

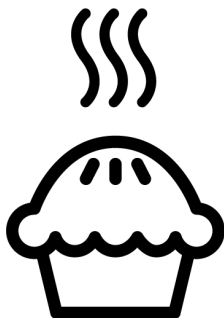
Whirlpool

بوتجاز

دليل المستخدم

Cuisinière

Manuel d'utilisation



WR60GG21121XDZ

®/TM/© 2025 Whirlpool. بموجب ترخيص تم إنتاجه

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

285381350/ AR/ FR/ R.AA/ 05.05.25 17:20
7786120272

عميلنا العزيز؛

شكراً لاختيارك المنتج Whirlpool نحن نريد أن نقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج. ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة التالية. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها في المستقبل. دم:

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

35	معلومات التنظيف العامة	١-٩
36	تنظيف الملحقات	٢-٩
37	تنظيف الموقد	٣-٩
37	تنظيف لوحة التحكم	٤-٩
38	تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)	٥-٩
38	تنظيف باب الفرن	٦-٩
39	إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن	٧-٩
39	تنظيف مصباح الفرن	٨-٩
40	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	١٠

جدول المحتويات

4	تعليمات السلامة	١
6	الاستخدام المسموح به	١-١
7	تثبيت	٢-١
8	توصيل الغاز	٣-١
9	تحذيرات كهربائية	٤-١
10	التنظيف والصيانة	٥-١
11	التعليمات البيئية	٢
11	متتجك	٣
12	مقدمة المنتج	١-٢
12	وحدة الطبخ	١-١-٢
12	قسم الفرن	٢-١-٢
12	مقدمة عن لوحة التحكم بالفرن	٢-٢
13	ملحقات المنتج	٣-٢
14	استخدام ملحقات المنتج	٤-٢
16	المواصفات الفنية	٥-٢
18	التركيب	٤
18	المكان المناسب للتثبيت	١-٤
20	التوصيل الكهربائي	٢-٤
21	توصيل الغاز	٣-٤
23	وضع المنتج	٤-٤
23	تحويلات الغاز	٥-٤
27	الاستخدام الأولي	٥
27	التنظيف الأولي	١-٥
28	كيفية استخدام الموقد	٦
28	معلومات عامة حول استخدام الموقد	١-٦
29	تشغيل المواقد	٢-٦
29	استخدام الفرن	٧
29	معلومات عامة عن استخدام الفرن	١-٧
30	استخدام فرن الغاز	٢-٧
31	وظيفة المشواة	٣-٧
31	معلومات عامة عن الطبخ	٨
31	معلومات عامة حول الخبز في الفرن	١-٨
32	المعجنات وطعام الفرن	١-١-٨
33	للحوم والأسماك والدواجن	٢-١-٨
34	الشواية	٣-١-٨
35	اختبر الأطعمة	٤-١-٨
35	الصيانة والتنظيف	٩

⚠ يجب تركيب هذا الجهاز وفقاً للوائح السارية واستخدامه فقط في مكان جيد التهوية. اقرأ التعليمات قبل تركيب هذا الجهاز أو استخدامه.

⚠ إذا انطفأت شعلة الموقد عن طريق الخطأ، أدر مقبض التحكم في الموقد إلى وضع الإيقاف ولا تحاول إعادة إشعاله لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

توفر هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات أمان مهمة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن عدم مراعاة تعليمات الأمان هذه أو الاستخدام غير المناسب للجهاز أو ضبط عناصر التحكم بشكل غير صحيح.

⚠ تحذير: إذا كان سطح الموقد متصدعاً، فلا تستخدم الجهاز - هناك خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ تحذير: خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين العناصر على أسطح الطهي.

⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة بشكل مستمر.

⚠ تحذير: ترك الموقد دون مراقبة أثناء الطهي باستخدام الدهون أو الزيوت قد يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء، بل قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية حريق على سبيل المثال.

من المهم أن تقرأ وتلاحظ ⚠ تكون هذه التعليمات صالحة إذا ظهر رمز الدولة على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، فمن الضروري الرجوع إلى تعليمات التثبيت التي يجب أن توفر التعليمات اللازمة فيما يتعلق بتعديل الجهاز وفقاً لشروط الاستخدام في البلد.

⚠ تنبيه: يؤدي استخدام جهاز الطهي بالغاز إلى إنتاج الحرارة والرطوبة ومنتجات الاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد من تهوية المطبخ جيداً، وخاصةً عند استخدام الجهاز: حافظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتثبيت جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي). قد يتطلب الاستخدام المكثف للجهاز لفترة طويلة تهوية إضافية، مثل فتح نافذة، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية (إذا أمكن)، لإزالة منتجات الاحتراق بأمان إلى الهواء الخارجي مع توفير تغييرات في هواء الغرفة مع تهوية إضافية. استشر متخصصاً قبل تركيب تهوية إضافية.

⚠ قد يؤدي عدم اتباع المعلومات الواردة في هذا الدليل بدقة إلى نشوب حريق أو انفجار، مما يؤدي إلى حدوث أضرار بالممتلكات أو إصابة الأشخاص.

⚠ قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة التالية. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها في المستقبل.

إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.

⚠️ لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الاستخدام. إذا كان الجهاز مناسباً

لاستخدام المسبار، فاستخدم فقط مسبار درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر نشوب حريق.

⚠️ احرص على إبعاد الملابس أو

المواد القابلة للاشتعال الأخرى عن الجهاز حتى تبرد جميع المكونات تماماً - خطر نشوب حريق. كن دائماً يقظاً عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون أو

الزيوت أو عند إضافة المشروبات

الكحولية - خطر نشوب حريق. استخدم

قفازات الفرن لإزالة المقالي

والمحلقات. في نهاية الطهي، افتح

الباب بحذر، مما يسمح للهواء الساخن

أو البخار بالخروج تدريجياً قبل الوصول

إلى تجويف الفرن - خطر نشوب حريق.

لا تسد فتحات التهوية الساخنة في

مقدمة الفرن - خطر نشوب حريق.

⚠️ توخ الحذر عند فتح باب الفرن أو

إغلاقه لتجنب اصطدامه بالباب. لا يجوز

ترك الطعام داخل أو على المنتج لأكثر

من ساعة قبل أو بعد الطهي.

⚠️ تحذير: قد يشتعل الغاز المتسرب. لا

يجوز تشغيل الجهاز لمدة تزيد عن 15

ثانية. إذا لم يشتعل الموقد بعد مرور 15

ثانية، فتوقف عن تشغيل الجهاز وافتح

⚠️ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو دعامة. احرص على إبعاد الملابس أو المواد القابلة للاشتعال عن الجهاز حتى تبرد جميع المكونات تماماً - خطر نشوب حريق.

⚠️ يجب إبعاد الأطفال الصغار جداً (من

0 إلى 3 سنوات) عن الجهاز. ويجب

إبعاد الأطفال الصغار (من 3 إلى 8

سنوات) عن الجهاز ما لم يتم الإشراف

عليهم باستمرار. ولا يجوز للأطفال من

سن 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين

يعانون من ضعف القدرات البدنية أو

الحسية أو العقلية أو قلة الخبرة

والمعرفة استخدام هذا الجهاز إلا إذا

كانوا تحت الإشراف أو تلقوا تعليمات

حول الاستخدام الآمن وفهموا المخاطر

المرتبة على ذلك. ويجب ألا يلعب

الأطفال بالجهاز. ويجب ألا يقوم

الأطفال بتنظيفه وصيانته دون إشراف.

⚠️ تنبيه: في حالة كسر زجاج اللوحة

الساخنة: قم على الفور بإيقاف تشغيل

جميع الشعلات وأي عنصر تسخين

كهربائي وعزل الجهاز عن مصدر

الطاقة؛ لا تلمس سطح الجهاز؛ لا

تستخدم الجهاز.

⚠️ قد ينكسر الغطاء الزجاجي إذا تم

تسخينه. أطفئ جميع الشعلات والألواح

الكهربائية قبل إغلاق الغطاء. لا تغلق

الغطاء عندما يكون الشعل مشتعلاً.

⚠️ تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزاؤه

أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر

لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب

باب الحجرة و/أو انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.

⚠ لا يجوز ترك الطعام داخل المنتج أو عليه لمدة تزيد عن ساعة قبل أو بعد الطهي.

⚠ ١-١ الاستخدام المسموح به

⚠ حذر: لا يُقصد تشغيل الجهاز عن طريق جهاز تحويل خارجي، مثل المؤقت، أو نظام التحكم عن بعد المنفصل.

⚠ تم تصميم هذا الجهاز ليتم استخدامه في المنازل والتطبيقات المماثلة مثل: مناطق المطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛ والمنازل الريفية؛ ومن قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وأماكن المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية.

⚠ تنبيه: هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط. لا يجوز استخدامه لأغراض أخرى، مثل تدفئة الغرفة.

⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام المهني. لا تستخدمه في الهواء الطلق.

⚠ لا تقم بتخزين المواد المتفجرة أو القابلة للاشتعال (مثل علب البنزين أو الهباء الجوي) داخل الجهاز أو بالقرب منه - هناك خطر نشوب حريق.

⚠ استخدم أواني الطهي ذات قاع بنفس عرض الشعلة أو أكبر قليلاً (انظر الجدول المحدد). تأكد من أن

الأواني الموضوعة على الشوايات لا تبرز إلى ما هو أبعد من حافة الموقد.

⚠ قد يؤدي الاستخدام غير السليم

للشبكات إلى إتلاف الموقد: لا تضع الشبكات رأساً على عقب أو تحركها عبر الموقد.

⚠ لا تترك شعلة الموقد تمتد إلى ما بعد حافة المقلاة.

⚠ لا تستخدم: الشوايات المصنوعة من الحديد الزهر، أو أحجار أولار، أو الأواني والمقالي المصنوعة من الطين. أو أجهزة نشر الحرارة مثل الشبكة المعدنية، أو أي نوع آخر. أو موقدان في نفس الوقت لموقد واحد (مثل غلاية السمك).

⚠ إذا كانت الظروف المحلية الخاصة بالغاز المسلم تجعل اشتعال الموقد صعباً، فمن المستحسن تكرار العملية مع تحريك المقبض إلى وضع اللهب الصغير.

⚠ في حالة تركيب غطاء فوق سطح الطهي، يرجى الرجوع إلى تعليمات الغطاء لمعرفة المسافة الصحيحة.

⚠ تشكل الأقدام المطاطية الواقية الموجودة على الشبكات خطر الاحتراق للأطفال الصغار. بعد إزالة الشبكات، يرجى التأكد من تركيب جميع الأقدام بشكل صحيح.

⚠️ تحذير: يعد تعديل الجهاز وطريقة تركيبه أمراً ضرورياً لاستخدام الجهاز بشكل آمن وصحيح في جميع البلدان الإضافية.

⚠️ استخدم منظّلات الضغط المناسبة لضغط الغاز المشار إليه في التعليمات.

⚠️ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شفط الهواء الذي يطرد أي أبخرة احتراق.

⚠️ يجب أن تسمح الغرفة أيضاً بتدوير الهواء بشكل جيد، إذ يُعدّ الهواء ضرورياً لاحتراق الوقود بشكل طبيعي. يجب ألا يقل تدفق الهواء عن ٢ متر مكعب/ ساعة لكل كيلوواط من الطاقة المُركبة.

⚠️ يمكن لنظام تدوير الهواء أن يأخذ الهواء مباشرة من الخارج عن طريق أنبوب بمقطع داخلي لا يقل عن 100 سم²؛ ويجب ألا يكون الفتحة عرضة للانسداد.

⚠️ يمكن للنظام أيضاً توفير الهواء اللازم للاحتراق بشكل غير مباشر، أي من الغرف المجاورة المجهزة بأنايب تدوير الهواء كما هو موضح أعلاه. مع ذلك، يجب ألا تكون هذه الغرف غرماً مشتركة أو غرف نوم أو غرماً قد تُشكل خطر حريق.

⚠️ يغوص غاز البترول المسال إلى الأرض لكونه أثقل من الهواء. لذلك، يجب تجهيز الغرف التي تحتوي على أسطوانات غاز البترول المسال بفتحات تهوية تسمح بخروج الغاز في حال حدوث تسرب. هذا يعني أنه لا يجب

⚠️ يجب أن يتم التعامل مع الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لفك العبوة وتركيبها - خطر الإصابة بجروح.

⚠️ يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية والغازية متوافقة مع اللوائح المحلية.

⚠️ يجب أن يتم التركيب، بما في ذلك إمداد المياه (إن وجد)، والتوصيلات

الكهربائية والإصلاحات بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يتم ذكر ذلك على وجه التحديد في دليل المستخدم.

احرص على إبعاد الأطفال عن موقع التركيب. بعد تفريغ الجهاز من العبوة، تأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل.

في حالة حدوث مشكلات، اتصل

بالوكيل أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع. بمجرد التركيب، يجب تخزين

نفايات التغليف (البلاستيك، وأجزاء البوليبسترين وما إلى ذلك) بعيداً عن

متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل أي

عملية تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تأكد من عدم

إتلاف الجهاز لكابلات الطاقة - خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية. لا تقم بتنشيط الجهاز إلا بعد اكتمال التركيب.

يجب تركيب الجهاز في المسكن المنزلي لأداء وظائف التدبير المنزلي النموذجية.

تركيب أو تخزين أسطوانات غاز البترول المسال، سواء كانت ممتلئة جزئياً أو كلياً، في غرف أو مناطق تخزين تحت مستوى الأرض (الأقبية، إلخ). يُنصح بوضع الأسطوانة المستخدمة فقط في الغرفة، بحيث لا تتعرض للحرارة الناتجة عن مصادر خارجية (الأفران، المواقد، إلخ) التي قد ترفع درجة حرارتها إلى أكثر من 50 درجة مئوية. إذا وجدت صعوبة في تحريك مقابض الموقد، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع، الذين يمكنهم استبدال صنوبر الموقد إذا وجد أنه معيب.

⚠ لا يجوز أبداً تغطية الفتحات المستخدمة للتهوية وتوزيع الحرارة. ⚠ لا تقم بإزالة الجهاز من قاعدة رغوة البوليسترين الخاصة به حتى وقت الثبيت.

⚠ لا تقم بثبيت الجهاز خلف باب مزخرف - هناك خطر نشوب حريق. ⚠ إذا تم وضع المدى على قاعدة، فيجب تسويته وثبيته على الحائط بواسطة سلسلة الثبيت المتوفرة، لمنع انزلاق الجهاز من القاعدة.

ⓘ تحذير: لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب سلسلة الثبيت المرفقة. راجع تعليمات التركيب.

⚠ ٣-١ توصيل الغاز

⚠ تحذير: قبل الثبيت، تأكد من أن ظروف التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) وتكوين الجهاز متوافقة.

⚠ تحذير: شروط الضبط لهذا الجهاز المذكورة على لوحة بيانات المنتج.

⚠ تأكد من أن ضغط مصدر الغاز يتوافق مع القيم الموضحة في الجدول "مواصفات الموقد والفوهة".

⚠ تحذير: هذا الجهاز غير متصل بجهاز تفريغ نواتج الاحتراق. يجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب الحالية. يجب إيلاء اهتمام خاص للمتطلبات ذات الصلة فيما يتعلق بالتهوية.

⚠ إذا كان الجهاز متصلاً بالغاز السائل، فيجب تثبيت برغي التنظيم بإحكام قدر الإمكان.

⚠ هام: عند تركيب أسطوانة الغاز أو حاوية الغاز، يجب تثبيتها بشكل صحيح (الاتجاه الرأسي).

⚠ تحذير: يجب أن يتم تنفيذ هذه العملية بواسطة فني مؤهل.

⚠ استخدم فقط خرطومًا معدنيًا مرتين أو صلبًا لتوصيل الغاز.

⚠ التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاسي أو فولاذي): يجب أن يتم التوصيل بنظام الغاز بطريقة لا تضع أي ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد تركيب أنبوب على شكل حرف L قابل للتعديل على منحدر إمداد الجهاز وهو مزود بمانع تسرب لمنع التسرب. يجب دائماً استبدال المانع بعد تدوير تركيب الأنبوب (يتم توفير المانع مع الجهاز).

تركيب أنبوب إمداد الغاز عبارة عن وصلة ذكر أسطوانية غاز ملولبة مقاس 1/2 بوصة.

⚠ يمكن إجراء التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مرن مطاطي أو فولاذي، وفقاً للتشريعات الوطنية الحالية.

التكيف مع أنواع مختلفة من الغاز
(هذه العملية تحتاج إلى أن يتم تنفيذها بواسطة فني مؤهل).

⚠ لكي تتمكن من تكيف الجهاز مع نوع غاز مختلف عن النوع الذي تم تصنيعه من أجله (كما هو موضح على ملصق التصنيف)، اتبع الخطوات المخصصة المقدمة بعد رسومات التركيب.

⚠ ٤-١ تحذيرات كهربائية

⚠ هام: يتم توفير المعلومات حول استهلاك التيار والجهد على لوحة التصنيف.

⚠ توجد لوحة التصنيف على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

⚠ يجب أن يكون من الممكن فصل الجهاز عن مصدر الطاقة عن طريق فصله إذا كان القابس في متناول اليد، أو عن طريق مفتاح متعدد الأقطاب مثبت في اتجاه مجرى التيار الكهربائي وفقاً لقواعد الأسلاك ويجب أن يكون الجهاز مؤرّصاً وفقاً لمعايير السلامة الكهربائية الوطنية.

