

FR GUIDE D'UTILISATION  
EN USER GUIDE

## 90x60 CUISINIÈRE SEMI PROFESSIONNELLE 90X60 SEMI PROF & ELECTRIC COOKER

De Dietrich 



*Chère Cliente, cher Client,*

*Découvrir les produits **De Dietrich**, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

*L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres.*

*Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher. Le design **De Dietrich** capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié.*

*En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, **De Dietrich** s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine.*

*Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.*

*Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com) pour profiter des avantages de la marque.*

*En vous remerciant de votre confiance.*

## **De Dietrich**

*Retrouvez toutes les informations de la marque sur [www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)  
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème  
Ouvret du mardi au samedi de 10h à 19h.  
Service Consommateurs : 0892 02 88 04*

## **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS**

- 1.** La cuisinière est fournie avec l'installation en fonction des conditions indiquées sur l'étiquette de notation collée à l'arrière de l'appareil. A partir de cette étiquette vous pouvez savoir pour quel type de gaz (LPG ou NG) cet appareil est configuré lorsqu'il est installé.
- 2.** Le courant électrique pour votre four est de 220-240V, 50-60Hz monophasé et 230V/400V, 50-60 Hz triphasés.
- 3.** Si le niveau du courant du fusible dans votre installation électrique est inférieur à 16 Ampères (monophasé), 32 Ampères (triphases), demandez à un électricien qualifié d'installer un fusible de 16 / 32 Ampères.
- 4.** Comme la prise de votre four à un système de terre, assurez-vous d'utiliser une prise avec terre, s'il est utilisé sans système de terre, notre entreprise n'est pas responsable de tout dommage qui peut survenir.
- 5.** Il est possible de débrancher l'appareil de la source du courant soit en utilisant une prise ou bien en installant un interrupteur sur le système de câblage fixé en accord avec les règles d'installation.
- 6.** L'intérieur du tiroir de stockage peut être chaud lors de condition normale d'utilisation.
- 7.** Garder le tuyau de gaz et le câble électrique de votre four éloigné des espaces à haute température; Ne pas les laisser toucher l'appareil. Les garder à l'écart des parties pointues et des surfaces réchauffées.
- 8.** Lorsque le câble d'alimentation est abimé, le remplacer en contactant notre service le plus tôt possible.
- 9. AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant avant de remplacer la lampe pour éviter un risque d'électrocution. Changer la lampe seulement lorsque l'appareil a refroidi. Pour dévisser la plaque de vue et la lumière, utilise un gant en caoutchouc, qui va faciliter le désassemblage.
- 10.** Il est interdit de brancher le câble de gaz flexible sur une poignée
- 11.** Assurez-vous que la cuisinière est correctement configurée pour les réquisitions locales (par exemple, les jets doivent être compatibles avec le type de gaz local et la pression de gaz)
- 12.** Branchez votre four sur le robinet LPG de la façon la plus courte et sans aucune fuite. Minimum 40 cm - Max. 125 cm
- 13.** Lorsque vous effectuez le contrôle de fuite de gaz, ne jamais utiliser un type de feu quelconque comme celui du briquet, des allumettes, du feu de cigarette ou de ceux qui sont similaires.
- 14.** L'utilisation de votre appareil crée de l'humidité et de la chaleur dans la pièce où il est placé, assurez-vous que votre cuisine est correctement aérée.
- 15. INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES – LIRE ATTENTIVEMENT ET GARDER POUR UNE UTILISATION ULTERIEURE.**
- 16.** Maintenir le conduit de ventilation naturel propre.
- 17.** Lorsque le four est utilisé, les parties accessibles peuvent être chaudes, les enfants doivent être gardés à l'écart des surfaces chaudes et des espaces avec électricité.

## **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS**

**18.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes à capacité physique ou sensorielle réduite, ou sans expérience ou connaissance, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions prioritaires sur comment utiliser l'appareil prudemment et comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par les enfants sans surveillance.

**19.** Lorsque le four est chaud ne jamais toucher la vitre du four avec la main ou alors ne toucher qu'avec un outil.

**20.** Avant de commencer à utiliser votre appareil, garder les rideaux, tulles, papier ou objets inflammables à l'écart de l'appareil. Ne pas garder de matériel inflammable à l'intérieur ou autour de l'appareil.

**21. AVERTISSEMENT:** Il est dangereux de cuisiner avec de l'huile ou avec du gras si la plaque chauffante est sans surveillance, car peut causer un feu. Ne pas essayer d'éteindre le feu avec de l'eau mais éteindre d'abord l'appareil puis couvrir le feu avec une couverture ou une couverture anti-feu.

**22. AVERTISSEMENT:** Risque de feu: ne pas utiliser les parties de cuisson pour stocker des objets.

**23.** Vous devez utiliser la gaine de sécurité du panneau de contrôle lorsque la section du four est en mode grill.

**24.** Les bandes de gaz sont sécurisées avec des verrous. Ne pas tourner avant d'appuyer sur le bouton.

**25.** La vanne du four possède un robinet de sécurité. Les feux sont maintenues pendant 3-5 sec. Si le brûleur du four ne s'allume pas, répéter cette procédure 5-6 fois. Si le problème persiste, contacter svp le service le plus proche.

**26.** Installer le plateau sur l'emplacement le plus bas et ajouter 200 ml d'eau lorsque vous cuisinez quelque chose dans la section de rôtisserie de poulet.

**27.** Assurez-vous que la section arrière de la poulie du grill de fond est fixée sur V-lit sur le grill lorsque vous utilisez le grill. Il n'est pas adéquat d'utiliser à la fois les brûleurs inférieurs et supérieurs. Le brûleur inférieur est conçu pour cuisiner et les brûleurs du haut sont conçus pour les fritures.

**28. IMPORTANT:** Cet appareil est seulement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres buts tels que réchauffer la pièce par exemple.

**29.** Le branchement électrique doit rester accessible après l'installation.

**30.** Cette cuisinière est conforme aux normes EN 60335-2-6, EN 60335-1 et classe 2 subdivision 1 pour l'installation (EN 30-1-1)

**31.** La cuisinière ne peut être installée sur un socle.

**32.** Pendant le nettoyage, les surfaces peuvent être plus chaudes que pendant les conditions d'utilisation normale. Il est conseillé de garder les enfants à l'écart de l'appareil.

**33.** Avant de retirer la paroi arrière, l'appareil doit être débranché. Après le nettoyage, la paroi arrière doit être remise en place en fonction des instructions.

## INSTALLATION DE VOTRE FOUR

### Branchement électrique et sécurité

1. Votre four est ajusté pour fonctionner avec une installation électrique de 230 Volts 16 Ampères. (230V/400V 32 Ampères pour les triphasés)  
Si votre installation possède des valeurs différentes de ces valeurs contactez votre service agréé.
2. Le branchement électrique du four doit être seulement effectué avec des prises de courant avec terre installé en adéquation avec les réglementations. S'il n'y a pas de prise de courant adéquat avec la terre à l'emplacement où sera placé le four contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages qui peuvent survenir à cause **de prises sans terre branchées à l'appareil.**
3. Le câble électrique ne doit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
4. Certains modèles sont fournis sans un kit de branchement plug-and-lead. Dans ce cas utiliser svp un câble flexible approprié pour le branchement en monophasé: H05 VV-F 3 G 4 mm<sup>2</sup> ou pour le triphasé: H05 VV-F 5 G 1.5 mm<sup>2</sup>

### Branchement de gaz et sécurité

1. Avant que votre appareil ne soit branché sur l'alimentation de gaz assurez-vous que les spécifications de catégorie de gaz et de pression montrées sur la plaque de donnée correspondante avec votre alimentation de gaz. Si nécessaire, appelez le service agréé pour **ajuster la catégorie du gaz.**
2. Cet appareil doit être installé en adéquation avec les réglementations en vigueur et seulement utilisé dans un espace correctement aéré. Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. Par souci de sécurité cet appareil doit être installé et/ ou mis en place par une personne compétente comme indiqué dans les éditions de réglementations de sécurité de gaz.
3. L'appareil ne doit pas être installé dans une pièce sans fenêtre ou autre ouverture contrôlable. S'il n'est pas installé dans une pièce sans porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur, une ouverture permanente est nécessaire. La circulation d'air doit être de 2 m<sup>3</sup>/h par kW des brûleurs.
4. Le branchement de gaz doit être effectué par la droite ou la gauche. Pour cette raison, changer l'embout du bec du tuyau et des bandes.
5. Utiliser svp un tuyau flexible pour le branchement de gaz.
6. Si vous faites un branchement avec un tuyau flexible en métal, localiser un espace entre les principaux tuyaux de gaz.
7. Le diamètre intérieur du tuyau flexible, sur lequel le bec du tuyau de butane est branché, doit être de 6mm pour les tuyaux de gaz de type maison. Le diamètre intérieur du tuyau flexible, sur lequel le bec du tuyau naturel est branché, doit être de 15mm. Le tuyau doit être fermement ajusté au bec du tuyau en serrant avec une pince.
8. Le tuyau doit être remplacé avant sa date d'expiration.
9. Attention! Brancher le four sur la vanne d'admission de gaz, la longueur du tuyau doit être court et assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite.

