



Electric Built-in Oven

Instruction for Installation and Use



Model No. : ES606MS,ES606MB

ES609MS,ES609MB

Important! Read these instructions for installation and use carefully. Keep these instructions for future reference. Any questions regarding the operation, maintenance service or warranty of the appliance should be directed to GASLAND Chef.



01

Instruction

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. It will be easy to operate this oven after reading this instruction manual. It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time. It is important and necessary to follow the instructions in this manual carefully in order to avoid possible accidents.

The oven is intended for household use only and do not use the oven until you have read this instruction manual carefully. The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Any question about the operation, maintenance service or warranty of the appliance should be directed to GASLAND chef. You can contact GASLAND Chef for after-sale service in the warranty period via following methods:

Hotline: (844)-538-7890

Email: support@gaslandchef.com

Caution

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Contents Index

Safety Instructions.....	1
Product Instructions.....	7
Installation.....	8
Operation.....	12
Cleaning And Maintenance.....	14
Troubleshooting.....	17



Safety Instructions

Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

- Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All servicing work should be conducted by a qualified technician.
- Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in or near this appliance.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame with dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Take Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns- these surfaces are-for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.



03

Note

Ensure there is a grounded socket nearby(behind the unit).

A dedicated power circuit is recommended for the unit but not required. Additional electrical appliances on the same circuit may exceed the current(ampereage) rating for that circuit. If after the installation of your unit, the circuit breaker trips or the fuse fails on a repeated basis, then a dedicated circuit will likely be required.

- The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

Important

The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Warning

When using this product, basic precautions should always be taken, including the following:

Your built-in oven is a classified electrical appliance. As with any electrical appliance and particularly with electric heaters, basic precautions must be followed in order to reduce the risk of fire, burns, electrical shocks and/or other serious injuries or death.

The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot parts of the oven.

- Always keep children away from the oven. While in operation direct contact with the hot parts of the appliance may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of such equipments is usually not resistant to high temperatures.
- Do not put pans weighing over 30lb/15kg on the opened door of the oven and pans over 55lb/25kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the appliance in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriate qualified and authorised person.



In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to get repaired.

The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed.

- Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the appliance.

The appliance should not be cleaned using steam cleaning equipment.

- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 212°F/100°C.
- Keep combustible materials like paper, etc., at least 3 feet(0.9 meters) from the front and rear of the appliance. Do not use this unit in areas where gasoline, paint or other flammable liquids or their associated vapors may be present.
- To reduce the risk of fire, do not place or install this unit in areas where the ventilation or circulation ducts may become blocked.
- The unit's power cord must be connected to a properly grounded and protected 240V electrical outlet. Always use ground fault protection which required by the electrical code. To reduce the risk of fire, avoid running the power cord under rugs, carpets, etc. Keep the power cord away from high traffic areas where it may pose a tripping hazard.
- Avoid the use of an extension cord, which may overheat and cause a fire. When transporting or storing the unit, keep it in a dry location, free from dust, excessive vibration or other factors which may damage the unit.
- Do not operate any oven with a damaged cord or plug or after the heater malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return oven to authorized service facility for examination, electrical or mechanical adjustment, or repair.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- Use this oven only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never add cold water to food on a hot universal tray or baking tray or directly onto food in a hot oven. The steam created could cause serious burns or scald and the sudden change in temperature can damage the enamel. Do not lift the oven by the handle.



05

This appliance can be used by children if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Warning

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children shall be kept away unless continuously supervised

This appliance can be used by children 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements of the oven.

Warning

Accessible parts may become hot during use.

Young children should be kept away.

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

Warning

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

This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

How To Save Energy



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)
- Do not open the oven door unnecessarily often.
- Switch off the oven in good time and make use of residual heat. For long cooking time, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy. Only use the oven when cooking large dishes. Meat of up to 2.2lb/1kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.
- Make use of residual heat from the oven. If the cooking time is much longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking time according to the dish being prepared.

- Make sure the oven door is properly closed. Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the oven in the direct vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

Unpacking



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmental friendly.

They are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the package pieces, etc. should be kept away from children.

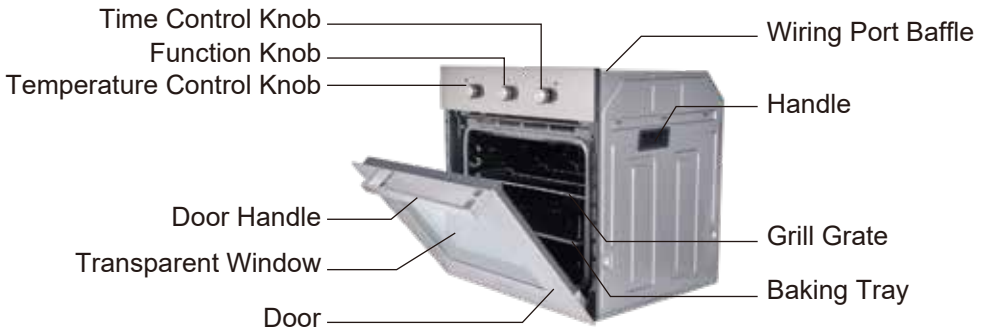


Disposal Of The Appliance



Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilizing old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

Specifications Of The Appliance



Grill Grate



Baking Tray



Rotisserie

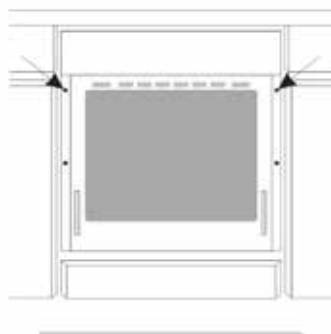


Model	ES606MS/ES606MB	ES609MB/ES609MS
Power	240V~60Hz 2000W	240V~60Hz 3200W
Product Size	23.4"×23.4"×22.6"	23.4"×23.4"×22.6"
Capacity	2.3Cu.f(65L)	2.3Cu.f(65L)
Net Weight	69.0lb	75.0 lb
Gross Weight	79.0lb	85.0 lb
Functions	Oven light, Top heating, Bottom heating, Conventional, Grill	Defrost, Preheat, Broil, Roast, Conv Roast, True Conv Broil, Grill Broil, Conv Bake, Rotisserie
Certification	ETL	ETL
Packing List	Electric Oven x 1, Grill Grate x 1, User Manual x 1, Power Cable x 1, Baking Tray x 1.	Electric Oven x 1, Grill Grate x 1, User Manual x 1, Power Cable x 1, Baking Tray x 1, Rotisserie x 1.