⚠ ربط أنبوب مرن من الفولاذ المقاوم للصدأ بدون وصلات بملحق ملولب: إن تركيب أنبوب إمداد الغاز عبارة عن وصلة ذكر أسطوانية غاز ملولبة مقاس 1/2 بوصة. يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يزيد طولها أبداً عن 2000 مم عند تمديدتها بالكامل. بمجرد إجراء التوصيل، تأكد من أن الأنبوب المعدني المرن لا يلمس أي أجزاء متحركة ولا يتعرض للضغط. استخدم فقط الأنابيب والأختام التي تتوافق مع اللوائح الوطنية الحالية.

⚠ هام: في حال استخدام خرطوم من الفولاذ المقاوم للصدأ، يجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من الأثاث (مثل الدرج). يجب أن يمر عبر منطقة خالية من العوائق، بحيث يمكن فحصه بالكامل.

⚠ يجب توصيل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة غاز وفقاً للأنظمة الوطنية الحالية. قبل إجراء التوصيل، تأكد من أن الجهاز متوافق مع مصدر الغاز الذي ترغب في استخدامه.

⚠ إذا لم يكن الأمر كذلك، فاتبع الإرشادات الموضحة في الفقرة "التكيف مع أنواع مختلفة من الغاز".

⚠ بعد توصيل الجهاز بمصدر الغاز، تحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام الماء والصابون. أشعل الشعلات وقم بتدوير المقابض من وضع الحد الأقصى 1* إلى وضع الحد الأدنى 2* للتحقق من استقرار اللهب.

⚠️ ٥-١ التنظيف والصيانة

⚠️ تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل إجراء أي

عملية صيانة. لتجنب خطر الإصابة الشخصية، استخدم قفازات واقية (خطر التمزق) وأحذية أمان (خطر الكدمات)؛

تأكد من التعامل مع الجهاز بواسطة شخصين (تقليل الحمل)؛ لا تستخدم أبدًا معدات التنظيف بالبخار (خطر الصدمة الكهربائية). قد تؤدي الإصلاحات غير

الاحترافية غير المصرح بها من قبل الشركة المصنعة إلى مخاطر على الصحة والسلامة، ولا يمكن تحميل

الشركة المصنعة المسؤولية عنها. لن يتم تغطية أي عيب أو ضرر ناتج عن الإصلاحات أو الصيانة غير الاحترافية بالضمان، والذي تم توضيح شروطه في الوثيقة المقدمة مع الجهاز.

⚠️ لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو مكاشط المعادن لتنظيف زجاج الباب لأنها قد تخدش السطح، مما قد يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠️ لا تستخدم المنتجات الكاشطة أو المسببة للتآكل، أو المنظفات التي تحتوي على الكلور أو الإسفنجات الكاشطة للأواني.

⚠️ تأكد من أن الجهاز قد بردت قبل تنظيفه أو إجراء الصيانة. - خطر التعرض لحروق.

⚠️ تحذير: قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠️ يجب أن يكون كبل الطاقة طويلًا بما يكفي لتوصيل الجهاز، بمجرد تركيبه في غلافه، بمصدر الطاقة الرئيسي. لا تسحب كبل مصدر الطاقة.

⚠️ لا تستخدم أسلاك تمديد أو مقابس متعددة أو محولات. يجب ألا تكون المكونات الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز عندما تكون مبللاً أو حافي القدمين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان به كابل طاقة أو قابس تالف، أو إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو إذا تعرض للتلف أو السقوط.

⚠️ في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بأخر مماثل من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠️ إذا كان من الضروري استبدال كابل الطاقة، اتصل بمركز خدمة معتمد.

⚠️ تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

⚠️ لا يُسمح بالثبيت باستخدام قابس كابل الطاقة إلا إذا كان المنتج مزودًا بالفعل بالقابس المقدم من قبل الشركة المصنعة.

⚠️ لتجنب إتلاف جهاز الإشعاع الكهربائي، لا تستخدمه عندما لا تكون الشعلات في أماكنها.

٢ التعليمات البيئية

التخلص من مواد التغليف

تعتبر مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، وهي تحمل رمز إعادة التدوير ♻️. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبما يتوافق تماماً مع لوائح السلطات المحلية التي تحكم التخلص من النفايات.

التخلص من الأجهزة المنزلية

هذا الجهاز مصنوع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية للتخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة واستعادة وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، يرجى التواصل مع السلطة المحلية أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشترت منه الجهاز. هذا الجهاز معتمَد وفقاً للتوجيه الأوروبي 2012/19/EU بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) ولوائح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لعام 2013 (بصيغتها المعدلة). بالتخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، ستساعد في منع الأثر السلبية على البيئة وصحة الإنسان. يشير رمز ♻️ الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أنه لا ينبغي التعامل معه كنفايات منزلية، بل يجب نقله إلى مركز تجميع مناسب لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية.

نصائح لتوفير الطاقة

قم بتسخين الفرن فقط إذا تم تحديد ذلك في جدول الطبخ أو وصفتك.

استخدم صواني الخبز المطلوبة بالورنيش الداكن أو المينا لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل.

استخدم قدر الضغط لتوفير المزيد من الطاقة والوقت.

٣ منتج

يمكنك في هذا القسم الاطلاع على نظرة عامة حول لوحة التحكم الخاصة بالمنتج واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتماداً على نوع المنتج.

استخدم الأواني والمقالي ذات عرض سفلي يساوي عرض الشعلات.

استخدم فقط الأواني والمقالي ذات القاعدة المسطحة.

عندما يكون ذلك ممكناً، قم بتغطية الأواني أثناء الطهي.

استخدم قدر الضغط لتوفير المزيد من الطاقة والوقت.

إعلانات المطابقة

يتوافق هذا الجهاز مع: متطلبات التصميم البيئي لللائحة الأوروبية 66/2014؛ لائحة وضع العلامات على الطاقة 65/2014؛ التصميم البيئي للمنتجات المرتبطة بالطاقة ولوائح معلومات الطاقة (التعديل) (خروج الاتحاد الأوروبي) 2019، بما يتوافق مع المعيار الأوروبي EN 15181.

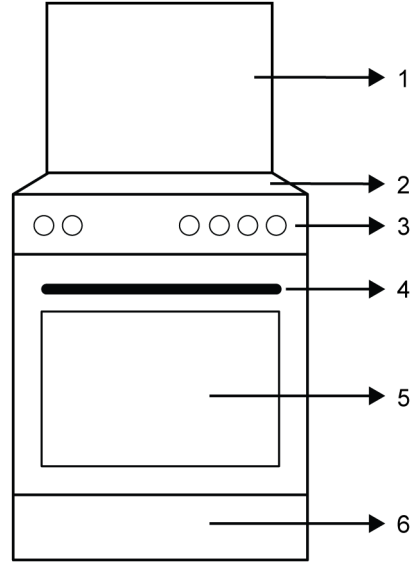
يتوافق هذا الجهاز مع متطلبات التصميم البيئي الواردة في اللائحة الأوروبية 66/2014 ولوائح التصميم البيئي للمنتجات المرتبطة بالطاقة ومعلومات الطاقة (التعديل) (خروج الاتحاد الأوروبي) 2019 بما يتوافق مع المعيار الأوروبي EN 30-2-1. يمكن أن يحتوي هذا المنتج على ضوء هالوجين (فئة كفاءة الطاقة G) أو مصدر ضوء LED (فئة كفاءة الطاقة F).

يمكن العثور على المعلومات المتعلقة بوضع الطاقة المنخفضة للجهاز وفقاً للوائح (الاتحاد الأوروبي) 2023/826 في الرابط التالي: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>



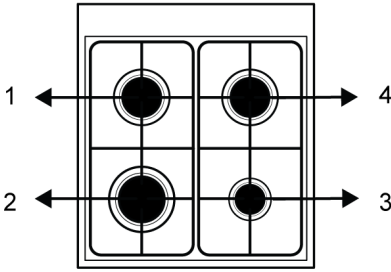
- 2 الأرفف السلكية *
- 3 موقد فرن غاز
- 4 مواضع الرفوف
- 5 المصباح **
- 6 فتحات تهوية ***

- * يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً برف سلكي. يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كمثال.
- ** يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً بمصباح، أو قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.
- *** يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.



- 1 الغطاء العلوي
- 2 قسم الموقد
- 3 لوحة التحكم
- 4 المقبض
- 5 باب
- 6 الجزء السفلي

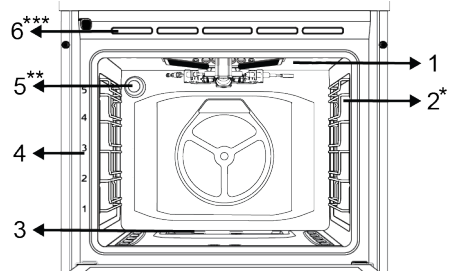
٢-١-٣ قسم الفرن



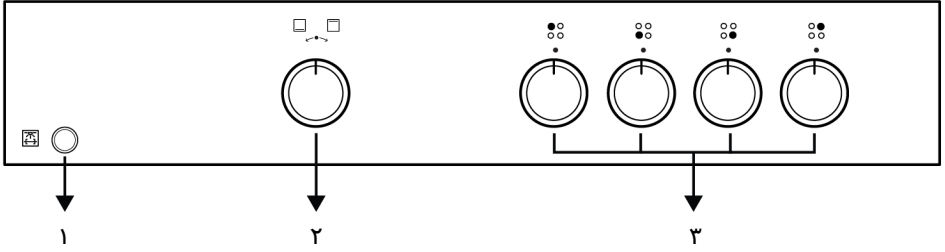
- 1 خلفية يسرى - الشعلة العادية
- 2 أمامية يسرى - الشعلة السريعة
- 3 أمامية يمنى - الشعلة الإضافية
- 4 خلفية يمنى - الشعلة العادية

٢-٣ مقدمة عن لوحة التحكم بالفرن

١-١-٣ وحدة الطبخ



- 1 موقد شواية غاز



٢ مقبض التحكم في الفرن

١ زر مصباح/مشواة

٣ مقابض التحكم في الموقد

٣-٣ ملحقات المنتج

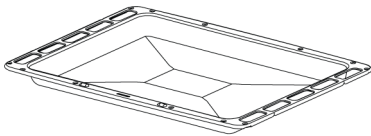
توجد ملحقات متنوعة في منتجك. تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. يختلف الملحق المرفق اعتماداً على طراز المنتج. قد لا يتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.

قد تشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.



صينية قياسية

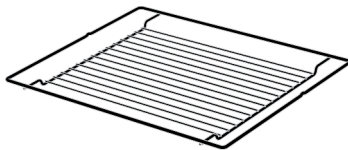
يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلبي القطع الكبيرة.



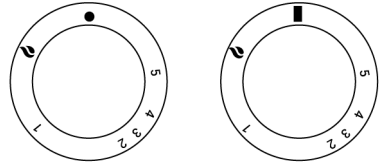
الشواية السلكية

يتم استخدامه للقلبي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطهيه على الرف المطلوب.

طرز بأرفف سلكية :



مقبض التحكم في الفرن



● وضع إيقاف التشغيل

1-5 مستويات غاز الفرن

🔥 شواية غاز

يمكنك التحكم في الفرن باستخدام مقبض التحكم في الفرن. في وضع الإيقاف (أعلى)، لا يتم إمداد الفرن بالغاز. بعد إشعال موقد الفرن، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض.

مقابض التحكم في الموقد

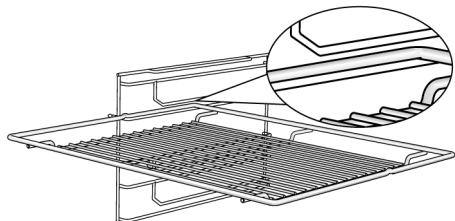
يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل الموقد المعنى. يمكنك استنتاج الموقد الذي يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

زر مصباح/مشواة

يمكنك تشغيل وإيقاف تشغيل مصباح الفرن ووظيفة الشواية باستخدام زر المصباح/الشواية. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لن يعمل محرك الشواية ومصباح الفرن. يتم شرح تشغيل وظيفة الشواية في الأقسام التالية.

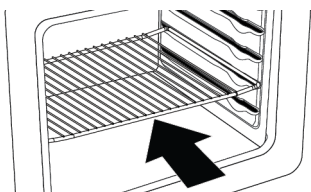
المفتوح في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.

طرز بدون أرفف سلكية :



طرز بدون أرفف سلكية :

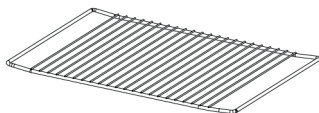
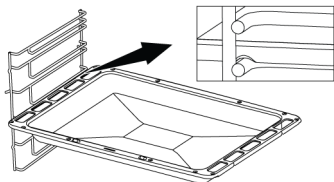
من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح، حيث يكون للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف، وعند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون القسم المفتوح في المقدمة.



وضع الصينية على رفوف الطبخ

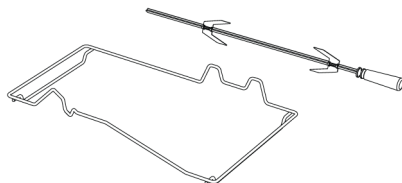
طرز بأرفف سلكية :

من المهم أيضاً وضع الصواني على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الصينية على الرف المطلوب، يجب أن يكون جانبيها المخصص للإسكاف في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الصينية على مقبس الإيقاف الموجود على الرف السلكي. يجب ألا تمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



الشواية والسيخ

يتم استخدامه لشواء اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك من جميع الجهات.



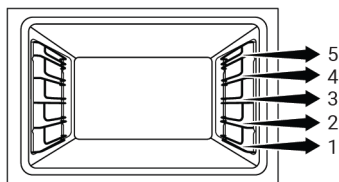
* يتم توفير مقبض بلاستيكي وأسياخ مشواة حسب الطراز. قد لا يكون متاحاً في منتجك.

٤-٣ استخدام ملحقات المنتج

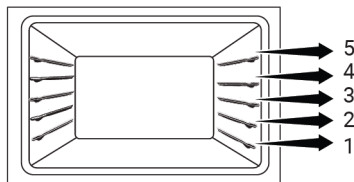
أرفف الطبخ

يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضاً ترتيب الأرفف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

طرز بأرفف سلكية :



طرز بدون أرفف سلكية :



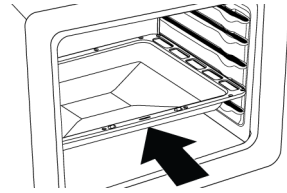
وضع الشواية السلكية على رفوف الطهي

طرز بأرفف سلكية :

من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء

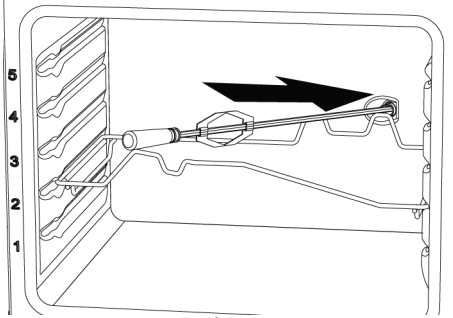
طرز بدون أرفف سلكية :

من المهم أيضاً وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للصينية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. عند وضع الصينية على الرف المطلوب، يجب أن يكون جانبها المخصص للحمل في المقدمة.

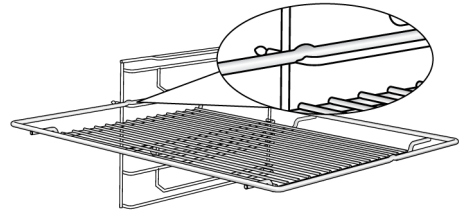


وظيفة إيقاف الشواية السلكية - طرز بأرفف سلكية

توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تماماً.



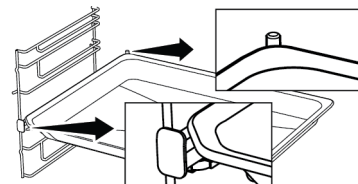
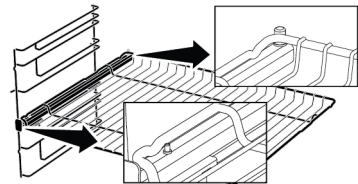
• قم بإزالة مقبض البصق أثناء الشواء.



الوضع الصحيح لشبكة الأسلاك والصينية على القضبان

التلسكوبية- طرز بأرفف سلكية وقضبان متداخلة

بفضل القضبان التلسكوبية، يمكن تركيب الصواني أو الأرفف السلكية وإزالتها بسهولة. يجب توخي الحذر عند وضع الصواني والأرفف السلكية على القضبان التلسكوبية كما هو موضح في الشكل أدناه.



٥-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
600/ 600/ 850	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع/ العرض/ العمق) (مم)
V ~ 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/ التردد
H05VV-FG 3 x 0,75 mm ² د	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
kW (756 g/h - G30) 10,4	إجمالي استهلاك الغاز (ك و)
فرن غاز + شواية غاز	نوع الفرن
ك و 2,5 (g/h - G30 182)	استهلاك غاز الفرن
ك و 2,0 (g/h - G30 145)	استهلاك غاز الشواية
مناطق الطهي	
الشعلة السريعة	أمامية يسرى
ك و 2,9 (211 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة الإضافية	أمامية يمين
ك و 1,0 (73 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة العادية	خلفية يسرى
ك و 2,0 (145 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة العادية	خلفية يمين
ك و 2,0 (145 ج/ساعة - G30)	الطاقة
نوع الغاز/الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه:	
G30 30 ملي بار	
فئة المنتج الغازي	
الفئة الثانية 2H3B/P	
أنواع الغاز/الضغوط التي يمكن تحويل المنتج إليها:	
G20 20 ملي بار	

قد يتم تغيير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.



