

WS68G8CHX/E

---

**FR****FRANÇAIS**

Consignes de santé et sécurité	3
Guide rapide	7
Guide d'installation	37

**عربي****AR**

20	دليل الصحة والسلامة
24	الدليل السريع
37	دليل التركيب

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

⚠ Ces directives s'appliquent si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes techniques qui contiennent les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ **MISE EN GARDE** : L'utilisation d'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité, et des produits de la combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : gardez les trous de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible).

⚠ Le non-respect des informations du présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, susceptible de provoquer un dommage aux biens ou des lésions personnelles.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8

ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE** : Si le verre du foyer se brise : - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toute résistance chauffante électrique, puis débranchez l'appareil de la prise secteur ; - veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil. Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé.

Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

Lorsque vous placez le panier à l'intérieur, assurez-vous que la butée est vers le haut et à l'arrière de la cavité.

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 sec. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et / ou attendez

au moins 1 minute avant de tenter de rallumer le brûleur.

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entrez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond dispose d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau spécifique). Vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson.

⚠ Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

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

N'utilisez pas : de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite.

de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type. deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.

Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants. Après avoir enlevé les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement installés.

### INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

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

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ AVERTISSEMENT : Les modifications sur l'appareil et sur les méthodes d'installation sont essentielles pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et correctement dans tous les autres pays.

⚠ Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée dans le mode d'emploi.

⚠ La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion.

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air ; l'air est nécessaire pour une combustion normale.

La circulation d'air doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

⚠ Le système de circulation d'air peut prendre l'air directement de l'extérieur en utilisant un tuyau avec une section transversale intérieure d'au moins 100 cm<sup>2</sup> ; il doit être impossible de bloquer l'ouverture.

⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut.

Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

⚠ Comme il est plus lourd que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite.

Cela signifie donc que les cylindres de GPL, pleins ou partiellement remplis, ne doivent pas être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait faire

monter la température du cylindre au dessus de 50°C.

S'il s'avère difficile de tourner les boutons pour le brûleur, contactez le Service après-vente, qui peut remplacer la vanne du brûleur si elle s'avère défectueuse.

Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.

⚠ Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Connexion avec des tuyaux rigides (cuivre et acier). Si la pression de gaz est différente de celle recommandée, un régulateur de pression adéquat doit être fixé au tuyau d'entrée conformément à la réglementation nationale en vigueur.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

 Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

 **MISE EN GARDE** : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

### **RACCORDEMENT AU GAZ**

⚠ **AVERTISSEMENT** : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil.

⚠ Vérifiez que la pression de l'alimentation de gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau 1 (« Caractéristiques du brûleur et de la buse »).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Les conditions de configuration pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations en vigueur en matière d'installation. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.

⚠ Si l'appareil est branché à du gaz liquide, la vis de réglage doit être fixée aussi fermement que possible.

⚠ **IMPORTANT** : Si vous utilisez une bouteille de gaz, le cylindre ou le récipient de gaz doit être correctement installée (orientation verticale).

⚠ **AVERTISSEMENT** : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

⚠ Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide uniquement.

⚠ Le branchement au système de gaz doit être effectué avec un tuyau rigide (cuivre ou acier) de façon à ne pas provoquer de contrainte sur toute sorte d'appareil. La rampe de distribution comprend un raccord de tuyauterie en forme de L équipé d'un joint d'étanchéité pour prévenir les fuites. Le joint

d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie ( le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

⚠ Connexion d'un tuyau en acier inoxydable sans joint flexible à une fixation filetée. Le raccord de tuyau d'alimentation de gaz est une fixation mâle cylindrique de gaz filetée de dimension 1/2. Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'ils sont complètement étirés. Une fois le branchement terminé, assurez-vous que le tuyau flexible en métal ne touche pas aux pièces mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Utiliser seulement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la réglementation nationale.

⚠ **IMPORTANT** : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, assurez-vous qu'il ne touche à aucune pièce mobile du meuble (p. ex. un tiroir). Le tuyau doit passer à travers un endroit libre d'obstruction et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

⚠ L'appareil doit être branché à l'alimentation principale ou à un cylindre de gaz conformément à la réglementation nationale. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec l'alimentation de gaz que vous désirez utiliser.

Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe « S'adapter à différents types de gaz ».

⚠ Après le raccordement à l'arrivée de gaz, vérifiez qu'il n'y ait pas de fuite à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximale 1\* à la position minimale 2\* pour vérifier la stabilité de la flamme.

⚠ Le raccordement au réseau de gaz ou au cylindre de gaz peut être effectué en utilisant un tuyau en caoutchouc ou en acier flexible, conformément à la législation nationale en vigueur.

### **ADAPTER À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ**

(Cette opération nécessite d'être réalisée par un technicien qualifié.)

⚠ Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur l'étiquette nominative), suivez les étapes spécifiques indiquées après les schémas d'installation.

### **AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES**

⚠ **IMPORTANT** : Des informations concernant la consommation actuelle et de tension figurent sur la plaque signalétique.

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

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de

courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

#### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

⚠ AVERTISSEMENT : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ pour ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien.

#### **ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE**

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

#### **MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS**

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

#### **CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

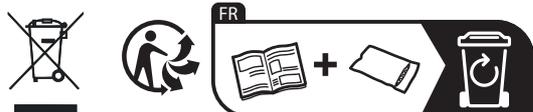
Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

#### **DÉCLARATION DE CONFORMITÉ**

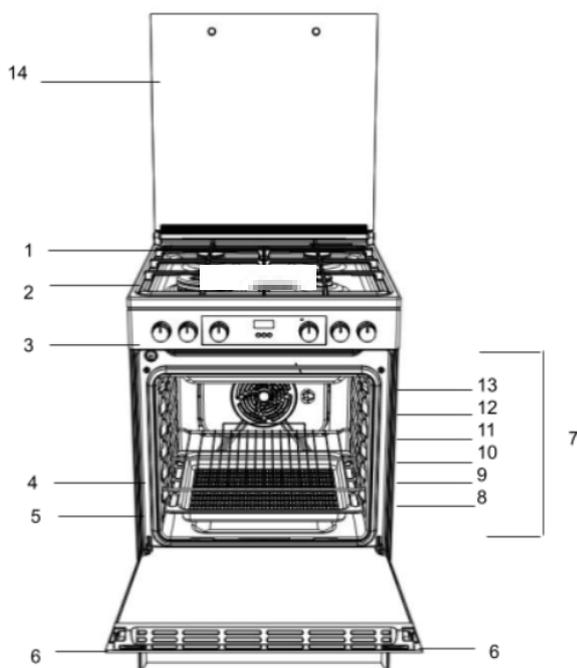
Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

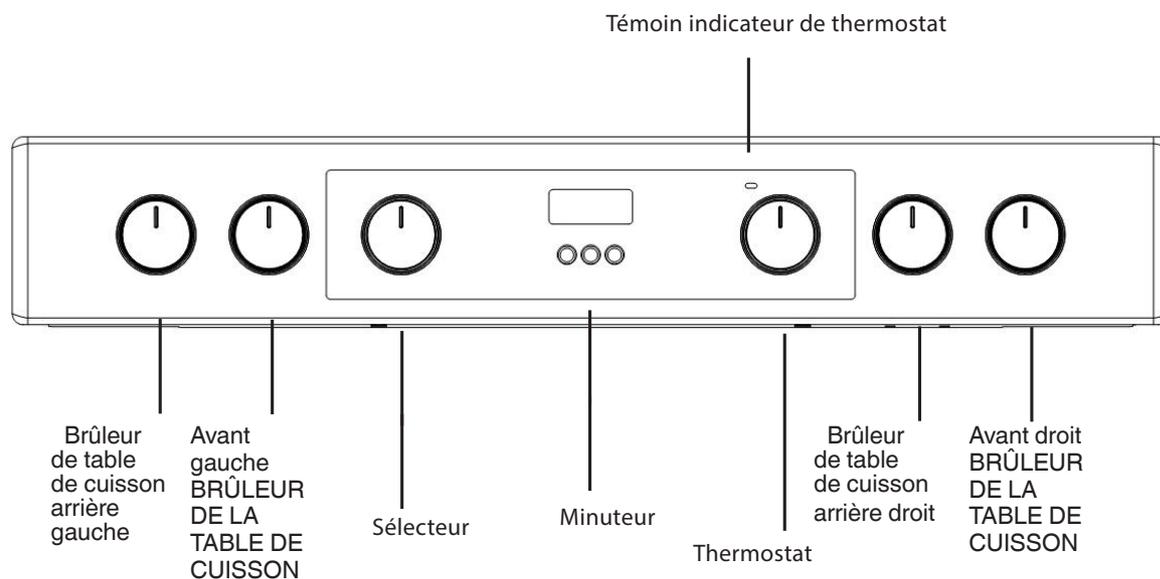


## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Brûleur de table de cuisson
2. Grille de table de cuisson
3. Bandeau de commande
4. Grille
5. Lèche-frite
6. Porte
7. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
8. position 1
9. position 2
10. position 3
11. position 4
12. position 5
13. position 6
14. Couvercle de verre

## PANNEAU DE COMMANDES



## INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé.

L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

### Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

Important : N'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson.