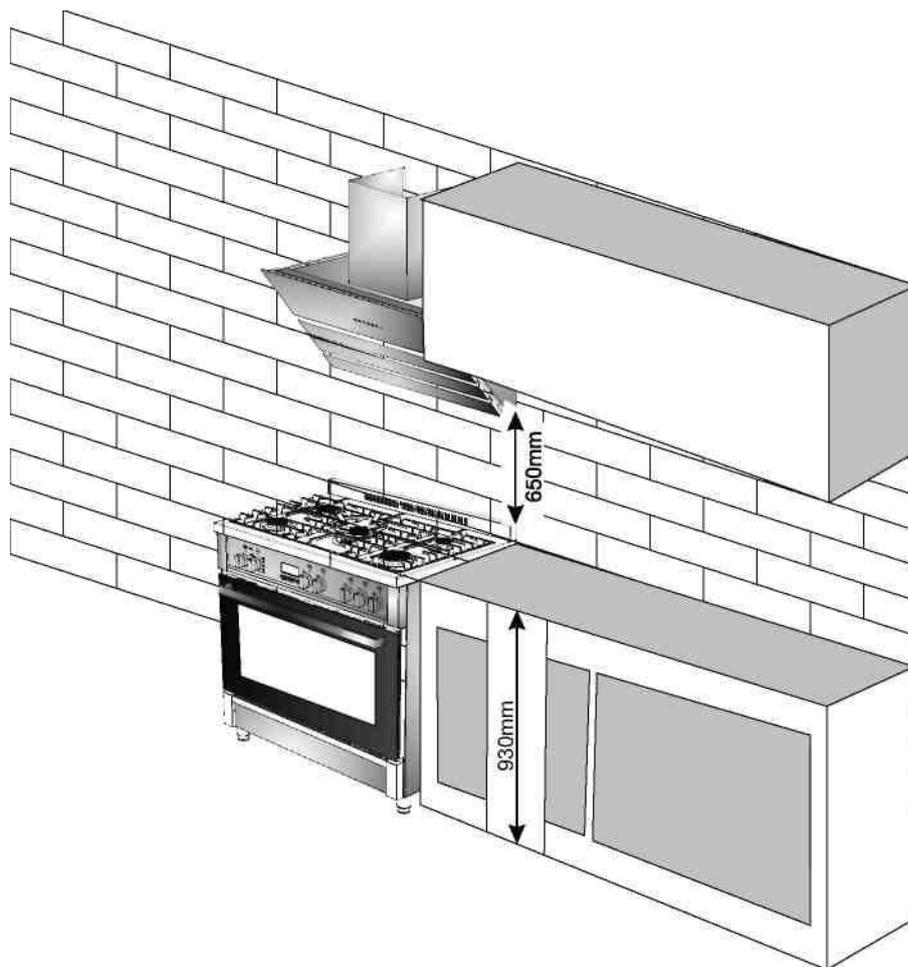
## INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Le tuyau utilisé ne doit pas faire plus de 125 cm par sécurité.

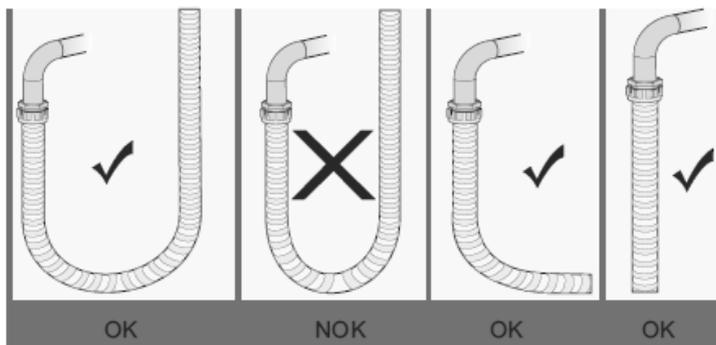
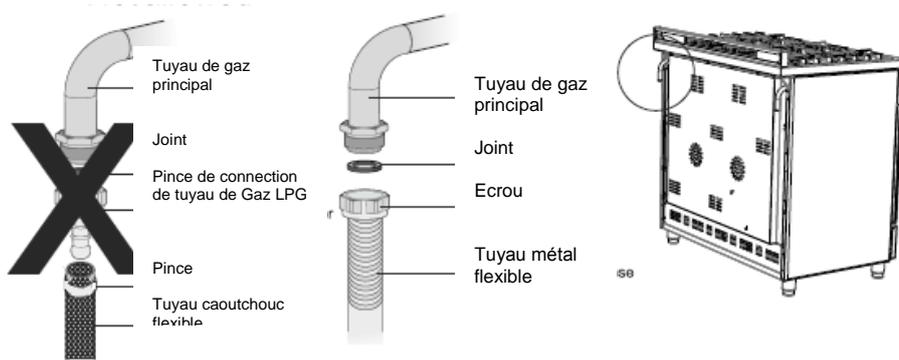
### 10. REINSPECTER LE BRANCHEMENT DE GAZ

11. Lorsque vous placez votre four à son emplacement, assurez-vous c'est au niveau du comptoir. Le mettre au niveau du comptoir en ajustant le pied si nécessaire.

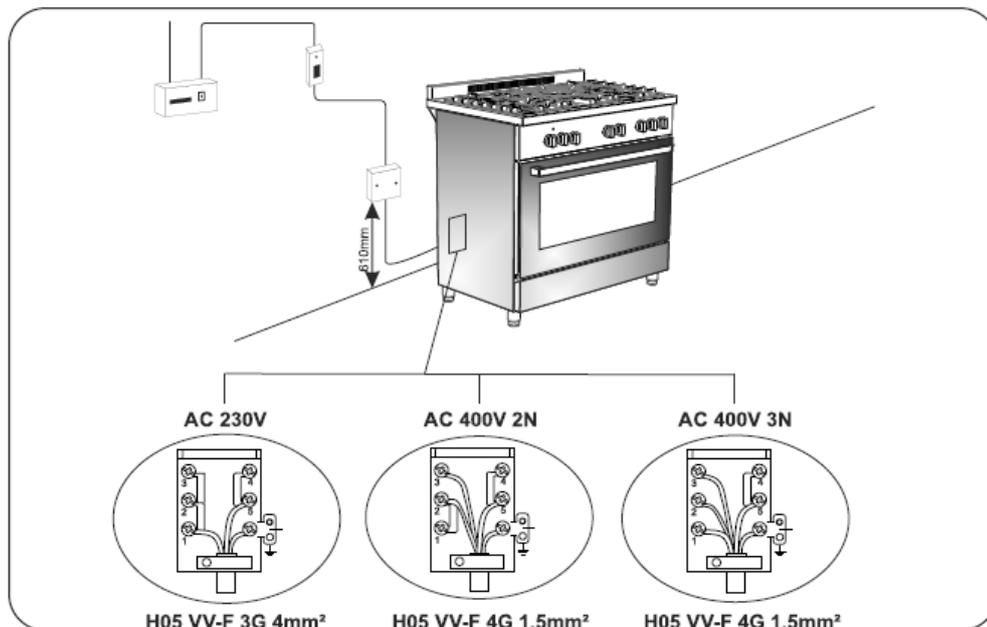
NE PAS FAIRE PASSER LE TUYAU DE GAZ et LE CABLE ELECTRIQUE DE VOTRE FOUR PAR LES ESPACES RECHAUFFES, SPECIALEMENT A TRAVERS L'ARRIERE DU FOUR. NE PAS DEPLACER UN FOUR BRANCHE SUR LE GAZ. CAR FORCER PEUT DESERRER LE TUYAU, UNE FUITE DE GAZ PEUT SURVENIR.



## BRANCHEMENT DE GAZ Non autorisé



## BRANCHEMENT DE LA CUISINIÈRE SUR L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



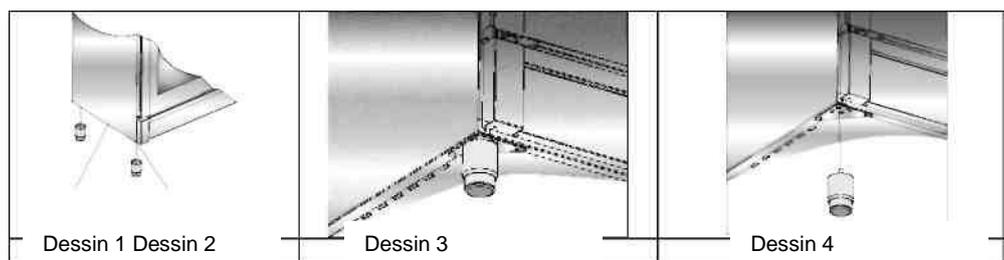
## INSTALLATION DES PIEDS DU FOUR

Pour installer les pieds du four;

1. La latte de fixation du pied est installée sur le four par le bas du four comme indiqué sur le Dessin 1. Les écrous sont centrés sur ces lattes afin de visser les pieds (dessin 2). Terminer l'installation des pieds en effectuant le vissage des pieds sur les écrous (dessin 3).

2. Vous pouvez équilibrer votre four en tournant les pieds vissés d'après le type de surface que vous utilisez.

Si votre four possède du plastique alimentaire comme sur le Dessin-4 vous pouvez ajuster la hauteur de votre four à partir de ces pieds en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.