الأرقام الواردة في هذا الدليل هي أرقام تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المصاحبة له في ظروف المختبر وفقاً للمعايير ذات الصلة. اعتماداً على الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج، قد تختلف هذه القيم.



يوضح الجدول أدناه قيم الحاقن لجميع أنواع الغازات القابلة للاحتراق لتحويل الغاز. يمكنك الوصول إلى قيم الحاقن الخاصة بك من خلال الاطلاع على الجدول الفني لأنواع الغاز التي يمكنك تحويلها وفقاً للمواد القابلة للاحتراق والبلد. قد لا يتم توفير الحاقنات مع المنتج الخاص بك. يمكنك الحصول عليه من الخدمات المعتمدة أو من المكان الذي اشترت فيه المنتج.

مناطق الطهي									
الطاقة	G20,20 ملي بار	G30,28 30 ملي بار	G20,10 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,25 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G30,37 ملي بار	G30,50 ملي بار
1 ك و	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 ك و	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 ك و	115	87	155	145	108	130	165	80	75

فرن غاز									
الطاقة	G20,20 ملي بار	G30,28 30 ملي بار	G20,10 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,25 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G30,37 ملي بار	G30,50 ملي بار
2,5 ك و	116	77	135	128	107	116	146	73	66

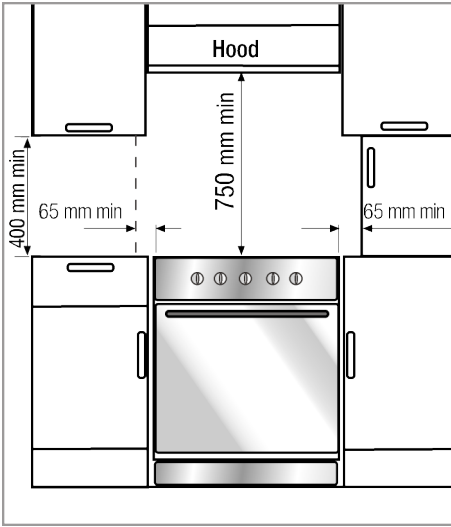
شواية غاز									
الطاقة	G20,20 ملي بار	G30,28 30 ملي بار	G20,10 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,25 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G30,37 ملي بار	G30,50 ملي بار
2,0 ك و	105	68	125	116	100	105	134	62	60

معلومات عامة !

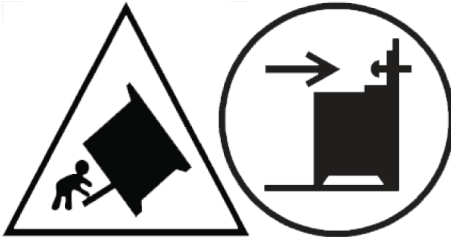
- استشر أقرب وكيل تأكد من أن التركيبات الكهربائية والغاز في مكانها قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لهيئة المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بالفني المؤهل والمركب للقيام بالتركيبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائما بعمليات التركيب والإصلاح. لن يتحمل المصنع المسؤولية .
- يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.
- يجب تركيب الجهاز وفقاً لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.
- قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصرياً المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به.

٤-١ المكان المناسب للتثبيت

- ضع المنتج على سطح صلب بسبب مجاري الهواء الموجودة أسفل المنتج. لا يجب وضعه على قاعدة أو قاعدة. لا يجب أن تغوص أقدام المنتج على الأسطح الناعمة، مثل السجاد وما إلى ذلك.
- يجب أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.
- هذا المنتج هو جهاز من الفئة 1 وفقاً للمعيار EN 30-1-1. يمكن وضعه بجوار جدران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي منتج آخر بأي بُعد من الخلف ومن أحد الحواف. لا يجوز أن يكون أثاث المطبخ أو المعدات الموجودة على الجانب الآخر إلا بنفس الحجم أو أصغر.
- يمكن استخدامه مع خزائن على أي من الجانبين ولكن من أجل الحصول على مسافة لا تقل عن 400 مم فوق مستوى اللوحة الساخنة، يجب ترك مسافة جانبية تبلغ 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو قسم أو خزانه طويلة.



- يمكن استخدامه أيضاً في وضع قائم بذاته. يجب ترك مسافة لا تقل عن 750 مم فوق سطح الموقد.
- إذا كان من المقرر تركيب غطاء الطباخ فوق الطباخ، راجع تعليمات الشركة المصنعة لغطاء الطباخ فيما يتعلق بارتفاع التركيب (650 ملم على الأقل).
- يجب أن تكون جميع قطع الأثاث الموجودة بالمطبخ بجوار الجهاز مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية على الأقل).



لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسيلة التثبيت هذه. راجع تعليمات التركيب.

سلسلة السلامة

يجب تأمين الجهاز ضد اختلال التوازن باستخدام سلسلة الأمان المرفقة مع الفرن.

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلتي أمان؛

يجب أن تكون سلسلة الثبات قصيرة قدر الإمكان لتجنب إمالة الفرن للأمام وقطرية لتجنب إمالة الفرن من الجانب. تم تصميم سلسلة الثبات لأفران الطهي التي لا تحتوي على فتحة تثبيت للقوس.

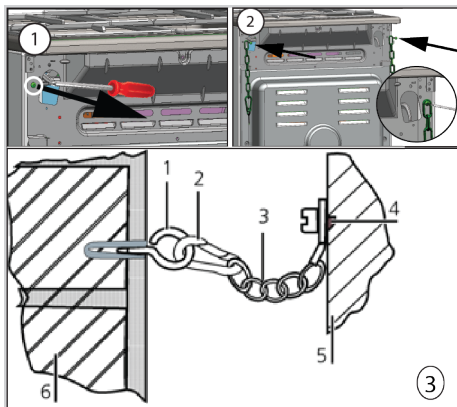
تهوية الغرفة

تتطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ تهوية دائماً أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تتبع غازات العادم مباشرة في الغرفة. تعد التهوية الجيدة أمراً ضرورياً لتشغيل الآمن للجهاز. **الغرف ذات الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية**

يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية بالأبعاد المحددة في الجدول الموجود أدناه وفق إجمالي طاقة الغاز للجهاز (إجمالي استهلاك طاقة الغاز من الجهاز موضحة في جدول المواصفات التقنية لدليل المستخدم هذا). إذا لم توجد فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب / النوافذ تتوافق مع إجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أدناه، فيجب إدّاً وجود فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تلبية إجمالي الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز. يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثابتة فتحات للطوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرهما.

الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم ²)	إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)
100	0-2
120	2-3
175	3-4
300	4-6
400	6-8
500	8-10
600	10-11,5
700	11,5-13
800	13-15,5
900	15,5-17
1000	17-19
1250	19-24

قم بربط الخطاف (1) باستخدام وتد مناسب في حائط المطبخ (6) وقم بتوصيل سلسلة الأمان (3) بالخطاف عبر آلية القفل (2).

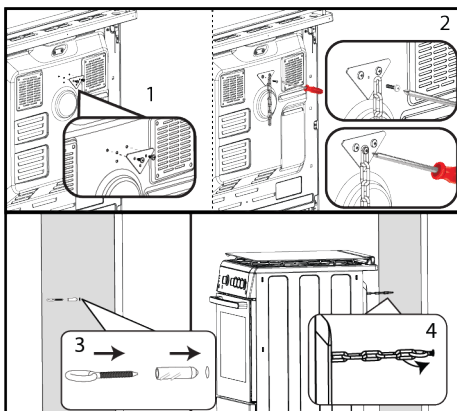


- 1 خطاف
- 2 آلية القفل
- 3 سلسلة السلامة
- 4 قم بتثبيت السلسلة بقوة في الجزء الخلفي للمنتج
- 5 الجزء الخلفي من المنتج
- 6 حائط المطبخ

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛

يجب تأمين الجهاز ضد اختلال التوازن باستخدام سلسلة الأمان المرفقة مع الفرن.

اتبع الخطوات الموضحة في الصورة لتأمين سلسلة الأمان لمنتجك.



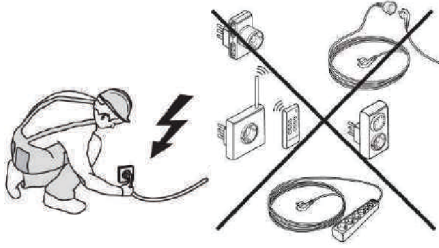
الغرف التي لا تحتوي على أبواب و/أو نوافذ قابلة للفتح والتي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

إذا لم يكن للغرفة المركب بها الجهاز باب و/أو نافذة تفتح مباشرة على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في منتجات أخرى توفر فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للتعديل والغلق وتلبى إجمالي الحد الأدنى من متطلبات فتحة التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أعلاه. كما ينبغي اتباع ما تشير به لوائح البناء.

إذا كانت غرفة أو مساحة داخلية تحتوي على أكثر من جهاز غاز، فينبغي توفير مساحة تهوية إضافية على رأس المتطلبات الموجودة في الجدول أعلاه. يجب أن تكون مساحة التهوية الإضافية مناسبة للوائح أجهزة الغاز الأخرى.

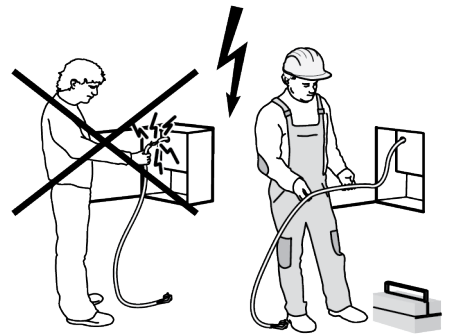
يجب أيضاً أن يكون هناك خلوص 10 مم على الأقل أدنى الحافة السفلى للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بها الجهاز. يجب أن تتأكد من أن الأشياء مثل السجاد وأغطية الأرض وغيرها لا تؤثر على مساحة الخلوص عند إغلاق الباب. يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلوس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متراً³. لا تترك هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

٢-٤ التوصيل الكهربائي



- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
- قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تنجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.
- لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
- يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز. لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. والا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

- يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحاً أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحاً أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة. يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية.
- أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة

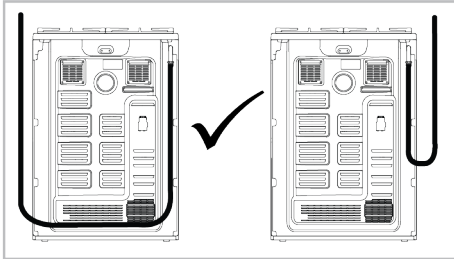


- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة والأسطح الساخنة (الموضحة أدناه) حولها، ويجب ألا ينحسر بين الأجزاء المتحركة عن تحركها. (على سبيل المثال؛ الأدرج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.

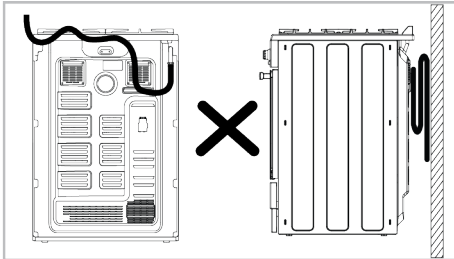
- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطر تسرب الغاز إذا تم نقله.
- يجب استخدام مفتاح ربط لتوصيل الغاز وتحويله.

اختيار جهة توصيل الغاز

- يجب توصيل خرطوم الغاز بعمل لفات بزواوية واسعة ضد إمكانية الكسر والطي أثناء التوصيل.
- قبل توصيل الغاز، تأكد من أن مصدر إمداد الغاز الرئيسي ومخرج خرطوم الغاز للمنتج المراد توصيله بالغاز على نفس الجانب.



- يجب عدم سحق خرطوم الغاز أو ثنيه أو قرصه أو لمسها بزوايا حادة أو ملامسته للأجزاء الساخنة من المنتج وأدوات الطهي الموجودة على المنتج



قطعاعات برای اتصال گاز

- قطعاعات و ابزار بصری ممکن است برای اتصال گاز مورد نیاز باشد در زیر آورده شده است. رارائه شده اند. بسته به مدل، ممکن است این قطعاعات همراه با محصول شما ارائه نشده باشند. امکان متغیر بودن قطعاعات اتصالی گازی جهت استفاده بسته به نوع گاز و مقررات ک مهر نشت :

- الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرة بدون استخدام مأخذ ال إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس: قم بإجراء التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.

٣-٤ توصيل الغاز

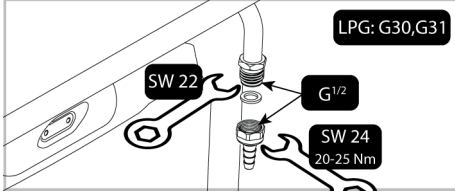
- هناك خطر حدوث انفجار أو حريق أو تسمم إذا تم التثبيت أو الإصلاح أو التوصيل من شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل تركيب المنتج، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وإعداد غاز المنتج يتوافق مع هذه الشروط. توضح شروط وقيم ضبط الغاز للمنتج على الملصقات (أو ملصق النوع).
- إذا لم يكن رمز بلدك موجوداً على الملصق، فاتبع الإرشادات الفنية المحلية لبلدك لتوصيل الغاز وتحويله.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام إمداد الغاز إلا من قبل شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل.
- لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار الناشئة عن الإجراءات التي يقوم بها شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز. هناك خطر حدوث انفجار!
- إذا كنت بحاجة إلى استخدام منتجك لاحقاً مع نوع مختلف من الغاز، فيجب عليك استشارة الشخص أو الفني المعتمد / المرخص / المؤهل لإجراء التحويل ذي الصلة.
- تأكد من فحص توصيل الغاز جيداً للتأكد من إحكامه بعد كل استخدام. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ بسبب تسرب الغاز الذي قد يحدث نتيجة لتوصيل الغاز أو التحويل الذي يقوم به أشخاص غير معتمدين / غير مصرح لهم.
- إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقاً للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار ال
- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل فقط.
- تأكد من أن خرطوم الغاز الذي سيتم استخدامه في توصيل الغاز يتوافق مع معايير الغاز المحلية.

- يجب أن يتم توصيل الغاز عبر خرطوم غاز أو وصلة ثابتة.

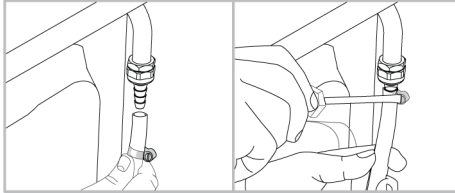


التوصيل بخرطوم الغاز المثبت (بدون لولب).

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز السائل وتأكد من وضعها بشكل صحيح.
2. قم بتثبيت منفذ توصيل الغاز للمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 22 مم، و قم بتوصيل قطعة التوصيل بمخرج الغاز الخاص بالمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 24 مم، وأحكام ربطه.



3. قم بتركيب مشبك التثبيت في أحد طرفي خرطوم الغاز. قم بتلين طرف خرطوم الغاز الذي قمت بتوصيل المشبك به بوضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة.
4. أدخل خرطوم الغاز الذي تم تليينه، بالكامل في قطعة التوصيل. اربط المشبك بإحكام باستخدام مفك البراغي.

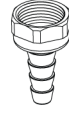


5. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل

- تأكد من إيقاف تشغيل جميع المقابض الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حصر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- سبرغي الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.
- بدلاً من الصابون، يمكنك استخدام البخاخات المتاحة تجارياً لفحص تسرب الغاز.
- إذا كان هناك تسرب للغاز، أغلق مصدر الغاز وقم بتهوية الغرفة.

قطعة اتصال EN 10226 R1/2 :
قطعة اتصالى برای گاز مایع (G30,G31)



قطعة اتصالى خروجى گاز



توصيل الغاز - الغاز الطبيعي

- يجب تحضير تركيب الغاز الطبيعي بشكل مناسب للتجميع قبل تركيب المنتج. يجب أن يكون هناك صمام غاز طبيعي عند مخرج نظام الغاز لئتم توصيله بالمنتج.
 - تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.
 - قم بتوصيل منتجك بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز من يتوافق مع المعايير المحلية.
 - يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
 - يجب توصيل إمداد الغاز عبر أنبوب غاز أو خرطوم غاز آمن مزود بتركيبات ملولبة في كلا الطرفين.
- توصيل الغاز - غاز البترول المسال
- يجب توصيل منتجك بطريقة تجعله قريباً من وصلة الغاز لمنع تسرب الغاز.
 - قبل توصيل الغاز، قم بتوفير خرطوم غاز بلاستيكي ومشبك تثبيت مناسب. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي 10 مم، ويجب ألا يزيد الطول عن 150 سم، ويجب أن يكون الخرطوم البلاستيكي مانعاً للتسرب وقابلاً للفحص.
 - يجب فحص أجهزة وأنظمة الغاز بانتظام للتأكد من تشغيلها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والخرطوم والمشابك بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
 - يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.