### L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

#### Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Des parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson ne doivent jamais s'en rapprocher de plus de 150 mm ou de 65 mm et elles doivent être protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 750 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière l'appareil.

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

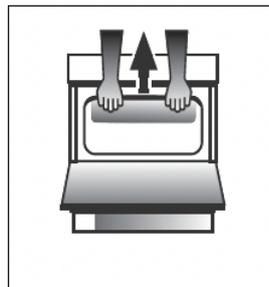


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde. Veillez à ne pas endommager le revêtement.

### Branchement électrique

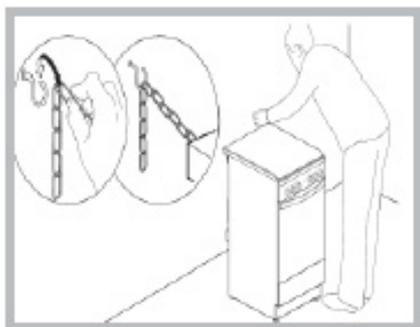
Tension d'alimentation et fréquence : 230-240V c.a. 50/60 Hz.

! Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un câble plus long, toutefois, vous devez vous assurer que le câble fourni avec l'appareil est remplacé par un câble ayant les mêmes spécifications conformément aux normes et à la législation en vigueur.

### AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tous les câbles électriques allant de l'unité de consommation à la table de cuisson, en passant par la prise bipolaire commutée, doivent être de type et d'intensité nominale acceptables, comme indiqué ci-dessus. le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

## Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie DOIT être installée !

La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil. Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

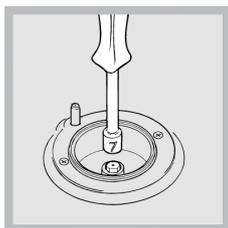
## Raccordement au gaz

La table de cuisson doit être branchée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Pendant l'installation de ce produit, il est essentiel d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation de l'appareil pour faciliter la dépose ou l'entretien successif. Le branchement de l'appareil au réseau de gaz ou de gaz liquide doit être effectué conformément à la réglementation prescrite en vigueur, et uniquement après avoir vérifié qu'elle est adaptable au type de gaz à utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe intitulé « Adaptation à différents types de gaz ». Sur certains modèles, l'alimentation en gaz peut être connectée sur la gauche ou sur la droite, si nécessaire ; pour changer la connexion, inverser la position du support de tuyau avec celle du capuchon et remplacer le joint (fourni avec l'appareil). Dans le cas d'un branchement à une alimentation en gaz liquide, par réservoir, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur. L'alimentation en gaz doit être connectée sur la gauche de l'appareil. Assurez-vous que le tuyau ne passe pas à travers la partie arrière de la table de cuisson qui touche des parties chaudes.

## Adaptation à différents types de gaz

Il est possible d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui par défaut (cela est indiqué sur l'étiquette signalétique sur le capot).

## Adaptation de la table de cuisson



Remplacement des buses pour les brûleurs de table de cuisson :

1. Enlevez les grilles de la table de cuisson et faites glisser les brûleurs hors de leurs logements.
2. Dévissez les buses à l'aide d'une clé à douille de 7 mm (voir figure) et remplacez-les par des buses

adaptées au nouveau type de gaz (voir le tableau des spécifications du Brûleur et des buses).

3. Remplacez tous les composants en suivant les instructions ci-dessus dans le sens contraire.

Ajuster le réglage minimum des brûleurs de la table de cuisson :

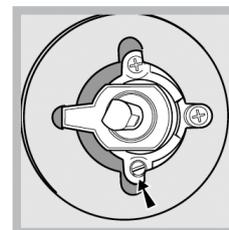
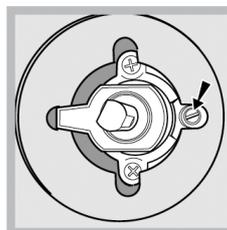
1. Tournez le robinet dans la position minimale.
2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.

! Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de bypass doit être réglée au minimum.

3. Tandis que le brûleur est allumé, changez rapidement la position du bouton de minimum à maximum et inversement plusieurs fois, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.

Les brûleurs de table de cuisson ne nécessitent aucun réglage d'air primaire.



Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacez l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés).

Si la pression de gaz utilisée est différente (ou varie légèrement) de la pression recommandée, un régulateur de pression adapté doit être installé sur le tuyau d'entrée conformément aux normes en vigueur EN 88-1 et EN 88-2 relativement aux « régulateurs pour le gaz canalisé ».

## Remplacement des buses de brûleur à triple anneau

1. Enlevez les supports de casserole et levez les brûleurs de leur logement. Le brûleur est constitué de deux parties séparées (voir photos).
  2. Dévissez les buses en utilisant une clé à douille de 7 mm. Remplacez les buses par des modèles qui sont configurés pour une utilisation avec le nouveau type de gaz (voir Tableau 1). Les deux buses sont le même diamètre de trou.
  3. Remplacez tous les composants en complétant les opérations suivantes dans le sens contraire.
- Réglage de l'air primaire des brûleurs :



Ne nécessite aucun réglage.

- Réglage des brûleurs au minimum :

1. Tournez le robinet dans la position de flamme basse.
2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.
3. Après avoir réglé la flamme au réglage bas requis, tandis que le brûleur est allumé, changez rapidement la position du bouton de minimum à maximum et inversement plusieurs fois, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.

## Tableau des spécifications des brûleurs et des buses

Brûleur	Diamètre (mm)	Énergie thermique kW (p.c.s*)		Gaz liquide				Gaz naturel			
				By Pass 1/100 (mm)	Buse 1/100 (mm)	Circulation* g/h		G20		G25	
						***	**	Buse 1/100 (mm)	Débit g/h	Buse 1/100 (mm)	Débit g/h
<b>TC</b>	130	3,30	1,50	61	2x 65	240	236	2x 99	314	2x 103	365
<b>semi-rapide (Moyen) (S)</b>	75	2,00	0,40	30	69	145	143	104	190	104	211
<b>Auxiliaire (Petit) (A)</b>	55	1,00	0,40	30	50	73	71	78	95	79 T2A	111
<b>Pressions d'alimentation</b>	Nominales (mbar)					28-30	37			25	
	Minimums (mbar)					20	25			20	
	Maximum					35	45			30	

\* avec un gaz sec 15°C 1013 mbar

\*\* Propane P.C.S=50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butane P.C.S=49,47MJ/kg

Naturel G20 P.C.S=37,78Mj/m³

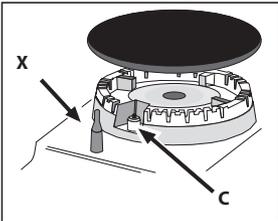
## PREMIÈRE UTILISATION UTILISATION QUOTIDIENNE

### Utilisation de la table de cuisson

#### Allumage des brûleurs

Pour chaque bouton de BRÛLEUR, il existe un cycle complet montrant la force de la flamme pour le brûleur correspondant. Pour allumer un des brûleurs sur la table de cuisson :

1. Appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximum 🔥.  
Pour les modèles avec allumeurs électriques (✳), appuyez sur la touche puis tournez le bouton.
2. Réglez l'intensité de la flamme au niveau souhaité en tournant le bouton du BRÛLEUR dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Il peut s'agir du réglage minimum 🔥, du réglage maximum 🔥 ou de toute position entre les deux.  
Si l'appareil est équipé d'un dispositif d'éclairage électronique\* (C), appuyez sur le bouton d'allumage, marqué du symbole ✳, puis maintenez le bouton du BRÛLEUR abaissé et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, vers le réglage de flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.



Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Si cela se produit, répétez l'opération, en maintenant le bouton vers le bas plus longtemps.

! Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le brûleur et attendez au moins une minute avant de tenter de le rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de coupure de flamme (X)\*, appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et maintenez-le enfoncé pendant environ 2-3 secondes pour maintenir la flamme allumée et activer le dispositif.

Pour couper le brûleur, tournez le bouton jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt •.

#### Réglage de la flamme selon les niveaux

Le réglage de la flamme selon les niveaux d'intensité de flamme du brûleur peut être ajusté avec le bouton selon 10 niveaux de puissance, du niveau maximum au niveau minimum avec 5 positions intermédiaires :



un clic indiquera le changement d'un niveau à un autre lorsque vous tournez le bouton. Le système garantit un réglage plus précis, permet de reproduire l'intensité de la flamme et d'identifier facilement le niveau préféré pour différentes opérations de cuisson.

#### Conseil pratique sur l'utilisation des brûleurs

Pour que les brûleurs fonctionnent de la façon la plus efficace possible, et pour économiser le gaz consommé, il est recommandé de n'utiliser que des casseroles qui disposent d'un couvercle et d'une base plate. Elles doivent également être adaptées à la taille du brûleur.

Brûleur	Diamètre de casserole (cm)
Triple couronne (TC) / Rapide (R)	24 - 26
Auxiliaire (A)	10 - 14
Semi rapide (S)	16 - 20

Pour identifier le type de brûleur, consulter les diagrammes contenus dans les « Spécifications des brûleurs et des buses ».

NIVEAU	MÉTHODE DE CUISSON « suggérée pour »
1 - 2 - 3	GARDER AU CHAUD
	CUISSON DOUCE
4 - 5	MIJOTER
	CUISSON VAPEUR
6 - 7	RÔTIR
	FAIRE FRIRE
8 - 9	SAUTER
	GRILLER
10	CHAUFFAGE RAPIDE

# UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

! La première fois que vous utilisez l'appareil, chauffez le four vide avec sa porte fermée à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien aérée avant de couper le four et d'ouvrir la porte du four. L'appareil peut émettre une légère odeur désagréable provoquée par la combustion des substances de protection utilisées pendant le processus de fabrication.

## Mode d'emploi du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton SÉLECTEUR.

2. Sélectionnez la température recommandée pour le mode de cuisson ou la température souhaitée en tournant le bouton THERMOSTAT. Une liste détaillant les modes de cuisson et les températures de cuisson suggérées figure dans le tableau correspondant (voir TABLEAU DE CUISSON).

Pendant la cuisson, il est toujours possible de :

- Changer le mode de cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR.
- Changer la température en tournant le bouton THERMOSTAT.
- Régler le temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson.
- Arrêter la cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR dans la position « 0 ».

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.

! Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le(s) rack(s) fourni(s).

## VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT

Lorsqu'il est allumé, le four génère de la chaleur. Il se coupe lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée. À ce stade, le témoin s'allume et se coupe en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et maintient la température à un niveau constant.

## ÉCLAIRAGE DU FOUR

Il est allumé lors de la rotation du bouton SÉLECTEUR dans n'importe quelle position autre que « 0 ». Il reste allumé tant que le four fonctionne. En sélectionnant à l'aide du bouton, l'éclairage est allumé sans qu'aucun élément de chauffage ne soit activé.

## Vapeur +

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant.

Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le voyant de la fonction désirée.

	<b>ÉCLAIRAGE/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b> Pour allumer la lumière du four. Pour préchauffer le four rapidement.
	<b>CONVENTIONNELLE</b> Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	<b>CUISSON À CONVECTION NATURELLE</b> Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Cette fonction vous permet de cuire en même temps différents aliments (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.
	<b>GRIL</b> Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.
	<b>GRIL TURBO</b> Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	<b>RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE</b> Cette fonction peut être utilisée pour finir de cuire des tartes garnies ou pour épaissir des soupes. Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.
	<b>DÉCONGÉLATION</b> Pour accélérer la décongélation des aliments.
	<b>CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR</b> Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces. Utilisez la 2e fente. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	<b>VAPEUR</b> Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité du four et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.
	<b>CHALEUR PULSÉE</b> Pour cuire des aliments différents sur plusieurs grilles (maximum trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

## ACCESSOIRES

### GRILLE



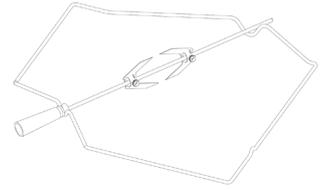
### LÈCHEFRITE



### PLAQUE DE CUISSON



### KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

## INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

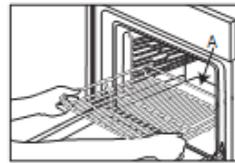


Fig. 1a

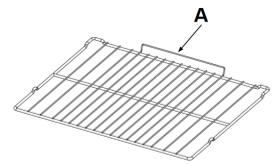


Fig. 1B

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).



Fig. 2

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

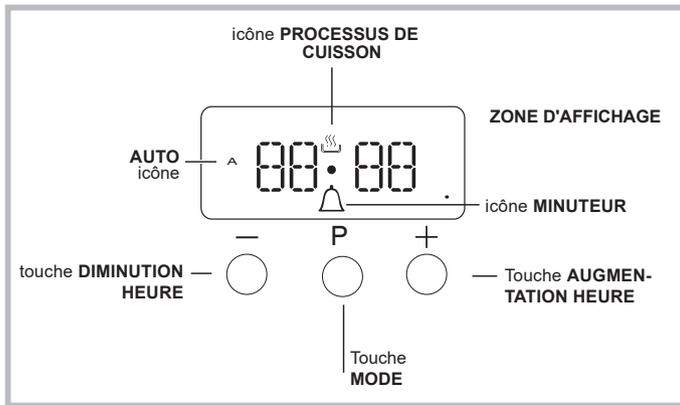
RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-2  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	40 - 60	L-3  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160-180	40-60	L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	30 - 60	I-5 L-3  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	50 - 60	L-6 I-5 I-4 L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-4  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-4  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-2  
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	I-5 I-3 I-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	I-5 I-4 I-3 I-2  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	170-180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CHALEUR PULSÉE	OUI	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-4  
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	TURBOGRIL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Dinde/Oie 3 kg	TURBOGRIL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filets de poisson/steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gratin de légumes	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Pain grillé	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Pom. terre rôties	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gigot d'agneau/jarrets	TURBOGRIL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Repas complet (Cook3) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-2  
Repas complet (Cook4) : Tarte aux fruits Lasagnes Morceaux de viandes Légumes rôtis	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-3  

RECETTE	FONCTION	EAU (g)	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	Vapeur	100	170-180	30-60	L-2  
Petits gâteaux / Muffins	Vapeur	100	160-170	30-55	L-3  
Fougasse	Vapeur	150	200-220	20-40	L-3  
Petits pains	Vapeur	100	210	25-40	L-3  
Pain (miche)	Vapeur	150	170-180	70-100	L-3  
Rôti de bœuf	Vapeur	200	200	35-60	L-3  
Rosbif 2Kg	Vapeur	250	200	40-70	L-3  
Gigot d'agneau	Vapeur	200	180-200	65-75	L-3  
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	Vapeur	200	200	60-90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	Vapeur	200	200-220	50-70	L-3  
Filets de poisson/steaks	Vapeur	150	180	15-35	L-3  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	Vapeur	150	180-200	25-40	L-3  
Pom. terre rôties	Vapeur	200	200-220	50-70	L-3  
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg	Vapeur	250	200	50-80	L-3  

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

## FONCTIONNEMENT DE L'HORLOGE / DU MINUTEUR



### Réglage de l'horloge

L'horloge peut être réglée quand le four est éteint ou lorsqu'il est allumé, à condition que l'heure de fin d'un cycle de cuisson n'ait pas été programmée précédemment.

