

Manuel d'utilisation

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité maximale.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien et l'utilisation du produit. Veuillez contacter le service agréé VESTEL le plus proche pour procéder à l'installation de votre appareil.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement pour la cuisine familiale. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.

Cet appareil a été conçu, construit, et commercialisé conformément aux :

- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

- 2.1 Environnement d'installation de l'appareil
- 2.2 Installation du produit
- 2.3 Raccordement au gaz
- 2.4 Conversion du gaz
- 2.5 Branchement électrique et sécurité
- 2.6 Réglage des pieds

3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

- 3.1 Utilisation des brûleurs à gaz
 - 3.1.1 Contrôle des brûleurs de la table de cuisson
 - 3.1.2 Contrôle du brûleur du four
 - 3.1.3 Contrôle du brûleur du gril
- 3.2 Accessoires du four

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 4.1 Nettoyage
- 4.2 Entretien

5. SERVICE APRÈS-VENTE ET TRANSPORT

- 5.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, BIEN VOULOIR LE GARDER DANS UN ENDROIT APPROPRIÉ DE RÉFÉRENCE AU BESOIN.

CE MANUEL A ÉTÉ CONÇU POUR PLUS D'UN MODÈLE EN COMMUN. VOTRE APPAREIL POURRAIT NE PAS AVOIR LES CARACTÉRISTIQUES INDIQUÉES DANS CE MANUEL. PENDANT LA LECTURE DU MANUEL DE FONCTIONNEMENT, VEUILLEZ PRÊTER ATTENTION AUX PARAGRAPHS COMPORTANT DES IMAGES.

Avertissements de sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ou un manque d'expérience et de savoir, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation correcte de l'appareil et, qu'elles soient au courant des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, l'appareil, ainsi que ses accessoires chauffent. Il est conseillé de faire attention afin de ne pas toucher aux éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenu à distance, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- **AVERTISSEMENT** : Une cuisson non surveillée faite sur une plaque, à base de matière grasse ou d'huile peut présenter un danger et causer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, éteignez plutôt l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flamme.

- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne pas conserver des articles sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est endommagée, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique.
- Pour les tables de cuisson dotées d'un couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant son ouverture. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.
- **AVERTISSEMENT** : Les supports d'équilibre doivent être installés afin d'éviter tout basculement de l'appareil. (Veuillez lire le guide d'installation de la trousse anti-basculement pour plus de détail.)
- L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans le four.
- Lorsque l'appareil est en marche, des poignées tenues pendant de courtes durées peuvent chauffer en utilisation normale.
- Évitez d'utiliser des nettoyants fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.
- Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver la plaque.

- **AVERTISSEMENT** : Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de procéder au remplacement de la lampe afin d'éviter un éventuel choc électrique.
- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement de la cuisinière ou du gril. Tenir les petits enfants hors de portée.
 - La fabrication de votre appareil obéit aux normes et à la réglementation applicables dans votre localité et sur le plan international.
 - Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés par des techniciens non agréés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.
 - Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les instructions pour cet appareil figurent sur la plaque signalétique.
 - **ATTENTION** : Cet appareil conçu exclusivement pour cuisiner, doit être utilisé à des fins domestiques et ne peut par conséquent pas être utilisé ni à titre commercial, ni à titre industriel ou pour réchauffer la maison.
 - N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de sa porte.
 - Le présent appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Il sera installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.
 - Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez l'appareil, ouvrez la porte et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.
 - Ces instructions s'appliquent uniquement si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, veuillez vous référer aux instructions techniques qui fourniront des instructions nécessaires sur les modifications de l'appareil en fonction des conditions d'utilisation du pays.
 - Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises afin de garantir votre sécurité. Soyez prudent lors du nettoyage afin d'éviter toute rayure, car la vitre peut se briser. Évitez de frapper ou de cogner la vitre avec les accessoires.
 - Lors de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé. En cas de dommage du cordon d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par tout autre technicien qualifié afin d'écartier tout danger.
 - Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'asseoir sur la porte.

Avertissements en matière d'installation

- Ne pas mettre le four en service sans qu'il soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé et mis en marche par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisés par un personnel non-agréé.

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Comme le matériau utilisé pour l'emballage (nylon, agrafe, styromousse, etc.) est susceptible de nuire à la santé des enfants, il doit être récupéré et enlevé immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, etc.
- Les matériaux environnant de l'appareil (cabinet) doivent pouvoir résister à une température de min 100°C.

Lors de l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur émane des matériaux d'isolation et des éléments qui chauffent. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez également aérer correctement l'endroit où le four est installé.
 - Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four chauffent. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez afin d'éviter la vapeur produite par la chaleur sortant du four. Vous pouvez courir le risque d'être brûlé.
 - Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou à côté de l'appareil lorsqu'il est en marche.
 - Veuillez toujours utiliser des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.
 - Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson à base d'huiles liquides ou solides. Des conditions de chaleur extrême peuvent dans ces conditions donner lieu à un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
 - Positionnez toujours les casseroles au milieu de la zone de cuisson et tournez les poignées vers une position sécurisée afin qu'elles ne soient ni cognées ni empoignées.
 - Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton interrupteur principal éteint. Veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
 - Assurez-vous que les boutons de commande sont toujours à la position "0" (arrêt) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
 - Les plaques s'inclinent lorsqu'elles sont séparées. Veillez à ce que le liquide chaud ne déborde.
 - **ATTENTION** : L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque l'apparition de chaleur, d'humidité, et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée, surtout lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique).
 - Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace : vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.
 - Pendant l'utilisation du brûleur du gril, laissez la porte du four ouverte et n'oubliez pas de toujours utiliser le bouclier défecteur de gril fourni avec le produit. N'utilisez jamais le brûleur du gril avec la porte du four fermée.
 - **ATTENTION** : Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Fermez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.
 - Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine avec accessoires en plastique (poignées).
- N'accrochez pas d'essuie-mains, de torchons de vaisselle ou des vêtements sur l'appareil ou sur ses poignées.



1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débranché l'appareil ou éteint les touches principales. N'enlevez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS AGENTS DE SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

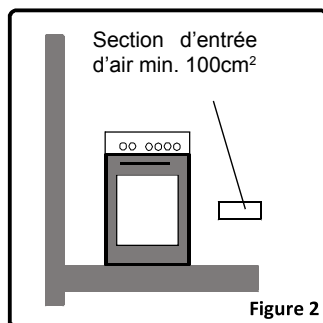
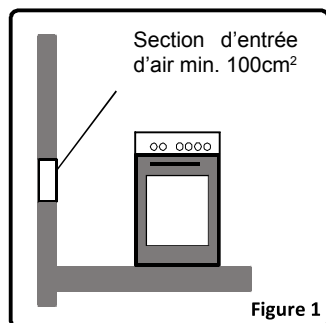
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

⚠ Important : Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique.

2.1: Environnement d'installation de l'appareil

- Votre four doit être installé et utilisé dans un endroit ventilé en permanence.
- Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 2m³/h d'air par kw.
- Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.



- Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air frais (un ou plusieurs trous d'air peuvent être ouverts.). Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

Echappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

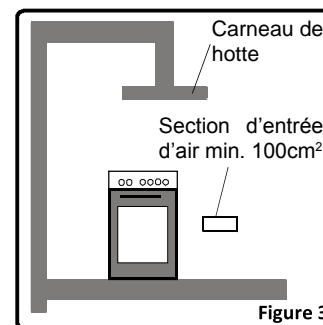


Figure 3

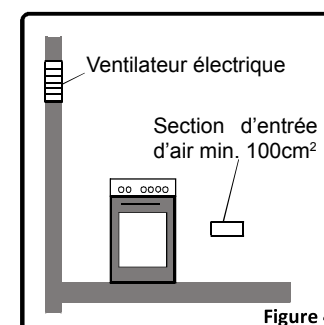


Figure 4

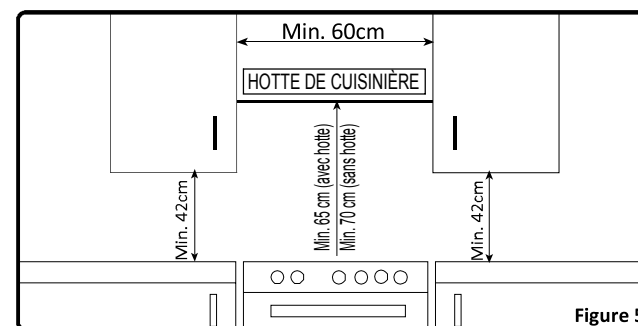


Figure 5

2.2 Installation du produit

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de la cuisinière. Soyez très attentif lors de l'installation de la cuisinière. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière. Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou combustibles comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Le meuble proche du four doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson du four, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

Les hauteurs minimales entre le support de casserole, les placards fixés au mur et les hottes de cuisinière avec un ventilateur au dessus sont indiquées à la figure 5. Par conséquent, la hotte de cuisinière doit être à une hauteur minimale de 65cm du support de casserole. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70cm.

2.3 Raccordement au gaz

Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vérifiez d'abord le type de gaz connecté à la cuisinière. Cette information est inscrite sur une bande collante à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Veillez à ce que la pression du gaz d'alimentation soit conforme aux valeurs figurant dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'en tirer le meilleur parti et de consommer le moins possible. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé une fois par an pour assurer votre sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 900C. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles et ne doivent pas être défilants. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes utilisées.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau à gaz fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.

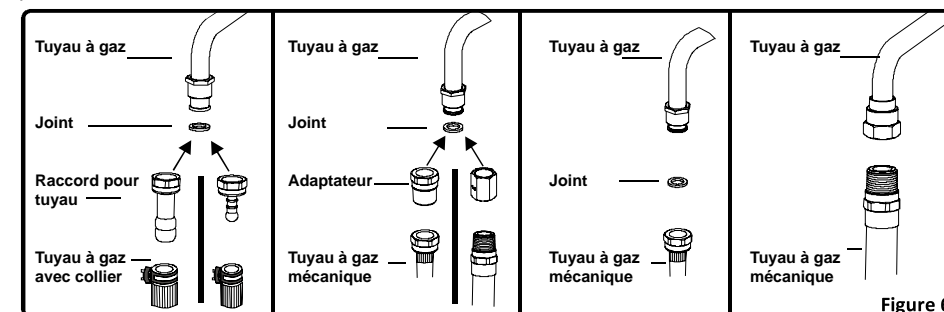


Figure 6

Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.

⚠ ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « ASSEMBLAGE DE L'ALIMENTATION EN GAZ ET VÉRIFICATION DES FUITES » expliquée précédemment.

2.4 Conversion du gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être respectées par un technicien agréé.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/NG. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

Changement d'injecteurs:**Brûleurs de la table de cuisson:**

- Déconnectez l'alimentation en gaz principale et branchez-la sur les prises électriques principales.
- Retirez le couvercle et l'adaptateur (Figure 7).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 8).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans la trousse de conversion du gaz, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni dans la trousse de conversion du gaz).

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

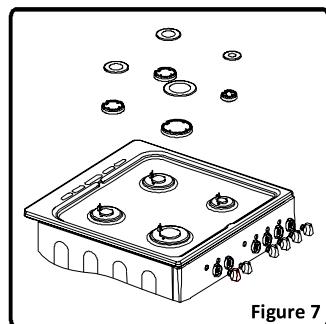


Figure 7

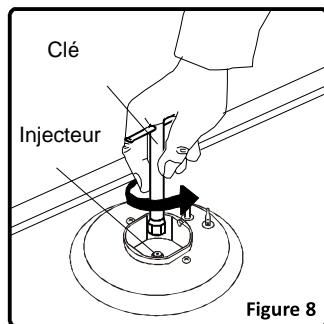


Figure 8

Injecteurs du four/gril :

Les injecteurs du four et du gril sont montés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour les brûleurs du gril, cette vis est déjà visible (Figure 9). Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous pour voir l'injecteur se dresser sur la surface arrière de la cavité du four (Figure 102).

Pour les brûleurs du four, ouvrez le compartiment du tiroir pour voir la vis de fixation qui se trouve sur le brûleur (Figure 11). Enlevez la vis, déplacez le brûleur en diagonale et l'injecteur apparaîtra sur le côté arrière de la boîte du brûleur (Figure 10).

Enlevez les injecteurs en utilisant une clé de 7 mm et remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni dans la trousse de conversion du gaz).

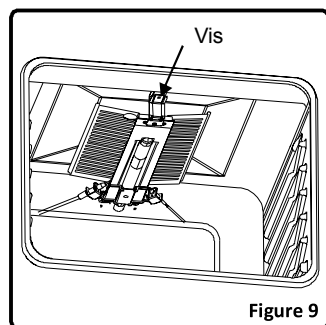


Figure 9

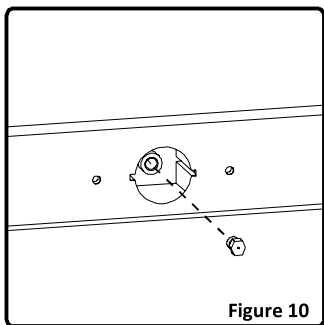


Figure 10

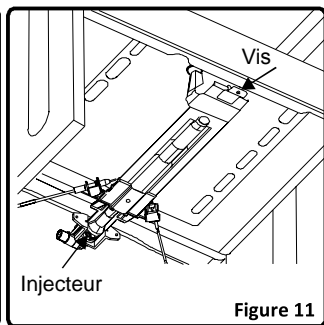


Figure 11

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets avec un dispositif de contrôle de la flamme (FFD), la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 12). Pour les robinets avec un dispositif de contrôle de la flamme (FFD), la vis se trouve dans la tige du robinet (Figure 13). Pour un réglage de flamme réduite plus facile, il est conseillé d'enlever les panneaux de commande (et le micro-interrupteur, si vous en avez un) lors du réglage.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

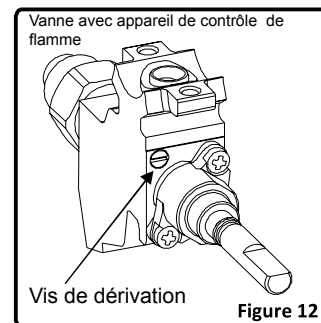


Figure 12

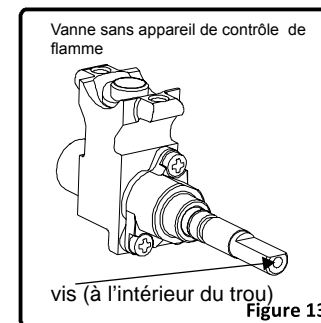


Figure 13

Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez ensuite la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Le réglage de la position de flamme réduite n'est pas nécessaire pour les brûleurs de gril.