- لا تستخدم الكبريت أو الولاة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

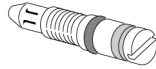
٤-٤ وضع المنتج

- يتم توفير نوع الغاز القابل للتحويل وفئات الغاز لمنتجك حسب البلد في قسم "فئات / أنواع / ضغط الغاز في الدولة". تحقق في هذا الجدول لمعرفة أنواع الغاز التي يمكنك تحويلها في منطقتك المحلية. لا يمكنك التحويل إلى أنواع غاز غير محددة في هذا الجدول.
- قد لا يتم تزويد حاقتن احتياطي مناسب لنوع الغاز الذي ترغب في تحويله مع المنتج. يمكنك الحصول على الحاقتن من الخدمة المعتمدة أو من المكان الذي اشتريته منه المنتج.
- يتم توضيح قيم الحاقتن وأنواع الغاز التي يجب استخدامها للحرق في نهاية القسم. قم بعمل توصيل من نوع الغاز المراد تحويله كما هو موضح في قسم توصيل الغاز.

قَطْع غِيار لِتَحْوِيلِ الْغَازِ

ترد أدناه الأجزاء والأدوات المرئية التي قد تكون مطلوبة لتحويل الغاز. اعتماداً على الطراز، قد لا يتم توفير هذه الأجزاء مع المنتج.

فوهة التمرير

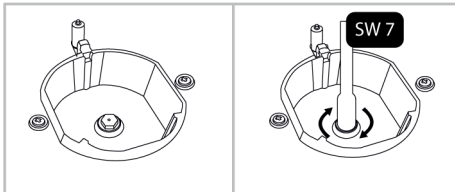


حاقتن الشعلات



استبدال حاقتن الشعلات

1. أدر جميع أزرار التحكم لإيقاف المواضع على لوحة التحكم.
2. أغلق مصدر الغاز.
3. قم بإزالة غطاء الشعلة وجسم الشعلة.
4. أزل حاقتن الغاز من خلال التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة. (مفتاح 7)



1. ادفع المنتج نحو حائط المطبخ.
2. قم بتأمين سلسلة الأمان التي قمت بتوصيلها بالمنتج بالحائط.
3. ضبط أقدام الفرن
ضبط أقدام الفرن
قد تسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أواني الطهي. يمكن تجنب هذا الموقف الخطير إذا كان المنتج مستويًا ومتوازنًا.
من أجل سلامتك، يرجى التأكد من أن المنتج مستوي عن طريق ضبط الأرجل الأربعة في الأسفل عن طريق الدوران إلى اليسار أو اليمين ومحاذاة المستوى مع سطح العمل.
الفحص النهائي

1. أعد توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.
5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر السنة اللهب.

يجب أن يكون اللهب أزرق اللون وله شكل منتظم. إذا كان اللهب أصفر اللون، فتحقق مما إذا كان غطاء الموقد مثبتاً بشكل آمن أو قم بتنظيف الموقد.

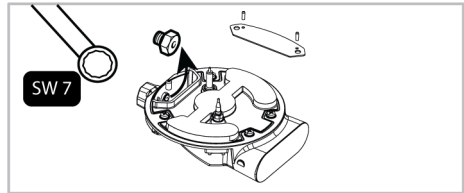


٥-٤ تحويلات الغاز

⚠ معلومات عامة

- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز الرئيسي. هناك خطر حدوث انفجار!
- يجب استبدال جميع حاقتن الغاز وضبط احتراق صنابير الغاز في وضع الخمول من أجل جعل المنتج مناسباً للاستخدام مع غاز آخر.
- بعد تغيير نوع الغاز، يجب وضع ملصق نوع الغاز الجديد الموجود على الكيس الاحتياطي على الملصق الحالي الموجود ب

5. إذا كان منتجك يحتوي على حارق ووك مع حاقن دخول جانبي، فقم بإزالة الحاقن باستخدام مفتاح رقم 7.



يتم تغطية الحاقن بقطعة معدنية في بعض شعلات الموقد. يجب إزالة هذا الغطاء المعدني لاستبدال الحاقن.

6. قم بتركيب حواقي الغاز الجديدة. (عزم الربط 4 نيوتن متر)
7. تحقق من جميع التوصيلات للتأكد من تثبيتها بأمان واحكام.

الحاقيات الجديدة لها موضعها المحدد على عبواتها أو يمكن الإشارة إلى جدول الحاقن

8. يجب عليك التحقق من وجود حاقيات تسرب بعد التوصيل.

لا تقم بمحاولة إزالة محابس شعلات الغاز إلا في الظروف غير العادية. يمكنك الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لزم تغيير المحابس.

إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقد

1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.

2. أخرج المقبض من محبس الغاز.

3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.

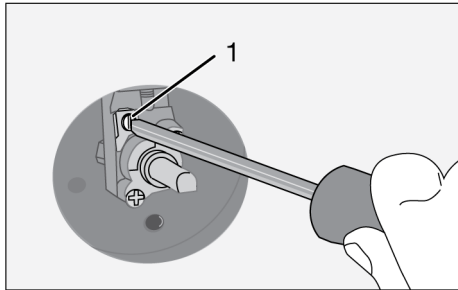
4. بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي، ينبغي لف المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.

⚠ ينبغي أن يكون الارتفاع الطبيعي للسان اللهب المستقيم في موضع معدل التدفق المنخفض في حدود 6-7 مم.

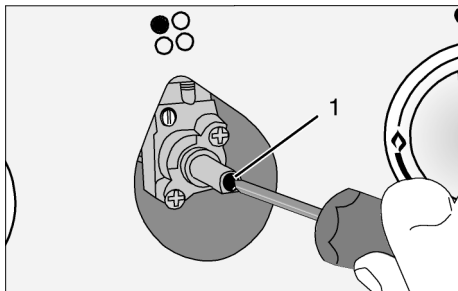
5. إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فأدره عكس عقارب الساعة.

6. للقيام بإجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كل من وضع الشعلة العالية ووضع التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق لهب الشعلة.

7. وفقاً لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسمار.



1 مسمار ضبط معدل التدفق



1 مسمار ضبط معدل التدفق

استبدال الحاقن بالشوابة

1. قم بإدارة جميع أزرار التحكم إلى وضع الإيقاف على لوحة التحكم.

2. اغلاق إمداد الغاز.

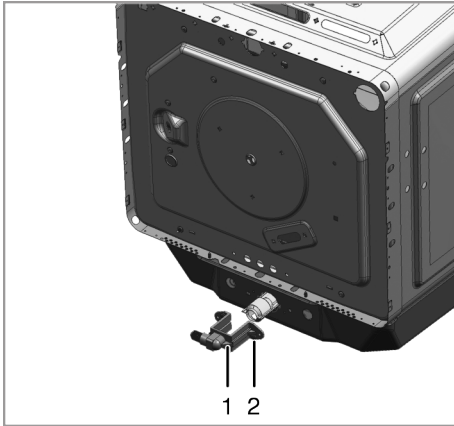
3. افتح الباب الأمامي.

4. فك مسمار موقد الشوابة.

5. اسحب موقد الشوابة (1) قليلاً لرفعه حراً مع توصيل وصلاته على الجانب الخلفي.

6. قم بفك الحاقن عن طريق تدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة.

7. قم بتركيب محفّن جديد.



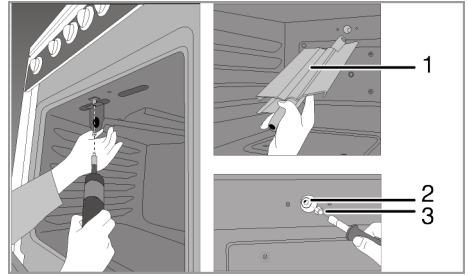
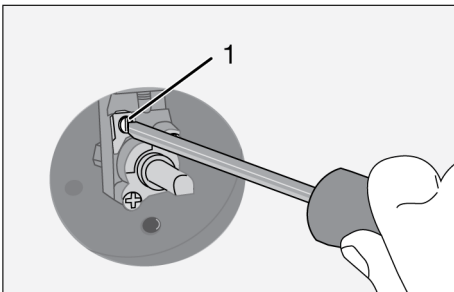
- 1 حامل الحاقن
2 أفسد

6. قم بإزالة حامل المحفّن.
7. قم بإزالة الحاقن الموجود في حامل الحاقن عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
8. قم بتثبيت حاقن الغاز الجديد.

تعدیل التدفق المنخفض لفرن الغاز

لضمان التشغيل السليم للفرن، يعد إعادة فحص ضبط التجاوز أمراً بالغ الأهمية. ولتوفير أقصى قدر من الأمان للمستخدم، يجب إجراء هذه العمليات بعناية.

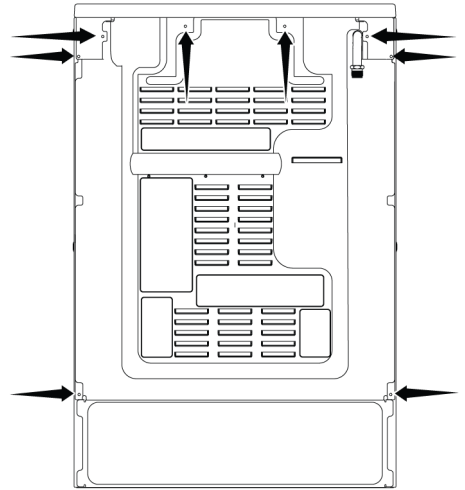
1. أشعل الموقد الذي تريد ضبطه ثم أدر المقبض إلى وضع اللهب العالي.
2. أغلق باب الفرن وانتظر لمدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يصبح الفرن جاهزاً للتعديل.
3. إزالة المقبض
4. بعد مرور 15 دقيقة، اضبطي الفرن على أدنى وضع للهب.



- 1 موقد الشواية
2 حامل الحاقن
3 محفّن

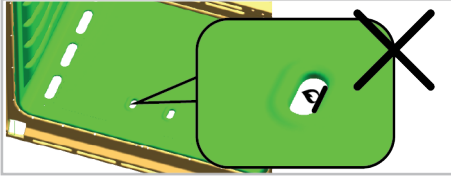
استبدال حاقن للفرن

1. قم بإدارة جميع أزرار التحكم إلى وضع الإيقاف على لوحة التحكم.
2. اغلاق إمداد الغاز.
3. قم بإزالة البراغي الموضحة أدناه على الحائط الخلفي.



4. إزالة الجدار الخلفي.
5. قم بإزالة البرغيين (2) الموجودين على حامل الحاقن (1).

يضمن ارتفاع النار المثالي أفضل أداء.

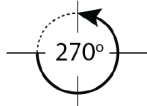
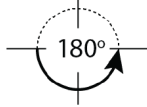


إذا كان ارتفاع النار مرتفعاً جداً،
* قد تكون درجة الحرارة الداخلية للفرن مرتفعة
للغاية، مما قد يؤثر سلباً على أداء الطهي.

بعد ضبط ارتفاع اللهب، افتح وأغلق باب
الفرن لعدة مرات واتبه إلى أن شعلة
الفرن لا تتطفئ. **i**

أعد تثبيت الزر بعد ضبط طول اللهب.

غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)	بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز ط
G20 20 مللي بار	G20 20 مللي بار
G25 25 مللي بار	G25 25 مللي بار
G25.3 25 مللي بار	G25.3 25 مللي بار
أحكم ربط المسماز بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.	أرخ المسماز تقريباً 180°
غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)	بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز ط
G20 10 مللي بار	G20 10 مللي بار
G20 13 مللي بار	G20 13 مللي بار
أحكم ربط المسماز بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.	أرخ المسماز تقريباً 270°

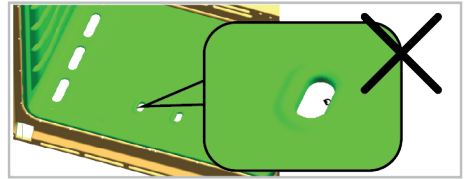
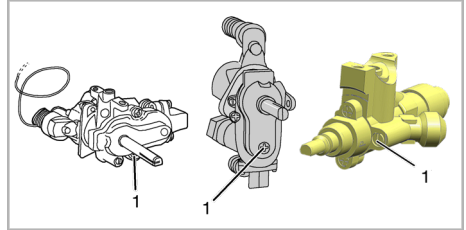


5. اضبط طول اللهب على 2 إلى 3 مم باستخدام المسماز (1) الموجود على صنوبر الفرن. يؤدي تدويره في اتجاه عقارب الساعة إلى تقليل اللهب، بينما يؤدي تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة اللهب.

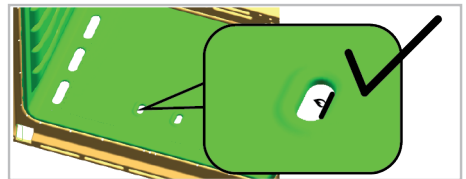
i إذا لم يكن من الممكن ضبط معدل تدفق الغاز في الفرن بإزالة المقبض، فيرجى إزالة أجزاء الفرن المطلوبة (لوحة التحكم، ولوحة الموقد، وما إلى ذلك) ثم ضبط معدل تدفق الغاز في الفرن.

i إذا ارتفعت درجة حرارة الفرن بشكل مفرط، قم بإيقاف تشغيل الفرن واتصل بالخدمة المعتمدة لإصلاح منظم حرارة الفرن.

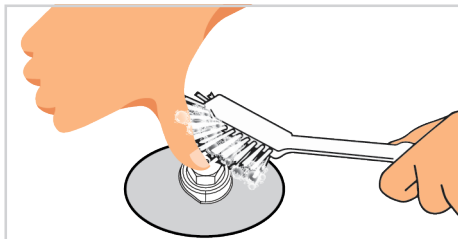
اضبط ارتفاع النار على الارتفاع الأمثل كما هو موضح في الشكل عن طريق تدوير المسماز 1 على صنوبر غاز الفرن باستخدام مفك براغي. سيؤدي التدوير في اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة ارتفاع النار، وسيؤدي التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة إلى تقليل ارتفاع النار.



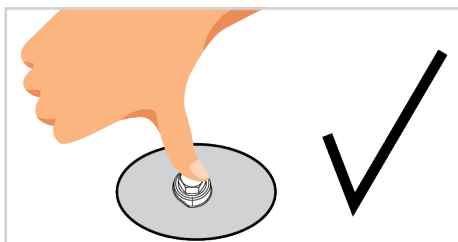
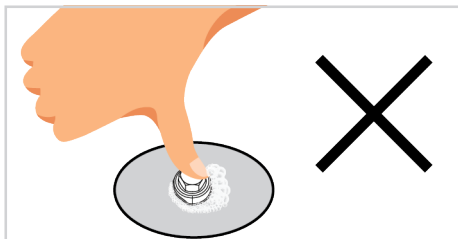
إذا كان ارتفاع النار قصيراً جداً،
* قد تكون درجة الحرارة الداخلية للفرن منخفضة
للغاية، وبالتالي قد يتأثر أداء الطهي سلباً.



3. ضع ماءً وصابوناً معد مسبقاً على وصلة المحقن بواسطة فرشاة صغيرة، حيث إنه إذا كان هناك تسريب غاز عند وصلة المحقن، فسيبدأ الماء والصابون في إحداث رغاوي. في هذه الحالة، أحكم ربط المحقن بمقدار قوة معقول، وكرر إجراء عملية الخطوة الثالثة مرة أخرى.



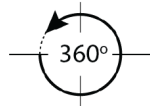
4. إذا ظلت الرغاوي تظهر كما هي، يجب أن تغلق مصدر إمداد المنتج بالغاز فوراً واتصل بوكيل صيانة معتمد أو بفني يحمل رخصة. لا تستخدم المنتج حتى يتم إجراء الصيانة المعتمدة في المنتج.



بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز ط غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)

على بار G2 350 13

أرج المسمار
تقريباً 360°
أحكام ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.

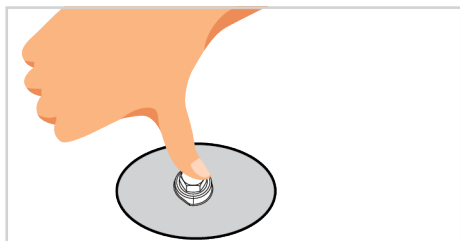


قد يختلف ضبط النار الصغيرة (الخاملة) حسب المنتج والموقد ونوع الغاز. تأكد من أن ارتفاع النار يتوافق مع الشكل أعلاه.

عند تغيير نوع الغاز المعدل للمنتج، يجب أيضاً تغيير المصلق الذي يشير إلى نوع الغاز المعدل.

فحص التسريب في المحاقن

- قبل إجراء عملية التحويل على المنتج، تأكد من أن جميع مقابض التحكم مضبوطة على وضع الإغلاق. بعد تحويل المحاقن بشكل صحيح، يجب فحص جميع المحاقن للتأكد من عدم تسرب الغاز منها.
1. تأكد من أن مصدر إمداد المنتج بالغاز مضبوط على وضع التشغيل، مع إبقاء جميع مقابض التحكم في نفس الوقت على وضع الإيقاف.
 2. يتم سد فتحة كل محقن بأحد الأصابع مع الضغط بشكل معقول لإيقاف تسرب الغاز عندما يتم تشغيل مقبض التحكم المقابل له، ويتم إبقاؤه في وضع منخفض حتى يتاح للغاز أن يصل إلى المحقن.