Une fois l'appareil branché au secteur, ou après une coupure de courant, les chiffres 00:00 sur l'écran commenceront à clignoter.

1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - »

Le point entre les heures et les minutes clignote.

2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

### Modification de la fréquence du signal sonore

La fréquence du signal sonore peut être modifiée en appuyant sur la touche « - » de manière répétée.

### Réglage de la minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et n'affecte pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer le signal sonore lorsque le temps établi s'est écoulé.

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement..

3. Attendez 5 secondes, si vous appuyez sur la touche plusieurs fois, l'écran affichera alors le temps pendant le compte à rebours.

Lorsque ce laps de temps s'est écoulé, le signal sonore s'active.

### Programmer la cuisson

Un mode de cuisson doit être sélectionné avant de pouvoir effectuer la programmation.

### Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône A et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utiliser les boutons + et - pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez

réglage la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

3. Attendez 5 secondes, après quoi l'icône A sera visible sur l'écran.

4. Lorsque le temps réglé s'est écoulé et que le four arrêtera la cuisson, vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

- Par exemple : Il est 9h00 et un temps d'1 heure et 15 minutes est programmé. Le programme s'arrêtera automatiquement à 10h15.

### Réglage de l'heure de fin pour un mode de cuisson

1. Suivez les étapes 1 à 3 pour régler la durée comme détaillé ci-dessus.

2. Ensuite, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le texte FIN sur l'écran commence à clignoter.

3. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure de fin de cuisson ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

4. Attendez 5 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche , lorsque le processus de cuisson démarre, le symbole  est visible sur l'écran.

5. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le four arrêtera la cuisson et vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

La programmation a été réglée lorsque l'icône A est allumée.

- Par exemple : Il est 9h00 et une durée d'1 heure a été programmée. 12h30 est programmé comme heure de fin. Le programme démarrera automatiquement à 11h30.

### Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'icône correspondant au réglage que vous souhaitez supprimer et les chiffres sur l'écran clignotent. Appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur les touches « + » et « - » et maintenez-les enfoncées ; cela supprimera tous les réglages précédemment sélectionnés, y compris les réglages du minuteur.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER.**

**AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.**

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

### Respecter et préserver l'environnement

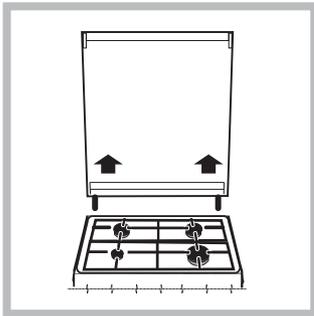
- Dans la mesure du possible, évitez de préchauffer le four et essayez toujours de le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible car il y a une perte de chaleur à chaque fois que la porte est ouverte. Pour économiser une quantité substantielle d'énergie, il vous d'éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de votre temps de cuisson programmé et d'utiliser la chaleur que le four continue de générer.
- Maintenez les joints propres pour éviter toute perte d'énergie au niveau de la porte
- Si vous disposez d'un contrat d'électricité à tarif horaire, l'option « cuisson retardée » vous permettra de gagner de l'argent en déplaçant l'opération pendant les heures creuses.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chaude. Si elle est plus petite, de l'énergie précieuse sera gaspillée et les casseroles qui débordent laissent des restes incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Il convient de cuire vos aliments dans des casseroles et poêles fermées avec des couvercles bien ajustés et d'utiliser le moins d'eau possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie
- Utilisez des casseroles et poêles bien plates

Si vous cuisinez un plat qui prend du temps, il peut être utile d'utiliser une cocotte-minute, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers de l'énergie.

### Arrêt de l'appareil

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer un quelconque travail dessus.

Le couvercle \*



Si la cuisinière est équipée d'un couvercle en verre, celui-ci doit être nettoyé à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs. Il est possible d'enlever le couvercle pour faciliter le nettoyage de la zone derrière la cuisinière. Ouvrez le couvercle totalement et tirez-le vers le haut (voir figure).

**! Ne fermez pas le couvercle**

lorsque les brûleurs sont allumés ou quand ils sont encore chauds.

### Entretien du robinet de gaz

Au fil du temps, les robinets peuvent être bloqués ou difficiles à tourner. Si cela se produit, le robinet doit être remplacé.

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibrilles humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de

détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un quelconque de ces produits entre par inadvertance en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement avec un chiffon en microfibrilles humide.

### DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant ( Fig. 1 ) et abaissez-le ( Fig. 2 ).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

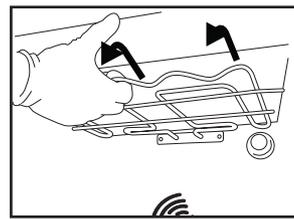


Fig. 1

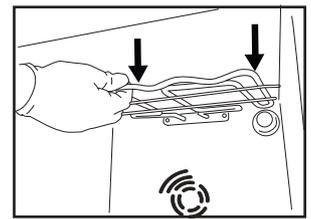


Fig.2

### SURFACES INTÉRIEURES

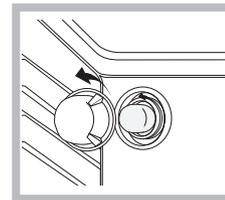
• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### REMPLENER L'AMPOULE



1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40 W/230 V type G9

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues car les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. N'utilisez pas le four tant que le couvercle de l'ampoule n'a pas été remis en place.

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

### NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR

Cette méthode de nettoyage est recommandée en particulier après la cuisson de viandes très grasses (rôtis).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter la suppression de saleté des parois du four en générant de la vapeur qui est créée à l'intérieur de la cavité du four pour un nettoyage plus facile. !

Important! Avant de démarrer le nettoyage à la vapeur :

- Enlevez les éventuels résidus alimentaires et de graisse du fond du four.
- Enlevez les éventuels accessoires du four (grilles et lèchefrites). Effectuez les opérations ci-dessus selon la procédure suivante :

1. versez 3000 ml d'eau potable dans la plaque de cuisson dans le four, en la plaçant dans les rayons inférieurs. Dans les modèles sans lèchefrite, utilisez une feuille de cuisson et placez la sur la plaque de l'étage inférieur :

2. sélectionnez la fonction du four BOTTOM (PARTIE INFÉRIEURE)  et réglez la température à 90 ° C ;

3. maintenez-la dans le four pendant 35 min ;

4. coupez le four ;

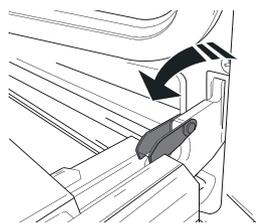
5. Une fois le four refroidi, vous pouvez ouvrir la porte pour compléter le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide ;

6. éliminez l'eau résiduelle de la cavité après avoir terminé le nettoyage

Lorsque le nettoyage à la vapeur est effectué, après la cuisson d'aliments particulièrement gras, ou lorsque la graisse est difficile à enlever, vous devez achever le nettoyage avec la méthode traditionnelle, décrite au paragraphe précédent. Effectuez le nettoyage uniquement dans le four froid !

