	1	75-100

PAROIS CATALYTIQUES*

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

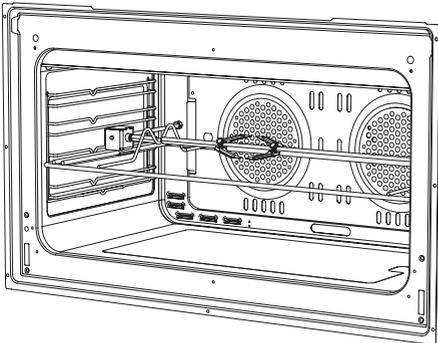


Dessin 18

Retrait des parois catalytiques

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

RÔTISSAGE DU POULET*

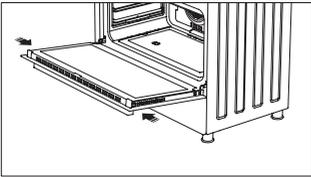


Dessin 19

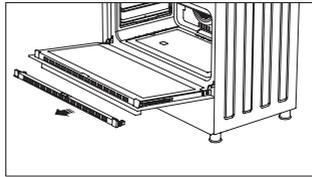
Placez le tournebroche sur le cadre. Faites glisser le cadre du tournebroche dans le four au niveau souhaité. Installez le récipient de récupération à travers la partie inférieure pour la récupération des aliments. Ajoutez de l'eau dans le récipient de récupération pour un nettoyage facile. N'oubliez pas de retirer le plastique de la broche à rôtir. Après la cuisson, vissez la poignée plastique sur la brochette et retirez les aliments du four.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA VITRE DE LA PORTE AVANT DU FOUR

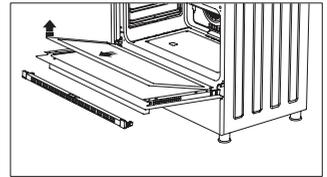
Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré sur le Dessin 20, et tirez-le vers vous, comme illustré sur le Dessin 21. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré sur le Dessin 22. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.



Dessin 20



Dessin 21



Dessin 22

CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Pour éviter le risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant le changement de la lampe. (Le fait que le circuit soit ouvert signifie que l'électricité est coupée)

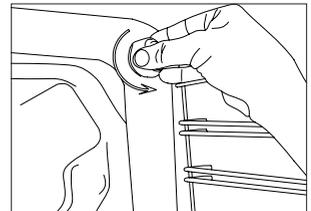
1-Couper d'abord la connexion électrique de l'appareil et assurez-vous que l'appareil a refroidi.

2-Retirer la protection en verre en tournant comme indiqué dans le dessin ci-contre. Si vous avez du mal à tourner, l'utilisation de gant en plastique va vous faciliter la tâche.

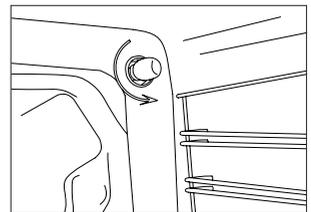
3-Puis retirer la lampe en la tournant et insérer la nouvelle lampe qui a les mêmes propriétés. Les propriétés de la lampe doivent être ainsi:

230 V, AC, 15 W Type E14

4-Remettre la protection en verre, brancher le câble électrique de l'appareil et terminer l'opération de changement de lampe. Vous pouvez utiliser votre four maintenant.



Dessin 23



Dessin 24

MAINTENANCE et NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

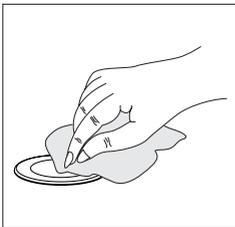
7. Lavez les têtes de brûleur de temps en temps avec de l'eau savonneuse et nettoyez les conduites de gaz avec une brosse.

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

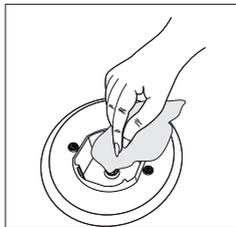
9. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.