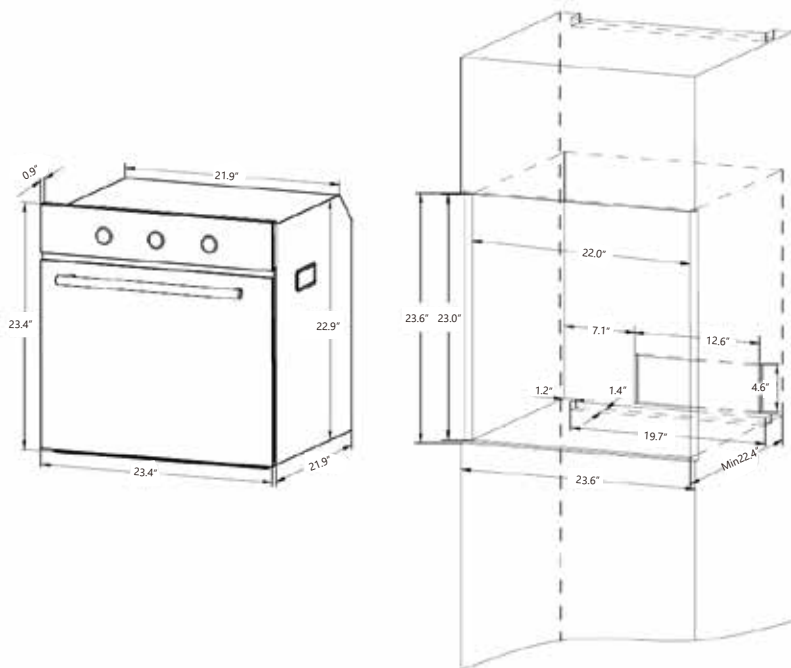
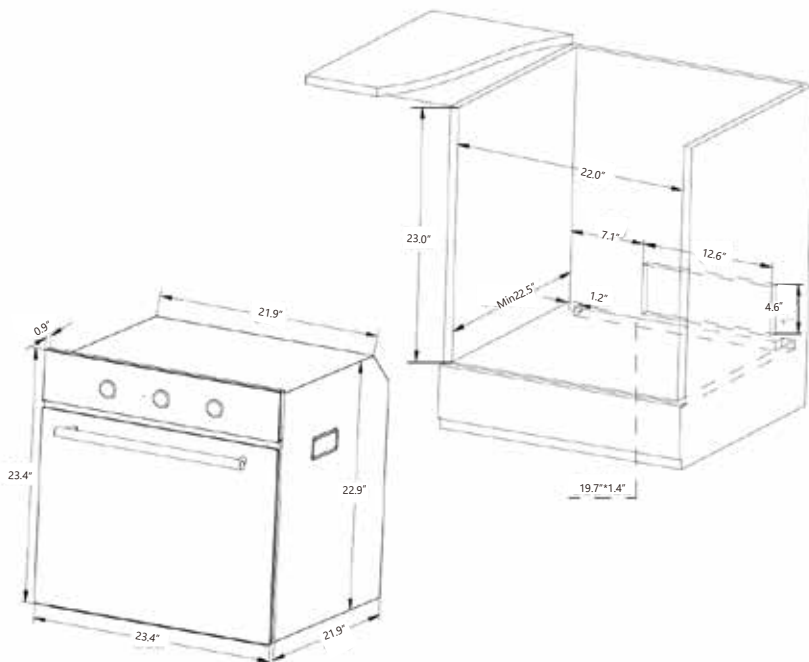
Installation

Important – Save for the local electrical inspector’s use.

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a built-in oven, and its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive(212°F/100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.




09



Make Electrical Connection

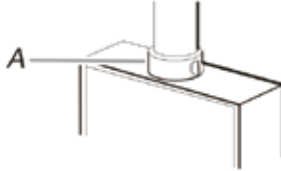
⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.
Use 8 gauge solid copper wire.
Electrically ground the oven.
Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

- Disconnect power.
- Feed the flexible conduit from through the opening in the cabinet.
- Remove junction box cover, if it is present.
- Install a UL listed or CSA approved conduit connector to the junction box.



A. UL listed or CSA approved conduit connector

- Route the flexible conduit from the oven to the junction box through a UL listed or CSA approved conduit connector.
- Tighten screens on conduit connection.
- See “Electrical Connection Options” to complete installation for your type of electrical connection.

Warning

Grounding through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installations(1996 NEC), mobile homes, and recreational vehicles, or in an area(like Canada) where local codes prohibit grounding through the neutral conductor.

All electrical work should be carried out by a suitable qualified and authorised electrician.

No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.



Fitting Guidelines

The oven is manufactured to work with signal-phase alternating current(120/240V supply system).

The connection diagram is also found on the cover of the connection holder. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the oven.

Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Connection Diagram

Caution! Voltage of heating elements 240V

Caution! In the event of any connection the safety

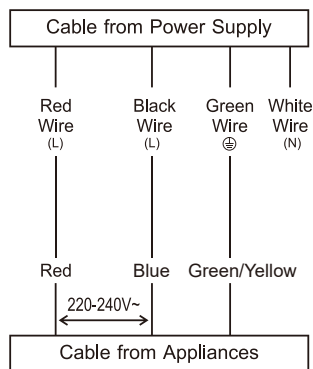
wire must be connected to the ⊕ terminal

For 240V, connection ways as below:

Green wire connect to ⊕ of the electric oven

Red wire connect to L2 of the electric oven

Black wire connect to L1 of the electric oven



Bellows Wiring Method

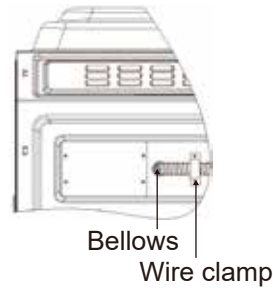
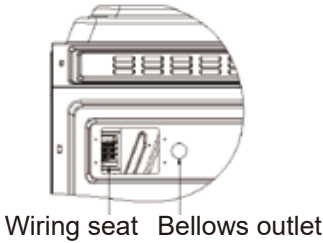
Step 1: Remove the wiring strip(on the top), as shown below:



Wiring port baffle

Step 2: Connect the green wire, red wire and black wire of the bellows to the ground wire, L2, L1 of the wiring seat respectively. The bellows is stretched out from the outlet of the bellows and pressed on the upper cover by the wire clamp. As shown below:





Before First Use

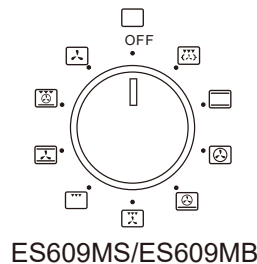
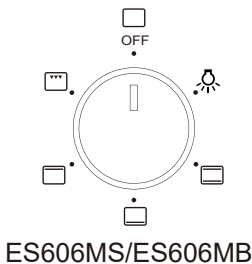
Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob.
 Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.
 Switch on the ventilation in the room or open a window.
 Heat the oven(to a temperature of 464°F/240°C, for approx,30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

Important

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Operation

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill.
 Operation of the oven is controlled by the oven function knob-to set a required function you should turn the knob to the selected position.



Possible Settings Of The Oven Function Knob

For Model ES606MS/ES606MB

Separate oven lighting



By setting the knob to this position the lighting inside the oven is switched on, e.g. use when washing the oven chamber.

Bottom and top heaters on(Roast)



Setting the knob to this position allows the oven to be heated conventionally.

Grill(Broil)



This function allows a higher temperature at the top of the cooking area, which causes more intense browning of the dish and permits larger portions to be grilled.

Bottom heater on



When the knob is set to this position, the oven is heated using only the bottom heater. Use for, e.g. final baking from the bottom.

Upper heaters on



When the knob is turned to this position, the oven activates the combined upper heaters and fan function.

For Model ES609MS/ES609MB

Fan , bottom and top heaters on(Conv Roast)



At this knob position, the oven executes the cake function. Conventional oven with a fan.

Central element with fan on(Preheat)



This cooking mode allows homogenous distribution of the heat inside the oven, making it possible to cook several items of food at the same time.

Fan , lower and rear heaters on(Conv Bake)



Balance the heat from lower and rear heaters inside the oven by fan. This function is great for cooking Pizza, cake and cookies.

Fan , rotisserie and grill heater on(Rotisserie)



This cooking mode allows use of the rotisserie with grill heater. Balance the heat from grill heater to the cooking through the fan, and the rotation of the rotisserie makes food cooked more complete and delicious.



Grill heater with fan on(Grill broil)

When the knob is turned to this position , the oven activates the combined grill heater and fan function.In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish . You should only use the grill heater with the oven door shut.



Fan, grill, rear and lower heaters on(True Conv Broil)

When the knob is turned to this position , the oven activates the fan,grill,rear and lower heaters function.Grill, rear and lower heaters spread heat with fan around the food, keeping the meat golden and tasty in each side. You should only use the grill heater with the oven door shut.



Fan on(Defrost)

The function is to unfreeze food that has been frozen or very cold until it reaches a normal temperature.

To set a required function with the temperature regulator knob you should turn the knob to the selected position. (Fig. 1)

Set up oven cooking time, turn the knob to the selected position. (Fig. 2)

The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "0/OFF".

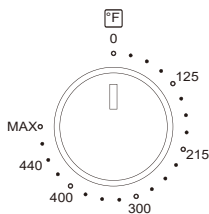


Fig. 1

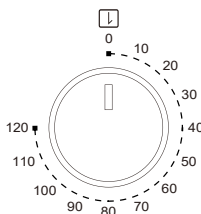


Fig. 2

Cleaning And Maintenance

Caution: Before each cleaning and maintenance shall be cut off the power supply! By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Warning

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "OFF" position, then cut off the power supply. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.



Caution

The sharp blade should always be protected by adjusting the cover(just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument-keep out of reach of children.

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. In particular, special cleaning products such as Collo Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix for washing and cleaning and Cera Fix for maintenance are recommended. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Steam cleaning

- Pour 250ml(1 glass) of water into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom.
- Close the oven door.
- Set the temperature knob to 122°F/50°C, and the function knob to the bottom heater position
- Heat the oven chamber for approximately 30 minutes.
- Open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.

Caution

Possible moisture or water residues under the cooker can result from steam cleaning. After cleaning the oven chamber please wipe it dry.

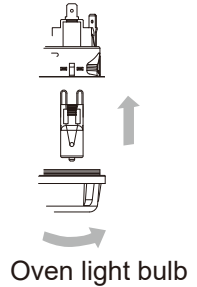
Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position "OFF"/"STOP" and disconnect the mains plug.
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.



- Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one — a high temperature bulb(572°F/300°C) with the following parameters:
- Voltage 240 V
- Power 25 W
- Insert the bulb in, make sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

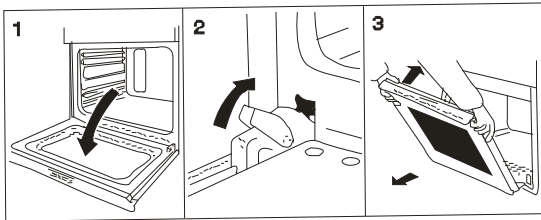


How to remove the oven door

For a more thorough clean, you have to remove the oven door. Proceed as follows:

- a) Open the door fully.
- b) Lift up and turn the small levers situated on the two hinges.
- c) Grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely.
- d) Pull the door towards you, pulling it out of its seat.