Pour une position de flamme réduite, la vis de dérivation doit être dévissée pour la conversion de GPL en NG. Lors de la conversion de NG en GPL, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte.

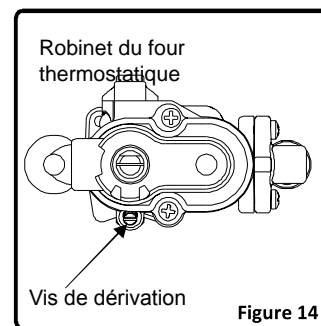


Figure 14

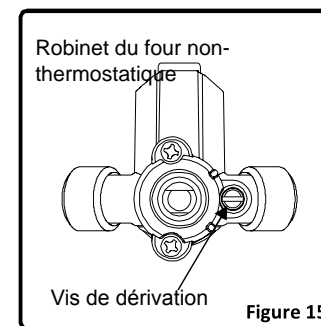


Figure 15

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

2.5 Branchement électrique et sécurité (Si disponible)

Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.

- Afin d'écartier tout danger, toute manœuvre électrique sur cet appareil ou sur ses câbles associés doit exclusivement être réalisée par un agent agréé par le fabricant ou par des personnes similaires.
- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.

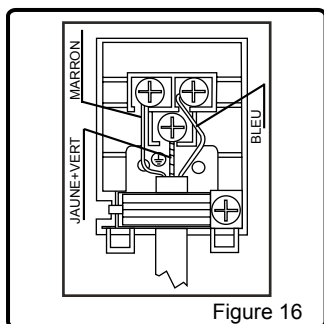


Figure 16

- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 220/240 V - 50-60 Hz. Si le courant électrique diffère, veuillez contacter votre service agréé.
- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline toute responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

2.6 Réglage des pieds

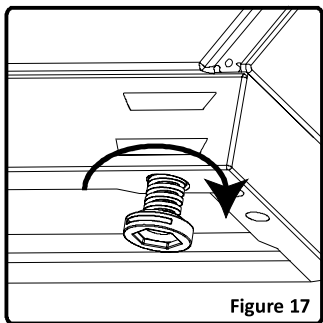


Figure 17

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière où elle sera utilisée, vérifiez si elle est en équilibre. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez procéder à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 30mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

3. UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

3.1 Utilisation des brûleurs à gaz

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton.

• Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide à l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur de four : Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur de grill : Pour allumer le brûleur du grill, tournez le robinet du grill dans la position horaire jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du grill. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

• Allumage électrique

Allumage électrique à partir des boutons de commande de la plaque

Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du grill) jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage généreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le micro-interrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

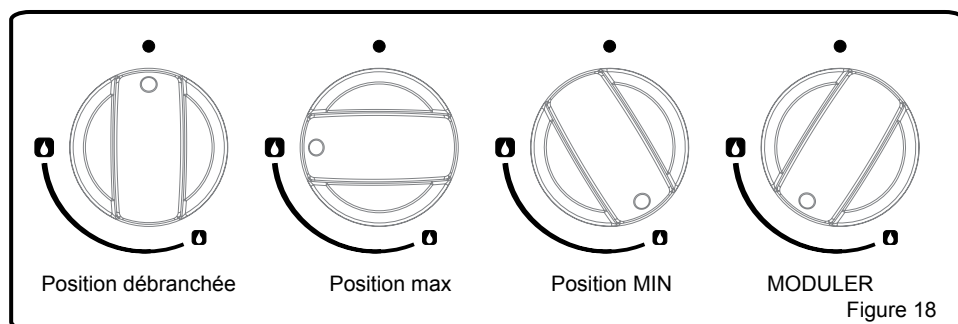
Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs du four/grill :

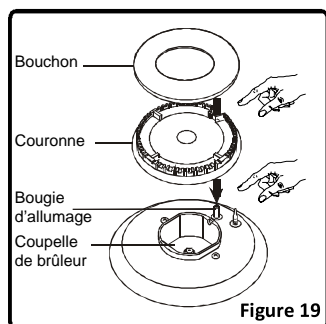
Tous les brûleurs de four sont équipés d'un dispositif de sécurité de gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four enfoncé jusqu'à l'obtention des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous avez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas 30 secondes après que vous avez maintenu le bouton approprié enfoncé, ouvrez la porte du four et patientez au moins 90 secondes avant d'essayer d'allumer à nouveau. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

3. UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

3.1.1 Contrôle des brûleurs de plaque



La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz et vérifiez le montage des bouchons du brûleur et des couronnes (Figure 19). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des casseroles et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide/Wok : 22-26cm
Brûleur semi-rapide : 14-22cm
Brûleur auxiliaire : 12-18cm

3. UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).

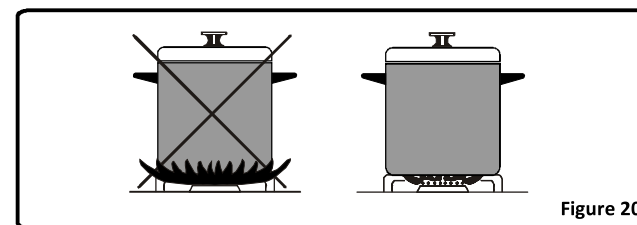


Figure 20

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

⚠ AVERTISSEMENT :

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- N'utilisez pas les casseroles qui dépassent la table de cuisson.

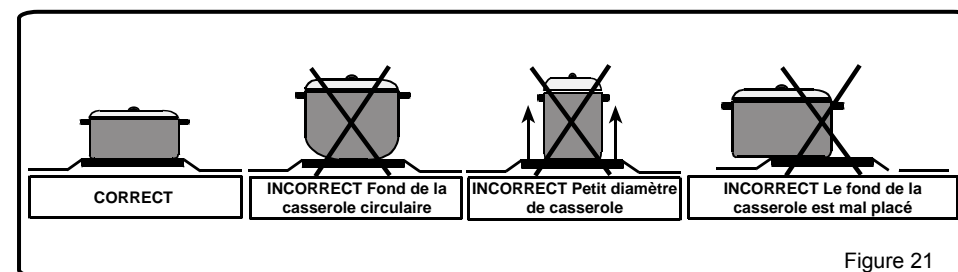


Figure 21

3.1.2 : Contrôle du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur l'anneau du bouton: Plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position "Off" et le marqueur de la première température dans le sens antihoraire. Utilisez toujours le four entre le nombre maximal et le nombre minimal. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

50x60

POSITION	TEMPÉRATURE
MAX.	270°C
•	250°C
5	240°C
•	220°C
3	200°C
•	190°C
1	180°C
MIN.	160°C

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en email, noirs, lourds ou non collants renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Lorsque vous faites cuire plus d'un plat dans le four, disposez les plats en question au centre de différentes étagères plutôt que de les entasser sur une seule étagère. Cette disposition favorisera la circulation de l'air, pour des résultats de cuisson optimaux.

- Si vous faites cuire plus d'une plaque du même aliment, (gâteaux ou biscuits par exemple), vous pouvez les inter-changer pendant la cuisson. Vous avez également la possibilité d'enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et de mettre la plaque inférieure sur l'étagère supérieure pour terminer la cuisson.

- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

3.1.3 Contrôle du brûleur de grill (Si disponible)

⚠ ATTENTION : Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement du grill. Tenir les petits enfants hors de portée.

Juste après avoir allumé le brûleur, installez le bouclier thermique du grill sous le panneau de commande. Ensuite, soulevez légèrement la porte du four jusqu'à ce que celle-ci s'arrête à la position semi-ouverte (environ 30 °) et touchez au bouclier thermique.

Assemblage du bouclier thermique du grill

Tenez le bouclier thermique en maintenant les avertissements orientés vers le haut. Vous verrez deux petites fentes sur les côtés droit et gauche du bord arrière du bouclier, comme dans le schéma ci-dessous.

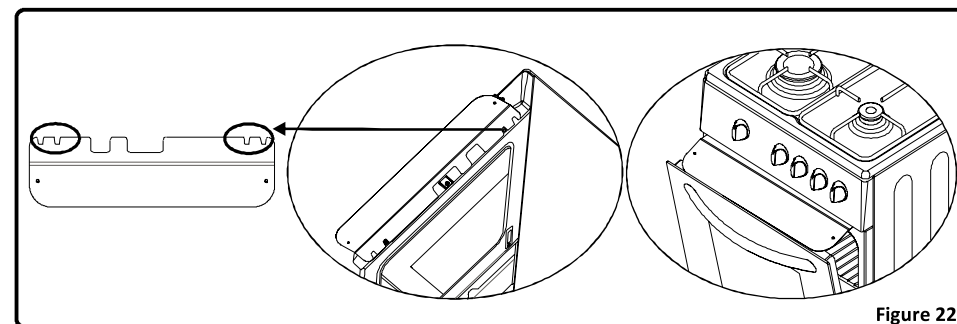


Figure 22

Deux vis ont été prévues sous le panneau de commande. Maintenez l'alignage sur les fentes de montage de sorte que le bouclier soit coincé au niveau du panneau de commande. Poussez le bouclier en direction de l'appareil jusqu'à ce qu'il reste fermement en place.

Cuisson

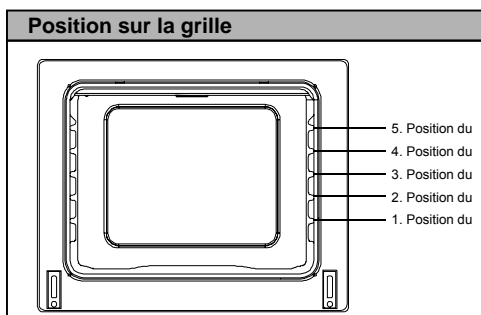
- Le brûleur du grill ne peut être modulé entre les positions max et min, il crée alors une source de chaleur à un régime constant. En fermant le brûleur de grill, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».
- Placez la plaque sur l'étagère au-dessus de la grille pour récupérer les matières grasses pendant le grill.
- Posez la grille chromée sur les étagères les plus élevées, la 4ème ou la 5ème, de sorte que les denrées ne touchent au brûleur du grill.
- Préchauffez le grill pendant quelques minutes avant de sceller les steaks ou le toastage. Les denrées doivent être retournées pendant la cuisson tel que requis.

3. UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

3.2 Accessoires

- Le four est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez-le sur la grille chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sortent du congélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le grill, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne pas placer le plateau ou plat en verre dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou dans plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un tablier de cuisine sec ou sur un bout de torchon. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.
- Si vous faites des grillades dans votre four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- Comme il a été précisé dans les clauses correspondantes, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de grill à gaz et que le bouclier thermique du grill manque ou s'il est endommagé et ne peut être utilisé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

Cavité du four



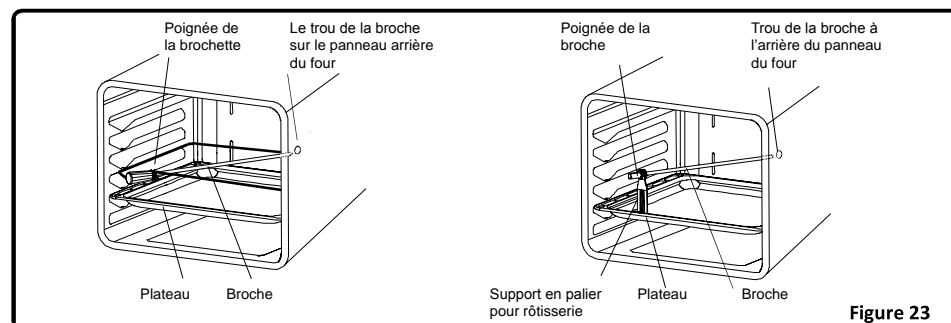
3. UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au grill afin de minimiser les risques d'éclaboussure. Brossez légèrement les viandes maigres et les poissons avec un peu d'huile ou du beurre fondu pour qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air.
- Ne couvrez jamais la poêle grill ou la grille avec du papier d'aluminium au risque de provoquer la brûlure du grill.
- Si votre appareil est doté d'une poêle grill et d'un ensemble manche comme accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous d'avoir fermé le grill avant de refermer la porte.

Broche de rôtisserie (à utiliser avec le grill)(si disponible)


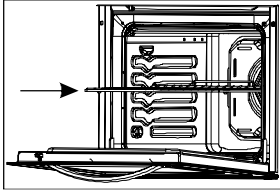
La fonction Rôtisserie sert à rôtir des viandes comme le poulet sur une broche. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez un plateau sur le 3ème niveau. Placez le support de broche correctement sur le plateau, et placez la broche sur le support, avec l'extrémité de la broche dans le trou de rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie. Lorsque la broche de rôtisserie est utilisée, le brûleur de grill doit être allumé. L'obligation d'utilisation du grill avec la porte du four ouverte et le couvercle de protection en place s'applique également pour cette fonction.