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

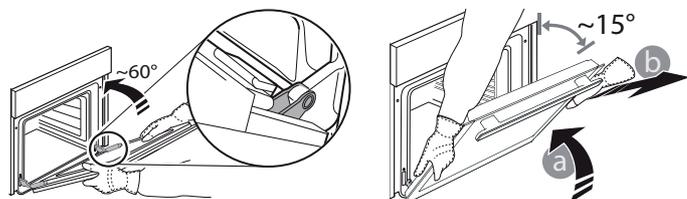
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

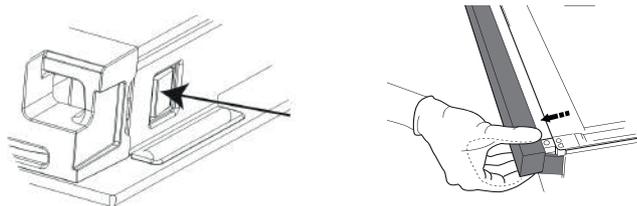
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est ali-

gnée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

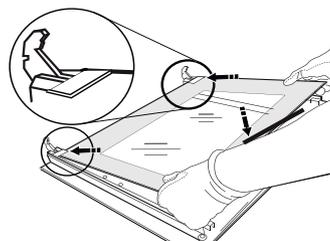
### CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

## DÉPANNAGE

### Que faire si...

### Causes possibles

### Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.  
Débranchez de l'alimentation principale

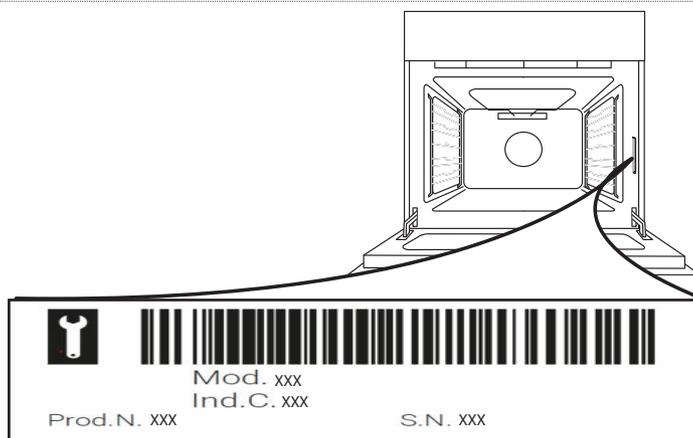
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

⚠️ تنبيه: في حالة كسر زجاج سطح التسخين:- قم بغلق جميع الشعلات على الفور وأي عنصر تسخين كهربائي وافصل الجهاز من مصدر التيار، لا تقم بلمس سطح الجهاز، -لا تستخدم الجهاز



قد يتلف الغطاء الزجاجي في حالة تسخينه. قبل غلق الغطاء قم بإطفاء كافة الشعلات والألواح الكهربائية. لا تغلق الغطاء بينما الشعلات مشغلة

⚠️ تحذير: يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم

⚠️ لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تحفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

⚠️ احتفظ بالملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز، إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق. توخ الحذر دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والكماليات. بعد انتهاء الطهي، افتح الباب بحذر، لإتاحة خروج الهواء أو البخار الساخن تدريجياً قبل إدخال يدك في تجويف الفرن - خطر التعرض لحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر الحريق.

⚠️ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو في وضع منخفض، لتجنب اصطدام الباب. عند وضع الرف في الداخل، تأكد أن المصد موجهاً لأعلى وفي الجانب الخلفي للحيز.

يجب ألا يستمر تشغيل الجهاز لمدة 15 ثانية أخرى. إذا لم يتم تشغيل الشعلة بعد 15 ثانية، أوقف تشغيل الجهاز وافتح باب الحيز الداخلي و/أو انتظر على الأقل دقيقة واحدة قبل محاولة إشعال الشعلة مرة أخرى.

#### الاستخدام المسموح به

⚠️ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.

⚠️ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق، المونتيلات، الفنادق الصغيرة والأماكن السكنية الأخرى.

⚠️ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف). ⚠️ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

#### من المهم قراءتها والالتزام بها

⚠️ تسري هذه التعليمات في حالة ظهور رمز البلد على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، يرجى الرجوع إلى التعليمات الفنية التي تتيح الإرشادات الضرورية المتعلقة بإجراء التعديلات على الجهاز ليتواءم مع ظروف الاستخدام في البلد.

⚠️ تنبيه: ينتج عن استخدام جهاز الطهي الغازي إنتاج حرارة ورطوبة ومنتجات احتراق في الغرفة التي تم تركيبها فيها. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية، خاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام: اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي). الاستخدام المكثف لفترات طويلة للجهاز قد يتطلب تهوية إضافية، مثل فتح النافذة، أو مزيد من التهوية الأكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية (إذا أمكن ذلك).

⚠️ قد يؤدي عدم اتباع المعلومات الواردة في هذا الدليل بالضبط إلى نشوب حريق أو انفجار، مما يؤدي إلى أضرار مادية أو إصابة الأفراد.

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً. تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.

⚠️ تحذير: في حالة تشقق سطح الموقد، لا تستخدم الجهاز - خطر الصعق الكهربائي.

⚠️ تحذير: خطر الحريق: لا تقوم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.

⚠️ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب أيضاً مراقبة عمليات الطهي القصيرة بصفة مستمرة.

⚠️ تحذير: ترك الموقد دون مراقبة أثناء طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت، يمكن أن يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.

⚠️ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق.

⚠️ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعبت الأطفال بالجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

⚠ لا يمكن لنظام تدوير الهواء أن يسحب الهواء مباشرة من الخارج بواسطة أنبوب بمقطع عرضي داخلي يبلغ على الأقل 100 سم<sup>2</sup>، يجب ألا تكون الفتحة عرضه للانسداد.

⚠ ويمكن للنظام أيضا توفير الهواء اللازم للاحتراق بشكل غير مباشر، على سبيل المثال من الغرف المجاورة المجهزة بأنايب تدوير الهواء كما هو موضح أعلاه. إلا أنه يجب ألا تكون هذه الغرف هي المخصصة للمعيشة أو النوم أو التي يوجد بها خطر نشوب حريق.

⚠ يترسب غاز البترول المسال على الأرض لأنه أكثر كثافة من الهواء. ولذلك يجب أن تشمل الغرف المزودة بأسطوانات غاز مسال على فتحات للسماح بتصريف الغاز عند وقوع تسريب. ووفقاً لهذا فإنه يحظر تركيب أسطوانات غاز البترول المسال سواء ممثلة جزئياً أو كلياً، أو تخزينها في الغرف أو في مناطق تخزين أسفل سطح الأرض (كالسرايب، إلخ). ننصح بإبقاء أسطوانة الغاز المراد استخدامها فقط في الغرفة ووضعها بحيث لا تكون معرضة للسخونة الناتجة عن مصادر الحرارة الخارجية (الأفران والدفائيات والمواقد) التي قد ترفع درجة حرارة الأسطوانة إلى أعلى من 50° م.

إذا واجهت صعوبة في تدوير مفاتيح الشعلات، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع، حيث بإمكانها استبدال محبس الشعلة إذا كان متعطل.  
لا يجب أبداً تغطية الفتحات المستخدمة للتهوية وتصريف الحرارة.

⚠ لا تلخع الجهاز من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.

التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ). إذا كان ضغط الغاز مختلف عن القيمة الموصى بها، يجب تركيب منظم غاز مناسب بأنبوب السحب وفقاً للتشريعات المحلية المعمول بها.

⚠ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية - خطر نشوب حرائق.

عند وضع الفرن على قاعدة، يجب أن تكون مستوية ومثبتة بالحائط بواسطة سلسلة التثبيت الموردة، وذلك لمنع انزلاق الجهاز من القاعدة.

تحذير: لمنع إمالة الجهاز، يجب تركيب سلسلة التثبيت. يرجى الرجوع إلى التعليمات لإجراء التركيب.



#### وصلة الغاز

⚠ تحذير: قبل التركيب، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) ومن أن تهيئة الجهاز متوافقة.

⚠ تحقق من أن ضغط إمداد الغاز يتوافق مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("مواصفات الشعلة والفوهة").

⚠ تحذير: شروط التهيئة الخاصة بهذا الجهاز مذكورة على الملصق (أو لوحة البيانات).

⚠ تحذير: هذا الجهاز غير متصل بتجهيزة لإزالة نواتج الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح التركيب المتبعة. يجب الانتباه جيداً للمتطلبات الخاصة بالتهوية.

⚠ لا تقم بتخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال مثل البنزين أو عيوات الأيروسول داخل أو بالقرب من الجهاز - خطر نشوب حرائق.