Reassemble the door by following the above procedures backwards.



Removal Of The Internal Glass Panel

Unscrew and unfasten the plastic latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism.



Operation In Case Of Emergency

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the appliance.
- Disconnect the mains plug.
- Contact GASLAND Chef for after-sale service.
- Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before contact GASLAND Chef for after-sale service check the following points that are presented in the table.

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven does not work or appears not to work.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	Reset the controls correctly (see chapter Operation).
Oven light does not work.	Light bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb(see chapter Cleaning and Maintenance).
Fan noise.	A cooling fan may automatically turn on.	This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1/2-1 hours after the oven is turned off.
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?	No, the inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.



Sometimes the oven takes longer time to preheat to the same temperature.	Cookware or food in oven.	The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Number of racks in oven.	Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.
	Different cooking modes.	The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others (i.e. convection bake multi).





(844) 538-7890 www.gaslandchef.com support@gaslandchef.com





Four Électrique Encastrable

Instruction Pour L'Installation et L'Utilisation



N ° de modèle: ES606MS,ES606MB

ES609MS,ES609MB

Important! Lisez attentivement ces instructions d'installation et utilisez ce produit avec précaution. Conservez ces instructions pour des besoins futurs. Toutes les questions concernant le fonctionnement, le service d'entretien ou la garantie de l'appareil doivent être adressées à GASLAND Chef.



Instruction

four est exceptionnellement facile à utiliser et extrêmement efficace. Il sera facile d'utiliser ce four après avoir lu ce manuel d'instruction. Il est important de conserver le manuel d'instructions et de le stocker dans un endroit sûr, afin qu'il puisse être consulté à tout moment. Il est important et nécessaire de suivre attentivement les instructions de ce manuel afin d'éviter des accidents éventuels.

Le four est destiné à un usage ménager uniquement et ne l'utilisez pas avant d'avoir lu attentivement ce manuel d'instructions. Le fabricant se réserve le droit d'introduire des modifications n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil. Toute question relative au fonctionnement, au service d'entretien ou à la garantie de l'appareil doit être adressée à GASLAND Chef. Vous pouvez contacter le GASLAND Chef pour le service après-vente pendant la période de garantie via les méthodes suivantes:

Ligne directe: (844) -538-7890

Email: support@gaslandchef.com

Attention

N'utilisez pas le four avant d'avoir lu ce manuel d'instructions.

Le four est destiné uniquement à un usage ménager.

Le fabricant se réserve le droit d'introduire des modifications n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

Sommaire Index

Instructions de sécurité.....	1
Instructions du produit.....	7
Installation.....	8
Fonctionnement.....	12
Nettoyage et entretien.....	15
Dépannage.....	17



Instructions de sécurité

Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Portez des vêtements appropriés - Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Stockage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou à proximité de cet appareil.
- N'utilisez pas d'eau sur des feux de graisse - Étouffez le feu ou les flammes avec un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher des éléments chauffants et chauds. N'utilisez pas une serviette ou un autre chiffon épais.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de mettre des aliments.
- Ne chauffez pas les récipients d'aliments non ouverts - L'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et provoquer des blessures.
- Ne pas obstruer les conduits de ventilation du four.
- Mise en place des grilles du four - Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, telles que les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.



03

Remarque

Assurez-vous qu'il y a une prise de terre à proximité(derrière l'appareil).

Un circuit d'alimentation dédié est recommandé pour l'unité mais n'est pas requis. Des appareils électriques supplémentaires sur le même circuit peuvent dépasser le courant nominal(ampérage) de ce circuit. Après l'installation de votre appareil, si le disjoncteur se déclenche ou si le fusible tombe en panne à plusieurs reprises, un circuit dédié sera probablement nécessaire.

- L'appareil doit être installé uniquement par une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou des dommages matériels.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation non conforme pouvant causer des dommages aux personnes et aux animaux et des dommages matériels.

Important

L'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée avant tout réglage ou maintenance.

Avertissement

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions élémentaires doivent toujours être prises, notamment:

Votre four encastré est un appareil électrique classifié. Comme avec tout appareil électrique et en particulier avec les radiateurs électriques, des précautions élémentaires doivent être suivies afin de réduire les risques d'incendie, de brûlures, de décharges électriques et/ou d'autres blessures graves, voire mortelles.

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Veuillez ne pas toucher les parties chaudes du four.

- Tenez toujours les enfants à l'écart du four. En cours de fonctionnement, le contact direct avec les parties chaudes de l'appareil peut provoquer des brûlures!
- Assurez-vous que les petits appareils ménagers, y compris les câbles de connexion, ne touchent pas le four chaud ni la table de cuisson, car le matériau isolant de ces appareils ne résiste généralement pas aux températures élevées.
- Ne placez pas de casseroles pesant plus de 15 kg(30 lb) sur la porte ouverte du four et des casseroles de plus de 25 kg(55 lb) sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ni d'objets métalliques pointus pour nettoyer la porte car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait alors provoquer la fissuration du verre.



- N'utilisez pas l'appareil en cas de problème technique. Tout défaut doit être réparé par une personne qualifiée et autorisée.

En cas d'incident provoqué par une panne technique, débranchez le câble d'alimentation et signalez-la au centre de réparation pour qu'il soit réparé. Les règles et les dispositions contenues dans ce manuel d'instructions doivent être strictement suivies.

- N'autorisez aucune personne non familiarisée avec le contenu de ce manuel d'utilisation à utiliser l'appareil.

L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un équipement de nettoyage à vapeur.