5 الاستخدام الأولي

1-5 التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

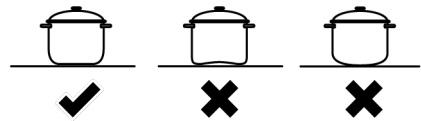
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغّل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. انتظر حتى يبرد الفرن.
5. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

٦ كيفية استخدام الموقد

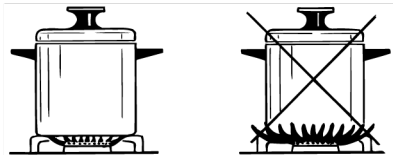
١-٦ معلومات عامة حول استخدام الموقد

- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدور والمقالي. بهذه الطريقة، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق منع فائض الطعما.
- امتنع عن وضع أعطية الأواني على الشعلات/ المناطق.
- ضع المقالي في وسط ألواح التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه..
- يجب أن يتناسب حجم أواني الطهي مع حجم لهب الغاز. اضبط لهب الغاز حتى لا تبرز من قاع المقلاة وضع الإناء في المنتصف على حامل القدر. لا تستخدم الأواني / الأواني الكبيرة لتغطية أكثر من موقد واحد.

- ضع الأواني والقدور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض.
- امتنع عن استخدام الأواني غير المتوازنة والقابلة للانقلاب بسهولة على الموقد.



- امتنع عن تسخين الأواني فارغة. فقد تلف الأواني والجهاز.
- لا تقم بتشغيل لوحات التسخين بدون أي قدور أو مقالي عليها.
- غلق ألواح التسخين بعد كل استخد.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني، فسوف تلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخد.



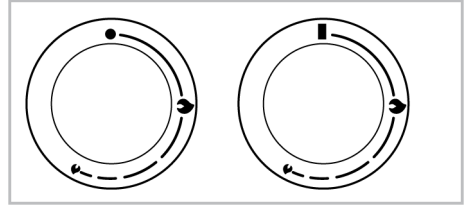
أحجام صينية الخبز الموصى بها

نوع شعلة الموقد	قطر القدر - سم
الشعلة الإضافية	12 - 18
الشعلة العادية	18 - 20
الشعلة السريعة - شعلة المقلاة	22 - 24

لا تستخدم الأواني / الأواني التي تتجاوز الأبعاد المذكورة أعلاه. قد يؤدي استخدام أحواض / أواني أكبر من المحدد إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح والمقابض المجاورة. بالإضافة إلى ذلك، إذا كان سطح الطهي الخاص بمنتجك زجاجياً، فسيحدث ارتفاع في درجة الحرارة على هذا السطح وسي تلف المنتج. قد يؤدي استخدام الأواني / الأواني الصغيرة إلى الاحتراق بسبب اللهب.

٢-٦ تشغيل الموقد

مقبض التحكم في الموقد



● إيقاف التشغيل

♠ شعلة صغيرة: أقل طاقة غاز

♠ شعلة كبيرة: أعلى طاقة غازية

4. بعد الإشعال الأولي، استمر في الضغط على المقبض لمدة 3-5 ثوانٍ.
5. إذا لم يتم اشتعال الغاز بعد الضغط على المفتاح وتحريره، كرر نفس العملية بالضغط على المقبض لمدة 15 ثانية.
- حذر الزر إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية. انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. هناك خطر تراكم الغاز والانفجار!



6. اضبط مستوى الطاقة الذي تريده.

إطفاء شعلات الغاز

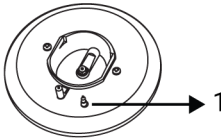
ضع مقبض الموقد في وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

- إذا انطفت أسنة اللهب عن غير قصد، فقم بإيقاف تشغيل مقبض التحكم في الموقد. لا تحاول إشعال الشعلة مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة على الأقل.



آلية أمان لإغلاق الغاز

كإجراء احترازي ضد الانفجار بسبب الطفح فوق الشعلات العلوية، تبدأ آلية الأمان في العمل وتغلق الغاز على الفور.



1 إغلاق الغاز بأمان

لتشغيل آلية أمان إيقاف الغاز، استمر في الضغط على مقبض التحكم لمدة 3-5 ثوانٍ أخرى بعد إشعال الموقد.

يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل الموقد المعني. يمكنك استنتاج الموقد الذي يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

عند إيقاف تشغيل الموقد (الوضع العلوي)، لا يتم تزويد الموقد بالغاز. بعد إشعال الموقد، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض. اضبط قوة الطهي المطلوبة عن طريق محاذاة المقبض مع الرمز المعني.

إشعال شعلات الغاز

✓ يتم إشعال شعلات الغاز بواسطة مقابض التحكم.

1. اضغط على مقبض الموقد.
2. أثناء الضغط على المقبض، أدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى رمز اللهب الكبير.
3. مع الشرارة الناتجة، يشتعل الغاز.

٧ استخدام الفرن

١-٧ معلومات عامة عن استخدام الفرن

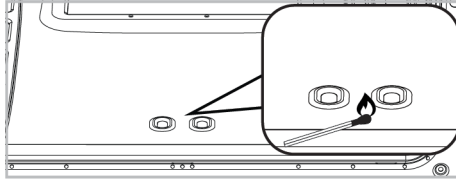
مروحة التبريد (يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.)

يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُغذى تشغيلها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. امتنع عن تغطية فتحات التهوية هذه. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن

أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريباً). في حالة الطهي بمرحلة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يمثل ذلك خطأ.

← يتم توليد شرارة الاشتعال ويتم اشتعال الغاز.

3. استمر في الضغط على مقبض التحكم في فرن الغاز لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ أخرى.
4. تأكد من اشتعال الغاز ووجود اللهب.
5. حدد قوة الخبز/علامة الغاز المطلوبة.
6. إذا لم يكن هناك كهرباء؛ أشعل موقد الفرن باستخدام ولاءة الغاز من فتحة التحكم في الإشعال.



إطفاء فرن الغاز

قم بإدارة مقبض التحكم في فرن الغاز إلى وضع الإيقاف (الأعلى).

- لا تحاول إشعال الغاز لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية، فأوقف تشغيل المقبض وانتظر لمدة دقيقة واحدة. قم بتهوية الغرفة قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى. هناك خطر ضغط الغاز وانفجاره!



تشغيل الشواية الغازية

- **أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبدًا مع فتح باب الفرن.**

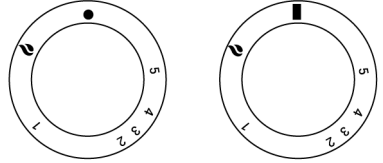
✓ يتم إشعال الشواية الغازية تلقائيًا باستخدام مقبض التحكم في الفرن.

1. افتح باب الفرن.
2. استمر في الضغط على المقبض ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة إلى رمز الشواية.
3. يتم إنشاء شرارة الاشتعال وإشعال الغاز.
4. استمر في الضغط على المقبض لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ إضافية.
5. تأكد من إشعال الشواية.
6. إذا لم يكن هناك كهرباء؛ أشعل موقد الشواية باستخدام ولاءة الغاز من فتحة التحكم في الإشعال.

يمكنك تشغيل الإضاءة في فرنك بالضغط على زر المصباح / المشواة. اضغط على الزر نفسه مرة أخرى لإيقاف تشغيله.

٢-٧ استخدام فرن الغاز

مقبض التحكم في الفرن



- إيقاف التشغيل
- 1-5 مستويات غاز الفرن
- 🔥 شواية غاز

يمكنك التحكم في الفرن باستخدام مقبض التحكم في الفرن. في وضع الإيقاف (أعلى)، لا يتم إمداد الفرن بالغاز. بعد إشعال موقد الفرن، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض.

درجة الحرارة (درجة مئوية)	مستوى الغاز
170	1
180	2
200	3
230	4
270	5

زر مصباح/مشواة

يمكنك تشغيل وإيقاف تشغيل مصباح الفرن ووظيفة الشواية باستخدام زر المصباح/الشواية. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لن يعمل محرك الشواية ومصباح الفرن. يتم شرح تشغيل وظيفة الشواية في الأقسام التالية.

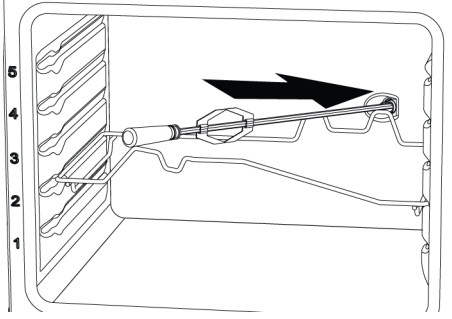
المنتج مزود بصمام أمان، فعند انطفاء اللهب يتم قطع إمداد الغاز تلقائيًا، مما يمنع تراكم الغاز غير المحترق.



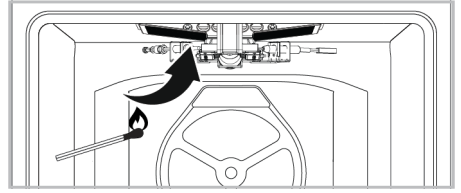
تشغيل فرن الغاز

- ✓ يتم إشعال فرن الغاز تلقائيًا عن طريق مقبض التحكم في فرن الغاز.
1. افتح باب الفرن.
 2. استمر في الضغط على المقبض التحكم في فرن الغاز ثم قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

2. قم بتوصيل الطعام المراد شوائه إلى سيخ الشواية وتأمينه بالشوكة من كلا الجانبين.
3. أدخل نهاية سيخ شواية الدجاج في الفتحة الخاصة بمحرك الشواية الموجود على الجدار الخلفي للفرن.



4. ضع سيخ الدجاج المشوي في الفتحة الخاصة به على شواية المشواة.
5. ضعي صينية على الرف الأول لتجميع الزيت المتساقط. أضيفي بعض الماء داخلها لتسهيل التنظيف.
6. لا تنس إزالة المقبض البلاستيكي للسيخ. وإلا فقد يتلف بسبب الحرارة أثناء الطهي.
7. بعد إشعال شواية الغاز، اضغط على زر المصباح/المشوية الموجود على لوحة التحكم.
8. في نهاية الطهي، أخرج طعامك من الفرن عن طريق تثبيت المقبض البلاستيكي على السيخ.



إطفاء الشواية الغازية

1. قم بإدارة مقبض التحكم في الفرن إلى وضع الإيقاف (الأعلى).

الأطعمة غير المناسبة للشواء تشكل خطر نشوب حريق. لا تقم بشوي سوى الأطعمة المناسبة للشواء على نار قوية. كما لا تضع الطعام في مكان بعيد جداً عن الشواية. فهذه هي المنطقة الأكثر سخونة ويمكن أن تشتعل فيها النيران بسبب الأطعمة الزيتية.



هناك خطر ضغط الغاز والانفجار! لا تحاول إشعال الغاز لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية، فأوقف تشغيل المقبض وانتظر لمدة دقيقة واحدة. قم بتهوية الغرفة قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى. هناك خطر ضغط الغاز وانفجاره!



٣-٧ وظيفة المشواة

1. ضعي الشواية على الرف الثاني من الفرن.

٨ معلومات عامة عن الطبخ

- يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم. علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختيارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضاً إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد يظهر التكثيف أو بخار الماء على شكل تعلق أو تقيط على الزجاج الداخلي للفرن، وذلك حسب نوع الطعام. وقد يحدث هذا الأمر بشكل شائع أثناء الطهي. يُنصح باستخدام قطعة قماش مبللة لمسح الزجاج الداخلي بعد أن يبرد المنتج بعد الطهي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختيارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضاً إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

١-٨ معلومات عامة حول الخبز في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيداً.

- أزل دوماً الملحقات غير المُستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهوها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- إن استخدام الملحقات المرفقة يضمن لك الحصول على أفضل أداء للطهي. احرص دائماً على اتباع المعلومات المقدمة من قبل الشركة المصنعة لأواني الطهي الخارجية التي ستستخدمها.

- نصائح لخبز الكعك**
- إذا كانت الكعكة جافة جداً، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقل وقت الخبز.
 - إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
 - إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، وخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخبز.
 - إذا تم طهي الكيك من الداخل جيداً، ولكن الخارج كان غير ناضجاً، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح للمعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جداً، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرائب.
- في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتخضيرها لا تفيض بالصينية.
- إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كثيرة جداً في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متساو، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
- اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

- أزل دوماً الملحقات غير المُستخدمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهوها وفقاً لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- إن استخدام الملحقات المرفقة يضمن لك الحصول على أفضل أداء للطهي. احرص دائماً على اتباع المعلومات المقدمة من قبل الشركة المصنعة لأواني الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

١-١-٨ المعجنات وطعام الفرن

معلومات عامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
- إذا كنت ستطهي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
- يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
- وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتماداً على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساو.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	مستوى الغاز	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	4	1	60 ... 70
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	3	1	60 ... 70
كعك صغير	ورق المافن على الشواية السلكية **	4	1	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	3	1	40 ... 50
البسكويت	صينية قياسية *	2	1	15 ... 20 فرن غاز / بعد 5-7 شواية غاز
الفطائر	صينية قياسية *	3	1	40 ... 50
خبز البن	صينية قياسية *	3	1	25 ... 35
خبز كامل	صينية قياسية *	3	1	35 ... 45
لازانيا	صينية قياسية *	3	1	35 ... 45
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	2	1	40 ... 50 فرن غاز / بعد 5-7 شواية غاز
البيتزا	صينية قياسية *	3	1	20 ... 30

لتسخين المسبق، يرجى ضبط إعداد المقيض على الحد الأقصى لمدة 10 دقائق في موضع مقيض التحكم 5 ثم ضبط المقيض على مستوى الغاز المحدد الذي تحتاجه.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك، وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

٢-١-٨ اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريباً. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.
- جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	مستوى الغاز	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	3	2	60 ... 90
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية *	3	2	100 ... 150
دجاج مقلّي (2-1,8 كجم)	صينية قياسية *	3	2	70 ... 90
ديك رومي (5,5 كجم)	صينية قياسية *	2	2	150 ... 200
الأسماك	صينية قياسية *	3	2	25 ... 40

التسخين المسبق، يرجى ضبط إعداد المقبض على الحد الأقصى لمدة 10 دقائق في موضع مقبض التحكم 5 ثم ضبط المقبض على مستوى الغاز المحدد الذي تحتاجه.

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

**لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

٣-١-٨ الشواية

تتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.

معلومات عامة

• **أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبدًا مع فتح باب الفرن.**

النقاط الرئيسية للشواية

• قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواية.

- ضع القطع المراد شويها على الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتمادًا على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.
- مرر الشواية السلكية أو صينية الشواية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي على الشواية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

جدول الشواء

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	20 ... 25
قطع الدجاج	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	55 ... 65
قطع لحم ضأن	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	20 ... 25
شريحة لحم - (مكعبات لحم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	25 ... 30
خضروات محمصية	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية *	4	3 ... 5

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقاً لمعيار EN 60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.
- جدول الطهي لاختبار الأطعمة

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	مستوى الغاز	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	4	1	40 ... 50
كعك صغير	ورق المافن على الشواية السلكية **	3	1	25 ... 35
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	2	1	40 ... 50 فرن غاز / بعد 5-7 شواية غاز

للتسخين المسبق، يرجى ضبط إعداد المقبض على الحد الأقصى لمدة 10 دقائق في موضع مقبض التحكم 5 ثم ضبط المقبض على مستوى الغاز المحدد الذي تحتاجه.

* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

** لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك، وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

الشواية

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	55 ... 65
خبز محمص	الشواية السلكية *	4	3 ... 5

يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.

أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.

٩ الصيانة والتنظيف

١-٩ معلومات التنظيف العامة

معلومات عامة

- التنظيف، و مواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقّي تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- امتنع عن غسل أي مكون من جهازك في غسالة الأطباق ما لم يتم ذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقبل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمة، ومسحوق التلميع، وكريمات)

- تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن.
- تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآلق عندما يكون السطح مشبعًا بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

الأسطح الزجاجية

- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.

- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخًا بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتًا طويلًا حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغييرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٢-٩ تنظيف الملحقات

- امتنع عن وضع ملحقات المنتج في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

- قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقف ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائف فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.

- قد يتغير لون الشعلات من نوع Wok المستخدمة في درجات حرارة عالية هذا أمر طبيعي.
- قد يتسبب تحريك بعض أدوات الطهي في ظهور علامات معدنية على حوامل القدور. لا تقم بتحريك المقالي والأواني على السطح.
- نظرًا لأن أغشية منطقة الموقد تلامس النار مباشرة وتتعرض لدرجات حرارة عالية، فإن التغيير وفقدان اللون في الوقت المناسب أمر طبيعي.
- هذا لا يسبب مشكلة أثناء استخدام الموقد.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

الأسطح المطلية بالمينا

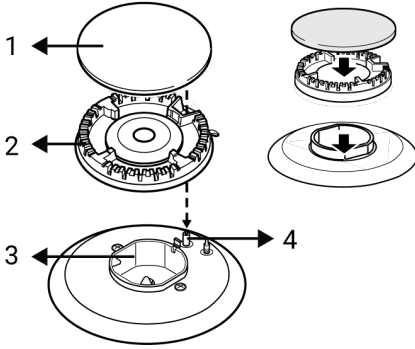
- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.
- بعد كل استخدام، نظّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.

الأسطح الحفازة

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.

تجميع أجزاء الشعلات

1. ضع الأجزاء كما في الشكل بعد تنظيف الشعلات.
2. ضع رأس الشعلة مع ضمان مروره عبر شمعة الإشعال (4). أدر رأس الشعلة يميناً ويساراً للتأكد من أنها مثبتة في حجرة الشعلة.
3. ضع غطاء الشعلة على رأس الشعلة.