## PARTICULARITES TECHNIQUES DE VOTRE CUISINIERE

Avant d'effectuer les branchements de votre appareil:

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lire le manuel d'utilisation de l'appareil attentivement. Dans ce Manuel d'utilisation, il y a d'importantes informations concernant votre sécurité, comment l'utiliser et comment effectuer la maintenance. La conversion vers le gaz butane sera effectuée en changeant le matériel auxiliaire (injecteur) fourni avec le four avec un équivalent qui était installé sur le four et mentionné dans le manuel de l'utilisateur. L'ajustement sera effectué en fonction du feu le plus élevé par rapport aux données ci-dessous en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la vis de réglage dans le robinet de l'arbre.

Spécifications	90x60 cuisinière	Gaz Naturel			Butane			
		G 20-20			G 30			
Largeur extérieure	950 mm							
Profondeur extérieure	635 mm							
Hauteur extérieure	880 mm							
Largeur intérieure	765 mm							
Profondeur intérieure	410 mm							
Hauteur intérieur	355 mm							
Volume du four	100 lt.							
Puissance de la lampe	15W							
Puissance tournebroche	4W							
Pièce supérieure de chauffage	1500W							
Pièce inférieure de chauffage	2000W							
Pièce de chauffage Turbo	2 x 1250W							
Pièce de chauffage du Grill	2500W							
Tension d'alimentation	220-400V, 50-60Hz							
Assiette chaude 145 mm (opt)	1000W							
Assiette chaude 180 mm (opt)	1500W							
		Bruleur Wok	Injecteur (mm)	1,40	0,96			
				puissance (kW)	3,50	3,50		
				Sortie de gaz (m <sup>3</sup> /h, gr/h)	0,333 m <sup>3</sup> /h	254 gr/h		
				Pression (mBar)	20 mbar	28-30 mbar		
		Bruleur rapide	Injecteur	1,15	0,85			
				Puissance	2,90	2,90		
				Sortie de gaz (m <sup>3</sup> /h, gr/h)	0,276 m <sup>3</sup> /h	211 gr/h		
		Bruleur demi-rapide	Pression (mBar)	20 mbar	28-30 mbar			
				Injecteur	0,97	0,65		
				Puissance	1,70	1,70		
		Bruleur auxiliaire	Sortie de gaz (m <sup>3</sup> /h, gr/h)	0,162 m <sup>3</sup> /h	124 gr/h			
				Pression (mBar)	20 mbar	28-30 mbar		
				Injecteur	0,72	0,50		
			Puissance	0,95	0,95			
			Sortie de gaz (m <sup>3</sup> /h, gr/h)	0,96 m <sup>3</sup> /h	69 gr/h			
			Pression (mBar)	20 mbar	28-30 mbar			

### Ajustement du feu réduit du Robinet de Gaz:

Pour ajuster votre four en fonction du type de gaz, faites les ajustements pour réduire le feu en tournant doucement avec un petit tournevis comme indiqué ci-dessous l'hélice qui se trouve au milieu des robinets de gaz et les changements de buse (dessins 5 et 6).

	du Butane vers le Gaz Naturel	du Gaz Naturel vers le Butane
Bruleur rapide	3 tours dans le sens anti-horaire	3 dans le sens horaire
Bruleur Semi Rapide	2.5 tours dans le sens anti-horaire	2.5 dans le sens horaire
Bruleur Auxiliaire	2 tours dans le sens anti-horaire	2 dans le sens horaire
Bruleur Wok	4 tours dans le sens anti-horaire	4 dans le sens horaire

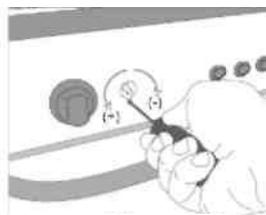
### OPERATION DE CHANGEMENT DE BUSE

1. Utiliser svp un conducteur à tête spécial pour retirer et installer la buse comme sur le dessin-7

Retirer svp la buse (dessin-8) du bruleur avec un conducteur de buse spécial et installer la nouvelle buse (dessin-9)



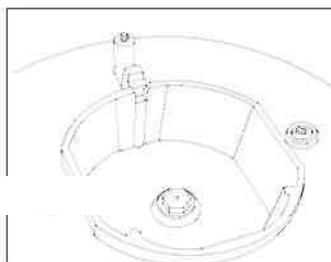
Dessin 5



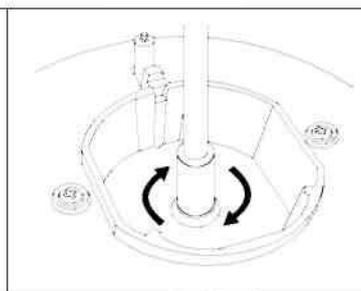
Dessin 6



Dessin 7



Dessin 8



Dessin 9

### DESCRIPTION DES SIGNALISATIONS DE COMMANDE

#### FOUR



Traditionnel  
Élément de chauffage supérieur+Tournebroche  
Grill inférieur



Élément de chauffage inférieur/supérieur +chaleur tournante  
Élément de chauffage supérieur +chaleur tournante + Tournebroche  
Élément de chauffage par le bas

#### LA TABLE DE CUISSON



Feu Vif  
Bruleur Semi Rapide  
Bruleur auxiliaire



Feu Doux  
Bruleur Semi Rapide  
Bruleur rapide



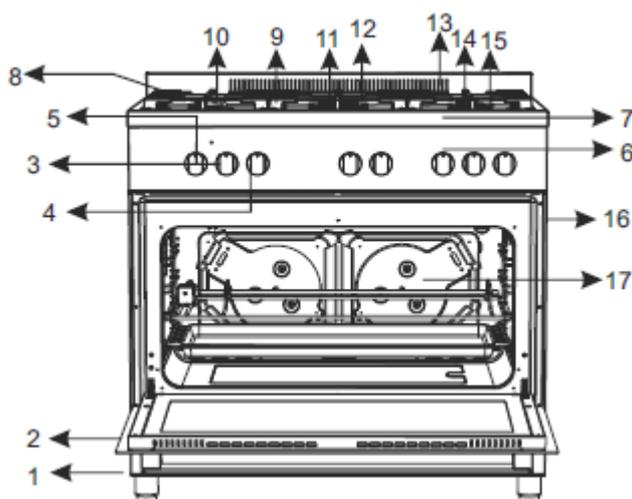
Allumage  
Bruleur Wok

#### TIMER



Mode manuel-Mode sans minuteur

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1	Poignée de porte
2	Porte du four avec vitre
3	Thermostat
4	Contrôle du four
5	Timer
6	Panneau de Commande
7	Plaque supérieure de la cuisinière
8	Bruleur Semi Rapide
9	Grille de la cuisinière
10	Bruleur Semi Rapide
11	Bruleur Wok
12	Grille du bruleur Wok
13	Anti éclaboussure
14	Bruleur auxiliaire
15	Bruleur rapide
16	Panneau latéral
17	Ventilateur Turbo (Double )

### UTILISER LA SECTION DU FOUR

1. Lorsque votre four est utilisé pour la première fois, une odeur peut se propager venant de l'utilisation des éléments de chauffage. Pour se libérer de cela, le faire fonctionner pendant 45 minutes lorsqu'il est vide. Pour faire fonctionner votre four; L'interrupteur du four doit être tourné et l'allumage a dû fonctionner. Si vous travaillez sans minuteur, le mode manuel sur le bouton doit être installé. Sinon, votre four ne fonctionnera pas.

2. Les différents types de repas que vous allez cuisiner, le temps de cuisson et les positions du Thermostat (Optionnel) sont fournis dans le tableau de cuisson. Les valeurs fournies dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques et ont été obtenues lors de test effectué dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver différents plats modèles qui vont avec votre goût dépendant de vos habitudes de cuisson et utilisation.

3. Utiliser le panneau de sécurité lorsque vous faites une grillade dans votre four

4. Temps de cuisson: Les résultats peuvent changer en fonction de la tension électrique locale et matérielle ayant des qualités, quantités et températures différentes.

5. Pendant le temps de cuisson dans le four, la porte du four ne doit pas être ouverte fréquemment. Sinon la circulation de la chaleur peut être déséquilibrée et les résultats peuvent changer.

## Gâteau

Gâteau	Température [ 0 C]	Temps de cuisson [heure:min]
Gâteau rond	160 - 175	1:15 - 1:20
Gâteau avec levure	175 - 190	0:50 - 1:00
Gâteau-éponge	170 - 180	0:30 - 0:40
Courte croûte	four préchauffé 210 - 220	0:10 - 0:25
Brioche tressée	190 - 200	0:30 - 0:40
Strudel (pomme)	220	0:40 - 0:50
Cake aux fruits	200 - 210	0:25 - 0:50
Streusel cakes	200 - 220	0:20 - 0:30

## Plats de viande

Viande	Poids [kg]	Température [ 0 C]	Temps de cuisson [heure:min]
Bœuf	1	220 - 250	2:00 - 2:30
Porc	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Veau	1	210 - 225	1:45 - 2:00
Mouton	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Gibier (lièvre)	2	Four préchauffé 210 - 230	1:00 - 1:50
Poulet	1	225 - 250	0:45 - 1:00
Poisson	1	210 - 225	0:45 - 1:00

## Grillades

Plat	Temps de cuisson [min] sur un côté	Temps de cuisson [min] sur l'autre côté
Steak de poulet et côtelettes	8 - 10	6 - 10
Rôti de porc	10 - 12	6 - 8
Saucisses	8 - 10	6 - 8
Kebabs	7 - 8	5 - 6
Steak de bœuf	6 - 7	5 - 6
Rôti de bœuf	10 - 12	10 - 12
Côtelette de veau	6 - 8	6 - 8
Steak de veau	6 - 7	5 - 6
Poulet – une moitié	10 - 15 (l'intérieur)	10 - 12 (l'extérieur)
Filet	6 - 7	4 - 5
Croutons	2 - 3	1 - 2
Toast	3 - 5	2 - 3

## L'option UTILISATION DE LA FEUILLE DU DEFLECTEUR DU GRILL (\*)

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de contrôle et les boutons lorsque le four est en mode grill (Dessin 1)
2. Utiliser svp le panneau de contrôle pour éviter à la chaleur d'endommager le panneau de contrôle et les boutons lorsque le four est en mode grill.