⚠ استخدم الأواني والقذور التي لها نفس عرض الشعلات أو التي تزيد عنه قليلاً (انظر الجدول المعني). تأكد أن الأوعية المستندة على دعائم لا تبرز خارج حافة الموقد.

⚠ الاستخدام غير الصحيح للشبكات يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالموقد: لا تضع الشبكات بشكل مقلوب أو تحركها على الموقد.

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

لا تستخدم: الشوايات المصنوعة من الحديد المسبوك والأواني الخزفية والأوعية والأواني المصنوعة من التراكوتا. ناشرات السخونة، مثل الشبكات المعنية، أو أية أنواع أخرى. شعلتين في نفس الوقت لوعاء واحد (على سبيل المثال غلاية الأسماك).

إذا كانت هناك ظروف محلية خاصة تعيق اشتعال الغاز المسحوب بسهولة، فيُنصح بإعادة التشغيل باستخدام المفتاح مع إدارته إلى إعداد اللهب الصغير.

في حالة تركيب شفاط فوق سطح الطهي، يرجى الرجوع إلى تعليمات الموقد لمعرفة المسافة الصحيحة.

تمثل القدم المطاطية الوقائية بالشبكات خطر اختناق للأطفال الصغار. بعد خلع الشبكات، يرجى التأكد من تركيب القدم بالكامل بشكل صحيح.

#### التركيب

⚠ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.

⚠ يجب أن تكون وصلات الكهرباء والغاز متوائمة مع الضوابط المحلية.

⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجوداً) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل المستخدم. أبعد الأطفال عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك، قطع الستايروفوم إلخ) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز من مصدر التيار قبل إجراء أي تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصاعقة كهربائية. قم فقط بتفعيل الجهاز.

⚠ تحذير: تعديل الجهاز وطريقة تركيبه من الأمور الهامة لاستخدام الجهاز بصورة آمنة وصحيحة في جميع البلدان الأخرى.

⚠ استخدم منظمات ضغط مناسبة لضغط الغاز الموضح في التعليمات.

⚠ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شفاط الهواء الذي يساهم في تصريف أذخنة الاحتراق.

⚠ ويجب أن تتيح الغرفة حرية تدوير الهواء على النحو السليم، إذ يلزم وجود الهواء لحدوث الاحتراق بشكل صحيح. يجب ألا يقل تدفق الهواء عن 2 م<sup>3</sup>/ساعة لكل كيلو واط من القدرة المقررة.

## التحذيرات الكهربائية

⚠ هام: معلومات بشأن استهلاك التيار والجهد الكهربائي المذكورة بلوحة التصنيف.

⚠ وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

⚠ يجب إتاحة إمكانية فصل الجهاز من مصدر الكهرباء من خلال نزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرخاً، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.

⚠ يجب أن يكون كابل الكهرباء طويل بما يكفي حتى يتسنى توصيل الجهاز، بمجرد تركيبه في موضعه، إلى مصدر الكهرباء الرئيسي. تجنب سحب كابل الإمداد بالكهرباء.

⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهايئات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ إذا لزم تغيير كابل الكهرباء، اتصل حينئذ بمركز خدمة معتمد.

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز قبل تغيير اللبنة لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

## التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل إجراء أية أعمال صيانة، لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠ لا تستخدم منتجات أكالة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو أدوات تنظيف الأواني.

⚠ تأكد من برودة الجهاز قبل التنظيف أو إجراء الصيانة. - خطر الإصابة بحروق.

⚠ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصعق الكهربائي.

⚠ لتجنب إلحاق الضرر بتجهيز الإشعاع الكهربائي، تجنب استخدامها عندما لا تكون الشعلات في موضعها.

ارتدي قفازات واقية للتنظيف والصيانة.

⚠ في حالة توصيل الجهاز بالغاز المسال، فيجب تثبيت برغي الضبط وإحكامه قدر الإمكان.

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

⚠ تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد

⚠ استخدم خرطوم مرن أو معدني صلب فقط لوصلة الغاز.

⚠ التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ) يجب أن يتم توصيل نظام الغاز بطريقة تخلو من وجود أي ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد تجهيز أنبوبية شكل L قابلة للضبط بمجرد إمداد الجهاز وهي مزودة بإطار إحكام لمنع التسريبات. ويجب تغيير إطار الإحكام دائماً بعد تدوير التجهيز الأنبوبية (يتم توريد إطار الإحكام مع الجهاز). التجهيز الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة.

⚠ توصيل أنبوب مرن خال من الوصلات ومصنوع من الاستانلس ستيل بالملحق الملولب.

التجهيز الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة. يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يتعدى طولها 2000 مم وهي ممدودة بالكامل. بمجرد أن يتم التوصيل، تأكد من أن الأنابيب المعدني المرن لا يلامس أي من الأجزاء المتحركة وغير مضغوط. استخدم فقط الأنابيب وموانع التسرب التي تتوافق مع اللوائح الوطنية المتبعة.

⚠ هام: في حالة استخدام خرطوم استانلس ستيل، فيجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من قطع الأثاث (مثل الأدرج). ويجب أن يمر عبر منطقة خالية من العوائق بحيث يمكن فحصه بكامل طوله.

⚠ يجب توصيل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة الغاز بالتوافق مع اللوائح الوطنية المتبعة. قبل القيام بالتوصيل، تأكد من أن الجهاز يتوافق مع مصدر الغاز الذي ترغب في استخدامه. وإذا لم يكن كذلك، اتبع التعليمات الموضحة في الفقرة "المواءمة مع أنواع مختلفة من الغاز".

⚠ بعد التوصيل بمصدر الغاز، تحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام ماء صابوني. قم بإشعال الشعلات وأدر المفاتيح من الوضع الأقصى 1\* إلى الوضع الأدنى 2\* للتحقق من ثبات اللهب.

⚠ قد يتم التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن أو فولاذي، وفقاً للوائح الوطنية المتبعة.

## الملائمة للأنواع المختلفة للغاز

(ينبغي إجراء هذه العملية بواسطة فني مؤهل.)

⚠ لغرض مواءمة الجهاز مع نوع غاز آخر يختلف عن النوع المصمم له (موضح على ملصق التصنيف)، اتبع الخطوات المخصصة الواردة بعد رسومات التركيب.

## التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير ♻️. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

## تكهين الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات. لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية EU/19/2012، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2013 (وتعدلاتها). من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا ينبغي التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخلفات المنزلية، ولكن يجب تسليمه إلى مركز تجميع ملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

## نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك. استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.

استخدم طنجرة (حلة) الضغط لتوفير مزيد من الطاقة والوقت.

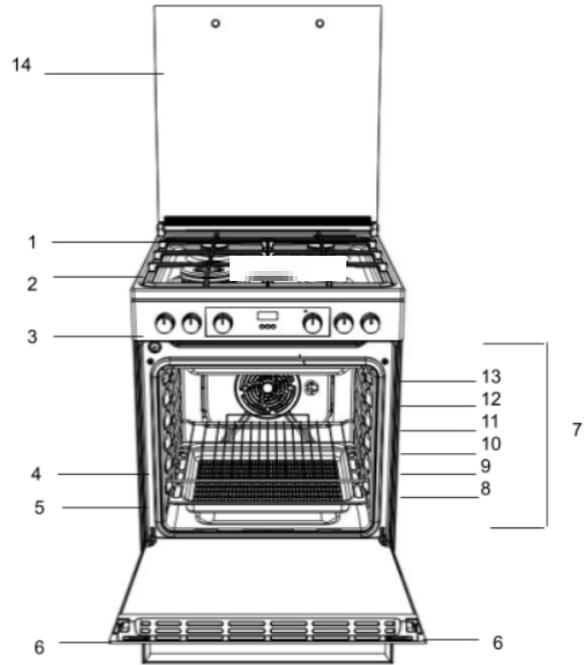
## بيان المطابقة

هذا الجهاز يطابق: متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 2014/66، تشريع تمييز الطاقة 2014/65، تشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-1.