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

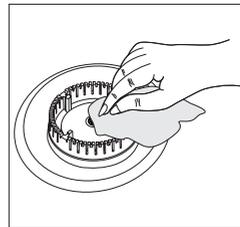
11. Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.



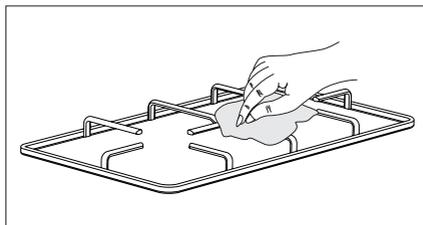
Dessin 25



Dessin 26

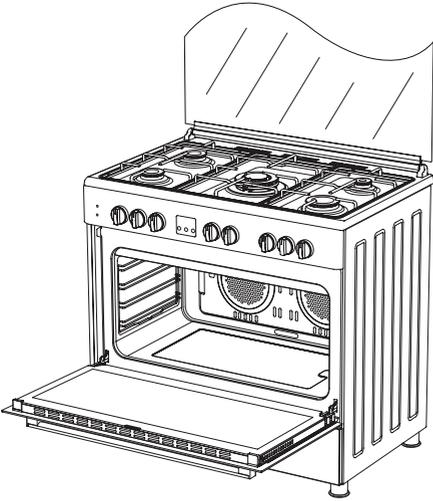


Dessin 27

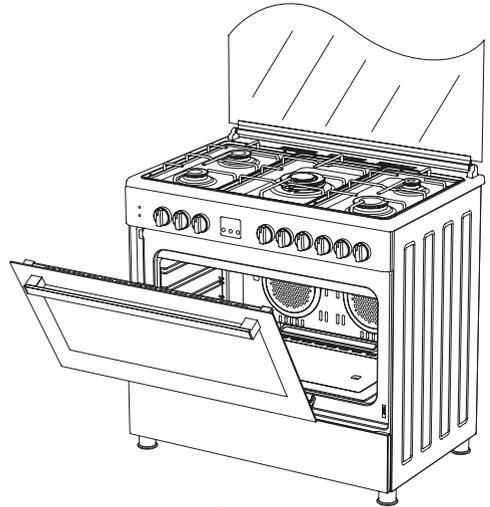


Dessin 28

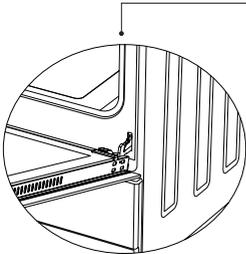
ASSEMBLAGE DE LA PORTE DU FOUR



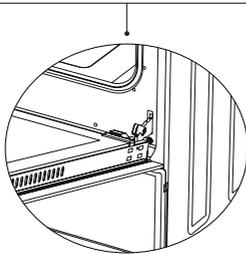
Dessin 29



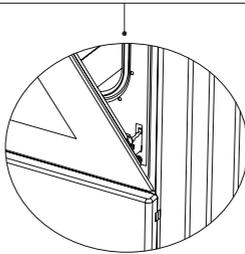
Dessin 30



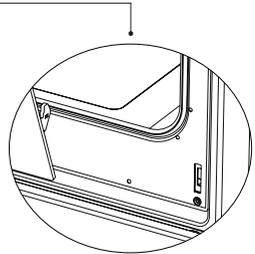
Dessin 29.1



Dessin 29.2



Dessin 30.1



Dessin 30.2

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le **Dessin 29.1**, réaliser l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

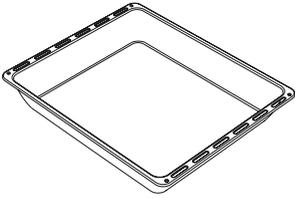
Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur le **Dessin 29.2**. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position, comme sur le **Dessin 30.1**.

Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le **Dessin 30.2**.