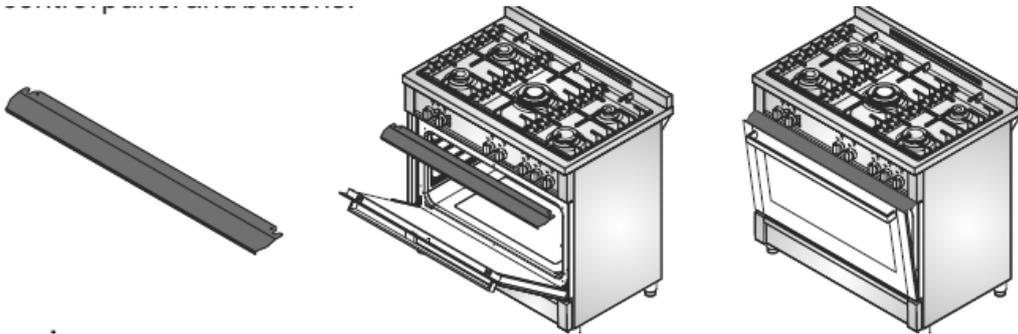
AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est utilisé. Les jeunes enfants doivent être gardés à l'écart

3. Placer le panneau de sécurité sous le panneau de contrôle en ouvrant la porte avant avec la vitre (Dessin 2)

4. Et sécuriser le panneau de sécurité qui se trouve entre le four et la porte avant en fermant doucement la porte. (Dessin 3)

5. Il est important pour la cuisson de garder la porte ouverte à une distance précise lorsque la cuisson est en mode grill.

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



## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON A GAZ

### Bruleurs de gaz

A-Sparker

B- Extrémité du thermocouple (appareil de précaution de feu)

### Les boutons

L'arrivée du gaz particulièrement des bruleurs est ouverte puis fermée avec l'utilisation des boutons installés sur robinet de gaz. Avant de tourner le bouton, assurez-vous que le bouton que vous êtes sur le point de tourner correspond au bruleur qui va être utilisé.

### Réglage du feu

Le feu ne doit pas aller autour du socle de la casserole. La taille du feu dépend de la position du bouton du bruleur éteint (l'arrivée du gaz s'arrête);

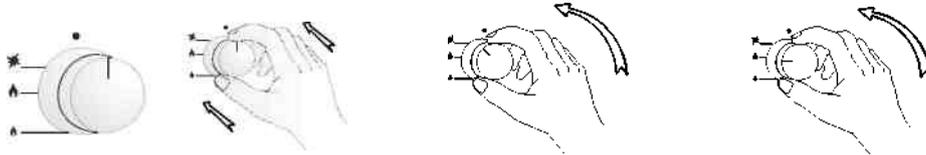
🔥 feu vif; 🔥 feu doux (frémissant)

**Feu vif;** 🔥 doit être utilisé jusqu'à ébullition du liquide après quoi le feu peut être réduit et la cuisson peut continuer sur un feu doux. La taille du feu doit être ajustée seulement dans l'intervalle 🔥 feu doux et feu vif 🔥

### Allumer les bruleurs

Les cuisinières sont équipées d'un appareil de sécurité de disfonctionnement de feu qui coupe l'arrivée du gaz jusqu'aux bruleurs lorsque le feu est éteint, par exemple avec le débordement de nourriture — appuyer sur le bouton du bruleur choisi, le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et tenir jusqu'à l'allumage ou bien porter une allumette sur le bruleur et tenir jusqu'à son allumage — lorsque le bruleur est allumé, garder le bouton enfoncé pendant 5 secondes pour permettre à l'appareil de disfonctionnement du feu de se dynamiser — laisser le bouton et régler l'intensité du feu

Si le feu a été éteint accidentellement, fermer l'arrivée du gaz et attendre au moins 1 minute avant de réessayer de rallumer le bruleur.



### Eteindre les bruleurs

Tourner le bouton du bruleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position "0".

### Sélection d'ustensiles de cuisine

- Le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine doit être 2-3 fois plus grand que le diamètre de l'anneau du bruleur. L'ustensile de cuisine ne doit pas dépasser la grille de cuisson à gaz et le feu ne doit pas aller autour de la base de la casserole.
- L'ustensile de cuisine doit être toujours propre et sec car cela va conduire et retenir la chaleur.
- Pendant la cuisson, l'ustensile doit être toujours fermé avec des couvercles pour empêcher l'augmentation de la quantité de vapeur accumulée dans la cuisine.

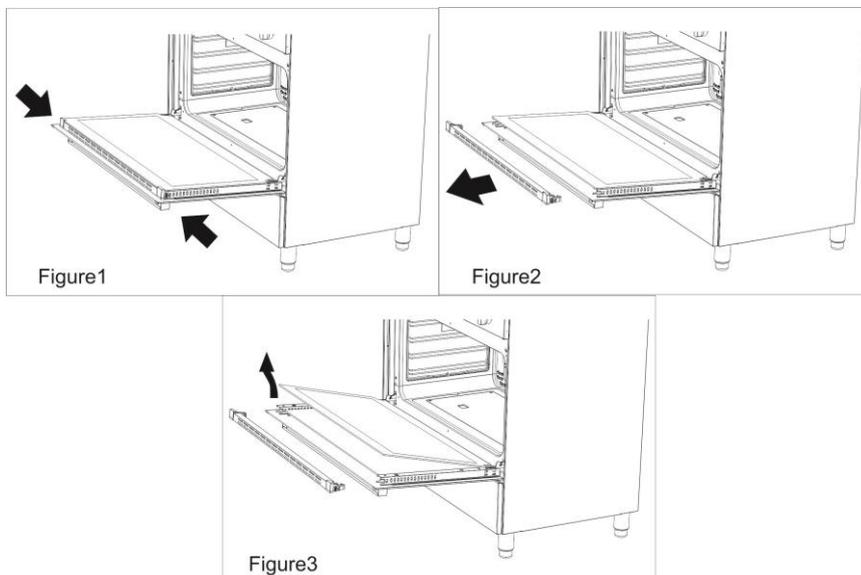
Taille minimale dimension :

-Bruleur wok	24-28cm
-Grand bruleur	22-26cm
-Bruleur normal –	18-22cm
-Petit bruleur	12-18cm



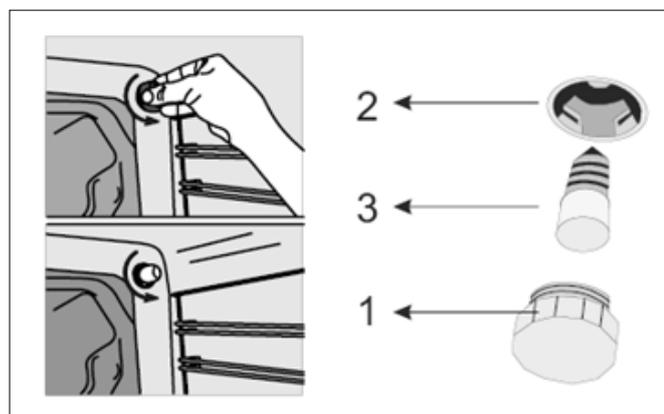
## MAINTENANCE et NETTOYAGE

1. Débrancher le câble d'alimentation électrique de la prise et couper le gaz en fermant la vanne de gaz
2. Ne jamais nettoyer l'intérieur, le panneau, le couvercle, les plateaux et autres parties du four avec des ustensiles tels que brosse dure, fil de nettoyage ou couteau. Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'agents et produits de grattage.
3. Après le nettoyage des parties intérieures du four avec un chiffon savonné, le rincer et le sécher avec un chiffon doux.
4. Nettoyer les surfaces vitrées avec des produits spéciaux de nettoyage pour vitres.
5. Laver parfois les têtes des brûleurs avec de l'eau savonneuse et nettoyer les becs à gaz avec une brosse.
6. Ne jamais utiliser d'agents inflammables tels qu'acide, diluant et gasoil lorsque vous nettoyez votre four.
7. Ne pas nettoyer votre four avec un nettoyeur à pression.
8. Ne laver aucune partie de votre four dans le lave-vaisselle.
9. **Nettoyage et entretien des vitres du four** : Retirer le profil en appuyant sur les loquets en plastique sur les côtés gauche et droit puis tirer le vers vous comme le montrent les figures 1 et 2. Ensuite, retirez la vitre comme l'indique la figure 3. Si nécessaire, la vitre du milieu peut être enlevée de la même façon. Après que le nettoyage et l'entretien soient effectués, remonter les vitres et le profil dans l'ordre inverse.  
Assurez-vous que le profil soit correctement installé à sa place.