- Les panneaux adjacents au four doivent être fabriqués avec un matériau résistant à la chaleur.
- Les armoires avec extérieur en placage doivent être assemblées avec des colles pouvant supporter une température maximale de 212°F/100°C.
- Conservez les matériaux combustibles tels que le papier, etc. à au moins 3 feet(0,9 mètre) de l'avant et de l'arrière de l'appareil. N'utilisez pas cet appareil dans des zones où de l'essence, de la peinture ou d'autres liquides inflammables ou leurs vapeurs associées peuvent être présents.
- Afin de réduire les risques d'incendie, ne placez pas et n'installez pas cet appareil dans des zones où les conduits de ventilation ou de circulation pour raient être obstrués.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être branché à une prise de 240V correctement mise à la terre et protégée. Utilisez toujours la protection contre les défauts à la terre requise par le code de l'électricité.
- Afin de réduire les risques d'incendie, évitez de faire passer le câble d'alimentation sous des tapis, des moquettes, etc. Gardez le câble d'alimentation à l'écart des zones à forte circulation, où il pourrait présenter un risque de trébuchement.
- Évitez l'utilisation d'une rallonge électrique, qui pourrait surchauffer et provoquer un incendie. Lorsque vous transportez ou rangez l'appareil, conservez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, des vibrations excessives et de tout autre facteur susceptible de l'endommager.
- Ne faites pas fonctionner un four avec un câble ou une fiche endommagé(e) ou après un dysfonctionnement du radiateur, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer le four à un centre de réparation agréé pour un examen, un réglage électrique ou mécanique ou une réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.
- Utilisez ce four uniquement comme décrit dans ce manuel. Toute autre



utilisation non recommandée par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont sous la surveillance ou ont reçu des instructions d'une personne chargée de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'ajoutez jamais d'eau froide aux aliments sur un plateau universel chaud ou un plateau de cuisson, ni directement sur des aliments dans un four chaud. La vapeur créée pourrait causer de graves brûlures ou blessures et le changement soudain de température pourrait endommager l'émail. Ne soulevez pas le four par la poignée.

Les enfants peuvent utiliser cet appareil s'ils ont été supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et s'ils comprennent les dangers encourus.

Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances s'ils ont été supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.

Avertissement

L'appareil et ses parties accessibles deviennent brûlants pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants doivent être tenus à l'écart sauf sous surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants du four.



Avertissement

Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs puissants ni de grattoirs en métal pointu pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface, et ceci risquerait de briser la vitre.

Avertissement

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir été supervisées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.

Comment économiser de l'énergie



Utiliser l'énergie de manière responsable non seulement permet d'économiser de l'argent, mais aide également l'environnement.

Économisons donc de l'énergie! Et voici comment vous pouvez le faire:

- Ne pas découvrir la casserole trop souvent (un pot surveillé ne bouille jamais!)
- N'ouvrez pas la porte du four inutilement souvent.
- Éteignez le four à temps et utilisez la chaleur résiduelle. Pour un temps de cuisson prolongé, éteignez les zones de chauffage 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Cela permet d'économiser jusqu'à 20% d'énergie. Utilisez le four uniquement pour la cuisson de grands plats. Une viande pouvant peser jusqu'à 2,2 lb / 1 kg peut être préparée plus économiquement dans une casserole sur la table de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle du four. Si le temps de cuisson est beaucoup plus long que 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant l'heure de fin.

Important! Lorsque vous utilisez la minuterie, réglez le temps de cuisson en fonction du plat préparé.

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée. La chaleur peut fuir par les déversements sur les joints de la porte. Nettoyez immédiatement tout



déversement.

- N'installez pas le four à proximité immédiate de réfrigérateurs/congérateurs. Sinon, la consommation d'énergie augmente inutilement.

Déballage



Pendant le transport, un emballage de protection a été utilisé pour protéger l'appareil de tout dommage. Après le déballage, veuillez vous débarrasser de tous les éléments de l'emballage de manière à ne pas nuire à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage de l'appareil respectent l'environnement; ils sont 100% recyclables et sont marqués avec le symbole approprié. Attention! Pendant le déballage, les colis, etc., doivent être tenus à l'écart des enfants.

Mise au rebut de l'appareil



Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. La loi oblige les consommateurs à rendre les appareils électriques et électroniques en fin de vie utile aux points de collecte ouverts à cet effet ou aux points de vente.

Les détails concernant ce sujet sont définis par la loi nationale du pays respectif. Ce symbole sur le produit, le manuel d'instructions ou l'emballage indique qu'un produit est soumis à ces réglementations. En recyclant, en réutilisant les matériaux ou en utilisant d'autres appareils, vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement.

Caractéristiques de l'appareil





Grille



Plaque de cuisson



Rôtissoire

Modèle	ES606MS/ES606MB	ES609MB/ES609MS
Puissance	240V~60Hz 2000W	240V~60Hz 3200W
Taille du produit	23.4"x23.4"x22.6"	23.4"x23.4"x22.6"
Capacité	2.3Cu.f(65L)	2.3Cu.f(65L)
Poids Net	69.0lb	75.0 lb
Poids Brut	79.0lb	85.0 lb
Les Fonctions	Lumière du four, Chauffage par le haut, Chauffage par le bas, Conventionnel, Gril	Dégivrer, Préchauffer, Griller, Rôti, Rôtissage à conv, True Conv Broil, Gril au gril, Conv Bake, Rôtissoire
La Certification	ETL	ETL
Liste d'emballage	Four électrique encastrable x 1 Manuel de l'utilisateur x 1 Plaque de cuisson x 1 Grille x 1 Câble d'alimentation x 1	Four électrique encastrable x 1 Manuel de l'utilisateur x 1 Plaque de cuisson x 1 Grille x 1 Rôtissoire x 1 Câble d'alimentation x 1

Installation

Important – Conservez-les pour l'utilisation de l'inspecteur en électricité local.