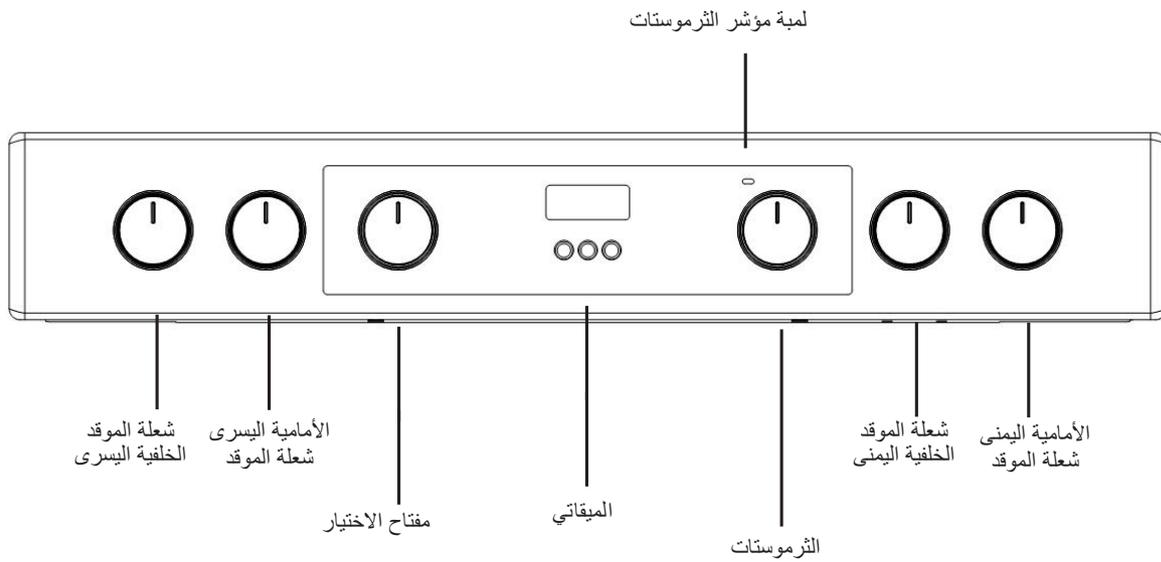
هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 2014/66 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 30-2-1.



1. شعلة الموقد
2. شبكة الموقد
3. لوحة التحكم
4. الرف السلكي
5. الصينينة
6. الباب
7. مجاري للرفوف المتحركة
8. الوضع 1
9. الوضع 2
10. الوضع 3
11. الوضع 4
12. الوضع 5
13. الوضع 6
14. الغطاء الزجاجي

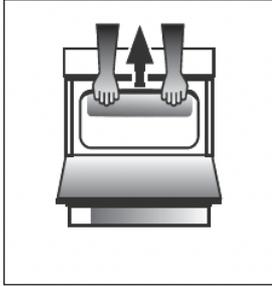


## لوحة التحكم



قبل تحريك الموقد الخاص بك، تحقق من أنه بارد، وقم بإطفائه من وحدة التحكم الموجودة في الموقد. يمكنك تحريك الموقد الخاص بك بسهولة أكبر عن طريق رفع الجزء الأمامي على النحو التالي:

تحريك الموقد



شكل أ

افتح باب الشواية بشكل كافٍ للسماح بإحكام القبضه بشكل مريح على الحافة الأمامية السفلية لسقف الفرن، وتجنب ملامسة أي عنصر من عناصر الشواية. (الشكل أ) كن حذرًا عند تحريك الموقد الشامل لأنه ثقيل. كن حريصًا على التأكد من عدم تلف أي غطاء أرضي.

### الوصلة الكهربائية

جهد وتردد مصدر الإمداد بالطاقة: 230-240 فلت تيار متناوب 60/50 هرتز. ! يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبدًا في أي وقت إلى درجة حرارة أعلى من 50°م من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيدًا عن فتحات التهوية الخلفية. إذا طلبت ذلك، فيمكنك استخدام كابل أطول، ومع ذلك، يجب عليك التأكد من استبدال الكابل المزود بالجهاز بواحد من نفس المواصفات وفقًا للمعايير والتشريعات الحالية.

### تحذيرات: يجب تأريض هذا الجهاز.

يجب توصيل الموقد بالتيار الكهربائي بواسطة مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد يتم دمجها بشكل صحيح وبسعة مناسبة لتلك الموضحة في لوحة تصنيف الموقد. يجب أن تكون جميع الأسلاك الكهربائية من وحدة المستهلك إلى الموقد، عبر مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد، من النوع المقبول والتصنيف الحالي على النحو الوارد أعلاه. يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبدًا في أي وقت إلى درجة حرارة أعلى من 50°م من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيدًا عن فتحات التهوية الخلفية.

يرجى قراءة كتيب التعليمات هذا بعناية قبل تشغيل جهازك الجديد. فهو يحتوي على معلومات مهمة تتعلق بالتركيب والتشغيل الآمن للجهاز.

يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للرجوع إليها في المستقبل. تأكد من الاحتفاظ بالتعليمات مع الجهاز إذا تم بيعه أو إعطائه لشخص ما أو نقله.

يجب تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقًا للتعليمات المقدمة.

يجب ألا يتم إجراء أي تعديل أو صيانة ضرورية إلا بعد فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.

يجب قراءة التعليمات التالية من قبل فني مؤهل لضمان تركيب الجهاز وتنظيمه وصيانته بشكل تقني وصحيح وفقًا للوائح الحالية.

### التثبيت وضبط الاستواء

يمكنك تثبيت الجهاز إلى جانب الخزائن التي لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الموقد. يجب تثبيت هذا الموقد مباشرة على الأرض. لا تقم بتثبيت هذا الموقد على قاعدة اصطناعية من أي نوع.

تأكد من أن الجدار الملاصق للجزء الخلفي من الجهاز مصنوع من مادة غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (درجة حرارة 90°م).

هام: لا تقم بتثبيت هذا الجهاز بجوار الباب أو المداخل الأخرى لتقليل احتمالية قيام الأشخاص الذين يستخدمون الباب بلامسة المقالي الموجودة على سطح الموقد.

### يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة

#### يجب ألا يتم تركيب هذا الجهاز على قاعدة.

تم تصميم الموقد ليتناسب وضعه بين خزائن المطبخ المتباعدة بمقدار 600 مم. يجب أن تكون المساحة التي يحتاجها أي من الجانبين كافية فقط للسماح بسحب الموقد لغرض إصلاحه. يمكن استخدامه مع الخزانات من جانب واحد أو جانبيين وكذلك يمكن وضعه في زاوية. ويمكن أيضًا استخدامه بشكل قائم بذاته.

يجب ألا تكون الجدران الجانبية المجاورة التي ترتفع عن مستوى الموقد أقرب إلى الموقد من 150 أو 65 مم ويجب حمايتها بمواد مقاومة للحرارة. يجب ألا يكون أي سطح منديلي أو شفاط على مسافة أقل من 750 مم.

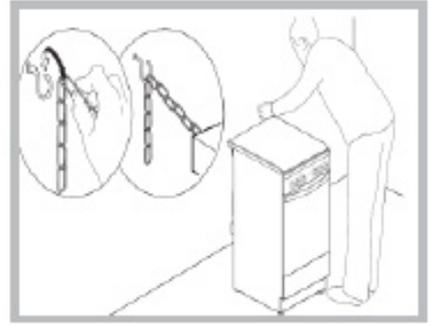
أ. يمكن وضع الموقد في المطبخ، في غرفة طبخ/ غرفة الطعام أو غرفة الجلوس أو النوم، ولكن ليس في المراحيض أو مكان الاستحمام.

ب. يجب تثبيت الشفاطات وفقًا للمتطلبات الواردة في دليل الشفاط.

ج. يجب أن يكون الجدار الملاصق للجزء الخلفي من الموقد من مادة مقاومة للهب.

د. تم تجهيز الموقد الشامل بسلسلة أمان يجب توصيلها بخطاف، مثبتة على الحائط خلف الجهاز.