10. Lorsque le four est en marche ou un court instant après sa mise en marche, il est extrêmement chaud. Vous devez éviter de toucher les parties chauffantes. Avant d'ouvrir la partie supérieure du four, nettoyer le liquide qui a coulé du couvercle. Aussi, avant de refermer le couvercle, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.

## COMMENT CHANGER LA LAMPE



## Débrancher la cuisinière de l'installation électrique avant de déterminer l'erreur.

Dévisser la vitre de l'emplacement vitré<sup>1</sup> de la prise de la lumière 2 et l'ampoule 3 qui se trouve à l'intérieur ou remplacer l'ampoule par une nouvelle (type d'ampoule : E14 230V 15W, )

## SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Durant la période de garantie, toutes les réparations, excepté celles spécifiées ci-dessous, doivent être effectuées par le Point de Service agréé. S'il y a quelques problèmes lors de l'utilisation de l'appareil, suivre le guide ci-dessous pour contrôler si vous pouvez réparer la panne vous-même.

Problème	Solution
En allumant l'un des brûleurs tous les allumeurs des brûleurs de la plaque produisent des étincelles	<b>C'est normal</b> Lorsque vous appuyez sur le bouton sélectionné (avec un appareil d'allumage intégré) ou si le bouton de l'allumeur scintille, l'allumage est effectué sur tous les brûleurs.
Après avoir tourné le bouton sur la position feu réduit  le feu s'éteint ou est trop élevé	-Éviter les courants d'air dans la cuisine -Appeler l'installateur pour ajuster la position du feu doux 
le feu est instable	-Assurez-vous que les composants du brûleur sont propres, secs et placés correctement.
Les parties en acier inoxydable (inox) développent de la rouille qui ne peut être retirée avec l'utilisation de nettoyeurs standards	-Les surfaces en acier inoxydable doivent être nettoyées <b>à chaque fois qu'elles sont salies et seulement à l'aide d'un nettoyeur spécial pour acier inoxydable.</b>
Fumée venant du four	-Ouvrir les fenêtres pour aérer la cuisine, -Lorsque le four refroidit, nettoyer l'intérieur. -Utiliser le plateau de récupération de gouttes lors de grillades.
Cordon d'alimentation endommagé	Pour éviter les risques, le cordon d'alimentation endommagé doit être changé par le service de réparation du fabricant ou par un service de réparation spécialisé ou par une personne qualifiée.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux que vous espériez	Les paramètres de cuisson donnés dans le manuel d'instruction ne doivent être utilisés que comme guide. En pratique, ces paramètres dépendent du poids et consistance de la nourriture, du niveau du plateau de cuisson, etc. C'est pourquoi, nous recommandons de faire quelques essais pour vos plats préférés puis d'inscrire le temps de cuisson et la température optimale.
La ventilation Turbo ne fonctionne pas	1. Contrôler si la prise du câble d'alimentation électrique est bien branchée avec la prise sur le mur ou non 2. Contrôler le câble d'alimentation électrique pour tout problème de dommages Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, adresser vous aux agents des services du fabricant-fournisseur ou personnes similaires qualifiées.
Le four ne fonctionne pas	1. Contrôler si la prise du câble d'alimentation électrique est bien branché avec la prise sur le mur ou non 2. Contrôler le câble d'alimentation électrique pour tout problème de dommages Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, adresser vous aux agents des services du fabricant-fournisseur ou personnes similaires qualifiées. 3. Contrôler que le minuteur est sur la bonne position.
Les allumeurs n'allument pas ou ne brûlent pas toujours le gaz	-Contrôler que la cuisinière est branchée sur l'installation électrique. -Nettoyer et sécher les composants des allumeurs et brûleurs. -Contrôler pour s'assurer que les couvercles et têtes des brûleurs sont placés correctement. -Appuyer sur le couvercle du brûleur et frotter contre la tête en tournant à gauche ou à droite. -Frotter l'électrode de l'allumeur à l'aide d'une brosse dure ou une lime douce
Les brûleurs de gaz ne prennent pas	-Contrôler pour s'assurer que le tuyau en caoutchouc fournissant le gaz à partir du cylindre à gaz n'est pas comprimé. -Contrôler pour s'assurer que la vanne de gaz principale est ouverte. -Contrôler pour s'assurer que le cylindre à gaz n'est pas vide. - En cas de nouvelle cuisinière installée ou si le cylindre à gaz a été

	<p>remplacé par une nouvelle, il est donc nécessaire de répéter la procédure d'allumage jusqu'à l'arrivée du gaz au bruleur.</p> <p>-Assurez-vous que le bec ou les orifices de feu du bruleur ne sont pas bouchés ou mouillés. Si oui, déboucher le bec en utilisant une aiguille ou une épingle. Nettoyer les orifices de feu du bruleur en utilisant une brosse, puis sécher tous les composants.</p>
Le feu s'éteint après relâchement du bouton	<p><b><u>Votre cuisinière est équipée d'un appareil de sécurité de dysfonctionnement de feu</u></b></p> <p>-Lorsque l'appareil d'allumage est intégré dans le bouton, mettez le bouton sur le feu élevé  , appuyez sur le bouton et lorsque le gaz brûle gardez le bouton enfoncé <b>quoi qu'il en soit</b> pour encore quelques secondes.</p>



L'appareil possède une étiquette en accord avec le Council 2002/96/EC, avec le symbole de container à déchets barré.

Cette étiquette signifie que l'appareil ne doit pas être mis dans les ordures ménagères à la fin de son cycle de vie.

L'utilisateur est responsable de l'appareil qui doit être récupéré par une entité appropriée responsable de l'élimination d'appareils électrique, électronique usés.

Une élimination appropriée d'appareil électrique et électronique permet d'éviter d'être un danger pour les humains et l'environnement à cause de leur condition de stockage et le traitement inapproprié de tels appareils.

## 1- RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

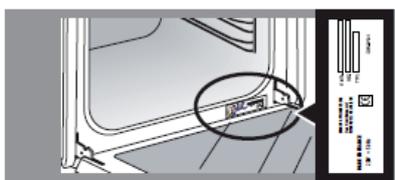
- consulter notre site : [www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)
- nous écrire à l'adresse postale suivante :  
Service Consommateurs DE DIETRICH  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX
- nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 04** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros  
RCS Nanterre 801 250 531.

## 2- INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



OU



A	B	
SERVICE : C	TYPE : D	G
E	F	
Nr. H		I

B : Référence commerciale  
C : Référence service  
H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 34 34** Service gratuit  
+ prix appel

### Pièces d'origine :

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



## **IMPORTANT WARNINGS**

- 1.**The cooker is supplied setup according to the conditions shown on the rating label which is stuck to the rear of the appliance. From this sticker you can learn for which gas type (LPG or NG) this appliance is configured when supplied.
- 2.**Power supply voltage of your oven is 220-240V,50-60Hz for mono phase and 230V/400V,50-60 Hz for 3 phases.
- 3.**If the current rate of the fuse in your installation is less than 16 Ampere (for mono phase) 32 Ampere (for 3 phase), make a qualified electrician fit a 16 / 32 Ampere fuse.
- 4.**Since the plug of your oven has earth system, ensure using socket with earth system. If it is used without earth system, our firm is not responsible for any loss which may arise.
- 5.**It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.
- 6.**The inside of the storage drawer may become hot under normal conditions of use.
- 7.**Keep the gas hose and electrical cable of your oven away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
- 8.**When the supply cable gets defective, get it replaced by conducting our service as soon as possible.
- 9.****WARNING:** Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.
- 10.**It is forbidden to connect the flexible gas cable to a butt
- 11.**Be sure that the cooker is configured correctly for local requirements (for example, the jets must be suitable for local gas type and gas pressure)
- 12.**Connect your oven to LPG cock in shortest way and without any leakage. Minimum 40 cm - Max. 125 cm
- 13.**When making gas leakage check, never use any flame type like those of lighter, matches, cigarette fire or similar ones.
- 14.**Usage of your appliance creates moisture and heat in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well.
- 15.** **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.**
- 16.**Maintain the natural ventilation ducts properly.
- 17.**When the oven is being used, the reachable parts may be hot, children should be kept off from hot surfaces and the areas where charged with electricity.

## **IMPORTANT WARNINGS**

**18.**This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

**19.**When the oven is hot never touch the oven glass by hand or touch by means of a tool.

**20.**Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep flammable materials inner side of or around the appliance.

**21.**WARNING: it is dangerous to cook with oil or fat if the hob is left unattended, as this may cause a fire. Do not attempt to extinguish a fire with water but switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.

**22.**WARNING: Risk of fire: do not use the cooking surfaces to store things.

**23.**You must use the safety sheath of control panel when the oven section is in grill mode.

**24.**Gas tapes are secured by locks. Do not turn before pressing the button.

**25.**Oven valve has safety cock. Flames are kept about 3-5 sec. If the oven burner can not flame, repeat this procedure 5-6 times. If the problem persists, please contact with the nearest service.