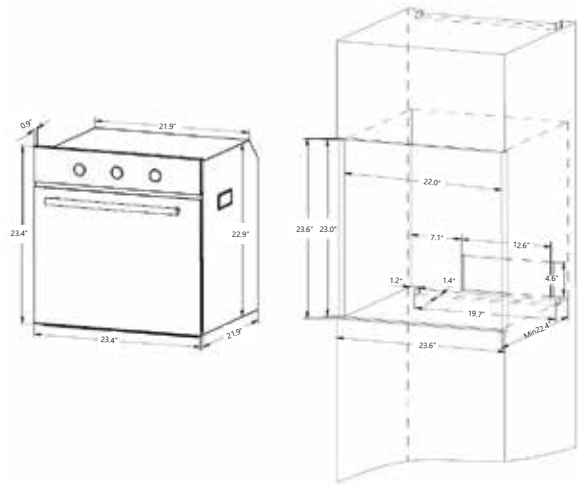
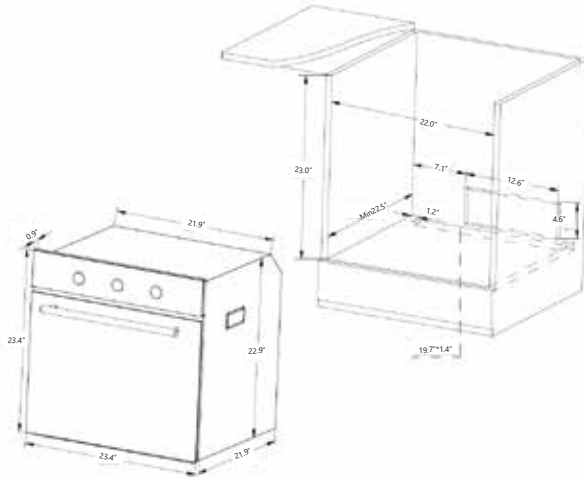
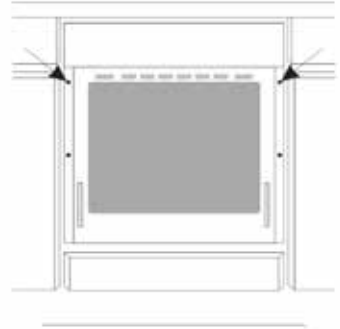
- La cuisine doit être sèche, aérée et équipée d'une ventilation efficace. Lors de l'installation du four, il convient de garantir un accès facile à tous les éléments de commande.
- Il s'agit d'un four encastré dont le mur arrière et le mur latéral peuvent être placés à côté d'un meuble haut ou à côté d'un mur. Le revêtement ou le placage utilisé sur les meubles ajustés doit être appliqué avec un adhésif résistant à la chaleur(212°F/100°C). Ceci empêche la déformation de surface ou le



09


détachement du revêtement.

- Faites une ouverture avec les dimensions indiquées dans le schéma du four à installer.
- Assurez-vous que la prise secteur est débranchée, puis connectez le four au secteur.
- Insérez complètement le four dans l'ouverture sans laisser tomber les quatre vis situées aux endroits indiqués dans le schéma.



Make Electrical Connection

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Débranchez l'alimentation avant de procéder à l'entretien.

Utilisez un fil de cuivre solide de calibre 8.

Mette le four à la terre électriquement.

Si ces précautions ne sont pas respectées, cela peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

- Débranchez l'alimentation.
- Faites passer le conduit flexible par l'ouverture à travers la cabine.
- Retirez le couvercle de la boîte de jonction, le cas échéant.
- Installez un connecteur de conduit répertorié UL ou approuvé CSA sur la boîte de jonction.



A. Raccord de conduit homologué UL ou approuvé CSA

- Faites passer le conduit flexible du four à la boîte de jonction par un connecteur de conduit homologué UL ou approuvé CSA.
- Serrer les tamis sur la connexion du conduit.
- Voir "Options de connexion électrique" pour terminer l'installation de votre type de connexion électrique.

Avertissement

La mise à la terre par le conducteur neutre est interdite pour les nouvelles installations de circuit de dérivation(NEC 1996); maisons mobiles; et véhicules de loisirs, ou dans une région(et au Canada) où les codes locaux interdisent l'échouement par le conducteur neutre.

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et autorisé. Aucune modification ou changement volontaire de l'alimentation en électricité ne doit être effectué.



Directives de montage

Le four est conçu pour fonctionner avec un courant alternatif phase-signal (système d'alimentation 120 / 240V).

Le schéma de connexion se trouve également sur le capot du support de connexion.

Rappelez-vous que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale du four.

Avant de brancher le four à la prise secteur, il est important de lire les informations sur la plaque signalétique et le schéma de connexion.

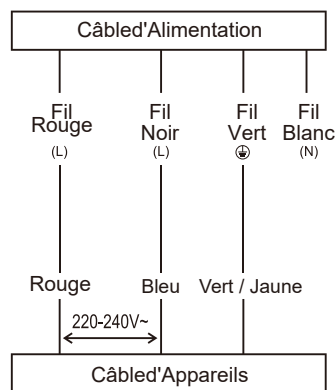
Diagramme De Connexion

Attention! Tension des éléments chauffants 240V.
Attention! En cas de connexion, le fil de sécurité doit être connecté à ⊕ la borne Pour 240V, moyens de connexion comme ci-dessous:

Le fil vert se connecte au ⊕ du four électrique

Le fil rouge se connecte à L2 du four électrique

Le fil noir se connecte à L1 du four électrique



Procédé du Câblage du Soufflet

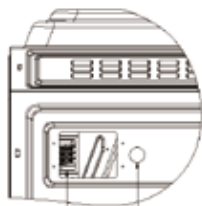
Étape 1: Retirez la bande de câblage(en haut), comme indiqué ci-dessous:



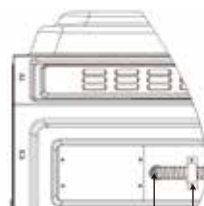
Défecteur de port de câblage

Étape 2: Connectez le fil vert, le fil rouge et le fil noir du soufflet au fil de terre, L2, L1 du siège de câblage, respectivement. Le soufflet est tendu à la sortie du soufflet et pressé sur le couvercle supérieur par le serre-fil. Comme indiqué ci-dessous:





Siège de câblage Soufflet sortie



Soufflet
Pince defil

Avant la première utilisation

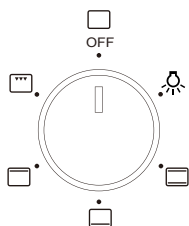
Retirez l'emballage, nettoyez l'intérieur du four et la table de cuisson. Sortez et lavez les accessoires du four avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle. Allumez la ventilation dans la pièce ou ouvrez une fenêtre. Chauffer le four (à une température de 464°F/240°C, pendant environ 30 min.), Éliminer les taches et laver soigneusement; les zones de chauffage de la table de cuisson doivent être chauffées pendant environ 4 min. sans casserole.

Important

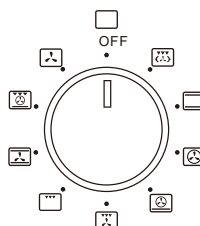
L'intérieur du four ne doit être lavé qu'avec de l'eau tiède et une petite quantité de liquide vaisselle.

Fonctionnement

Le four peut être réchauffé à l'aide des éléments chauffants inférieur et supérieur, ainsi que du gril. Le fonctionnement du four est contrôlé par le bouton d'options du four. Pour définir la fonction souhaitée, tournez le bouton sur la position sélectionnée.



ES606MS/ES606MB



ES609MS/ES609MB



Réglages possibles du bouton d'options du four

For Model ES606MS/ES606MB

Éclairage du four séparé



En réglant le bouton sur cette position, l'éclairage à l'intérieur du four est allumé, parex.utiliser pour laver la chambre du four.

Réchauffeurs inférieur et supérieur sur(Rôti)



Régler le bouton sur cette position permet de chauffer le four de manière conventionnelle.

Grill(Broil)



Cette fonction génère une température plus élevée en haut de la zone de cuisson, ce qui provoque un brunissement plus intense du plat et permet de griller de plus grandes portions.

Chauffage de fond allumé



Lorsque le bouton est réglé sur cette position, le four est chauffé en utilisant uniquement le chauffage inférieur. Utilisez pour, par exemple, la cuisson finale par le bas.

Réchauffeurs supérieurs sur



Lorsque le bouton est tourné dans cette position, le four active les fonctions combinées de chauffage supérieur et de ventilation.

For Model ES609MS/ES609MB

Ventilateur, radiateurs inférieur et supérieur activés(Conv Roast)



À cette position du bouton, le four exécute la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur.

Élément central avec ventilateur activé(préchauffage)



Ce mode de cuisson permet une répartition homogène de la chaleur à l'intérieur du four, permettant de cuire plusieurs aliments en même temps.


Ventilateur, rôtissoire et chauffe-grill en marche(rôtissoire)




Ce mode de cuisson permet d'utiliser la rôtissoire avec gril chauffant. Ba lance la chaleur du gril à la cuisson à travers le ventilateur, et la rotation de la rôtissoire rend les aliments cuits plus complets et délicieux.




Ventilateur, radiateurs inférieur et arrière activés(Conv Bake)

 Équilibrez la chaleur des radiateurs inférieurs et arrière à l'intérieur du four par ventilateur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pizzas, gâteaux et biscuits.


Chauffage du grill avec ventilateur en marche(gril du gril)

 Lorsque le bouton est tourné dans cette position, le four active la fonction combinée de chauffage et de ventilation du gril. En pratique, cette fonction permet d'accélérer le processus de cuisson et d'améliorer le goût du plat. Vous ne devez utiliser le chauffe-grill que lorsque la porte du four est fermée.

Ventilateur, gril, radiateurs arrière et inférieurs allumés(True Conv Broil)

 Lorsque le bouton est tourné dans cette position, le four active la fonction du ventilateur, du gril, des radiateurs arrière et inférieurs. Les grilles, les radiateurs arrière et inférieurs diffusent la chaleur avec le ventilateur autour des aliments, gardant la viande dorée et savoureuse de chaque côté. Vous ne devez utiliser le chauffe-grill que lorsque la porte du four est fermée.

Ventilateur activé(dégivrage)

 La fonction est de décongeler des aliments qui ont été congelés ou très froids jusqu'à ce qu'ils atteignent une température normale.

Pour régler une fonction requise avec le bouton du régulateur de température, vous devez le tourner vers la position sélectionnée. (Fig. 1)

Réglez le temps de cuisson au four, tournez le bouton vers la position sélectionnée. (Fig. 2)

Le four peut être éteint en réglant ces deux boutons sur la position "0 / OFF".

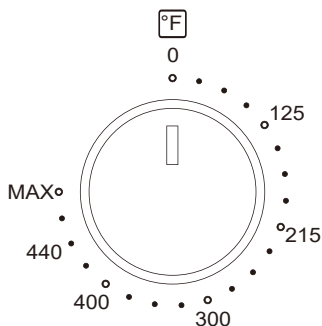


Fig. 1

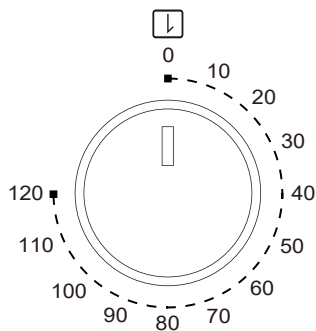


Fig. 2



Nettoyage et Entretien

Avertissement: Avant chaque nettoyage et entretien, coupez l'alimentation électrique!

En assurant un nettoyage et un entretien corrects de votre cuisinière, vous pouvez avoir une influence significative sur le fonctionnement continu et sans faille de votre appareil.