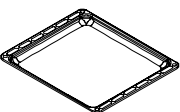


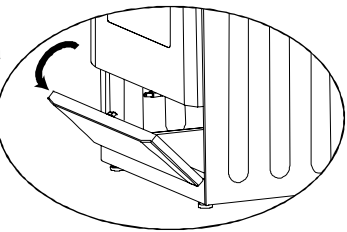
3. UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE

Accessoires du four

- Les fonctions de votre four peuvent être différents en raison du modèle de votre produit.

Grille	
	<p>La grille sert à faire des grils ou à placer des ustensiles de cuisine dessus.</p> <p>AVERTISSEMENT- Installez correctement le gril sur le support qui convient dans la cavité du four et poussez-le au fond.</p>
	

Plateau peu profond	
	<p>Le plateau peu profond est utilisé pour cuisiner les pâtes comme les tartes, etc.</p> <p>Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'au bout.</p>

Tiroir	
<p>Tiroir Tiroir à rabat</p>	

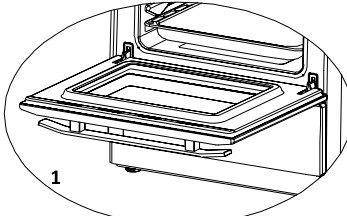

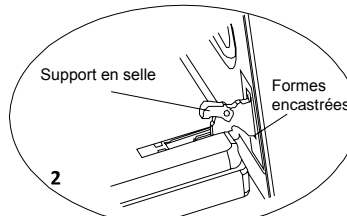
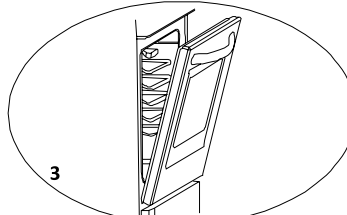
4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

4.1 Nettoyage

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils épais. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un agent de nettoyage liquide de temps en temps pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

Ôter la porte du four	
	<p>Comment ôter la porte du four</p> <ul style="list-style-type: none">Ouvrez la porte du four (1).Ouvrez le support en selle (à l'aide du tournevis, des pinces, etc.) jusqu'à la fin de la position(2).Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué sur la figure 3 et enlevez-la en tirant vers vous. <p>REMARQUE : Pour remettre la porte, suivez la procédure contraire Règles d'enlèvement.</p> <p> Assurez-vous que les formes encastrées soient bien positionnées sur les charnières comme indiqué sur la figure 2.</p>
	
	

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes des brûleurs de la plaque.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Dans ce cas, ces parties peuvent être affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleur pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Bouchons du brûleur:

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séchés, remplacez-les correctement.

Surface de la plaque

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

4.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Tout d'abord, débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'elle refroidisse. Enlevez l'ampoule après les lentilles en verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Placez les lentilles en verre. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

Le modèle de la lampe est propre à l'utilisation sur des appareils de cuisine domestiques et ne doit donc pas être utilisé pour l'éclairage des pièces de la maison.

Autres contrôles

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

5. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

5.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

Si le four ne fonctionne pas;

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

Le four ne chauffe pas ;

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant le guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).

- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

SERVICES APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le service après-vente

1. Vérifiez s'il est possible de résoudre le problème par vous-même (voir "Guide de dépannage").

2. Éteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si le problème persiste.

Si le problème persiste après les tentatives ci-dessus, veuillez contacter votre service après-vente le plus proche.

Précisez

La qualité du problème ;

Le type et le modèle exacts du four ;

Le numéro du service après-vente (le numéro donné après le mot « Service » sur la plaque signalétique) dans le volet de compartiment de rangement. Le numéro du service est également indiqué dans le livret de garantie ;

Votre adresse complète ;

Votre numéro de téléphone.

Pour des besoins de réparation, contactez un **service après-vente agréé**, indiqué dans le livret de garantie.

Si des travaux sont effectués par des techniciens n'appartenant pas aux centres du service après-vente agréé par le fabricant, exigez un reçu qui spécifie le travail effectué et assurez-vous que les pièces de rechange sont **originales**.

Si vous ne respectez pas ces instructions, la sécurité et qualité de votre appareil peuvent être compromises.



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

Dear Customer,

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

CE Declaration of conformity

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of the "Gas" Directive 2009/142/EC;
- Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the "EMC" Directive 2004/108/EC;
- Requirements of the Directive 93/68/EC.

* Visuals used in this user manual are schematic and may vary depending on model.

CONTENTS:

1. SAFETY WARNINGS

2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

2.1 Environment where the appliance to be installed

2.2 Installation of product

2.3 Gas connection

2.4 Gas conversion

2.5 Electric connection and safety

2.6 Adjustment of feet

3. USE OF YOUR PRODUCT

3.1 Use of gas burners

3.1.1 Control of hob burners

3.1.2 Control of oven burner

3.1.3 Control of grill burner

3.2 Accessories used in oven

4. CLEANING AND MAINTENANCE

4.1 Cleaning

4.2 Maintenance

5. SERVICE AND TRANSPORT

5.1 Basic troubleshooting before contacting service

1. SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

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

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

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

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.

1. SAFETY WARNINGS

- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
 - During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
 - Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
 - Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
 - If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
 - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
 - The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
 - **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
 - Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
 - While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.
 - **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid.
- The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- 
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
 - Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
 - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1. SAFETY WARNINGS

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS
USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED
SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

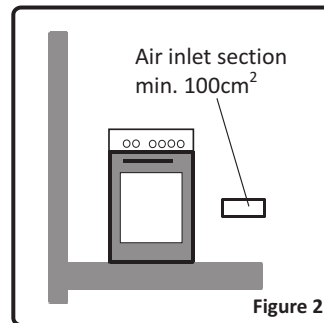
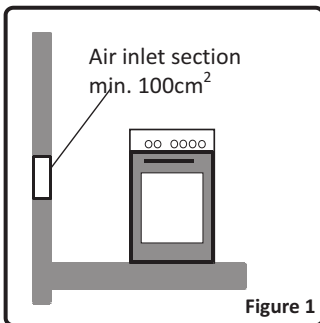
2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

⚠ Important: This appliance must be installed by a qualified people according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

2.1 Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- While operating, this appliance needs $2\text{m}^3/\text{h}$ air per kw input.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.



- These air holes must have at least the effective cross section of 100cm^2 for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they should not be blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this “next room” must also be ventilated as required.

Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

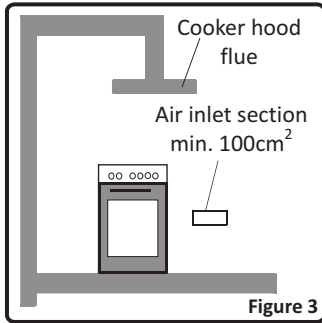


Figure 3

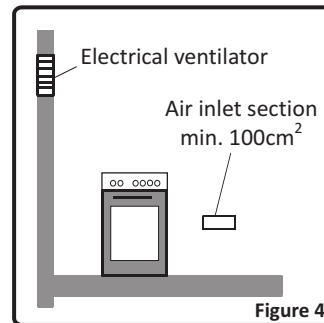


Figure 4

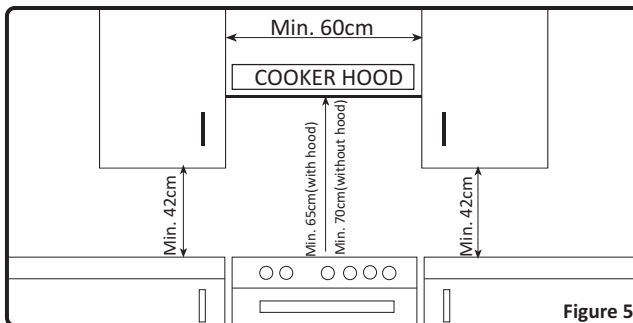


Figure 5

2.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

2.3 Gas connection

Assembly of gas supply and leakage check

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. First check what type of gas is installed on the cooker. This information is given by a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. Check that the feeding gas pressure is compliant with values on the technical data table, to be able to get the most efficiency and to ensure the least consumption. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. No bubble should appear. If there are bubbles, check the connection joint and redo the test. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

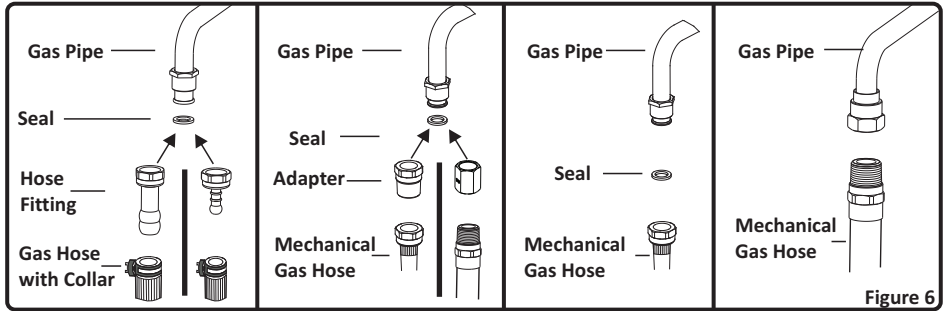
The points that must be checked during fixed gas connection assembly

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

⚠ ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.

Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the “Assembly of gas supply and leakage check” clause explained before.

2.4 Gas conversion

Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service people.

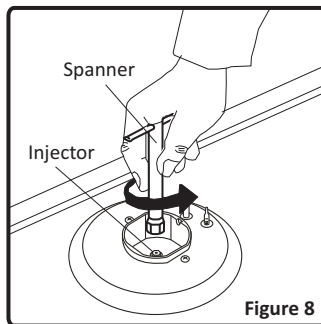
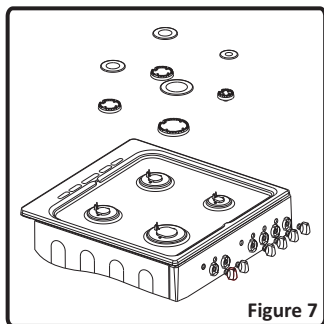
Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

Changing injectors:

Hob Burners:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 7).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 8).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

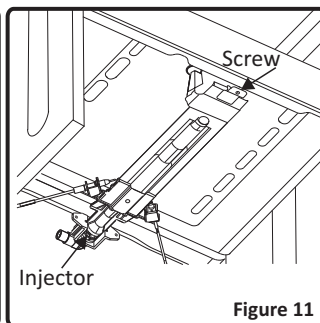
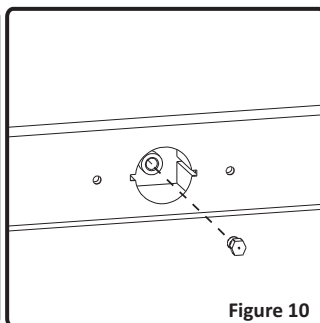
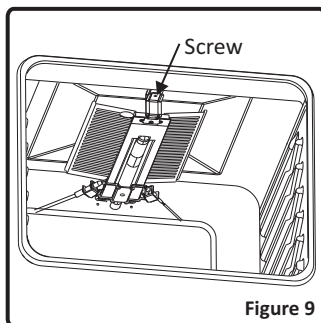


Oven/Grill Injectors:

The oven and grill injectors are assembled by a single screw that is placed on the tip of the burner. For grill burners, this screw is already visible (Figure 9). Remove the screw, pull the grill burner to yourself and you will see the injector revealed on the rear surface of the oven cavity (Figure 10).

For oven burners, open the drawer compartment and you will see the assembly screw below the burner (Figure 11). Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box (Figure 10).

Remove the injectors with a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

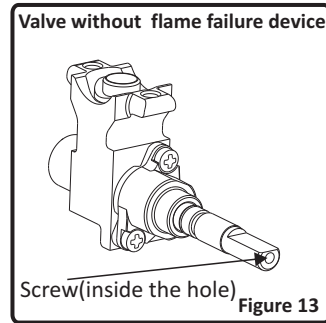
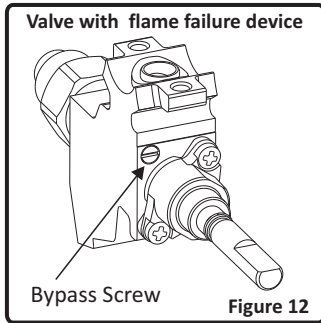


Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 12). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 13). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

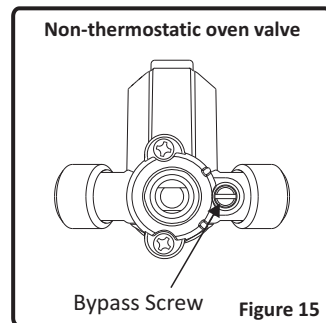
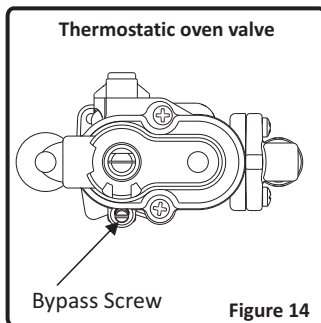
To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.



For oven burner, operate the oven burner at minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door for 2-3 times to check the flame stability of the burner.

Reduced flame position adjustment is not required for grill burners.

The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.

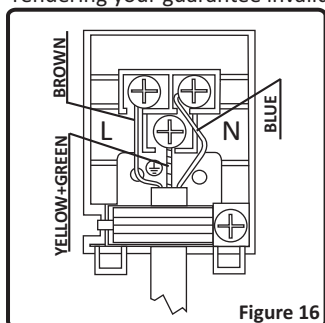


2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

2.5 Electric connection and safety (If available)

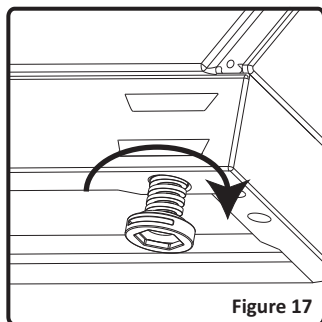
During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- In order to avoid hazard, any electrical work performed on this equipment or its associated wiring should only be done by persons authorised by the manufacturer or similar qualified persons.
- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.