- | | |
|---|---|
| 1 | غطاء الشعلة |
| 2 | رأس الشعلة |
| 3 | حجرة الشعلة |
| 4 | شمعة الاحتراق (في الطرز المزودة بإشعال) |

تنظيف شعلات الغاز

1. قبل تنظيف الموقد، قم بإزالة حاملات القدور وأغطية الشعلة والرووس من الموقد.
2. نظف سطح الموقد وفقاً للتوصيات الواردة في معلومات التنظيف العامة وفقاً لنوع السطح (مطلي بالمينا، زجاجي، إينوكس، إلخ).
3. نظف حجرة الموقد بقطعة قماش مبللة بمنظف أو بفرشاة ناعمة غير خادشة. تأكد من
4. قم بتنظيف شمعات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز التي تحتوي على عنصر الاشتعال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيداً. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكد أن شمعة الإشعال والعنصر الحراري جافة تماماً.
5. نظف أغطية ورؤوس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.
6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية ورؤوس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون لمدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخدش.

٤-٩ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح ذات التحكم بالمقبض، امسح اللوحة والمقبض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجففها بقطعة قماش جافة. تجنب إزالة المقابض والحشيات الموجودة أسفلها لتنظيف اللوحة. قد تلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف الألواح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام التحكم بالمقبض، تجنب استخدام مواد التنظيف المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ حول المقبض. يمكن مسح المؤشرات الموجودة حول المقبض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم، وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

7. يمكنك استخدام عوامل التنظيف السريعة واللمعة للأجزاء الداخلية للفرن والشوايات، والمستخدمة على الأسطح المطلية بالمينا وتوصي بها الخدمة المعتمدة، خاصة للبقع الدائمة على أغطية الشعلات المطلية بالمينا.
8. لا تلمس أغطية الموقد بالمنظفات القوية مثل مواد التنظيف الداخلية للفرن ومزيلات الترسبات أثناء تنظيفها، فقد يتسبب ذلك في تغير اللون.
9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير خادشة بعد كل عملية ثم جففها.
10. عند استخدام أغطية الشعلات وحوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة. تأكد من تجفيفها قبل التشغيل.
11. ضع رؤوس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.
12. عند وضع حاملات القدور، تأكد من أنها تتوسط الشعلات. في نماذج الديبوس، قم بتركيب المسامير الموجودة على لوحة الموقد في فتحات المسامير الموجودة على حاملات القدور.

٥-٩ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

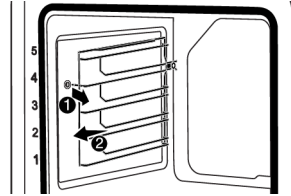
اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.

تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات. وإذا كان منتج عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبي.

إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبي في الاتجاه المعاكس.
2. اسحب الرف السلكي نحو لإزالته بالكامل.



3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

٦-٩ تنظيف باب الفرن

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. بالنسبة للرواسب الجيرية التي قد تتكون على زجاج الفرن، امسح الزجاج بالخل واشطفه.

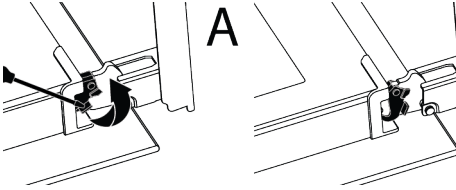
إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.

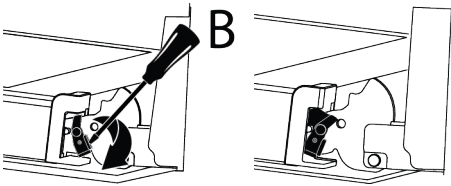
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.

3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ)، (ب)، (ج) وفقاً لطراز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.

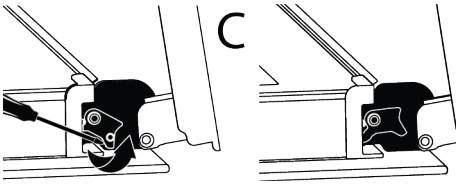
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



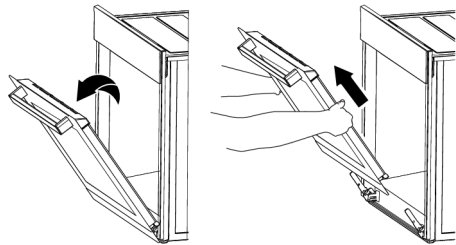
5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.



6. (C) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الفتح / الإغلاق الناعم.



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



8. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.



4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).
5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، اتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.
7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

8-9 تنظيف مصباح الفرن

في حالة اتساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منظف غسل الصحون أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

استبدال مصباح الفرن
معلومات عامة

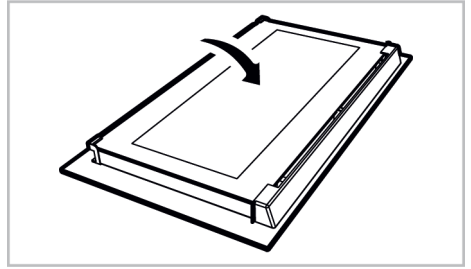
- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.
- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضع في الشكل.

لإعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.

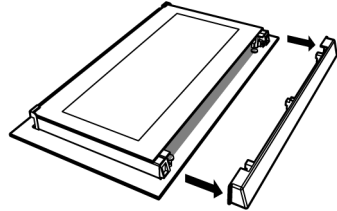
٧-٩ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

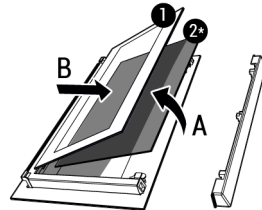
1. افتح باب الفرن.



2. قم بإزالة المكون البلاستيكي المتصل بالجزء العلوي من الباب الأمامي عن طريق سحبه نحو.



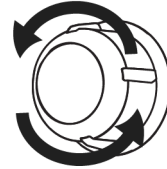
3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".



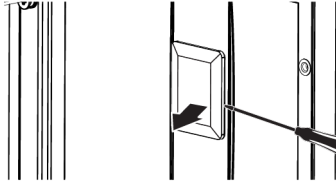
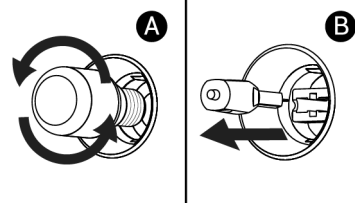
- 1 الزجاج الداخلي *2 الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحاً لمنتجك)

- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
 - يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.
- إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

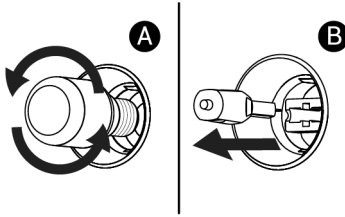
1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.



3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي للمصباح باستخدام مفك البراغي. قم بإزالة البرغي أولاً، إذا كان هناك برغي على المصباح المربع في منتجك.
4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرشف السلكية.

١٠ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.
- ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.
- من الطبيعي رؤية بخار أثناء التشغيل. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.
 - تظهر قطرات الماء أثناء الطهي
 - يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.

- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.
- المنتج لا يعمل.
- قد يكون المصهر معيباً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.

- لا يوجد شرارة الاشتعال.
- لا يوجد تيار. <<< افحص المنصهرات الموجودة في صندوق المنصهرات.
- لا يوجد غاز.
- صمام الغاز الرئيسي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
- أنبوب الغاز عازم. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل صحيح.
- الطبخ يستغرق وقتًا طويلاً.
- ضغط الغاز منخفض. <<< زيادة مستوى الغاز.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح. ضوء الفرن غير مضاء.
- قد يكون مصباح الفرن معيَّبًا. <<< استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

معلومات إضافية لدليل المستخدم:		معلومات فنية حول تشغيل أوضاع الطاقة المنخفضة وفقًا للائحة الاتحاد الأوروبي 2023/826
الوضع	استهلاك الطاقة (واط)	الفترة (دقائق)*
إيقاف التشغيل	0,3	-
الاستعداد	-	-
وضع الاستعداد مع عرض معلومات أو حالة	-	-
وضع الاستعداد الشبكي	-	-

*: الفترة التي يصل بعدها الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد، أو وضع الإيقاف، أو وضع الاستعداد الشبكي، بالدقائق، مع تقريبها لأقرب دقيقة.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

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

Beko Europe Management Srl


Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy


Table des matières

1	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	44	8.1.3	Grille	80
1.1	UTILISATION AUTORISÉE	46	8.1.4	Aliments test	81
1.2	INSTALLATION	48	9	Entretien et nettoyage.....	81
1.3	RACCORDEMENT AU GAZ	50	9.1	Consignes de nettoyage générale- rales	81
1.4	AVERTISSEMENTS ÉLEC- TRIQUES.....	51	9.2	Accessoires de nettoyage.....	83
1.5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	52	9.3	Nettoyage de la table de cuisson .	83
2	Consignes environnementales	53	9.4	Nettoyage du bandeau de com- mande.....	84
3	Votre produit.....	54	9.5	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	85
3.1	Présentation de l'appareil	54	9.6	Nettoyage de la porte du four	85
3.1.1	Unité de cuisson	54	9.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	86
3.1.2	Section table de cuisson	55	9.8	Nettoyage de la lampe du four.....	86
3.2	Présentation du bandeau de com- mande du four	55	10	Dépannage.....	88
3.3	Accessoires de l'appareil	55			
3.4	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	56			
3.5	Spécifications techniques	59			
4	Installation.....	61			
4.1	Le bon endroit pour l'installation..	61			
4.2	Connexion électrique	63			
4.3	Raccordement au gaz	64			
4.4	Positionnement du produit	67			
4.5	Conversion de gaz.....	67			
5	Première utilisation.....	72			
5.1	Premier nettoyage	72			
6	Utilisation de la table de cuisson	73			
6.1	Informations générales sur l'utili- sation de la table de cuisson.....	73			
6.2	Fonctionnement des plaques de cuisson.....	74			
7	Utilisation du four	75			
7.1	Informations générales sur l'utili- sation du four	75			
7.2	Utilisation du four à gaz	75			
7.3	Fonction rôtissoire	76			
8	Informations générales sur la cui- sine.....	77			
8.1	Informations générales sur la cuisson au four	77			
8.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	78			
8.1.2	Viande, poisson et volaille.....	79			


1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ


IMPORTANT À LIRE ET À OBSERVER


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


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

🚫 Le couvercle en verre peut se briser s'il est chauffé. Éteignez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le

couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé.

⚠️ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

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

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

risque de brûlure. N'obstruez pas les bouches d'aération à l'avant du four - risque d'incendie.

⚠️ Soyez prudent lorsque la porte du four est en position ouverte ou abaissée, afin d'éviter de heurter la porte. Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

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



1.1 UTILISATION AUTORISÉE

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

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

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

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

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

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

⚠ Une mauvaise utilisation des grilles peut entraîner des dommages sur la table de cuisson :

ne positionnez pas les grilles à l'envers et ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

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


⚠ Ne pas utiliser : Plaques en fonte, pierres à rôtir, marmites et poêles en terre cuite. Diffuseurs de chaleur tels que grillages métalliques ou autres. Deux brûleurs simultanément pour un récipient (ex. : poissonnière).


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

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

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

1.2 INSTALLATION


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


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


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


électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - risque d'incendie ou de choc électrique. N'allumez l'appareil qu'une fois l'installation terminée.


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

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

 Utiliser des régulateurs de pression adaptés à la pression de gaz indiquée dans la notice.

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

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

 Le système de circulation d'air peut prélever l'air directement de l'extérieur au moyen d'un tuyau d'une section inté-

rieure d'au moins 100 cm² ; l'ouverture ne doit pas être susceptible d'être obstruée.

⚠ Le système peut également fournir l'air nécessaire à la combustion de manière indirecte, c'est-à-dire à partir de pièces adjacentes équipées de tubes de circulation d'air comme décrit ci-dessus. Cependant, ces pièces ne doivent pas être des pièces communes, des chambres ou des pièces susceptibles de présenter un risque d'incendie.

⚠ Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) se dépose au sol car il est plus lourd que l'air. Par conséquent, les locaux contenant des bouteilles de GPL doivent également être équipés d'évents permettant au gaz de s'échapper en cas de fuite. Cela signifie que les bouteilles de GPL, qu'elles soient partiellement ou totalement remplies, ne doivent pas être installées ou stockées dans des locaux ou des zones de stockage situés en dessous du niveau du sol (caves, etc.). Il est conseillé de ne conserver que la bouteille utilisée dans la pièce, placée de manière à ce qu'elle ne soit pas exposée à la chaleur produite par des sources extérieures (fours, cheminées,

poêles, etc.) qui pourraient faire monter sa température au-dessus de 50 °C.

Si vous rencontrez des difficultés pour tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le Service Après-Vente qui pourra remplacer le robinet du brûleur s'il s'avère défectueux.

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


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


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


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


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


1.3 RACCORDEMENT AU GAZ


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


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


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


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

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

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

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

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

 **Raccordement** avec un tuyau rigide (cuivre ou acier) : Le raccordement au réseau de gaz doit être effectué de façon à ne pas exercer de contrainte sur l'appareil. Un raccord en L réglable est prévu sur la rampe d'alimentation de l'appareil et est muni d'un joint afin d'éviter les fuites. Le joint doit toujours être remplacé après avoir tourné le raccord (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord du tuyau d'alimentation en gaz est un raccord mâle cylindrique 1/2 gaz fileté.

 **Raccordement** d'un tuyau flexible en acier inoxydable sans joint à un accessoire fileté : Le raccord de la conduite d'alimentation en gaz est un raccord cylindrique mâle fileté 1/2 gaz. Ces conduites doivent être installées de manière à ne jamais dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'elles sont complètement déployées. Une fois le raccordement effectué, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne

touche aucune pièce mobile et ne soit pas comprimé. Utilisez uniquement des conduites et des joints conformes aux réglementations nationales en vigueur.

⚠ IMPORTANT : Si un tuyau en acier inoxydable est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile du meuble (par exemple, un tiroir). Il doit traverser une zone dégagée et permettre une inspection complète.

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

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

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

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

ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

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

⚠ Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur la plaque signalétique), suivez les étapes dédiées fournies après les dessins d'installation.

1.4 AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

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

⚠ L'appareil doit pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et

l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.

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

⚠ N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

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

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

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

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



1.5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ ATTENTION : Avant toute opération d'entretien, s'assurer que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique. Pour éviter tout risque de blessure, utiliser des gants de protection (risque de lacération) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; veiller à manipuler l'appareil à deux (réduire la charge) ; ne jamais utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur (risque de décharge électrique). Les réparations non professionnelles non autorisées par le fabricant peuvent entraîner des risques pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne peut être tenu responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations ou un entretien non professionnel ne sera pas


couvert par la garantie, dont les conditions sont précisées dans le document livré avec l'appareil.

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

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

2 Consignes environnementales

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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


ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRO-MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Veuillez le mettre au rebut conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre mairie, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et au règlement de 2013 relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (tel que modifié). En vous assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous

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

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

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

contribuez à prévenir les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé humaine. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

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

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

Utilisez des casseroles et des poêles dont la largeur du fond est égale à celle des brûleurs.

Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat.

Dans la mesure du possible, gardez les couvercles des casseroles pendant la cuisson.

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

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

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

mations énergétiques (modification) (sortie UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

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

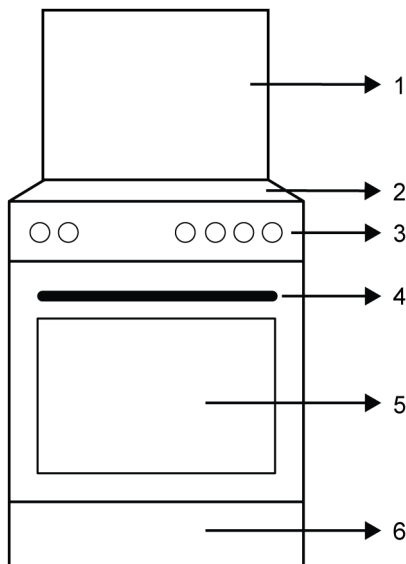
Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au règlement (UE) 2023/826 peuvent être trouvées dans le lien suivant : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.



3 Votre produit

Dans cette section, vous trouverez une présentation et des utilisations de base du panneau de commande du produit. Il peut y avoir des différences dans les images et certaines caractéristiques selon le type de produit.