Avertissement

Avant de commencer le nettoyage, la cuisinière doit être éteinte et vous devez vous assurer que tous les boutons sont réglés sur "OFF", puis coupez l'alimentation. Ne commencez pas à nettoyer avant que l'appareil ne soit complètement refroidi.

Attention

La lame tranchante doit toujours être protégée en ajustant le couvercle (il suffit de le pousser avec le pouce). Des blessures sont possibles, soyez donc prudent lorsque vous utilisez cet instrument, tenez-le hors de la portée des enfants.

- Des produits de nettoyage ou de lavage légers appropriés sont recommandés, tels que p. Ex. tous types de liquides ou d'émulsions pour éliminer la graisse. Nous vous recommandons en particulier les produits de nettoyage spéciaux tels que Collo Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix pour le lavage et le nettoyage et Cera Fix pour l'entretien. Si les produits recommandés ne sont pas disponibles, il est conseillé d'utiliser une solution d'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle ou de produits de nettoyage pour éviers en acier inoxydable.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour vous permettre de mieux voir les surfaces.
- La chambre du four ne doit être lavée qu'à l'eau tiède et avec une petite quantité de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé la chambre du four, essuyez-la.

Attention

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matériaux abrasifs pour nettoyer et entretenir le panneau avant en verre.

Nettoyage à la vapeur

- Versez 250 ml d'eau (1 verre) dans un bol placé au four, au premier niveau, à partir du bas.
- Fermer la porte du four.



- Réglez le bouton de température sur 122/50 et le bouton d'options sur la position de chauffage inférieure.
- Chauffez la chambre du four pendant environ 30 minutes.
- Ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur de la chambre avec un chiffon ou une éponge et nettoyez à l'eau tiède avec du liquide vaisselle.

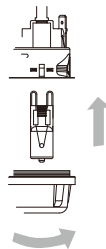
Attention

Un nettoyage à la vapeur peut provoquer des résidus d'humidité ou d'eau sous l'appareil. Après avoir nettoyé la chambre du four, essuyez-la.

Remplacement de l'ampoule du four

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

- Réglez tous les boutons de commande sur "OFF"/"STOP" et débranchez la prise secteur.
- Dévissez et lavez le couvercle de la lampe, puis essuyez-le.
- Dévissez l'ampoule de la prise, remplacez la par une ampoule neuve - une ampoule haute température(572°F/300°C) avec les paramètres suivants:
- Tension 240 V
- Puissance 25 W
- Insérez l'ampoule, assurez-vous qu'elle est correctement insérée dans la douille en céramique.
- Vissez le couvercle de la lampe.



Ampoule de four

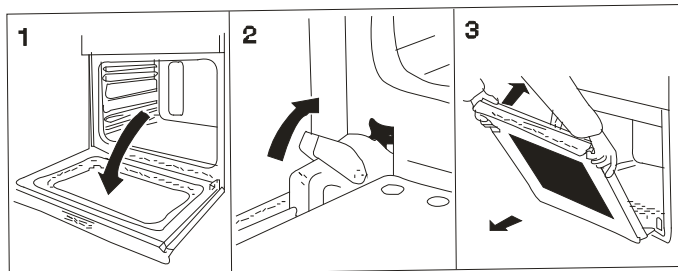
Comment retirer la porte du four

Pour un nettoyage plus approfondi, vous devez retirer la porte du four. Procédez comme suit:

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez et tournez les petits leviers situés sur les deux charnières.
- Saisissez la porte des deux côtés extérieurs, fermez-la lentement mais pas complètement.
- Tirez la porte vers vous en la tirant hors de son siège.

Remontez la porte en suivant les procédures ci-dessus à l'envers.





Détachement du Panneau de Verre Interne

Dévissez et détachez le loquet en plastique qui se trouve dans le coin en haut de la porte. Ensuite, retirez le verre du deuxième mécanisme de blocage et retirez-le. Après le nettoyage, insérez et bloquez le panneau de verre et vissez le mécanisme de blocage.

Protocole cas d'urgence

En cas d'urgence, vous devriez:

- Éteignez toutes les unités de travail de l'appareil.
- Débranchez la prise secteur.
- Contacter le GASLAND chef pour le service après-vente.
- Certains défauts mineurs peuvent être corrigés en consultant les instructions données dans le tableau ci-dessous. Avant de contacter le GASLAND chef pour le service après-vente, vérifiez les points suivants, présentés dans le tableau.



Problème	Cause possible	Que faire
Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.	Un fusible dans votre maison peut être grillé ou le Disjoncteur déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Réinitialisez les commandes correctement (voir le chapitre Utilisation).
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est desserrée ou endommagée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule grillée (voir le chapitre Nettoyage et entretien).
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de refroidissement peut s'allumer automatiquement.	C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allume pour refroidir les pièces internes. Il peut fonctionner pendant une heure et demie à compter de la mise hors tension du four.
La vitre de la porte de mon four semble être "teintée" ou avoir un "arc-en-ciel" couleur. Est-ce défectueux?	Non. La vitre intérieure du four est recouverte d'une barrière thermique afin de refléter la chaleur dans le four afin d'éviter les pertes de chaleur et de maintenir la porte extérieure au frais pendant la cuisson.	C'est normal. Sous certaines lumières ou certains angles, vous pouvez voir cette teinte ou cette couleur arc-en-ciel.
Parfois, le four met plus de temps à préchauffer à la même température.	Batterie de cuisine ou nourriture au four.	Les ustensiles de cuisson ou les aliments dans le four vont prendre plus de temps à préchauffer. Retirez les articles pour réduire le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	Si vous ajoutez plus de grilles au four, le préchauffage du four sera plus long. Retirez les articles pour réduire le temps de préchauffage.
	Différents modes de cuisson.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four en fonction du mode de cuisson spécifique. Certains modes prendront plus de temps que d'autres (c.-à-d. Cuisson par convection multiple).





(844) 538-7890 www.gaslandchef.com support@gaslandchef.com