**26.**Please place the tray to the lowest shelf and add 200 ml water when you cook something in chicken roast section.

**27.**Make sure that rear pulley section of the grill swelling is fixed on V-bed on the grill when you use the grill swelling.

It is not suitable to operate both lower and upper burners simultaneously. The lower burner is designed for cooking and upper burner is designed for frying.

**28.**IMPORTANT: this appliance is only to be used for cooking. It must not be used for other purposes, such as heating the room for example

**29.**The electrical plug must remain accessible after installation.

**30.**This cooker is conform to the standard EN 60335-2-6, EN 60335-1 and class 2 subclass 1 for the installation (EN 30-1-1)

**31.**The cooker may not be mounted on a base.

**32.**During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

**33.**Before removing the back wall, the appliance must be powered off. After cleaning, the back wall must be put back in place in accordance with the instructions.

## INSTALLATION OF YOUR OVEN

### Electrical Connection and Security

1. Your oven is adjusted in compliance with 230 Volt 16 Ampere electric supplies. (For 3 phase 230V/400V 32 Ampere) 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 placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the **sockets connected to the appliance with no earth system.**
3. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
4. Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm<sup>2</sup> or for 3 phase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm<sup>2</sup>

### 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 m<sup>3</sup>/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.
8. The hose should be replaced before its last expiry date.
9. Caution! Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose l

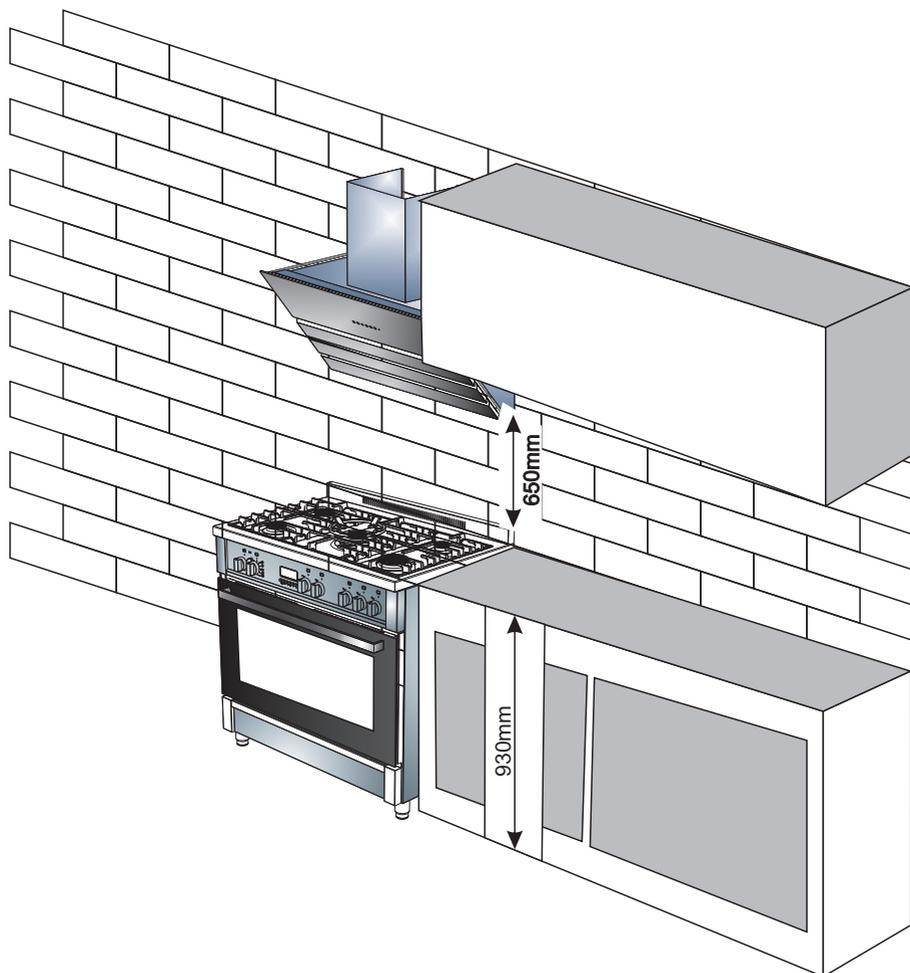
## INSTALLATION OF YOUR OVEN

length must be short and be sure that there is no leakage. The hose used should not be longer than 125 cm for safety.

**10. RE-INSPECT THE GAS CONNECTION.**

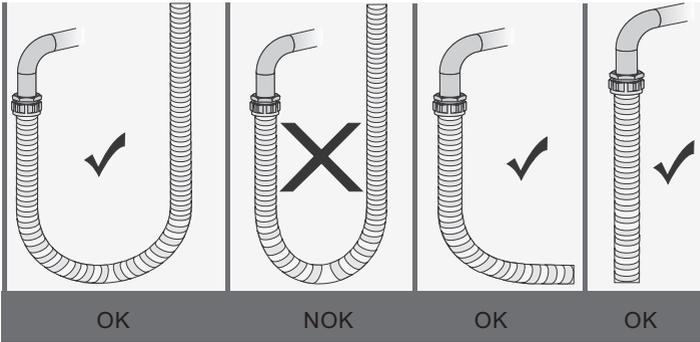
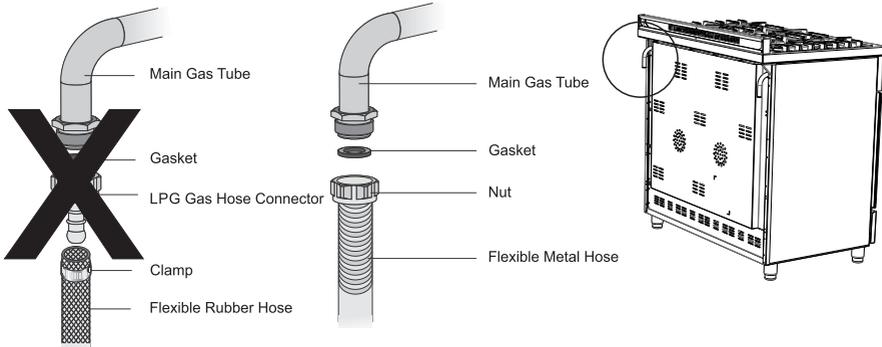
**11.** When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

**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.**

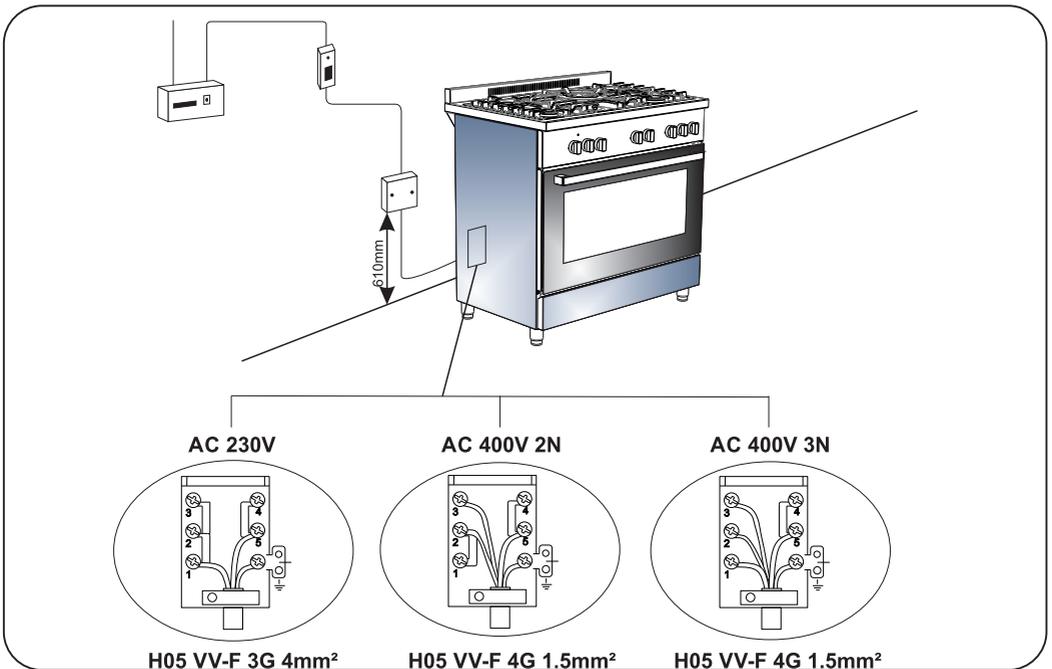


# GAS CONNECTION

Not allowed



# CONNECTION THE COOKER TO THE POWER SUPPLY

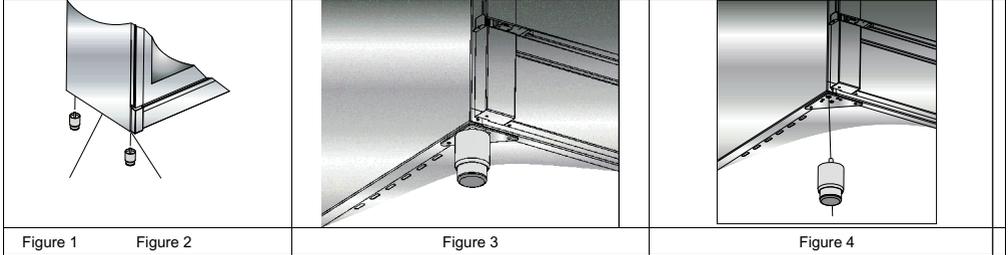


# INSTALLATION OF THE OVEN FEET

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 1. Nuts are centered on these lathes in order to screw feet (Figure 2). Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (Figure 3).
2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.