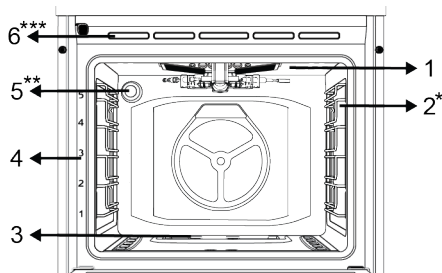
3.1 Présentation de l'appareil



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

6 Partie inférieure

3.1.1 Unité de cuisson



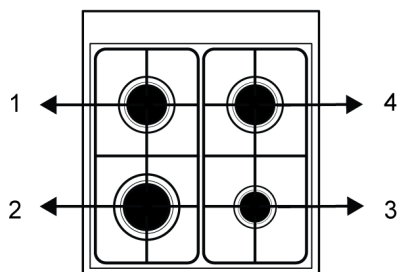
- 1 Brûleur à gaz
- 2 Étagères grillagées *
- 3 Brûleur de four à gaz
- 4 Positions de l'étagère
- 5 Lampe **
- 6 Ouvertures de ventilation ***

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

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

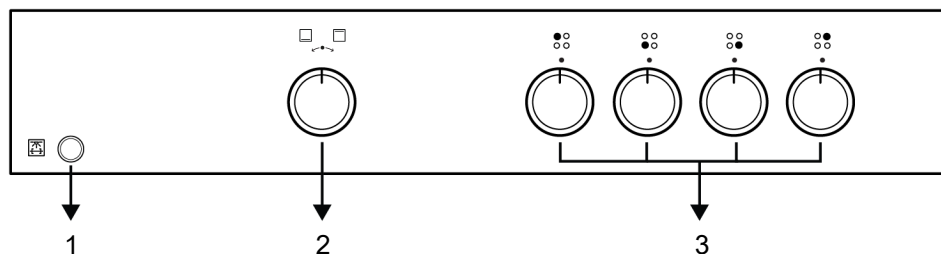
*** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.1.2 Section table de cuisson



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

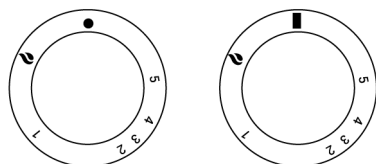
3.2 Présentation du bandeau de commande du four



- 1 Bouton de la rôtisserie/lampe
- 3 Boutons de commande de la plaque de cuisson

- 2 Bouton de commande du four

Bouton de commande du four



- Position d'arrêt
- 1-5 Niveaux de gaz du four
- 🔥 Gril à gaz

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

Boutons de commande de la plaque de cuisson

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson avec les boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton actionne le brû-

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

Bouton de la rôtisserie/lampe

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe et la fonction rôtisserie de votre four à l'aide du bouton lampe/rôtisserie. En cas de panne de courant, le moteur de la rôtisserie et la lampe du four ne fonctionneront pas. Le fonctionnement de la fonction rôtisserie est expliqué dans les sections suivantes.

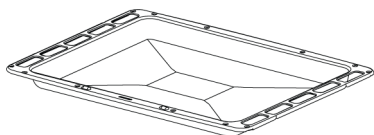
3.3 Accessoires de l'appareil

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

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

Plateau standard

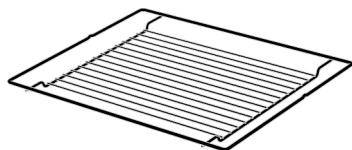
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



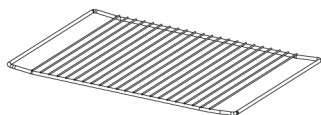
Grille métallique

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

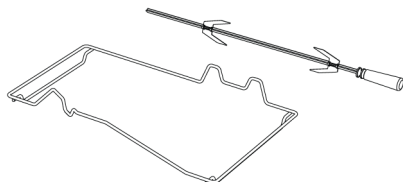


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Rôtissoire et brochettes

Il est utilisé pour faire griller de la viande rouge, de la volaille et du poisson dans toutes les directions.



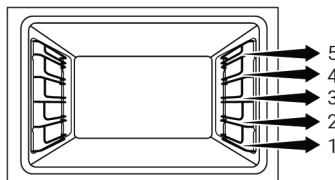
*La poignée en plastique et l'embout de rô-tissage sont donnés selon le modèle. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.4 Utilisation des accessoires de l'appareil

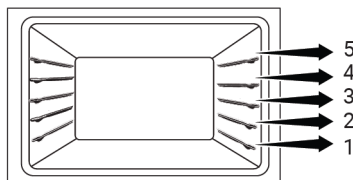
Étagères de cuisson

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



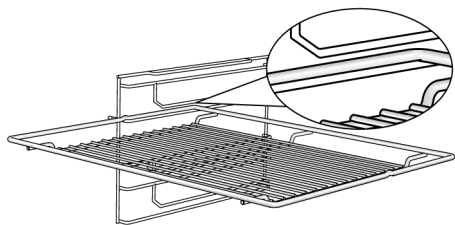
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

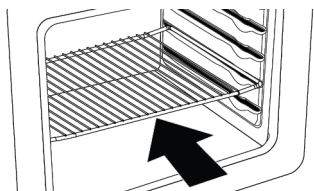
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

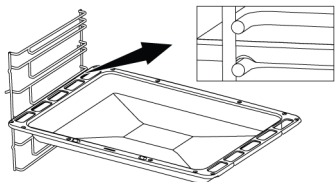
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

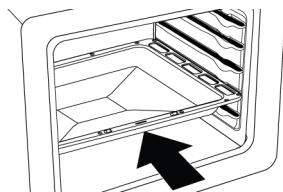
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique.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



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

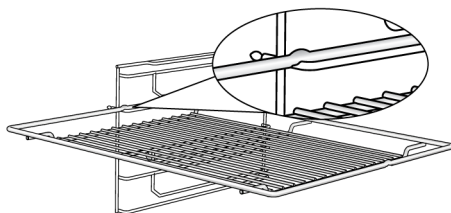
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule di-

rection lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



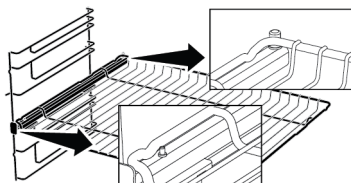
Fonction de butée du grillage - Sur les modèles avec étagères en fil métallique

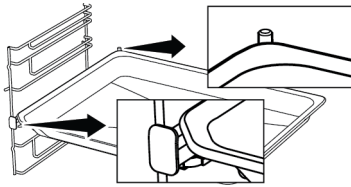
Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.



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

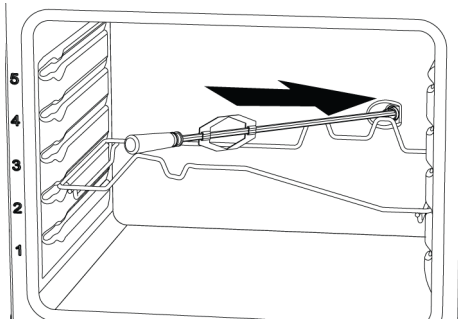
Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou les grilles peuvent être facilement installés et retirés. Il faut veiller à placer les plateaux et les grilles sur les rails télescopiques comme indiqué sur la figure ci-dessous.





Fixation du tournebroche

- Fixez la nourriture à griller sur le tournebroche avec les broches.
- Placez le châssis du tournebroche dans le four dans l'alignement du moteur d'entraînement du tournebroche.
- Insérez l'extrémité pointue du tournebroche dans le moteur d'entraînement du tournebroche et placez ce dernier sur son châssis.



- Retirez la poignée du tournebroche quand le grill est en route.

3.5 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	850 /600 /600
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm ²
Consommation totale de gaz (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Type de fours	Four à gaz + Gril à gaz
Consommation de gaz du four	2,5 kW (182 g/h - G30)
Consommation de gaz du gril	2,0 kW (145 g/h - G30)
Foyers	
Avant gauche	Brûleur rapide
Alimentation	2,9 kW (211 g/h - G30)
Avant droite	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1,0 kW (73 g/h - G30)
Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	2,0 kW (145 g/h - G30)
Arrière droite	Brûleur normal
Alimentation	2,0 kW (145 g/h - G30)
Type de gaz / pression auquel le produit est réglé :	
G30 30 mbar	
Catégorie de produit gazeux	
Cat II 2H3B/P	
Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :	
G20 20 mbar	



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



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



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

Tableau des injecteurs

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

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

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

Gril à gaz									
Alimenta- tion	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,0 kW	105	68	125	116	100	105	134	62	60

4 Installation

! informations générales

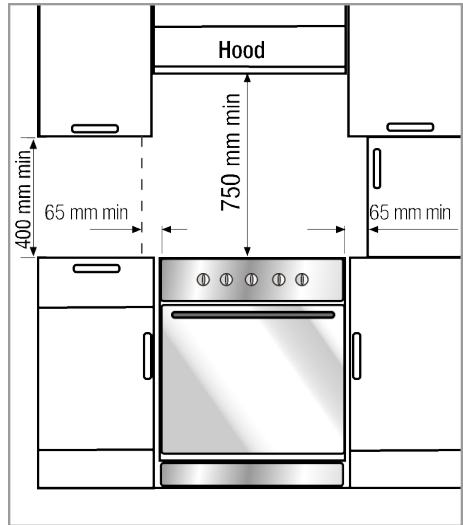
- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié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

4.1 Le bon endroit pour l'installation

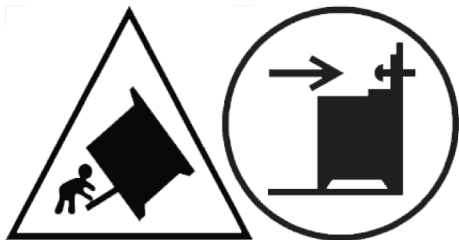
- Placez le produit sur une surface dure en raison des conduits d'air situés sous le produit. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal. Les pieds du produit ne doivent pas tremper sur des surfaces molles, par exemple des tapis, etc
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids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

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

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



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



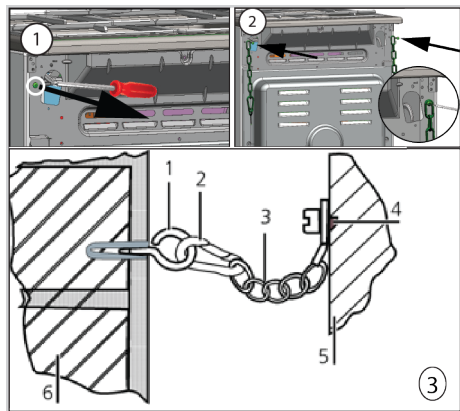
Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

Chaîne de sécurité

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

Si votre produit a 2 chaînes de sécurité;

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

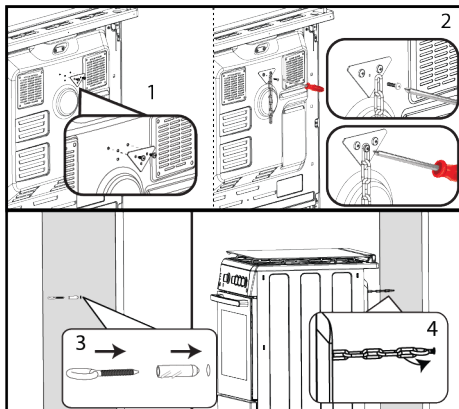


- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sécurité
- 4 Fixez fermement la chaîne à l'arrière du produit
- 5 Arrière du produit
- 6 Mur de cuisine

Si votre produit a 1 chaînes de sécurité;

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

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



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

Ventilation de la pièce

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

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

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

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

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

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

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

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

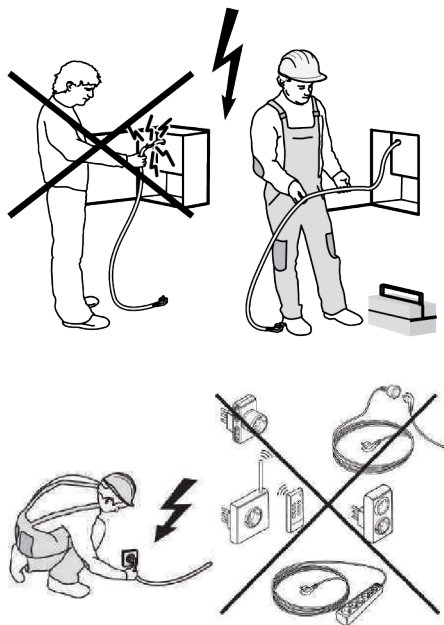
ventilation supplémentaire doit être adaptée à la réglementation des autres appareils à gaz.

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

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

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

4.2 Connexion électrique



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

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

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

4.3 Raccordement au gaz

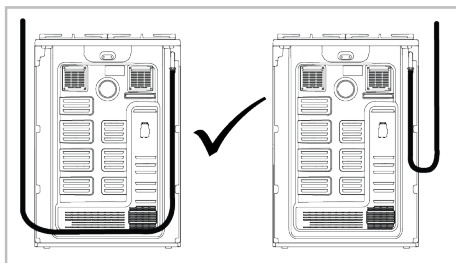
- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et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

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

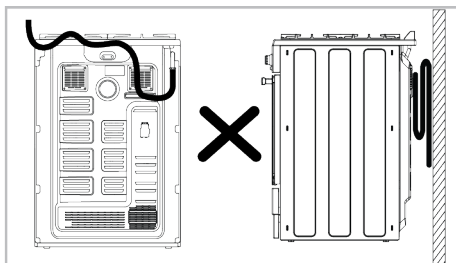
- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié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

Choix du côté du raccordement au gaz

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



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



Pièces pour raccordement au gaz

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

Joint de fuite :



Raccord en 10226 R1/2" :

Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :



Raccordement au gaz - NG

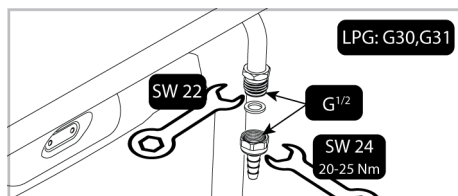
- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre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

Raccordement au gaz - GPL

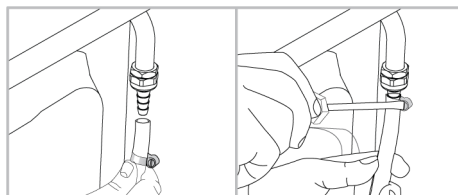
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.
- Le bon fonctionnement des appareils et systèmes à gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué via un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

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



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



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

Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.

- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

4.4 Positionnement du produit

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

Réglage des pieds du four

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

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

Contrôle final

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



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

4.5 Conversion de gaz

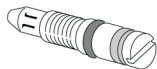
informations générales

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

Pièces pour la conversion de gaz

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

Buse de dérivation :

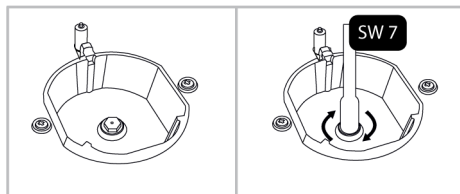


Injecteur brûleur :

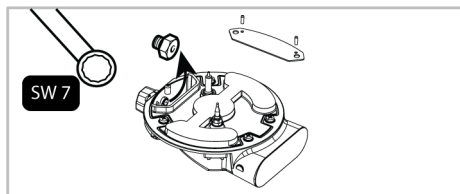


Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

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



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



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

6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)

7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

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

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

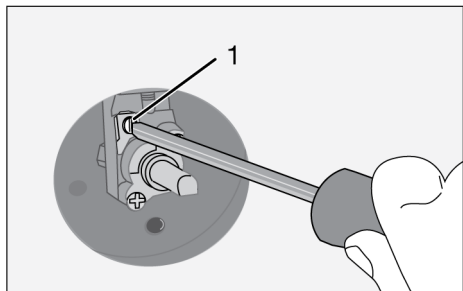
i Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

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

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

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

5. Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. S'il est plus petit, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Pour le dernier contrôle, amener le brûleur à la fois en position haute flamme et réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
7. La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

Remplacement de l'injecteur pour le gril

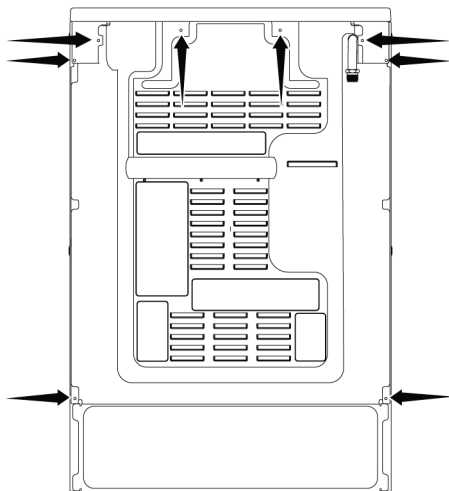
1. Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
2. Coupez l'alimentation en gaz.
3. Ouvrez la porte avant.
4. Dévissez la vis du brûleur du gril.
5. Tirez légèrement sur le brûleur du gril (1) pour le dégager avec son ou ses maillons à l'arrière connectés.
6. Dévisser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



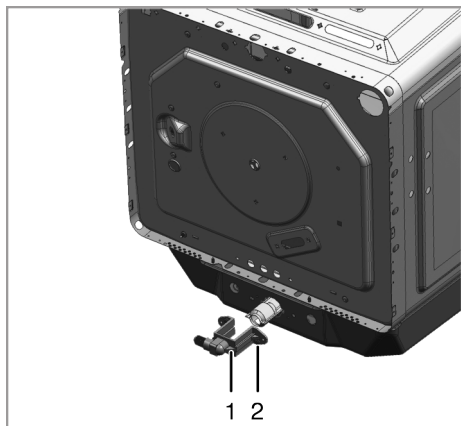
- 1 Brûleur de gril
- 2 Porte-injecteur
- 3 Injecteur

Échange d'injecteur pour le four

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



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



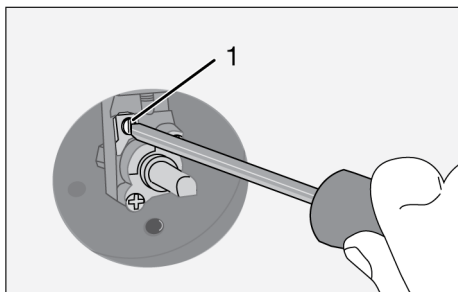
- 1 Porte-injecteur
2 Vis

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

Réglage du débit réduit pour le four à gaz

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

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

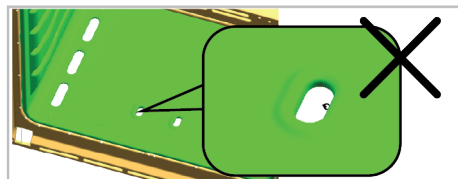
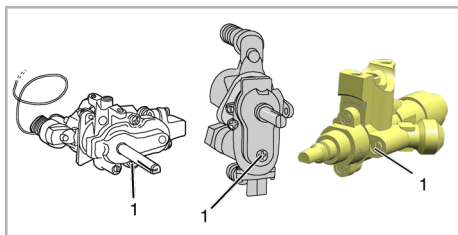


5. Réglez la longueur de flamme sur 2 à 3 mm à l'aide de la vis (1) du robinet du four. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.