- The appliance is adjusted for 220/240 V 50-60 Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.
- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

2.6 Adjustment of feet



Your product stands on 4 adjustable feet. When the product is placed where to be used, check if the product is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 30mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

3. USE OF YOUR PRODUCT

3.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Gas Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

For Hob Burners: To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Oven Burner: To ignite the oven burner, press and turn the oven control knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Grill Burner: To ignite the grill burner, turn the grill valve in the clockwise position until the marker on the knob points at the grill sign. Then, keep the knob pressed and approach a match, taper or another manual aid to the holes that are situated on the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

Electrical Ignition by Hob Control Knob

Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction (clockwise for the grill burner) so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

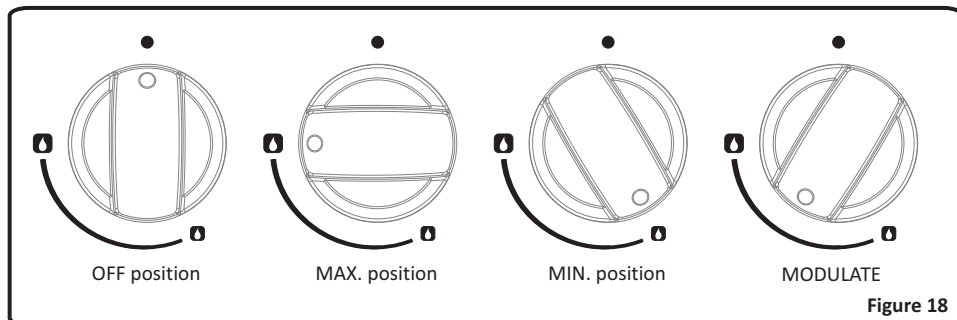
Flame safety device:

Oven / Grill Burners

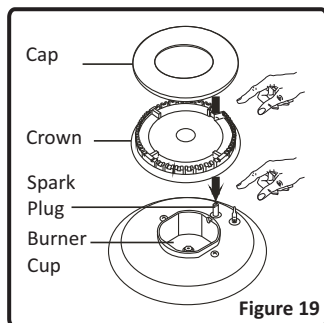
All oven burners are equipped with a gas safety device. During ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames. If the flames are cut out after you release the knob, repeat the procedure again. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. When oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

3. USE OF YOUR PRODUCT

3.1.1 Control of the hob burners



The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 19). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

3. USE OF YOUR PRODUCT

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).

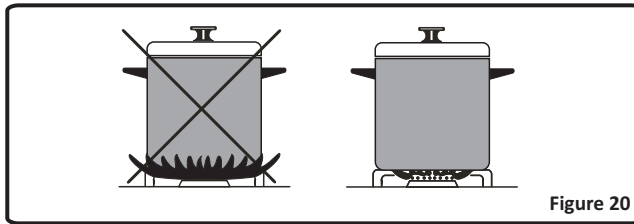


Figure 20

When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

WARNING:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not use cooking containers that protrude from the cookers table.

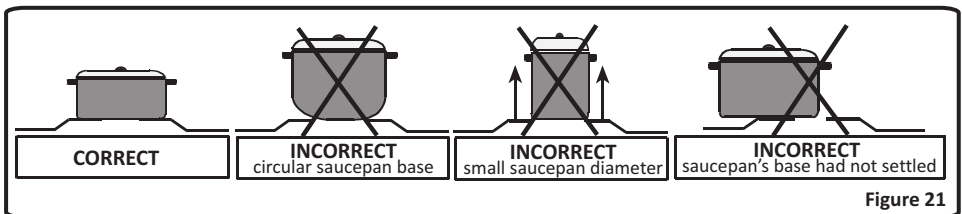


Figure 21

3. USE OF YOUR PRODUCT

3.1.2 Control of the Oven Burner

After you ignite the oven burner as explained before, you can adjust the temperature inside the oven as you require, using the numbers on the control panel or knob ring: Bigger numbers mean higher temperatures, while smaller numbers mean lower temperatures. If your oven is equipped with an oven thermostat; refer to the temperature table below for the temperature references of those numbers. Do not operate the appliance between "Off" position and first temperature marker in the counter-clockwise direction. Always use the oven between maximum and minimum numbers. When turning the oven off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.

50x60

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	270°C
•	250°C
5	240°C
•	220°C
3	200°C
•	190°C
1	180°C
MIN.	160°C

Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, souffles etc., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or cooked chilled ready meals always preheat the oven first.

Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and there is sufficient room around the baking tray/dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce cleaning.
- The material and finish of the baking tray and dishes used affect base browning. Enamel ware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.

3. USE OF YOUR PRODUCT

- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or you can remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning; use the lower shelf position.

3.1.3 Control of the grill burner(If available)

⚠ CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

Right after you ignite the burner, place the grill heat shield under the control panel. After that, lift the oven door up slowly until it stops at the semi-open (approx. 30 °) position and touches the heat shield.

Assembling the grill heat shield

Hold the heat shield as the warnings face upwards. There are two small slots on the right and left side of the rear edge of the shield, as shown in the below figure.

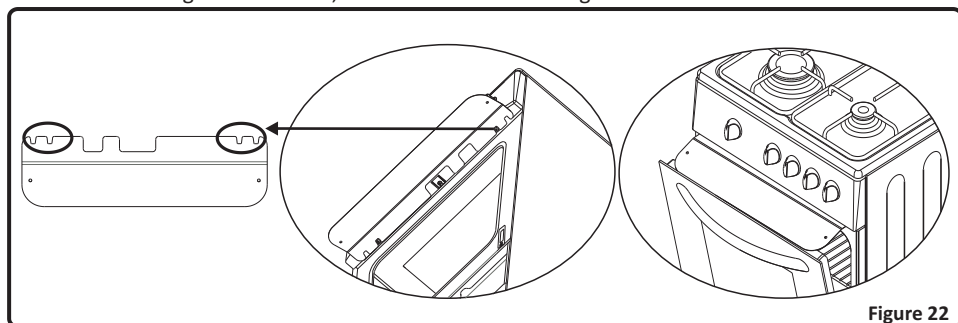


Figure 22

There are two screw equipped with bushes under the oven control panel. Align the bushes with the assembly slots so that the shield is stuck between the control panel and the bush. Push the shield towards the appliance until it is firmly in its place.

Cooking

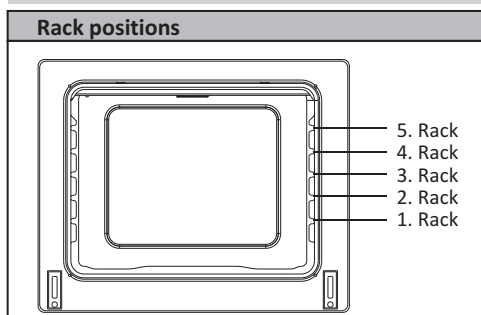
- The grill burner cannot be modulated between maximum and minimum positions and creates a source of heat at a constant rating. When turning the grill burner off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.
- Place the tray on the shelf below the grid in order to collect the fat during grilling.
- Place the wire grid on the topmost shelves; 4th or 5th; provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. The food should be turned over during cooking as required.

3. USE OF YOUR PRODUCT

3.2 Accessories

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use the grid that was given in tray together with product (If your product includes this material). If you will use the big wire grid; put a tray onto one of the lower shelves for fat to be collected. Also put some water into it for ease of cleaning.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.

Oven Cavity



3. USE OF YOUR PRODUCT

- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Foods should be placed on the center of the grid to allow maximum circulation of air.
- Never cover the grill pan or grid with foil as this can lead to grill fires.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to accessories section for its usage.

⚠ WARNING: Ensure that the grill is turned off before closing the door.

Roasting Skewer (Used with grill)(If available)

This function is used to roast meat, especially whole chicken on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place a tray on the 3rd shelf. Place the skewer housing on the tray as appropriate, and place the skewer on the housing, while the tip of the skewer is inserted into the rotor hole. Push the rotary skewer button to start the rotor. While roasting food using the skewer, grill burner must be operated. The obligation of using the grill with the oven door open and protection lid in place also applies for this function.

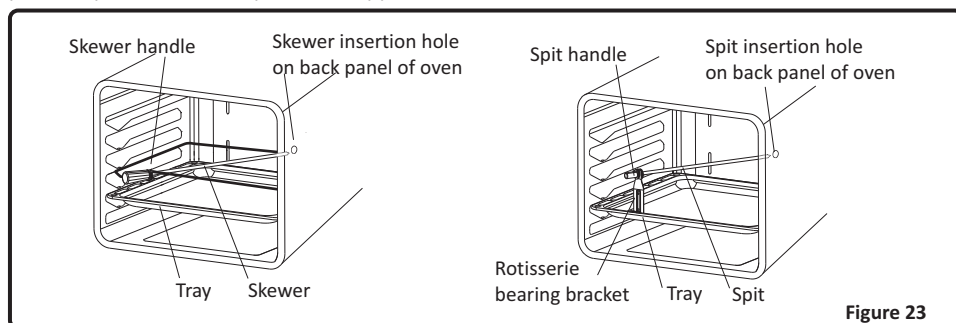


Figure 23

3. USE OF YOUR PRODUCT

Oven Accessories

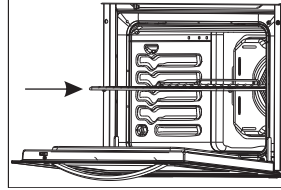
* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid

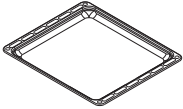


Wire grid is used to grill or to place different cookwares on it.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



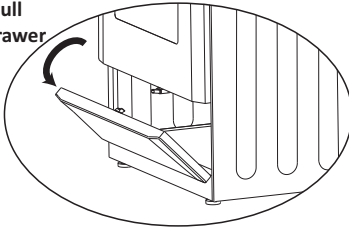
Shallow Tray



Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc.
To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

Drawer

Push Pull
Flap drawer



4. CLEANING AND MAINTENANCE

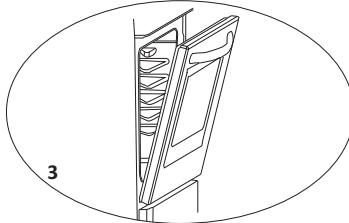
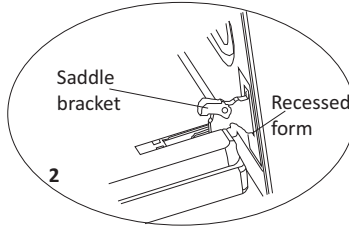
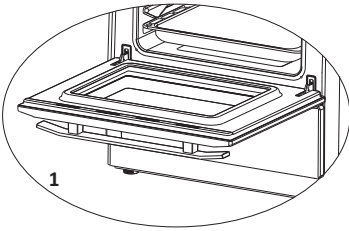
4.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflow liquids.

Cleaning of oven

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been soaked in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.


Removal of oven door



To remove the oven door;

- Open the oven door(1).
- Open the saddle bracket (with aid of screwdriver, tongs etc.) up to end position(2).
- Close the door till it almost reaches to the full closed position as shown in 3rd figure and remove the door by pulling it towards yourself.

NOTE: To re-assemble the door follow the opposite rules of removal.

 Please pay attention that the recessed forms should be positioned properly on the hinge counterparts as shown on 2nd figure.

Cleaning of Gas Cooker - Hob Part

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. In this case, these parts may get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

Hob Surface

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

4.2 Maintenance

Change of Oven Lamp

At first plug the product off from electric supply and make sure that the product is cool. Remove the bulb after removing the glass lens. Assemble the new bulb resistant to 300°C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the glass lens. Your product will be ready for use after this process.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

Other Controls

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

5. SERVICE AND TRANSPORT

5.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the oven does not operate :

- The oven may be plugged off, there has been a black out.

If the oven does not heat :

- The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

- The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (If lower-upper part does not cook equally):

- Check the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

The hob burners do not operate correctly :

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see “Troubleshooting Guide”).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify:

- the type of fault;
- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word “Service” on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש**Návod k použití**

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

تجهيز ال ع يز ،

فندنا و من جك من منتج اتمب جودة الغي تقسوتقواعك م بتاتك اج ه از لفي م بولق يهت ق تخضع فبم ص اتقنيقة و ح ذرت خص ال جودة .

تم اعداد فا الل يول لم ا هتك عل عير ل تخدام ج برك الم صنع وق احدث موصلف ال يول ل كول ج ي يلق ة في ع ل ق ص وى .

قيل ال ه ل تخدام ال ج ه از ، قرا هذا الل يول ع ل ي ق ه ي ت ضم من ج ل و م ات لم ل ي ق ت و ل ي ال ي ص ح ي ح و ا . جن و ل ل ي ل نة و ال ا س تخدام . ي ر جى ال اق ص ال ب ق ر ب م رك ز خ د م ع ت ه ي ب ك ع ل ق ب و ل ي ب ال ج ه از .

إعلان CE تطلب

نتخصص ميم فا ال ج ه از ل ا س تخدام م في الطوي ال ب و ل ي ق ه ي ع ت ب ر أ ي ر ات خ د ام أ خ ر . ك ل ل ع ن ك ال غ ي بة (غ ي ص ح ي ح و خ ط ر .

نتخصص ميم فا ال م ق ب و ن ن ي ع م ت ه ي ق ه ت م ل ي ا م ع :

- م ت طلب ات ال ه ل ا م ت م ج ي ه ات "ال غ از " 2009/142/EC ؛
- م ت طلب ب ك ال س لامة ل ن ت ر ج ي ه ات ل ل ط ب ق ال م ر ف ضة " 2006/95/EC ؛
- م ت طلب ب ك ال س لامة ل ن ت ر ج ي ه ات "EMC" ، 2004/108/EC ؛
- م ت طلب ات م ج ي ه ات 93/68/EC .