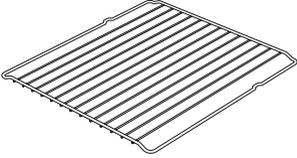
Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

LES ACCESSOIRES



Lèche-frite

Utilisé pour les farinages, grandes fritures et plats avec sauces. Pour les cakes, plats congelés et plats avec viande, il peut aussi être utilisé comme récupérateur de gras en cas de grillade sur la grille.



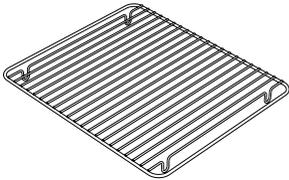
Grille

Utilisée pour les plats à rôtir, frire ou pour installer les produits congelés sur l'étagère souhaitée.



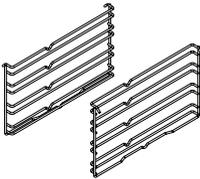
Rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plaques et grilles peuvent être facilement retirées et insérées.



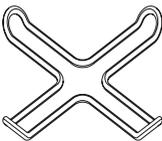
Grille à placer dans le plateau

Les aliments tels que beefsteak qui peuvent coller pendant la cuisson sont posés sur des grilles à installer sur le plateau. De cette façon on empêche à l'aliment de toucher et de coller sur le plateau.



Étagères en grille inférieure et supérieure

Vous pouvez installer les plaques et plaques profondes sur les étagères inférieures et supérieures pendant la cuisson.



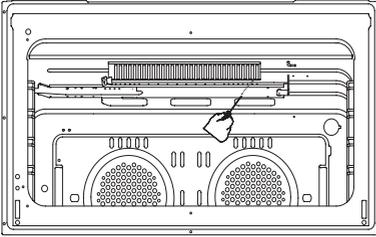
Réducteur de brûleur

Utilisé pour les saucières.

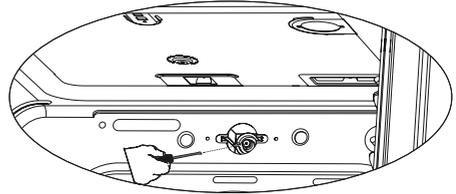
DESASSEMBLAGE DES BRULEURS DU HAUT ET DU BAS DU FOUR A GAZ ET FIXATION DES INJECTEURS

Désassembler le brûleur du haut:

A l'aide d'un tournevis, retirer la vis comme indiqué sur le Dessin 31. Comme indiqué sur le Dessin 31.1, enlever l'injecteur à l'aide d'une clé à molette. Afin de remettre le brûleur, faites l'opération dans l'ordre inverse.



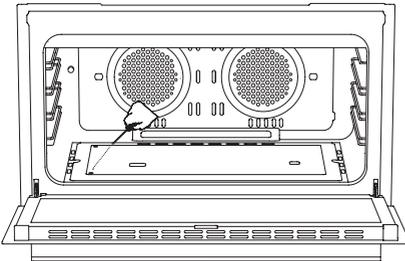
Dessin 31



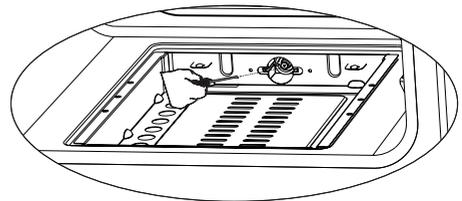
Dessin 31.1

Désassembler le brûleur du bas:

La porte du brûleur du bas est fixée à l'aide de 2 vis. Comme indiqué sur le Dessin 32, la retirer à l'aide d'un tournevis. Comme indiqué sur le dessin 32.1, retirer l'injecteur à l'aide d'une clé à molette. Pour remettre le brûleur, faites l'opération dans le sens inverse.