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

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

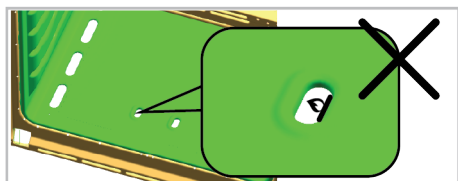
Réglez le feu à la hauteur optimale comme indiqué sur la figure en tournant la vis 1 du robinet de gaz du four à l'aide d'un tourne-vis. Une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente la hauteur du feu et une rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la diminue.



Si la hauteur du feu est trop courte,
* La température interne du four peut être trop basse, ce qui peut affecter négativement les performances de cuisson.



La hauteur de feu idéale garantit les meilleures performances.

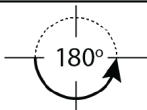


Si la hauteur du feu est trop élevée,
* La température interne du four peut être trop élevée, ce qui peut affecter négativement les performances de cuisson.

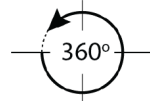
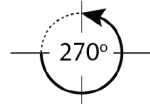
i Après avoir réglé la hauteur de la flamme, ouvrez et fermez la porte du four plusieurs fois et veillez à ce que la flamme du four ne s'éteigne pas.

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

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



Gaz naturel à butane/propane (GPL)	Butane/propane (GPL) à gaz naturel G20 10 mbar G20 13 mbar
Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 270° environ
Gaz naturel à butane/propane (GPL)	Butane/propane (GPL) à gaz naturel G2 350 13 mbar
Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 360° environ



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

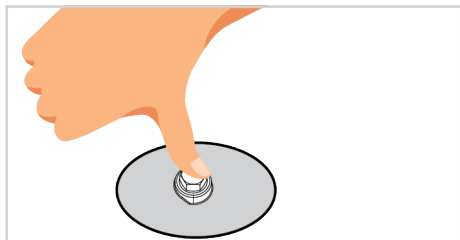
i Lorsque le type de gaz réglé du produit est modifié, l'étiquette indiquant le type de gaz réglé doit également être modifiée.

Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

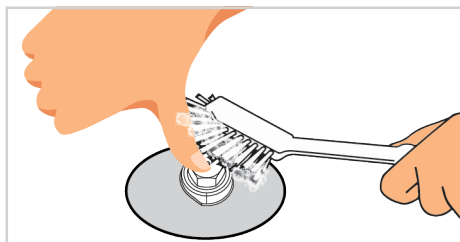
Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Après la conversion correcte des injecteurs, pour chaque injecteur doit être vérifié la fuite de gaz.

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

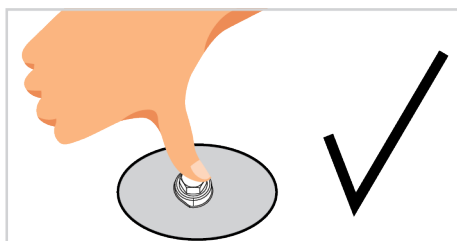
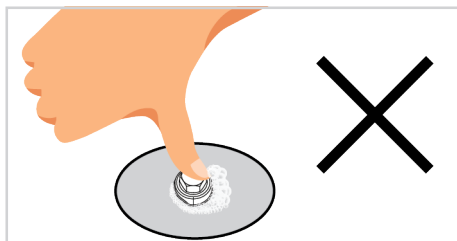
respondant est tourné sur on et maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.



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



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



5 Première utilisation

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

5.1 Premier nettoyage

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

4. Veuillez attendre que le four refroidisse.
5. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

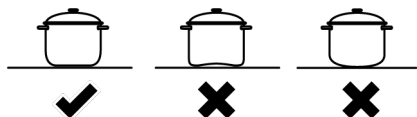
Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

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

6 Utilisation de la table de cuisson

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

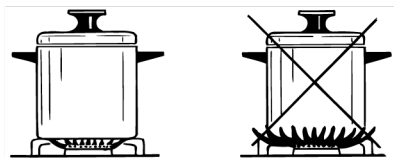
- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- Évitez d'utiliser des casseroles/poêles déséquilibrées et facilement inclinables sur la table de cuisson.



- Évitez de chauffer les casseroles/poêles et les poêles à vide. Les casseroles et l'appareil pourraient être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourri-

ture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

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



Tailles de casseroles/poêles recommandées

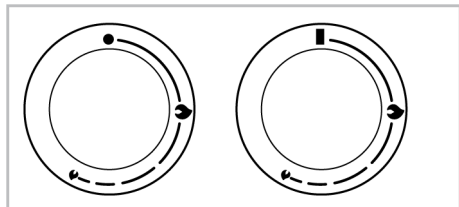
Type de brûleur de la plaque de cuisson	Diamètre de la casserole - cm
Brûleur auxiliaire	12 - 18
Brûleur normal	18 - 20
Brûleur rapide - Brûleur wok	22 - 24

N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons à proximité. De plus, si la surface de cuisson de votre produit est en verre, une surchauffe se produira sur cette surface et le produit sera en-

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

6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

Bouton de commande de la plaque de cuisson



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

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

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

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

Allumage des brûleurs à gaz

- ✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons de commande.
1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
 2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
 3. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
 4. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.

5. Si le gaz ne s'enflamme pas après la pression et le relâchement du bouton, répétez le même processus en appuyant sur le bouton pendant 15 secondes.

i Relâchez le bouton si le brûleur n'est pas allumé au bout de 15 secondes. Attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Il y a un risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

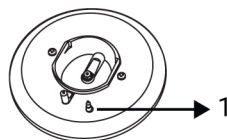
Extinction des brûleurs à gaz

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

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

Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

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



1 Sécurité de coupure du gaz

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

7 Utilisation du four

7.1 Informations générales sur l'utilisation du four

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

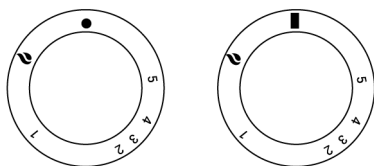
Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud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

Éclairage du four

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

7.2 Utilisation du four à gaz

Bouton de commande du four



- Position d'arrêt
- 1-5 Niveaux de gaz du four
- 🔥 Gril à gaz

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

Niveau de gaz	Température (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	270

Bouton de la rôtisserie/lampe

Vous pouvez allumer et éteindre la lampe et la fonction rôtisserie de votre four à l'aide du bouton lampe/rôtisserie. En cas de panne de courant, le moteur de la rôtisserie et la lampe du four ne fonctionneront pas. Le fonctionnement de la fonction rôtisserie est expliqué dans les sections suivantes.



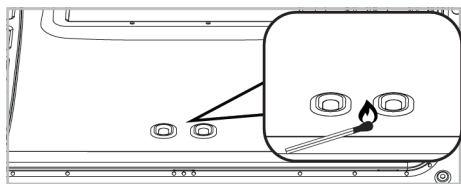
Le produit est équipé d'une soupape de sécurité. Lorsque la flamme s'éteint, l'alimentation en gaz est automatiquement coupée. Cela évite l'accumulation de gaz non brûlé.

Allumer le four à gaz

- ✓ Le four à gaz s'allume automatiquement à l'aide du bouton de commande du four à gaz.

1. Ouvrir la porte du four.
2. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - ⇒ Une étincelle d'allumage est générée et le gaz est enflammé.
3. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
4. Assurez-vous que le gaz est allumé et que la flamme est présente.

- Sélectionnez la puissance de cuisson/le niveau de gaz souhaité.
- S'il n'y a pas d'électricité, allumez le brûleur du four avec l'allume-gaz à partir du trou de contrôle d'allumage.



Éteindre le four à gaz

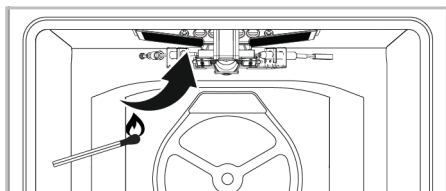
Tournez le bouton de commande du four à gaz sur la position d'arrêt (supérieure).



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

Utilisation du gril à gaz

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte.**
 - ✓ Le gril à gaz s'allume automatiquement à l'aide du bouton de commande du four.
- Ouvrez la porte du four.
 - Maintenez le bouton enfoncé et tournez **ledans le sens des aiguilles d'une montre** symbole du gril.
 - Une étincelle d'allumage est créée et le gaz s'enflamme.
 - Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
 - Assurez-vous que le gril est allumé.
 - S'il n'y a pas d'électricité, allumez le brûleur du gril avec l'allume-gaz à partir du trou de contrôle d'allumage.



Éteindre le gril à gaz

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



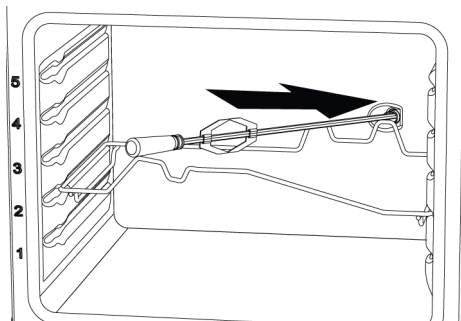
Les aliments qui ne sont pas adaptés à la cuisson au gril présentent un risque d'incendie. Ne faites griller que des aliments adaptés à une cuisson au gril intense. De plus, ne placez pas les aliments trop loin du gril. C'est la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



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

7.3 Fonction rôtissoire

- Placez la grille du tournebroche sur la 2ème grille du four.
- Fixez les aliments à griller sur la brochette du tournebroche et fixez-les avec des fourchettes des deux côtés.
- Insérez l'extrémité de la brochette de poulet dans sa fente sur le moteur du tournebroche, situé sur la paroi arrière du four.



4. Placez la brochette de poulet rôti dans son emplacement sur la grille du tourne-broche.

5. Placez un plateau sur la 1ère grille pour récupérer l'huile qui s'écoule. Ajoutez un peu d'eau à l'intérieur pour faciliter le nettoyage.
6. N'oubliez pas de retirer le manche en plastique de la brochette. Sinon, il pourrait être endommagé à cause de la chaleur pendant la cuisson.
7. Après avoir allumé le gril à gaz, appuyez sur le bouton lampe/rôtissoire du panneau de commande.
8. En fin de cuisson, sortez vos aliments du four en fixant le manche en plastique sur la brochette.

8 Informations générales sur la cuisine

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

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

8.1 Informations générales sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Selon les aliments, de la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître sur la vitre intérieure du four sous forme de suintement ou de gouttes. Ce phénomène courant peut se produire pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser un

chiffon humide pour essuyer la vitre intérieure lorsque le produit a refroidi après la cuisson.

- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous garantit des performances de cuisson optimales. Respectez toujours les informations fournies par le fabricant des ustensiles de cuisine externes que vous utiliserez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

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

- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Niveau de gaz	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	4	1	60 ... 70
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	3	1	60 ... 70
Petits gâteaux	Papier à muffins sur grille métallique **	4	1	25 ... 35
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	3	1	40 ... 50
Biscuit	Plateau standard *	2	1	15 ... 20 Four à gaz / après 5-7 Gril à gaz
Pâtisserie	Plateau standard *	3	1	40 ... 50
Brioche	Plateau standard *	3	1	25 ... 35
Pain entier	Plateau standard *	3	1	35 ... 45
Lasagne	Plateau standard *	3	1	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	2	1	40 ... 50 Four à gaz / après 5-7 Gril à gaz
Pizza	Plateau standard *	3	1	20 ... 30

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

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

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

8.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

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

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

Tableau de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Niveau de gaz	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	3	2	60 ... 90
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	3	2	100 ... 150
Poulet frit (1,8-2 kg)	Plateau standard *	3	2	70 ... 90
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	2	2	150 ... 200
Poisson	Plateau standard *	3	2	25 ... 40

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

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

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

8.1.3 Grille

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

Informations générales

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte.**

Les points clés des grillades

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

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

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	55 ... 65
Côtelette d'agneau	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	25 ... 30

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gratin de légumes	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique *	4	3 ... 5

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

8.1.4 Aliments test

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Niveau de gaz	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	4	1	40 ... 50
Petits gâteaux	Papier à muffins sur grille métallique **	3	1	25 ... 35
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	2	1	40 ... 50 Four à gaz / après 5-7 Gril à gaz

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

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

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

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	55 ... 65
Pain grillé	Grille métallique *	4	3 ... 5

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.
Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

9 Entretien et nettoyage

9.1 Consignes de nettoyage générales

Informations générales

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont fa-

- ciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou

du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

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

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces émaillées

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

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

9.2 Accessoires de nettoyage

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

9.3 Nettoyage de la table de cuisson

Nettoyage des brûleurs à gaz

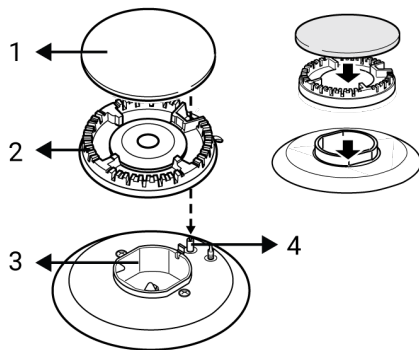
1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émailée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de net-

toyage pour l'intérieur des fours ou des démartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.

9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

Assemblage des pièces des brûleurs

1. Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.
2. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.
3. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.



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

9.4 Nettoyage du bandeau de commande

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

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

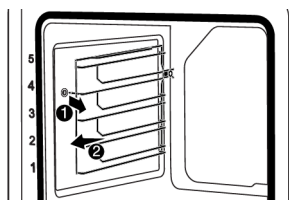
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

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

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

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



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

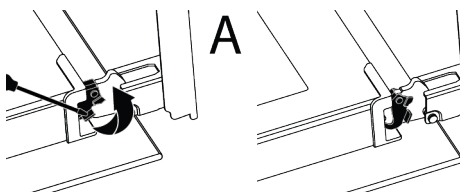
9.6 Nettoyage de la porte du four

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

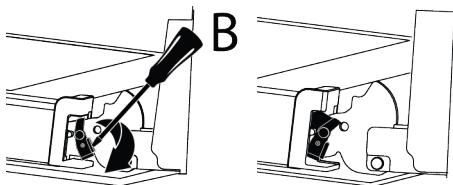
nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

Retrait de la porte du four

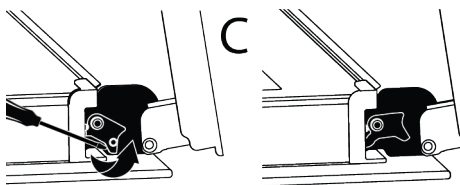
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque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



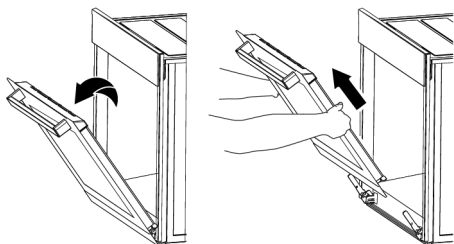
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



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



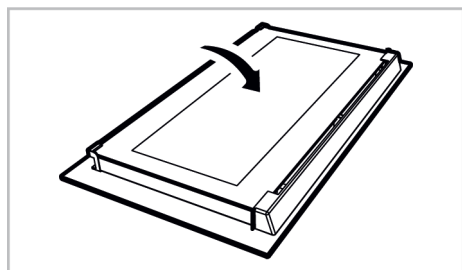
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

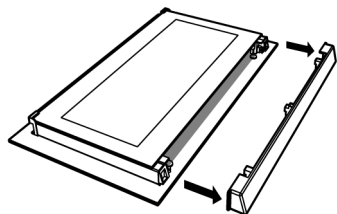
9.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

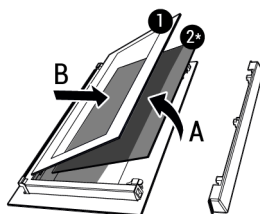
1. Ouvrez la porte du four.



2. Retirez le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en le tirant vers vous.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Vitre intérieure 2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

9.8 Nettoyage de la lampe du four

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

Remplacement de la lampe du four

informations générales

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

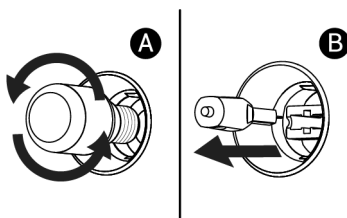
Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

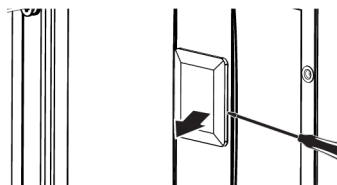
S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



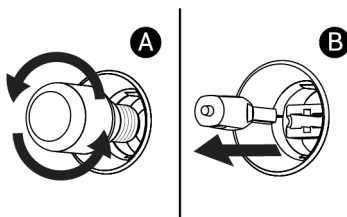
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



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



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

10 Dépannage

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

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

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

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

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

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

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

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.

- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

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

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

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

Il n'y a pas de gaz.

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

La cuisson est trop longue.

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

Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Désactivé	0,3	-
Attente	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	-	-
Veille en réseau	-	-

*:Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondi à la minute la plus proche.



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