ال م ر ا ع د ال ق ب ص ر ية لم ل ي ت خ د م م في د ل ه ل لم ل ي ت خ د م ه ذا م ج ر د م خ ط ط ات ق ت م ل ي ن ر ي ب ال م و ي ل .

الاحتياجات:

1. تجهيزات السلامة
2. التوظيف والتدريب للملاحة
2.1. التوظيف الجاهز
2.2. توصيل الغاز
2.3. تجهيز الغاز
2.4. التوظيف في الكهربي والسلامة
2.5. تجهيز الأقدام
3. تجهيز خدم التفتيش
2.2. تجهيز عمل حرائق الغاز
2.2.2. تجهيز كمباتبات اوقات حريق الغاز
2.2.1. تجهيز كمباتبات اوقات حريق
2.2.2. تجهيز كمباتبات اوقات حريق
2.1. تجهيز كمباتبات اوقات حريق
4. تجهيز وظائف وطرفيات
2.2.1. تجهيز وظائف
2.1. تجهيز وظائف
5. تجهيز والقبول
2.2. تجهيز والقبول للاصل العمل خدمة

يرجى قراءة النسخة على يده بجلي وبشكل كامل قبل استخدام جهازك، واحفظه طويلاً من ملابك، مرجع عن الضرورة.

تم إعداد هذا الدليل لأكثر من موطن، منتهكاً قد لا يتطابق مع جهازك، عمل بعض الميزات الموضحة في هذا الدليل، لتتوافق مع متطلبات التشغيل، على أرقام التشغيل، وإعطائنا للمشغل.

تخيرات عملة للسلامة

يتمكن بلتخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 أعوام فما فوق والأسخاض، في نبي عمل، من قدرات بنوية أو حربية أو عقلية، تم بنوية أو يقتروزل، لضررة، وال معفة، إذ تم من حهم الإشراف، أو بلتعل على مامات ال خصة ببلتخدام ال جهاز ب طيقة آمنة، وكل، ولي، دركون ال مخاطر ال بنوية على ذلك. ي حظر بيع الأطفال ال جهاز. ي من ع إجراء أعمال ال بنوية، ولصري، لبقواسطة الأطفال، دون إشراف.

تحت في رتبصوح الأجزاء ال ممتخدمة، س اخنة، بلقواء ال بلتخدام. ي جب أخذ ال مطة، لتجنب لمس ال ماصر، لتتسجن داخل الفرن. ي جب بلبعاد الأطفال، تحت سن 8 أعوام، لئىء، إلا إذا خضعوا للإشراف، ببلتمرار.

تحت في ر: ال طهي غير ال مرقب، على عين ال غزبل، لس من أو ال زيت، يتمكن أن يكون خطيراً، قد يؤدى إلى ال حريق. لاتح اول لطفاء، ال حريق، بل أوق ال جهاز، ثم غطال، بسبب غطاء، أو بطيقة، حريق مثلاً. تحت في ر: خطر ال حريق: لاتخزن ال مواد، نعى للسطح ال طهي.

- تحفير: إذتص دعال سطح، أوقف ال جهاز لتجنب احتلمية حدوث صدمة كهربية.
- بلل الشب على ونال غاز التي يتخوي في غطاء، ي جب إزالة أي قع عن ال غطاء قبل فتحة. ي جب ترك سطح على نال غاز يرقبل إغلاق غطاء.
- ال جهاز غير مصمهل عمل بواسطة مؤقت خارجي أونظام في فصل لتتحكم عن بعد.
- تحفير: لمنع انقلاب ال جهاز، ي جب تركيب لدعائم ال مثبتة.
- ل عمل ولت مفصلة، ي رجى قراءة دليل طقم (ضع الانقلاب).
- ي صبح ال جهاز س اخن أثناء اللتخدام. ي جب أخذ ال جي طقتجنب لمس عناصر ال تسخين داخل الفرن.
- أثناء ال استخدام، قت صبح ال طبض التي تمس للفترا لتقصر رقي ال استخدام ال طبيعى ساخنة.
- نلاست خدم ال في هات لتخزن ال كاشطة أو المكنشطات ال معيبة ال حادة لتتظيف زجاج بالفرن لأن هات خدش ال سطح مم ا قدي يؤدي إلى تهيؤ الزجاج أو تلف ال سطح.
- لانتخدم نظف ال بلل بالخل لتتظيف ال جهاز.

- عند إخراج الجهاز من غفمتك اذك ان ه لخصر رشتان المرقول. إذا كان فاك أي عيب متلاش تخم ال جهاز وتاصل بمبرك كذا لصيانة العت م فوراً. نظراً لأن ال مواد الية تختلف ع غل في الالون الملين لفضيل ين... ل ك (عص بصلت بيراتضارة للأطال عجب جمعه ا والته ا على فهور.
- ا ج جهازك في أي قشيرات حوي ة. لا تعرض ل قشيرات بظ الشمس المبلل ل تلج الس حوق الخ.
يجب اتكفين ال مواد الية قبل ج هاز الالطين (ق ا درة ع ل تخم ل در جة حرارة 211مئوية ك حد اقوى.

شئاء ملائ ع م ل

- عن دم ل ش غل جهازك لأول مرة سوف يتعبر شرائ حة في المبالا ل علة و ع لصر ل عي خين ل ذاقوي ب ل ع ل تخم ل فهورن، شغل ف رار ع ل بدر جة ال حرارة القصى ل مدة 22دقيقة. في فيس ال وقت عي جيت بوي القوية التي ركب في ه ل جهاز.
- لئنا ملائ ع م ل ص ب ح ال سطح للأ ل ل ي قول ال خارجي ل ق فهورن من ن ا ع. ع عفت عجب ال فهور ل عت ع ل ب ل ب ع ل ال راجع ل ب ع ع ل في الفهورن. قتل و ح م خاطر ال حروق.
- لخصر مودس عة م ل تخم ل ا دا ل ج هاز أو بيل ق ر ب من ن ا ع م ل ه.
- اس تخم ل ق ا ز ا ت فهورن ا ما لإخراج وإدخال الطعام من والى فهورن.
- لبا ت ر ك ال موق شئان ا ما شئاء ال طهي ب ل ي و نصل ل ب ة أو ال طهي ل ق م ت و شئان ال موق خين القنيد. ل لتواء ل ب الم ا ع ل ي الين ل ل ب ل ل ع ي ع سب ال ل قوت ق م ب ط ع ية القدر ؤ المقلاب ع طي ل ن ق ال بيه الم ب ن ك ل فسي ه ل ال علة وأوقف الموقد.
- ض ل القدر ع ل م ر ك ل موق ة ال طمي، و أو ال ق ي ب ض ل ا ل ض ع ا م ن ب ع ي م ث ع ن ال اصطنع بها أو م ركه ا.
- ا ذك ن ت ل ا ت و ي ط ي س تخم ل ا م ل جهاز لفترة و طيل ف م ن ل ه عن ال ق ي ب ا ا ب و ق ع ا ل ع ل ك م الق ن ي ع ي م ق ن ا. في حال عد م ر ك ت ا م ل جهاز ا ب ق ص م ا م ال غ ا ز م ق ن ا.
- م ت ا ك ان ق ي ب ص ل ك م ل جهاز ع ل ي و ض ع "1" ل ق ا ف (ا م ل ع ي حال ع ن ا س تخم ل ا م.
- م ت ط ل ال ق ن ي ا ت ع ن ع ن ح ب ل ا ل ع ر ا ج. ا ج ن ر أن ل ش ن ر ك ب ل س و ط ا ع ل ي ه ا.
- عكوي ه ي و ي ل ع م ل ا م موق ا ل ر ا ل ي و ل ي و د حرارة و رط ب ف ي ال ع ل عة ع ي م ث م ت و ط ي ب م ت ا ك ان ال ه ط ب ع م ل ال ق ي ه ا، ع ل ص ق ن ا س تخم ل ا م ل جهاز ا ب ق ف ت ا ح ال ك ن ق و ية الم ط ع ية م ق ن حة أ و ر ك ب ج ه ا ز ت و ي ع ي ط ي ل ك ي ل ع ل ع ل م ل ع ي ل ك ي).
- ي و ي ت ط ب ال ا س ت م ا ل ل ط و ي ل ل م ك م ل غ ل ل جهاز ال ا ل ع م ه ا ص ل ع ي م ق ن ع ل م ل ع ل م ل ا، أ و ت و ي ل ك م ل ر ف ع ل ي م ب ل ل ي ا م ت و ي ا ق م ي ا ل ق ي ع م ي م ث م ت م ل و ك ي ب ال جهاز.
- ع ن ل س تخم ل ا م ع ل قة القواي ع ا ب ق ا ب الفهورن ف م ت و ح ا س تخم ل ا م ل د ر ع ل و ق ي م ن الق ن ا ا ل م ر و د م ل ا ج ه ا ز. م ث م ت ا م ل ح ا قة القواي م ع ا ل ق ا ب ا ب الفهورن ا ب ا.
- عكوي م ت م ال ا ط ع ية ال ر ج ل و ي ع ن د م ل س خ ن.
- ا ط ي ج ي ع ا ل ح ا ق ا ت ق ب ل ا ع ل ع ا م.
- و ي ع ي ب ت ر ك س ط م ع ي ال غ ا ف ي ر ق ب ل ا ع ل ع ل ا م.
- ل ب ت ر ك ا ي ش ي م ل ي ع ن د م ف و ق ر ب ال فهورن أو ج ا ر و ر ه م ت و ح ا م ت و ط ي ب م ل ا ل ت و ا ز ن ال جهاز أو ك س ر ال غ ط ا.
- ل لا ت و ع ل ع ا ق ب ل أو مودس عة م ل تخم ل ا ل ل م ل و ن ك ي س ب ش و ي ك ي، و ر ق، و م ا ش، ا ل خ ف ي ال ج ا ر و ر الف ل ي. و ه ا ي م ت و ن ر ا ي ال ط م ي م ل الم ل ق ا ت ال ط م ي ع ية (م ل ال ق ي ب ص).
- لا ت و ع ل ال ق ن ر ف، ق م ا ش ل ص ح و ن أو الم ا ل س ع ل ي ال جهاز أو ق ي ا ح ه



ثن اعطوني سوال صريحة

- قوف ال جه اق بل عمليك للوظيفة فوالصيانة اى علمك نك القوانليك بع دوز ع ج التوساء او قنات المباح العتيبي.

- لانسع ويلصلت المعلن طيفل وح قناتكم.

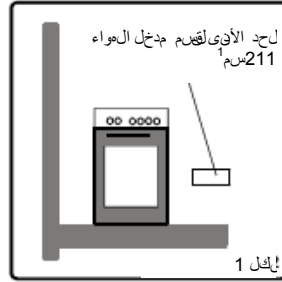
للم عمل طبع لى لفداة ال جه از وألمن ه نوصي بئفس تخدمه جلال غيار الاصلية اى ا و للاص العاولو ال خ قلم عت خنق طن لزم الأمر.

تتمتع بوضع هذا الفرن الحثي والعملي بأبجد القطع والمواد وسوف يجب جميع بطبيعتها لتعمل بكفاءة. هذا الذي لتجرب أي ش الكلفي البونقل وضيت حسبل على طي ججدة. العجل وم املطية هي القواعد الملطيل بجل يات الحين ين ولتتولى ملط ح ح. بشكل خاص، يجب اءات بولس طغلن في القوبلني الذي ين ركب ال ج هاز.

i هام ي ج بمتولى ب هذا ل ج ه ا ف ق تلعي بكت المصنوعون نظم لملنه للجلية قواعدي هة ال غاز والأسلاك للقبونيني.

2. اهي فتولى ب ال ج هاز

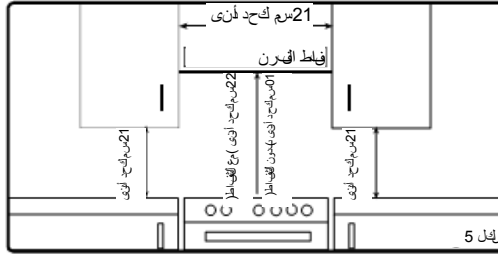
- ي ج بمتولى ب ال ج هاز بولت ع ال فني مكان ج لمت هومي ة نظام.
- ثن اعترغ ي ل ال ج هاز بصنبح الى موء ببقدار 1 م 2م ا ع ل ك كيلو واط من مدخلات ل حرارة.
- ي ج ب أن تتفوت هومي ببطوعية كفاية لامط ال غل المره لمتخذ ا مفي المكان ي ج ب أن يدخل ن هوس طغفق ال هوا مبشور ب ب بمت ح ك ال هواء العي مرفقت عي ال ج دار ومن بمت الف ال خارج.



- ي ج ب أن يتت بمت ح ات ال هوا م ق ط ع ع ض ب ب ق دار 211 سم على الأقل عي مت ح و ف ي ع ال هواء ل عي د ي م ك ن ش ق ت ح ة هواء واحة أولك ش ر ي ج ب ش ق م ذ ه ل ت ح ة ب لمت ح ات (ب ب ب) ل ت عرض ل ل ن ر د ا د و ي ف ي ض ل ا ن ت ك ن ق و ب ب ة ن ا ل ف ي ل ف ي ال ج ه ا ل ا ق ب ل ة ل د خ ا ن ال غاز ات ال م ح ت ر ق ة ال ف ر غ ة . ا ن ك ع ذ ر ش ق ت ح ا ب ل ت هومي ة م ذ ف ي ال مكان الذي ي ر ك ب ف ي ال ج ه ا ز ، ي م ك ن ال ح ص و ل ع ل ي ال هواء ال ل ا ز م ع ب ر ال ع ي ة ال م ج ا و ر ة ، ش ي ط ة ا ن ل ا ي ك ن م ذ ال مكان ع ي ة ن و م ا و م ك ا ن خ ط ر ف ي م ذ ه ال ط ل ة ، ي ج ب ت هومي ة ل ا ل ع ي ة ال م ج ا و ر ة " ك م ا م و ط ل و ب .