Dessin 32



Dessin 32.1

SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

1. Merci de vérifier la valve principale du gaz
2. Le tuyau à gaz peut être cassé ou noué.
3. Merci de vérifier le branchement du tuyau à gaz avec votre four.
4. Merci de vérifier le bruit du niveau du gaz
5. Merci de vérifier le tuyau du gaz, compatible ou non avec votre four.
6. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème contacter le fournisseur-constructeur ou une personne compétente.
7. Nous vous recommandons de changer la valve à gaz tout les deux ans.
8. Merci de vérifier si le câble d'alimentation à une bonne connexion avec les prises des murs ou non.
9. Merci de vérifier le réseau électrique
10. Vérifier les fusibles
11. Merci de vérifier le câble d'alimentation pour tous dommages.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

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

Heure du jour
Bouton de réglage

Bouton Moins

Bouton de cuisson
automatique



Bip minute Bouton

Bouton Plus

Bouton de Sécurité
enfants

SYMBOLES DE L'ÉCRAN

	<p>Voyant d'état de cuisson automatique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marche: Cuisson pleinement ou semi-automatique active • Clignotement: Cuisson automatique terminée ou état d'allumage • Arrêt: Cuisson automatique inactive
	<p>Voyant d'état du four</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marche: Relais de minuterie fermé - cuisson en cours ou prêt pour la cuisson • Arrêt: Relais de minuterie ouvert - pas de cuisson
	<p>Voyant d'état de cuisson manuelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marche: Cuisson manuelle • Arrêt: Cuisson automatique (le symbole de cuisson automatique est actif)
	<p>Voyant de mode de réglage de la cuisson semi-automatique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clignotement: Mode de réglage du temps de cuisson, réglage possible à l'aide des boutons + ou -
	<p>Voyant de mode de réglage de la cuisson pleinement automatique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clignotement: Mode de réglage du temps de fin de cuisson, réglage possible à l'aide des boutons + ou -
	<p>Voyant d'état du bip minute</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marche: Alarme de bip minute active • Clignotement: Mode de réglage du bip minute, réglage possible à l'aide des boutons + ou - OU fin de l'alarme actuelle du bip minute • Arrêt: Bip minute inactif
	<p>Voyant de Sécurité enfants</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marche: Sécurité enfants active • Arrêt: Sécurité enfants inactive

ALLUMAGE

À l'allumage, le four est inactif, l'heure du jour et le symbole AUTO clignotent. L'heure indiquée (clignotante) du jour n'est pas correcte et doit être définie. Appuyez sur  pour activer le four et procéder au réglage de l'heure du jour comme suit.

RÉGLAGE DE L'HEURE DU JOUR

Le réglage de l'heure du jour n'est possible que lorsqu'aucun programme de cuisson n'est en cours. Appuyez sur  pour accéder au mode de réglage ; le symbole des deux points entre les chiffres de l'heure et des minutes clignote. À l'aide de  ou de , réglez l'heure du jour. Appuyez et maintenez les touches enfoncées pour des incréments/décréments rapides. Quittez automatiquement le mode de réglage 5 secondes après la pression du dernier bouton, ou immédiatement, en appuyant sur .

CONFIGURATION DU BIP MINUTE

Avec cette fonction, vous pouvez régler la durée en minutes. À la fin du temps défini, un signal d'alarme retentit.

Appuyez sur  pour accéder au mode de réglage du bip minute ; le symbole  clignote à l'écran. À l'aide de  ou , réglez la durée souhaitée. La durée maximale réglable est 23 h 59 minutes. Quittez automatiquement le mode de réglage 5 secondes après la pression du dernier bouton, ou immédiatement, en appuyant sur le bouton .

ANNULATION DU BIP MINUTE

Annulez une fonction de bip minute active en appuyant et maintenant enfoncée la touche  pendant 3 secondes. Le symbole  indiquant l'état actif de la fonction du bip minute, disparaît de l'écran.