If your oven has plastic food as in Figure-4 you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.



# TECHNICAL FEATURES OF YOUR COOKER

Before making the connections of your appliance:

Before starting to use the appliance, read the user manual of the appliance carefully. In this user Manual, there are important information regarding your security, how you will use it and how you will make its maintenance. The conversion to the butane gas will be made by exchanging the auxiliary material (injector) provided of the oven with the equivalent one which was installed to the oven and mentioned in the user manual Idling adjustment will be made according to the flame high pursuant to the below data by turning counter clockwise of the adjustment screw in the tap shaft.

Specifications	90x60 Cooker			Natural gas	Butane	
				G 20-20	G 30	
Outer width	950 mm	Wok Burner				
Outer depth	635 mm					
Outer height	880 mm			Injector (mm)	1,40	0,96
Inner width	765 mm			Power (kW)	3,35	3,60
Inner depth	410 mm	Rapid Burner		Gas Output (m <sup>3</sup> /h, gr/h)	0,333 m <sup>3</sup> /h 254 gr/h	
Inner height	355 mm			Pressure (mBar)	20 mbar	28-30 mbar
Oven volume	100 lt.			Injector	1,15	0,85
Lamp power	15W			Power	2,90	2,90
Turnspit power	4W	Semi-rapid Burner		Gas Output (m <sup>3</sup> /h, gr/h)	0,276 m <sup>3</sup> /h 211 gr/h	
Top heating element	1500W			Pressure (mBar)	20 mbar	28-30 mbar
Bottom heating element	2000W			Injector	0,97	0,65
Turbo heating element	2 x 1250W			Power	1,70	1,70
Grill heating element	2500W	Auxiliary Burner		Gas Output (m <sup>3</sup> /h, gr/h)	0,162 m <sup>3</sup> /h 124 gr/h	
Supply voltage	220-400V, 50-60Hz			Pressure (mBar)	20 mbar	28-30 mbar
Hot plate 145 mm (opt)	1000W			Injector	0,72	0,50
Hot plate 180 mm (opt)	1500W			Power	0,95	0,95
				Gas Output (m <sup>3</sup> /h, gr/h)	0,96 m <sup>3</sup> /h 69 gr/h	
				Pressure (mBar)	20 mbar 28-30 mbar	

## Reduced Flame Gas Cock Adjustment:

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 5 and 6).

	From Butane to Natural Gas	From Natural Gas to Butane
Rapid Burner	3 turns anticlockwise	3 turns clockwise
Semi Rapid Burner	2.5 turns anticlockwise	2.5 turns clockwise
Auxiliary Burner	2 turns anticlockwise	2 turns clockwise
Wok Burner	4 turns anticlockwise	4 turns clockwise

## NOZZLE CHANGEMENT OPERATION

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as figure-7

Please remove nozzle (figure-8) from burner with special nozzle driver and install new nozzle (figure-9)



Figure 5

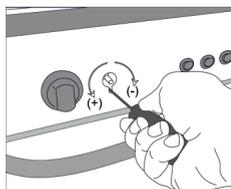


Figure 6

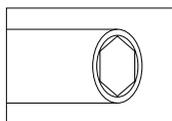


Figure 7

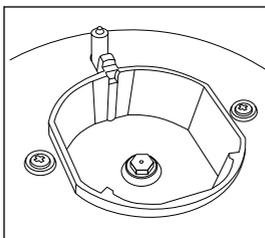


Figure 8

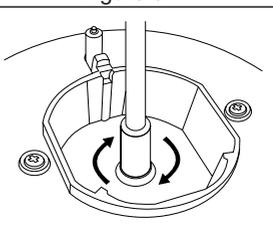


Figure 9

## DESCRIPTION OF CONTROL PANELS

### Oven

- |  |                                  |  |  |
|--|----------------------------------|--|--|
|  | Traditional                      |  | Bottom/Top Heating Element + Fan       |
|  | Grill Heating Element + Turnspit |  | Grill Heating Element + Fan + Turnspit |
|  | Low grill                        |  | Bottom Heating Element                 |

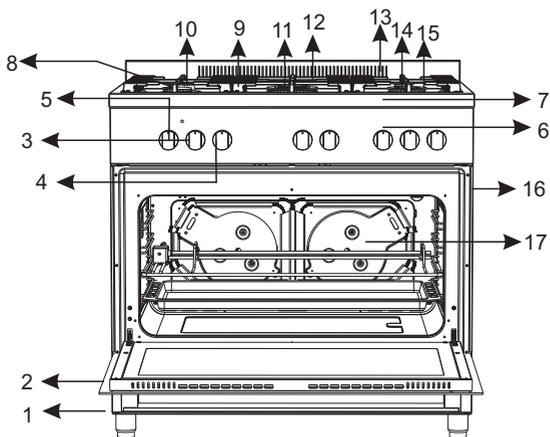
### Hob

- |  |                   |  |                   |  |            |
|--|-------------------|--|-------------------|--|------------|
|  | High Flame        |  | Low Flame         |  | Ignition   |
|  | Semi rapid burner |  | Semi rapid burner |  | Wok burner |
|  | Auxiliary burner  |  | Rapid burner      |  |            |

### Timer

- Manual mode- Mode without timer

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1	Door Handle
2	Glass Oven Door
3	Thermostat
4	Oven Control
5	Timer
6	Command Panel
7	Cooker Top Plate
8	Semi Rapid Burner
9	Cooker Grid
10	Semi Rapid Burner
11	Wok Burner
12	Wok Burner Grid
13	Splash Back
14	Auxiliary Burner
15	Rapid Burner
16	Side Panel
17	Turbo Fan ( Double )

## 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 working your oven; oven switch must have been rotated and ignition must have been made. If operating without timer, the manual mode on the knob must be settled. Otherwise, your oven will not run.

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

3. 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 door of the oven shouldn't be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

## Cakes

Cake	Temperature [ <sup>0</sup> C]	Baking time [hour:min]
Round cake	160 - 175	1:15 - 1:20
Yeast cake	175 - 190	0:50 - 1:00
Sponge-cake	170 - 180	0:30 - 0:40
Short crust	oven preheated 210 - 220	0:10 - 0:25
Plaited bun	190 - 200	0:30 - 0:40
Strudel (apple)	220	0:40 - 0:50
Fruit cake	200 - 210	0:25 - 0:50
Streusel cakes	200 - 220	0:20 - 0:30

## Meat dishes

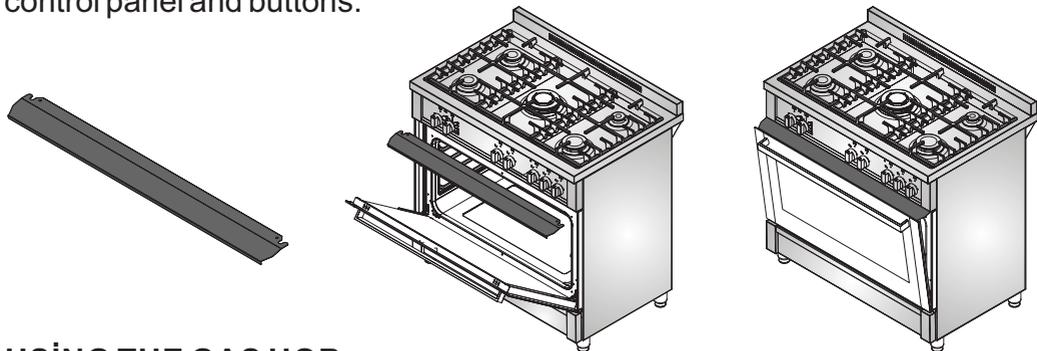
Meat	Amount [kg]	Temperature [ <sup>0</sup> C]	Time [hour:min]
Beef	1	220 - 250	2:00 - 2:30
Pork	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Veal	1	210 - 225	1:45 - 2:00
Mutton	1	210 - 225	1:30 - 2:00
Game (hare)	2	oven preheated 210 - 230	1:00 - 1:50
Chicken	1	225 - 250	0:45 - 1:00
Fish	1	210 - 225	0:45 - 1:00

## Grill Heating Element + Turnspit

Dish	Time [min] on one side	Time [min] on the other side
Chicken steak and cutlets	8 - 10	6 - 10
Joint of pork	10 - 12	6 - 8
Sausages	8 - 10	6 - 8
Kebabs	7 - 8	5 - 6
Beef steak	6 - 7	5 - 6
Joint of beef	10 - 12	10 - 12
Veal cutlet	6 - 8	6 - 8
Veal steak	6 - 7	5 - 6
Chicken - a half	10 - 15 (on the inside)	10 - 12 (on the outside)
Fillet	6 - 7	4 - 5
Krouts	2 - 3	1 - 2
Toast	3 - 5	2 - 3

## USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET(\*) option

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 1)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is Grill mode.  
**WARNING:** Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.
3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass (Figure 2)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 3)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.