نغير ال غازت المضرقة مهيئة المكان

نقوم أ ج دة ال طهي لتي تتعمل بل ل غ ا ز ب ط ر ح ع و ا د ال غ ا ز المضر ق ل ل خارج مبشورة أو ب ع ر ش ا ط ا ت ال م ق و د ل و ب ص و ل ق ب ال م غ ن ة ال ف ي ت ب ت ح ع ل ي ال خارج مبشورة. ا ن ك ع ذ ر تولى ب ت ف ا ط ل م ق و د ، ي ج ب تولى ب م ر و ح ة ك هومي ا ي ة ع ل ي ال ق ل د ة أو ال ج دار الذي ي ح و ي م ذ ا ع ل ي ال هواء ال عي د ي ج ب ا ن ت ب ت م ع م ذ ه الم ر و ح ب ل ق د ر ة ع ل ي ع ي ج ي ر م و ا ي ي ة ال ط ب خ 2 الى 2 م ر ا ت م ن ح ح م ا م ن ال م و ا ف ي ك ل ل م س ا ع ة .



1.1 بتولييب ال جهاز

من الفعاضل عوالم التتي يجب التنباهل هلن اعوليب الفرن يتب له ا عن بتولييب ج هازك بلفيسته عل يمتان لئراحتت يتمكن من تجب أي فمش الكل و/أو أوضاع خطر فقت حدث لا أجا.

- يهك وضع بلفقرون من التاششويطة أن لاني يدرافعا الفرن يي المن طاقتي سيرك بغيها عن رافعا إطار الفرن.
- اء وضع بلفقرب من التلاجة و لاي يجب أنتتواج من ك مواد سري عة ثلاث ع اللجلل ستنور والقا هل المضد للمه التي يتب دلب الاحترق بسرع ؤمنا ؤ بغير مكان الفرن.
- يجب أزيكون الأثالث القريب من ال جهاز قواومل حرارقتصل لى 100مئتي.
- ذا ك ان أثالث البطح أعلى من سطح الطهي يجب أزيكون عي دا 21سم على الأقل عن جيب الفرن.
- يجب ترفراغ 1سم على الأقل حلى ال جهاز من أجاتنويج الهواء.

الحد الأوى من الإفعا عن سناذ المقلاة و/أو من ال لخلطو القباط طول البروح فوق الفرن موضح قبيش لى 2. لذاي يجب أزيكون رافعا القباط عرين اذ المقلاة 22سم على الأقل. ل لى يكن من الشقاط، لاي يجب أنتقزل الإفعا عن 01م.

2.1. توصيل الغاز

توصيل جزو الغاز فحاصل التسرب

يجب توصيل جهاز لتطبيق العكس المجهز والأدوية المجهزة الولوية فله ص أو لآن وعمل غز التثبيت على المقد بتزود هه الم يوم انتب وبل طم لصق على ظهر المقود. يكن للث عشر على العزم التثبيت علق قبل وأعمال الغاز الملائمة ومحق زال غاز الهيب في جدول للبيانات الفيزي فتأكد أنض غطت في غاز منطقة معظمهم الجذور في جدول للبيانات الفيزي حتى تحصل على لعل فعمل يتم لمن فوض من قبل متهلاك. إذا كان ضغط الغاز الهيب قد دخلت عن هه فليم أو غيري يفتقر في مرفقاتك هتحت اجال يتوليب من طمض غطت اح على مدخج ال غاز. يجب للاتصال بالخدمة الهيمتدة لإجراء هه ملت هي لات.

الرقاطة هي جيف حصه أثناء عتكيب الخرطوم المرن:

إذا تم توصيل لغاز بولبولة خرطوم مرن تثبيت على مدخل غاز ال جهازه ابي تثبيت ببولبولة طوون لبوب كلك. أو صل ج هاز كيب خرطوم جدي و مرن قو يبقدر الإمكان من ممدد ال غاز وأصى طول مدموب فل خرطوم هو 2.2 متر. يجب تغيير ال خرطوم الذي حمل ال غاز ال مرن هه من أجل سلامتك.

يجب إبقاء ال خرطوم بعيدا عن المناطق التي تتصل حرارتها إلى أكثر من 011 م هي. لاي جيتفويق ال خرطوم أوي هه. يجب إبقاؤه بعيدا عن الرؤيا الحادة والضيق المدمر كة و لاي يجب أن يكون ذاع ويؤتمن الفوليب جيف حص اي خلل الاج.

م عش فبال غاز، جيف حص جيج اجزاء الهونيل وال خرطوم جاء صليون ي أوس وظللل تسرب. لاي يجب أن تظهر فقا اعات. إذا ظهر تفقا اعات مفقود للتوصيل للفشر من مرة إن لزم الأمر بتفحصه وتغييره إن لزم الأمر لمجرد فحصه للتسرب يجب أن تكون جدي علق قطع الم يهني للهتخدم أثناء اعتمون يبال غاز التي مزل صدأ بقية لتالفك تروا بن ختاءه لقطع الم للستخدام.

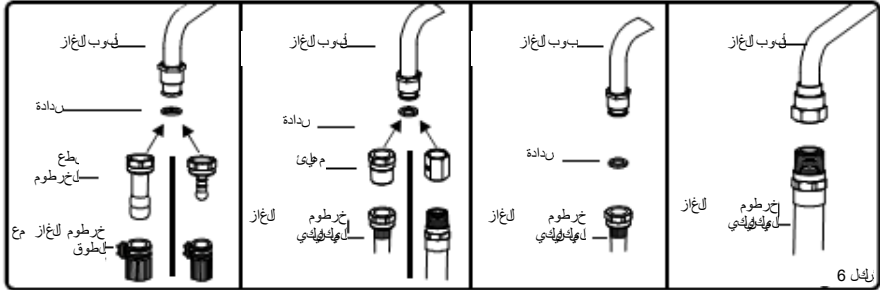
الرقاطة هي جيليتا حقق من هانق اعنوليب ال خرطوم المرن

لتوصيل بولبولة غاز بتة بهيوس يبال غاز ببولبولة الم من انات مثل الصرا بولة، فاك عدة طريقتس تخدم في دولو ختفة. لإللقطع الأكثر شيوعا مزودة مع جهاز لفرفها. يمكن تويدي أيقطعة أخرى لقطع عغار.

أثناء عملها التتوصيل بأبق الصرا بولة على شرج ال غاز ميوطة أثناء اعنوي القوطة الهاميق هت عمل هتتي جرب طب ح جم فلب من أجل توصيل آمن. الهسب ال جيج الأرضيين المكينات الختفة هت عمل عمل الهدادات المزدوق في طي جيل لغاز دائم. يجب أن تكون الهدادات البوتخدم فليل توصيل مخدمه للاستعم الفميصوي ياك ال غاز بتفحص مدمدات السم كرفميصوي ياك ال غاز.

2.2. تلوحيب لوتج هينز للاستخدام

تفكر أن هذا الجهاز أفضل لتوصيل مع إمداد غاز فطلي ببلد الذي تم تصنيعه مع هل ببلد الوجهة الأيسري ذلكور على إغطاء الغطاء الغلي لجل جاز. إذا أردت استخدا مفيد آخر، فتكون من ك حاجة لأي من الفوصيلات في الفركل من أهبي، فه إعل ة لتصل للبلل طك الحلي لة لمخفاق تصوي للص حيج للغاز.



رئك 6

يجب الاضربا بمركز طلي من الهجتمد صحتك من اجراء توصيلت الغاز في تلك صرحي وبجولن ح م مع ميج لير الالامة.

i تنقي ه لئلا تخدم عوه قاب أو ولاه: فه صرت رب الغاز.

تنقي ر مدغ الغاز:

فبب عض الدول، يمكن أن يكون نوع مدخل الغاز مضمنا عنال غاز اتللي طعي ه الالمرال فبي، هذه الة، ق مجز الة الصواهل قطي في توصيل اللعي ه (إن وجدت) وأوصل مزودال غاز اليجتبع ذلك. مدم اللقت الظروف، يجب عتماد حيج القطع للين تخدم في توصيلتال غاز من قبل اللطات الحلي لة ولا الولي ة ول لقطا تصويث الغاز، راج ع قرة لئولوي مزو الغاز فحصلتس في"الموضحة فيا.

2.2. اتحطلي الغاز

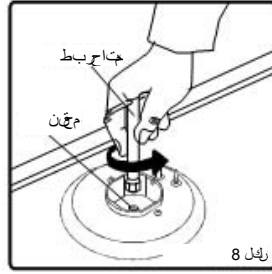
تنقي ه، يجب اتخاذا الاجراءك اللقي بولرطة لكاو الخمة الهجتمد.

تتيجيل جهاز لتصبي شي علمع الغل المرال الحلي عي، يلقى نهي ه جاز فيك الغاز ف ق ختلف لوع الغاز بعلبندل المرسلن الملاذ جوت هيل الحد الأني لطل لمرال للصب حري الغل الهجتمد. هذا لقي ه يجب اجراء الخطوط اللقي ه:

تنقي ر المرسلن:

ح اقات هيل الغاز:

- أوقف مزو الغاز للقي شي فياصل، ال جهاز ع الكعباء.
- ق جبر الة غطاء ال م طلى، ه لئك 0).
- فك المرسلن برات خم لئل لقيت اربط 0 مم ه لئك 8).
- طوبدل المرسلن مع ميجن من قوت حيجي للالغاز، مع ق طار مطلقن لربنوع الغاز المرال ستخدا م عطق ال مخطط ال لول موات (الجزود لئلك مع قوت حيل الغاز).

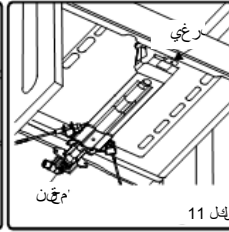
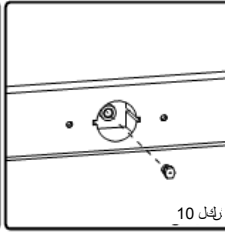
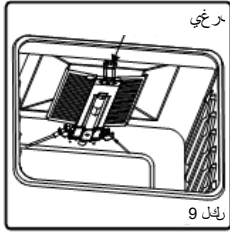


ميجن افرن القواي:

يستخدمت ميجن وميجن القواي بمبرغي واحد موجود على طرف الحراق. معلق برغي واضل يجيبس به الحراق اتلا شوي ة برئفل 0 (فلاطو برغي، لم حاب حاقل شواي يقبسك وين مفتوى الميجن على العسطح الخلفي توجيف افرن برئفل 21).

الضربة الحراق ات افرن فمفتاح حجرة ال جاروروس وفنتش امبرغلل يفتي تحت الحراق ة برئفل 22 (فلاطو برغي، جك الحراق قيش كل جلك وسوفي ظر الميجن على الجهة الخلفي ففوق الحراق ة برئفل 21).

لوي بدل الميجن بولسطة فنتا تربط 0 مم من المجموعة الاصطيطي ة، مع قطار مطلق قن بربوع الغاز لمرالس تخدام مطلقا لم خطط ال مخطط ومات (لمزيد لتفلك مع طبقت حويل الغاز).

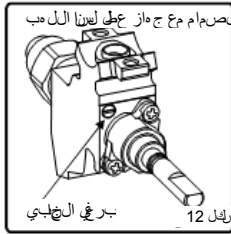


ت جهيل وضع ال ب المقتض:

يتمت جهيل طول لسان ال سفي الوضع الأني بولسطة برغي من سطح على الصم ال ليس بة لصل صامات المزود ق جهاز عطل لسان ال ب فبال برغي موجود على جلاب عمود لل صامام برئفل 21 (ليس بة لصل صامات غير المزود ق جهاز عطل لسان ال ب فبال برغي موجود داخل عمود لل صامام برئفل 22) جهيل لمرطلة لسان ال ب المنخفض ي ص جبال علو حافظتكم فالبط البطون جهيل إن وجد (لنوال ت جهيل).

2. لتولييب لولتج هيزر للاستخدام

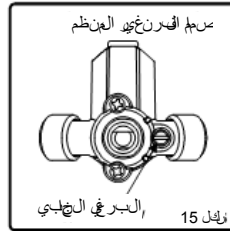
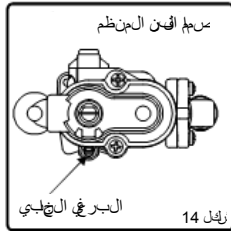
لتعبي الوضوع الأني، نل عل الحارق استواتركه في الوضوع الأني فيكليبوت خدامفكفبر اغيص غير شمد أو أرخ الهبرغي الجطي 01 درج. عن دم يكون طول اللب 2 مم على الأقل يكون غاز موزع على كل جدي بتأكد أن اللب ليزنظي عن الدبرور من الوضوع الإخل إلى الوضوع الأني بشكل جري اح اصطنع يبيهي دنكح اللب لتأكد ن لفق السق الل مبيبتة.



الخصبة لحاقه الفرون شغل حاقه الفرون عن الوضوع الأني لمدة 2 دقائق متبعتح وإغل قبب الفرون 1 - 2 دقائق حتى جيبك لب الحاقه.

تهييل وضع لسننا اللب الموضغ غير لولب لحارقك الشواية.