ANNULATION DU SIGNAL D'ALARME SONORE

Une fois la durée réglée du bip minute écoulée, le signal d'alarme retentit, accompagnée du clignotement du symbole  à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal d'alarme et le voyant. Si vous n'appuyez sur aucune touche, le signal d'alarme s'arrête automatiquement après 7 minutes, mais le symbole continuera de clignoter.

CUISSON EN MODE SEMI-AUTOMATIQUE

Ce programme de cuisson permet de lancer la cuisson automatiquement pour une durée spécifiée. Une fois le four réglé à la fonction et à la température désirées à l'aide des touches du four :

1. Appuyez sur la touche , le symbole  clignote à l'écran.
2. À l'aide des touches  ou , définissez la durée désirée de cuisson. Le symbole **AUTO** apparaît à l'écran, tandis que  disparaît.
3. Le réglage s'achève 5 secondes après la dernière pression de la touche ou lorsque vous appuyez deux fois sur le bouton . Le symbole  disparaît, et l'écran affiche l'heure réelle du jour.

CUISSON EN MODE PLEINEMENT AUTOMATIQUE

Ce programme permet de réaliser une cuisson différée en programmant l'heure de la journée à laquelle le repas doit être prêt. En d'autres termes, le four ne lance pas la cuisson immédiatement, mais calculera automatiquement le moment de début de la cuisson.

1. Effectuez les étapes 1 et 2 du mode semi-automatique ci-dessus (réglage de la durée de cuisson)
2. Appuyez à nouveau sur la touche , le symbole  commence à clignoter.
3. À l'aide de la touche  ou , programmez la fin du temps de cuisson. Le symbole  disparaît, mais le symbole **AUTO** reste visible à l'écran. Ceci indique qu'une cuisson automatique a été programmée mais la cuisson n'a pas encore commencé.
4. Le réglage s'achève 5 secondes après la dernière pression de la touche ou lorsque vous appuyez sur la touche . Le symbole  disparaît de l'écran, et l'écran affiche l'heure réelle du jour.

MODE MANUEL

Annulez une cuisson automatique en cours en appuyant et maintenant enfoncée la touche  pendant 3 secondes. Le symbole **AUTO** disparaît et  apparaît à l'écran. En mode manuel, l'activité du four dépend de l'état des touches.

FIN DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

À la fin de la cuisson automatique, le symbole **AUTO** clignote à l'écran et l'alarme sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore ; cependant, le symbole continuera de clignoter jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche . Le signal sonore retentit pendant 7 minutes si vous ne l'arrêtez pas.

COUPURES D'ALIMENTATION

Pour des raisons de sécurité, après une coupure de l'alimentation électrique, le four reste inactif même après la restauration de l'énergie. Après l'allumage, les chiffres de l'heure du jour et le symbole **AUTO** clignotent ; vous devez régler l'heure du jour (Cf. Mise en marche).

Remarque: Le symbole **AUTO** clignotant indique que le four est inactif. Vous devez dans ce cas basculer en mode manuel.

SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction prévient toute modification non autorisée des réglages de la minuterie. Lorsqu'elle est active, appuyer sur n'importe quelle touche, à l'exception de la touche  elle même n'aura aucun effet.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que  apparaisse à l'écran, pendant environ 3 secondes. Pour la désactiver, procédez de la même manière jusqu'à ce que le symbole  disparaisse.

Remarque: Vous pouvez arrêter une alarme sonore en appuyant sur n'importe quelle touche, même si la fonction de sécurité enfant est active.

OPTIONS PROGRAMMABLES

Tonalité de l'alarme:

Lorsqu'aucun mode de réglage n'est actif, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour faire retentir la tonalité actuelle valide de l'alarme. En relâchant et appuyant de nouveau la même touche, vous pouvez parcourir 3 tonalités d'alarme disponibles. La dernière tonalité de l'alarme sera automatiquement enregistrée comme la tonalité sélectionnée.

REMARQUE : Les options programmables sont non volatiles et demeurent même après une panne de courant.