## USING THE GAS HOB

### Gas burners

A – Sparker

B – End of thermocouple (flame safety device)

### Knobs

The gas flow in particular burners is opened and closed with the use of knobs fitted on the gas taps. Before turning the burner on, make sure that the knob you are about to turn corresponds to the burner which is to be used.

### Setting the flame

The flame should not lick around from the bottom of a pan. The size of flame depends on the position of the knob

0 burner switched off (flow of gas shut off);

🔥 large flame; 🔥 small flame (simmering)

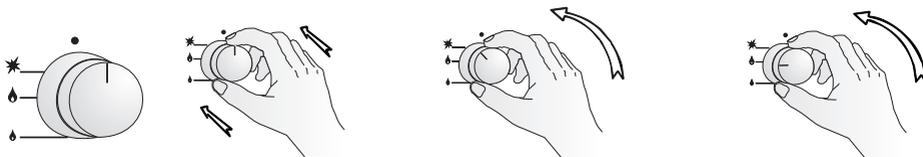
**Large flame** 🔥 should be used until the liquid is brought to boiling after which the flame should be turned down and further cooking continued over a small flame. The size of the flame should be adjusted only within the range of 🔥 small and large flame 🔥

## Lighting the burners

The cookers are equipped with a flame failure safety device which cuts off the gas flow to the burners when the flame is extinguished, e.g. by overflowing food. — press the knob of the selected burner all the way in, turn it in the counter-clockwise direction and hold until the burner has been ignited or moving a burning match towards the burner and hold it until the burner has been ignited — when the burner has been ignited, keep the knob

pushed in for ca. 5 seconds to allow the flame failure device to energise — release the knob and set the size of the flame

If the flame has accidentally extinguished, close the gas flow and wait for at least 1 minute before retrying to reignite the burner.



## Extinguishing the burners

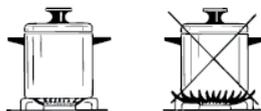
Turn the burner knob in the clockwise direction to its “0” position.

## Cookware selection

- Cookware base diameter should be 2-3 times greater than the diameter of the burner ring. Cookware should not protrude outside the gas hob grid and the flame should not lick around from the bottom of a pan.
- Cookware should always be clean and dry as it will then conduct and retain heat well.
- During cooking, the cookware should be covered with lids to prevent excess amounts of vapour from accumulating in the kitchen.

Minimal cookware dimension:

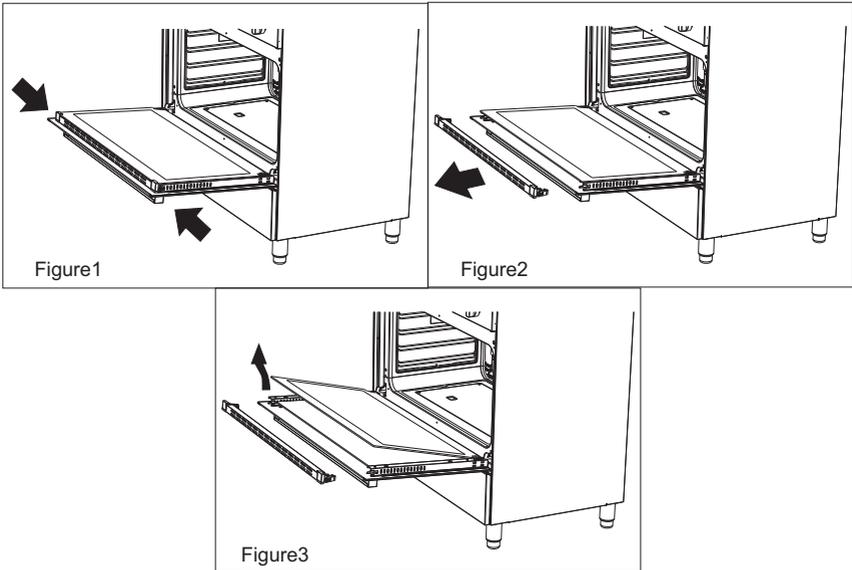
-wok burner	24-28cm
-big burner	22-26cm
-normal burner	18-22cm
-small burner	12-18cm



## MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket and cut off the gas by closing the gas valve.
2. 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.
3. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
5. Wash the heads of the burners sometimes with soapy water and clean the gas ducts by means of a brush.
6. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
7. Do not clean your oven with steam cleaners.
8. Don't wash any part of your oven in dishwasher.
9. **Cleaning and maintenance of the oven's inner glass door:** Remove the profile by pressing the plastic latches on the both left and right sides and pulling the profile towards you as shown in Figures 1 and 2. Then remove the inner-glass as shown in Figure 3. 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.

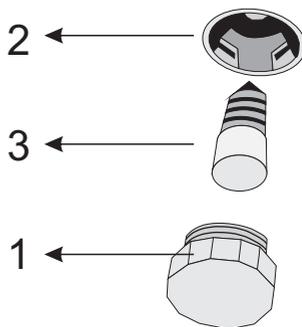
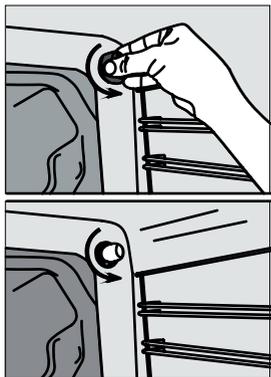
Make sure the profile is properly seated in its place.



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

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.

## HOW TO CHANGE THE LAMP



**Disconnect the cooker from the electrical mains before fixing the fault.**

Unscrew glass blow 1 from light socket 2 and bulb 3 all the way in or replace the bulb with a new one ( bulb type : E14 230V 15W, )

## IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

In the warranty period all repairs except for the ones specified below should be carried out by the authorized Servicing Point.

If there are some disturbances during the use of the appliance, follow the guidelines below to check if you can repair the defect yourself.

Problem	Solution
While igniting one of the burners all the hob burner igniters spark	<b>It is normal</b> When pressing the selected knob (with an integrated ignition device) or the ignition button sparks are re-leased at all the burners .
After setting the knob to simmering flame position  - the flame dies or is too high	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoid draughts in the kitchen,</li> <li>- Call the fitter to adjust simmering flame position .</li> </ul>
Flame is unstable	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check to make sure that the burner components are clean, dry and placed correctly.</li> </ul>
Parts made of stainless steel (inox) develop stains that cannot be removed with the use of standard cleaners	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stainless steel surfaces should be cleaned <b><u>each time they get soiled and only with the use of special stainless steel cleaner.</u></b></li> </ul>
Smoke coming out of the oven	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Open the windows to air the kitchen,</li> <li>- When the oven cools down, clean its interior.</li> <li>- Use the drip tray when grilling foods.</li> </ul>
Damaged power lead	In order to avoid hazards, damaged power lead should be exchanged at the manufacturer's or by a specialist servicing point, or by a qualified person.
Cooking results are not what you expected	The cooking parameters given in the instruction manual should be treated as guidance only. In practice, these parameters are dependable on the weight and consistency of food, cooking tray level, etc. Therefore, we recommend making a few trials for your favourite foods and then writing down the optimal time and temperature.
Turbo Fan does not work	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Please check the plug of power supply cord has well connection with wall socket or not</li> <li>2. Please check power supply cord for any damage problems</li> </ol> If you can not solve the problem, to apply manufacturer-supplier services agent or similar qualified person.
Oven does not work	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Please check the plug of power supply cord has well connection with wall socket or not</li> <li>2. Please check power supply cord for any damage problems</li> <li>3. Check that the timer settled is at the correct position.</li> </ol> If you can not solve the problem, to apply manufacturer-supplier services agent or similar qualified person.
Igniters fail to ignite or not always ignite the gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check to make sure the cooker is connected to the electrical mains.</li> <li>- Clean and dry the igniters and burner components.</li> <li>- Check to make sure the burner caps and heads are placed correctly.</li> <li>- Press on the burner cap and rub it against the head by turning right and left.</li> <li>- Rub the igniter electrode with the use of hard brush or smooth file</li> </ul>
Gas burners fail to ignite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check to make sure the rubber hose supplying gas from the gas cylinder is not squeezed.</li> <li>- Check to make sure the gas main valve is open.</li> <li>- Check to make sure the gas cylinder is not empty.</li> <li>- In case a new cooker has been installed or the gas cylinder has been replaced with a new one, then it is necessary to repeat the ignition procedure until the gas reaches the burner.</li> <li>- Check to make sure the nozzle or burner flame holes are not clogged or flooded. If so, un-clog the nozzle hole using a pin or needle. Clean the burner flame holes with the use of brush, and then dry all components.</li> </ul>
Flame dies after releasing the knob	<b><u>Your cooker is equipped with a flame failure safety device</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Where the ignition device is built in the knob set the knob to large flame , press the knob and when the gas has ignited keep it pressed <b><u>all the way in</u></b> for another few seconds. .</li> </ul>

This device is labelled, in accordance with Council 2002/96/EC, with a symbol of a crossed garbage container.

This labelling means that the device, upon end of its life cycle, should not be disposed of together with other household waste.

The user is responsible for having the device collected by appropriate entities responsible for disposal of used electrical and electronic devices.

Appropriate disposal of used electrical and electronic devices allows to avoid hazards to the humans and the environment connected with inappropriate storage and processing of such devices.