يجب إرخ الحبرغي إلى الجناهل لتجول من غاز مرال إلى غاز بيطوع ل لتجول من غاز بيطوع إلى غاز مرال، يجب شلل للبرغي فيس متأكد أن ال جاز فمصول ب اللب واء ومزوال غاز فمتوح.

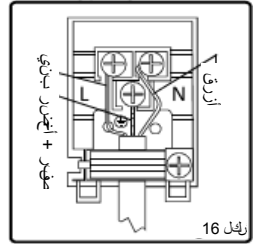


2. التوصيل الكهربائي والسلامة (إنتور)

ثناء التوصيل الكهربائي يتبع عمل يتم التذكير في العمل ليس خدم :

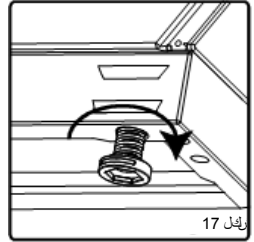
- لتجنب المخراب، يجب أن يتم العمل على التوصيل الخاص بهذا الجهاز أو لنسلا كالمصنوع ببولطة ثم خاصر عتمة بين منزل مصنع أو من خاصر بولطة.
- يجب توصيل كابل التوزيع الأرضي.
- يجب أن يتم التوصيل بالطاقة ذوال عزل للموصلين بصلدر اللطقة ثنائياً للتوصيل . إن لم يكن من الك في التوصيل في مؤرض مشترك صحتي حثيقاً للأنظمة في المكان الذي يتركب في هال جهاز ، اتصل بمركز الخدمة أو عمدة عمدة في الفور . يجب أن يكون ال توصيل الكهربائي للمؤرض في الج هاز .
- تلتصق توصيل اللقطة.
- لا يجب أن يلامس كابل الإمداد للسطح العلوي للجهاز .

- في حال كنى للوصل كلفه ، اتصل بلبل خدمة التي عملتها في غير ه .
- في يودي أتي توصيل للتوصيل خاطئ لا يتلف جهازك ، اضرب ه إلى تويض سلا متطلب خطر والتسبب بطلال الفعلة .
- تتم إعدادال جهاز في شي عمل للتوصيل 240-220 ولط 21-21 هي يوتز . إذا لظن الت التوصيل على توصيل في ختفة ، اتصل بلبل خدمه التي عملتها .
- يجب عزل لك الطاقة عن أجزاء ال جيو العراخنة . والي يتصل في اللك مدتي بقطع بلني ار .
- يجب عزل مصنع أن ه في ترح مل ال بولوية عن أيتلف أو تخليص ببه ال توصيلات لمجلى ال التي تحت بولطة ثم خاصر غير مرخص لهم .



2. توصيل الأقدام

يُوصف جهازك على 2 في دليل لوقت هيل . عن دوض حال جهاز حيتي جيليس تخدم متأكدان ه بموازن . إن لم يكن بموازن ، يمكن إجراء هيل إدارة الأقدام مع قارب الساعة إن لزم . يمكن في حال جهاز بولطة الأقدام 21 م ك حد قلى . إن لقت هيل الأقدام بولك صحتي ح ، لا يجب حرك ال جهاز بجره بل يجب في غتحتي ح ه .



2.2. متعمد احوقك ال غاز

تل عمل احوقك

لتبجدي اي الأضرار لأي حاوية، راجع رمزالبيض حقوقالذرة.

* الإنع اللاديدي لحوقك ال غاز

هل لميكن جهازك مزوهد أي مرادتل عمل أوسطي حال وجود عطفيفيثلبلغة الكوسنييتتدبع الاجراءت الملغورة أناه:

لحوقات هونال غاز: تل عمل واحدة من الحواقات، اض غط وأدر قرصه ا عكس عقارب الساعة قب عنيكون القرصيفي الوضغ الأقصى، قارب عود نقاب، أو شمعة أو أي مراديديوي آخر منم حيطه العلوياب ع مصدر الإنع عمل مل ملوى لمهلن تقرا.

لحوقة الفهرن: تل عمل حاوية الفهرن، اض غط وأدر قرص التتبع الفهرن عكس عقارب الساعة قب عنيكون القرصيفي الوضغ الأقصى، قارب عود نقاب، أو شمعة أو أي مراديديوي آخر منقرب الإنع عمل الموجوطني الزوايفي يبرري الألمية في الحواقة أب ع مصدر الإنع عمل مل ملوى لمهلن تقرا.

لحوقة التفوايف: تل عمل حاوية التفوايف، أدر صمام التفوايف مع عقارب الساعة قب عنيكون علامة الموجوودة على القرص إلى علامة التفوايف يبرر الملض غط على القرص قارب عود نقاب، أو شمعة أو أي مراديديوي آخر مللن تقرب الموجوودة على الحواقة. أب ع مصدر الإنع عمل مل ملوى لمهلن تقرا.

* الإنع عمل الكوسيطي

الإنع عمل الكوسيطي يولس ملق قرص التتبع عني ال غاز

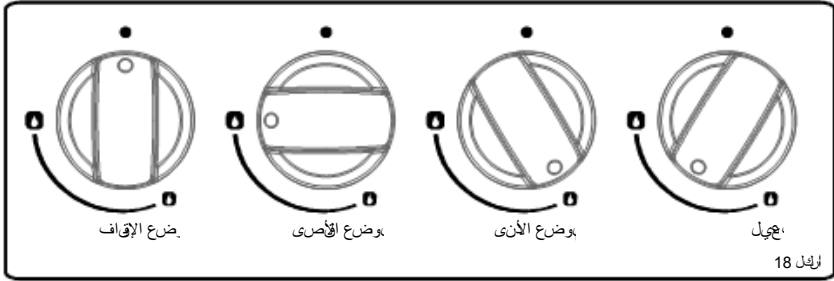
اض غط على صمام الحواقات تي توفيت غي لها وأدر صمام عكس عقارب الساعة مع عقارب الساعة مل حواقة التفوايف فلاح عنيكون القرصيفي الوضغ الأقصى يبرر الملض غط على القرص مللن تقرب شمعات الإنع عمل التتبع الشرارات عند اللاتبر أول الملض غط على قرص التتبع. سوفني عمل التتبع الص غير المل موجوحت القرب عمل إرشاء شرارات ع شرمة مل عمل الحواقة فتوكتة لتقني يبرر الملض غط على القرب إلى أرت طهب الفهرن إلى الحواقة.

جهاز سلعة ال هب

حوقك الفهرن التفوايف

بي ع حواقات الفهرن مزوهد جهاز لعلامة ال غاز بشأن الإنع عمل مللن الملض غط على قرص الفهرن يبرر الملض تقرا. إذلق طعمل هيب عنتج يبرر القرص، لكنر الاجراءت ية. إذ لجحت عمل حاوية الفهرن عد اللاتبر أول الملض غط على قرص الحواقة مللن 21 تقني هب غاب فهرن ولت ح اول عمل ه مرة أخرى مللن 01 تقني على الأقل. عن بطريق لعل الفهرن عني ية كرففس الاجراء.

2.2.2 استخدام حراقات ميمين الغاز



للقصرص 2 اوضاع: ايقاف 1) (، أقصى) برمز اللهب للفيور (و أنى) برمز اللهب للبالص غير (بعد مثل حال الحراقة في الوضع أقصى يمكن كنت عيول طول اللهب لي للوضع عين الأقصى والانى. لانشق الحراقات عن دبل كون وضع القرصي بيوضع بي الأقصى والاقاف.

بعد الاقاف التيقق من زال اللهب للظنر. اذاش ادنت رلمنا اصبر، لهب يرتفع أوغير معتقد، أو قفتخف أو غاز، ولحص قطني فتوي جان الحراقة برنل 20) (تخفق كذلك من عدم وجود سوائل متسبب إلى طنة الحراقة. إن ان فل اللهب عرضي، أو فل الحراقة، وقم بتوي الهطب خبوء عبيد ولتحاول إعادة الاقاف لمدة 01 ثنية.

عند اطفاء عي نال غاز، أدر القرص لبتجاه عقارب الساعه حتى يظنر القرص لوضع "1" أو شوي ال علامة على القرص للاقاف.

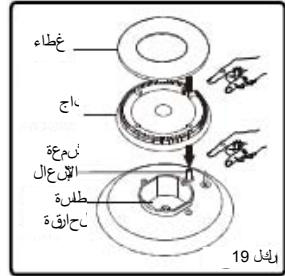
يخوي مي قدك على حراقات ابى طارد اى رقم ختفة. إن الطينة الأكر يقص ادفى يرات خدامال غاز هي لتيار حراقات ال غاز المطلق ل حجم أول ول الطبخ اضر تكون فيض اللهب لى الحد الأدنى حال الوصل لى در الية غليان. فيصبت غليية و ابي الطب خد اى م.

للحصول على أعلى أداء من الحراقات استخدم الأولي ذات القطر الفيولي النيسط اللثي. يودي استعمال و ابي اصغر في الحد الأدنى من الأبعد المذكورة أن يفتتجب بحدنر الطة.

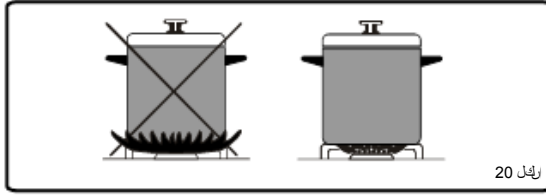
الحراقة البريعة حراقة الووك 11 - 12 سم

الحراقة البريعة: 22 - 11 سم

الحراقة الساعده: 21 - 28 سم



تألفدالسنة الذب لقتشدر خارجحيط المقلاة فعدنايؤذوايؤضلالمجرات الباشنكبيءة حول القلاة (لؤؤبضن الح).

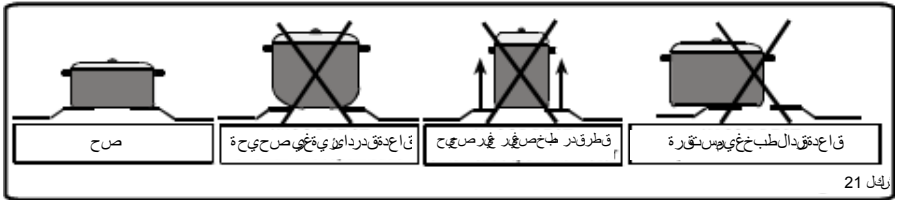


رقل 20

فسي حال عداس تخدم الحراق انقلطرة وقلءة، قؤب اقلءاءالصملم العنيزيولتتحكبلعاز.

i تخير:

- اس تخدم الأواي النيس طء نك القاعة للميميكقؤط.
- تأكد أنقاعة المقلاة جلقبل ووضعها لفي الحارقة.
- قنكفون درءة حرارة الأجزاء للبرءة فءة العي قنأءاء عمل الجءاز. لءا لبد منابعاد الأظلال والجهولاء عنءن اول الحراق انأشءاء الطبؤب عءه.
- بعء الاسءءءاء يقبى الموءءس اءنا ج ا فءءرة وقلءة من الءزم، لا نلمسه ولءضء أي جرم على سطح الموءء.
- نءضء الرلءفني و الفوءك أو المءلق أو الأءليء على الموءء لافهوض بءس اءنءة وءنءءب بءب حروق ءطيرة.
- نلمس ءءءءم فيالطب اللءءبءبرء من سطح الموءء.



رقل 21

8. استخدام الفرن

- إذا كنت تستخدم الفرن من صهية واحدة من أصنوفته، فقم بملء الفرن بالخبز أو اللحم أو الفطير أو أي شيء آخر. لا تترك الفرن مفتوحاً بعد الانتهاء من الطهي.
- لتضخيم الفرن، ضع الفرن على درجة الحرارة المناسبة، لأن الفرن يعمل على درجة الحرارة المناسبة، لأن الفرن يعمل على درجة الحرارة المناسبة، لأن الفرن يعمل على درجة الحرارة المناسبة.

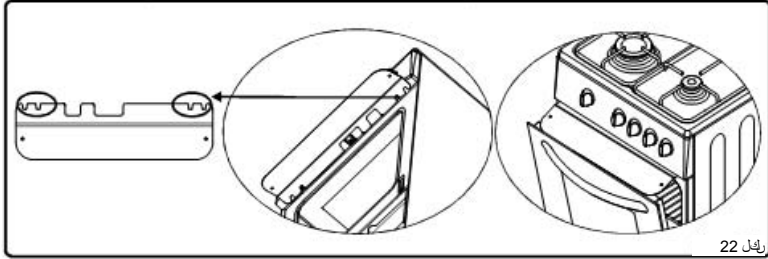
2.2.2 استخدام الفرن (إن وجدت)

إن كنت تستخدم الفرن، فقم بملء الفرن بالخبز أو اللحم أو الفطير أو أي شيء آخر.

بعد أن يشغل الفرن، فقم بملء الفرن بالخبز أو اللحم أو الفطير أو أي شيء آخر. لا تترك الفرن مفتوحاً بعد الانتهاء من الطهي.

توليد وولتي حرارة الشوي

لذلك وولتي حرارة الشوي، فقم بملء الفرن بالخبز أو اللحم أو الفطير أو أي شيء آخر. لا تترك الفرن مفتوحاً بعد الانتهاء من الطهي.



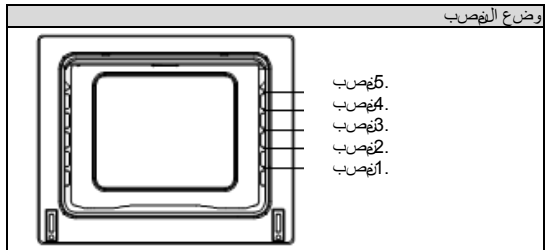
يوجد في الفرن مزود ببطانة تحت الفرن. إذا كنت تستخدم الفرن، فقم بملء الفرن بالخبز أو اللحم أو الفطير أو أي شيء آخر. لا تترك الفرن مفتوحاً بعد الانتهاء من الطهي.

الطهي

- لا يمكن تشغيل الفرن إلا إذا كانت الأبواب مغلقة. إذا كنت تستخدم الفرن، فقم بملء الفرن بالخبز أو اللحم أو الفطير أو أي شيء آخر. لا تترك الفرن مفتوحاً بعد الانتهاء من الطهي.
- ضع الفرن على درجة الحرارة المناسبة، لأن الفرن يعمل على درجة الحرارة المناسبة، لأن الفرن يعمل على درجة الحرارة المناسبة.
- ضللك الفرن على الفرن؛ لا يمكن تشغيل الفرن إلا إذا كانت الأبواب مغلقة.
- سنجد الفرن على أعلى إعدادات الفرن. إذا كنت تستخدم الفرن، فقم بملء الفرن بالخبز أو اللحم أو الفطير أو أي شيء آخر. لا تترك الفرن مفتوحاً بعد الانتهاء من الطهي.

- الجهاز مزود بمثلثات هالغصنوي يمكن للنسج عمل المثلثات التي تحتويها من التل سووق لمكني يجب أنتكون قواوم قبل حرار قوال للعب. كما يمكنك عمل الأطباق للزجاجي، قووالبالكعك، صولوي، ففرن الخاصة بالملازمة ثلاثتج مالفني، ففرن، نلفي، لفتجيم ات الاستعمال المذكورة مقليل مصنع، مذللملجات.
- فني لاج استخداام الاطيق ص فقرة ال حجم، وضع الطبق على الشواوي، الفلفي قبيحي كورفي، سطر الشواوي.
- إذا كان الطعم اللذي يطح لا يغطى بصهية الففرن تمام، إنلتم إخراج الطعم من المجل عميق أو كئلتالصهية مستخدة لجم مع خصارة الطعم المثلثج عن الشواء، يمكن ملاحظته غيرات الفركلفي للصهية قسبب الحرارة الفاعية فلفن في خلال الطهي أو الشواء. سوف تاعو للصهية الشكلة العيق بعد أن تجوبع ال طهي. وهذا أمر طبيعي عي حدثشان اوللقال الحرارة.
- ثلاثتج الصهية و الطبق في صق باردة بمثل قوبع ال طهي فحوص في أو طبق زجاجي. لئض عدا على أرضبارفة لمبللة، ض عدا على قشاقططح صيلة أوقا عتصبل بلل ص صون نواكد انقلب يربطه. وإلا فمكنك لفور الصهية و الطبق الزجاجي.
- إذا كنت توتولل شواوي ففرن، ص صلفي صتخلم الفلفية المبقية مغلصصهية ج النبتج. إذا لفتصتصو استخلم الشواوي لللك فلفك صيرة، ض عصهية على أحد لفوف الطهي حتى ثلاثتج مع لفوتض علك ب عض الماعلي فلفوي فلفظيف.
- لمامش ص صلفي الففقات ذات لفلة، لئحاول مللق لوات خدام حاق الفواي، الفيت علفال ع زبدون غطاء صهية الفواي. إذا كان فونك يضيوي على حاق شواوي فتعمل بلل عاز لئكن وقي حرارة الفواي، فقوود، أو إذا كان تلفا، ولا يمكنك لئص عمل ه، طلب ققطع عغير من فرب مرف خذمة.

تجويف الففرن



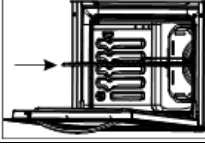
8. استخدام الفرن

ملحقات الفرن

• ربمكك من ملحقات الفرن لمختلقة تصيب موديل جهازك.

شبكة الفرن الكمية

استخدم شبكة الفرن الكمية لشيء أو لوضع وان يطفئ الفرن في وقت
تغيير - ربمكك في الفرن لوضع حبيبات
جوياف الفرن وفتح الفرن في وقت.



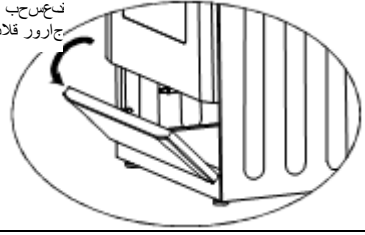
الفرن الكمية الباردة

استخدم الفرن الكمية الباردة لشيء أو لوضع وان يطفئ الفرن في وقت
لوضع ربمكك في الفرن وفتح الفرن في وقت، وضعه على أي من صلب وفتح شبكة الفرن في وقت.



جارور

فتح باب
جارور قلاب



تأكد أن جميع هتفي التي تحتكم مقيمة وأن جهاز كقريبون نظيف الفرن. انزع ال جهاز عن اللثوباء أكيد أن موائل نظيف مطبأة وموصى بها مقبل الصنوع يجب استخدامها جملن نظيف الفرن. نظرا لأنها قد تتسبب بالضرر للسطح وتتسبب في تلف الموانئ الكهوية أو ملحج في نظيف الكشيطه أو الصروفال جيدي للميك أو الأدوات الخشن ة في حال احتراق السويك العنكب ة حول فونك، فستتعرض للمناطق الخطيرة لتلف. نظف الوافل العنكب قورا.

تظفي الفرن

يستنظف الجزء الداخلي للفرن المظلل يفضل طويقة عن ديلي كون الفرن فداقوا. امح افر في جي ملن ةن امة م غطس قباء صليب نيب عندك لى تستخدم. امح لاج ابق مة رطبة مرة أخرى ثم ففده. قهيلي لسطخدام مالمعنظف لمئة ة من حين إلى آخر واجر لعتظف لكامل. لآتنظف مبنظفات المبلح في قلمنظفك الةة ؤ من ظااالظبحار.

فكباب الفرن

<p>فكباب فرن؟</p> <ul style="list-style-type: none"> • فكباب فرن 2). • فكباب الإثوي ب) فكباب راغي، كةملاة، الخ (بضى وضع النائة) 1). • قائل للباب بضى صل لى كامل الوضع الةة كةم مو موضعى القى كلالثالث فكباب ابعنح ملبتج امة. <p>ملاحظة: لتوكليل باب مرة أخرى فبذ الإجراء الممع الكليل فك.</p> <p>نؤيبه لى ضرورة وضع القوالب المةف ةبؤكف صرح على العمهل الةة كةم مو موضعى القليل الةة.</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>الب مةجوف</p> <p>نؤيم</p>
--	---

تنظيف المقيد - عيون الةة

- اضع دعامك الةة، وغطى قتيوجان حاقات عيون الةة.

- امسحون ظفل للوحۃ الفیضیۃ بقوش تصیلویۃ.
- اغزل بظیف قنویج ان حراقات عین الغاز واطفءہا. لتدعہ لربہ فحیفہ من یثیبہ وقیۃ علی الفور.
- بھالظیف من تالکد من اعدتکویب الاجز امینک لصلیحیح.
- لتنظف ای جزء من عین الغاز بھالین جہ مینعیۃ یؤدیظیک الی خش السطح.
- قنعت عرض لسطح دعامت القیلاۃ مع مرور الیقتبسیب الاستخدام فی مہ الیلۃ ویتحصداً مڈہ الاجزاء وھی عیب الیجاج.
- لتنظف بھالظیف عین حرقہ الغاز، احرص بھالی عدم دخول ماء داخل طلاء الحراقۃ فقیؤدیظیک الی یرک المجلن.

الظیفۃ الحراقۃ:

یجب غزل دعامت الأولی للظلیۃ و الیظیفۃ للظلیۃ ورووس الحراقۃ تبدا صریلین فی لیلۃ شطفہ و لتصحیحہا بھالظیفہ اتمام، اعدہ الی ملانہ الصرحیح.

الیرطع البساختن

الاجزاء للظلیۃ:

لإقیۃ بلیلۃ میندیۃ یجب غزل الدعامت بیلت مرار بھام صریلین فی لیلۃ مھلوق من اعمہ. لتغزلہ اذا ظن تساختنہ و لتلن یتخدم مراحیح لکشلطۃ أو مویلنظیف لکشلطۃ. لتتبع الخلل القموة الجلیب المالملی یمون أو عصریر لطم اطویت لاس مع الاجزاء الجلی قلیترات و قیلۃ.

الجمید القی للصلصداً:

یجب بھالظیف اجزاء الیجمید الذی القی اولیل صل لیل لکشل تمکثر رب ماء صریلین یفطر وھین حرقہ من اعم قنمتصحیح ہلوق من اعمہ و لتلن یتخدم مراحیح لکشلطۃ أو مویلنظیف لکشلطۃ. لتتبع الخلل القموة الجلیب المالملی یمون أو عصریر الطم اطویت لاس مع الاجزاء الجلی قلیترات و قیلۃ فی الزمن.

1.1 لصیوانہ

تویجیر صبح افیرن

فصل للاجزاء عن الکویبہ اولاً نوالکدان باردا. اخرج لظرو مھل کف ال عسۃ للزلیجیۃ. رکب لظرو الیجمید القی اولیل لدرجۃ حرارۃ 211 مینۃ مھلکان الضوہ الذی اخرجتہ (421 فولط، 12 واطنوع ای 22). رکب ال عسۃ الزلیجیۃ بھالصحیحہ ازانک جا مزا لتفتیظھا بھالبعده ہل عملیۃ. لتتھص مھل الصبحیحیحی صلا لاستخدام فی اجزۃ الطیع المنزلیۃ و موعیر ملانم لإنارۃ عینۃ المنزل.

أزوال التھکم الأخری

فلحص البیو بتھوی لالغاز بیکظام. یضی اذلت عرتبای شیء عیر بھالی عیملغ مھل کز ال خدمۃ الفیضیۃ بھالبرہ. نوصیحت عیر بھالی عیملغ عیملغ ال غاز مہرۃ الھرنۃ. اذلت عرتبای شیء عیر بھالی عیملغ عیملغ ال غاز لصلصداً بھالصحیحہ لکشلطۃ بھالبرہ لخدمۃ الیعتد.

2.2.2. على عور على الخلق قبل الاتصال بالخدمة

إذا لعل الفرن لا يعمل؛

- ربم يكون ففص ولا يعل الفوفباء أو حدنا رقطا يعلني ار الفوفبائي.

إذا لعل الفرن لا يعلن:

- لا يعلن ت يعلن الحرار ففولن طقفنا الحنك بس عل الفرن.

إذا كان صباح الإضاءة الدخلي لفضيء:

- يعلن الفوفبائي بس بسك ت عل ما إذا لعلنا المصباح م عولبا. إذا كان م عولبا الفوفبائي ت علن م عولبا المصباح الدخلي.

الطمي (إذا لعل الخء الفولنيك علوي لا يعلن بس او ي):

- نفقد موقوع الفوفبائي ت عل الطمي ففوفبائي الحر أو طوق لعلن.

لا تعلن حارات علن الخازن بسك ص ح:

- تأكد أن أجزاء الحارقة لم يعل بسك ص ح (علن بسك علن ظني ف).

- ربم يعلن ص غط مزلو ال غل م ص ص/م ففوع حد بالعلن بسك للاحفة التي ت عل م بال غل المبال م ربم يعلن م طوق ال غل ز فارغ.

بعلن ثناء هف الحالات، إذا لم تملر المشكل بالظروف ص ح، لرجاء الاتصال بمبرلق الخدمة الوصل م.

خدم فأجب بلليغ
 قبيل لتاصل الي خدم فأجب بلليغ
 به الكد ن لقميت تطيع على الطوكلة بغيرك ينظر لاليال عثور
 على الخلل")
 2. اطقن ال جهاز وشرح مقايمة لم حفة ن ككيت ال شكيل قسويت مبرة.
 ان سات بر ال عطل بعد الفحصات اعلاه، لتاصل بقررب مركز
 لخدم فأجب بلليغ.
 حدد:
 نوع ال عطل؛
 نوع ومذيبل لقرربق؛
 رقم خدمة مبل عد اليع (رقم ال ذكورب عنكلمة "خدمة" على
 لوح ظليينات) موجود داخل جناح جرافيت خين. وهو ذكور
 لتقل لقي بلليغ بال اقل؛
 نوع نك ال كامل؛
 رقم اشكك.
 لتصل لخدم، لتاصل بخدمه مابعد بلليغ ال عتمده، ال ذكورة قبي
 ال اقل؛
 اذ تم ال عمل بولن طقتي نين غير شيعي ن لوال كز خدمة مبل عطلليغ
 ال عتمده من ال مصنع، طلب بي لصل ال اي حدد ال عمل ال لقي بذا كند ان
 ال قطع ال عطل بعل ضروري.
 يمكن ان يودي الإيب اقبني الامثال للفتحة على مامات لى لالتصاص
 من سلامة وجوه ال منتج.



يشير لارف الموجد وعلى المنتج أو على غلافه إلى أن هذا الجهاز لا يمكن لمطبخه لتفطيل من لذي به لي جيبول يه ال لرقطاط لتخدم ال عتمده لإعادة
 تصوير الأجهؤ الكهربيية والإلكترنيية. من خلال ضم ال لتصل من هذا المنتج شئ لتصل ح ي ح سرفستس اعف نينج ال عوقب البيطية ال حتملة على لطيوة
 وصحة الإنسان التي يمكن أن تحدث إذ لتلوك عامل مع هذا المنتج شئ لتصل خاطئ. لوي د في ال لعل لولك لتصل عن إعادة تصوير هذا المنتج يرحى
 لتاصل للبيطية للجل لية، أو خدم لتصل من لقي اتال خنل ية ال منتج الذي لتصت منه ال جهاز.

5019 310 66160

هولبول ع . منتج اريه مبل ل هولبول الوالي اتال مباحة
 جيج ل لقوق مفضل هولبول أوروبا

52094155 03/13