من أجل منع الانقلاب المفاجئ للجهاز، على سبيل المثال من قبل طفل يتسلسق باب الفرن، يجب تثبيت سلسلة الأمان المرفقة!



تم تجهيز الموقد بسلسلة أمان يتم تثبيتها عن طريق برغي (غير مزود بالموقد) على الحائط خلف الجهاز، على نفس ارتفاع السلسلة المتصلة بالجهاز. اختر البرغي ومثبت البرغي وفقاً لنوع مادة الجدار خلف الجهاز. إذا كان قطر رأس البرغي أصغر من 9 مم، فيجب استخدام حلقة لإحكام الربط. يتطلب الجدار الخرساني برغي لا يقل قطره عن 8 مم، وطوله عن 60 مم. تأكد من تثبيت السلسلة على الجدار الخلفي للموقد وعلى الحائط، كما هو موضح في الشكل، بحيث يتم شدها بعد التثبيت وموازاتها لمستوى سطح الأرض.

### وصلة الغاز

يجب أن يكون الموقد متصلاً بمصدر إمداد الغاز بواسطة فني معتمد للغاز. أثناء تركيب هذا المنتج، من الضروري تركيب محبس غاز معتمد لعزل الإمداد عن الجهاز من أجل الراحة في أي إزالة أو خدمة لاحقة. يجب أن يتم توصيل الجهاز بأنابيب الغاز أو الغاز المسال وفقاً للوائح الموصوفة السارية، و فقط بعد التأكد من أنه قابل للتكيف مع نوع الغاز المراد استخدامه. وإذا لم يكن كذلك، اتبع التعليمات الموضحة في الفقرة بعنوان "المواءمة مع أنواع مختلفة من الغاز". في بعض الموديلات، يمكن توصيل مصدر الغاز إلى اليسار أو اليمين، حسب الضرورة، لتغيير الوصلة، عكس موضع حامل الخرطوم مع الغطاء واستبدال الجوان (المرفق مع الجهاز). في حالة التوصيل بالغاز المسال، عن طريق الخزان، استخدم منظمات الضغط التي تتوافق مع اللوائح المعمول بها. يجب توصيل مصدر الغاز إلى يسار الجهاز. تأكد من أن الخرطوم لا يمر عبر الجزء الخلفي من الموقد ملامساً للأجزاء الساخنة.

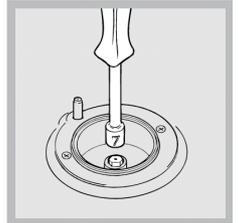
### الملائمة للأنواع المختلفة للغاز

من الممكن مواءمة الجهاز مع نوع غاز آخر غير النوع الافتراضي (يشار إلى ذلك على ملصق التصنيف على الغلاف).

### مواءمة الموقد

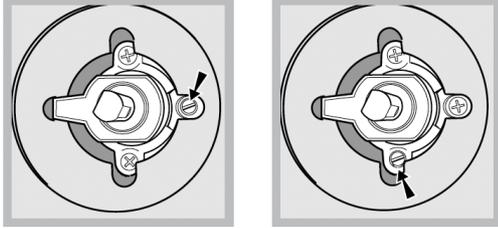
استبدال فوهات شعلات الموقد:

1. قم بإزالة شبكات الموقد وحرك الشعلات من قواعدها.
2. قم بفك مسامير الفوهات باستخدام مفتاح ربط 7 مم (انظر الشكل)، واستبدلها بفوهات مناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر جدول مواصفات الشعلة والفوهة).
3. استبدل جميع المكونات باتباع التعليمات المذكورة أعلاه بترتيب عكسي.



ضبط الحد الأدنى من إعدادات شعلات الموقد:

1. أدر المحبس إلى أدنى موضع.
2. قم بإزالة المفتاح وضبط برغي التنظيم، الذي يتم وضعه داخل أو بجانب خابور المحبس، حتى يصبح اللهب صغيراً ولكنه ثابت.
3. إذا كان الجهاز متصلاً بمصدر غاز مسال، فيجب ضبط برغي التفريجة على الحد الأدنى.
3. أثناء اشتعال الشعلة، قم بتغيير موضع المفتاح بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى والعكس بالعكس عدة مرات، مع التأكد من عدم إطفاء اللهب. بعد الانتهاء من الضبط، أعد إحكام الأجزاء باستخدام شمع إحكام أو مادة مناسبة. لا تتطلب شعلات الموقد تعديل الهواء الأساسي.



بعد ضبط الجهاز، بحيث يمكن استخدامه مع نوع مختلف من الغاز، استبدل ملصق التصنيف القديم بأخر جديد يتوافق مع النوع الجديد من الغاز (تتوفر هذه الملصقات من مراكز المساعدة الفنية المعتمدة).

إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلفاً (أو يختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، فيجب تركيب منظم ضغط مناسب في خرطوم الدخل وفقاً للمواصفات الحالية EN 88-1 و EN 88-2 المتعلقة بموضوع "منظمات الغاز الموجه".

### استبدال فوهات شعلة الفرن ثلاثية الحلقة

1. أزل دعائم الأواني ورافع الشعلات من مكانها. تتكون الشعلة من جزأين منفصلين (انظر الصور).
2. قم بفك مسامير الفوهات باستخدام مفتاح ربط 7 مم. استبدل الفوهات بالموديلات المهيأة للاستخدام مع النوع الجديد من الغاز (انظر الجدول 1). الفوهتان لهما نفس قطر الفتحة.
3. استبدل جميع المكونات من خلال استكمال العمليات المذكورة أعلاه بترتيب عكسي.

• ضبط الهواء الأساسي للشعلات:



لا يحتاج إلى ضبط.

• ضبط الشعلات على الحد الأدنى:

1. أدر المحبس إلى وضع اللهب المنخفض.
2. قم بإزالة المفتاح وضبط برغي الضبط، الذي يتم وضعه داخل أو بجانب خابور المحبس، حتى يصبح اللهب صغيراً ولكنه ثابت.
3. إذا تم ضبط اللهب على الإعداد المنخفض المطلوب، أثناء اشتعال الشعلة، قم بتغيير موضع المفتاح بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى والعكس بالعكس عدة مرات، مع التأكد من عدم إطفاء اللهب.

## جدول مواصفات الشعلة والفوهة

الغاز الطبيعي				الغاز المسال				طاقة حرارية كيلو واط (p.c.s*)		القطر (مم)	الشعلة
G25		G20		التدفق* جرام/ساعة		الفوهة 100/1 (مم)	التفريجة 100/1 (مم)	مخفض	الاسمي		
التدفق جرام/ ساعة	الفوهة 100/1 (مم)	التدفق جرام/ ساعة	الفوهة 100/1 (مم)	**	***	100/1 (مم)	100/1 (مم)				
365	2x 103	314	2x99	236	240	2x 65	61	1.50	3.30	130	لتاج الثلاثي TC
211	104	190	104	143	145	69	30	0.40	2.00	75	متوسطة السرعة (متوسطة) (S)
111	79 T2A	95	78	71	73	50	30	0.40	1.00	55	الشعلة الإضافية (صغيرة) (A)
25 20 30				37 25 45	30-28 20 35			الاسمي (مللي بار) الحد الأدنى (مللي بار) الحد الأقصى			الإمداد قيم الضغط

\* مع الغاز الجاف 15°م 1013 مللي بار  
 \*\* بروبان P.C.S = 50,37 ميغا جول/كجم  
 \*\*\* بيوتان P.C.S = 49,47 ميغا جول/كجم  
 غاز طبيعي G20 P.C.S = 37,78 ميغا جول/م<sup>3</sup>

## استخدام الفرن

## إشعال الشعلات

يشتمل كل مفتاح BURNER (شعلة) على حلقة كاملة توضح قوة اللهب للشعلة المعنية. لتشغيل إحدى الشعلات بالفرن:

1. اضغط على مفتاح BURNER (الشعلة) وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة، بحيث يشير إلى أقصى إعداد للهب.

مع الموديلات ذات مفتاح الإشعال الإلكتروني (X)، اضغط على الزر ثم أدر المفتاح.

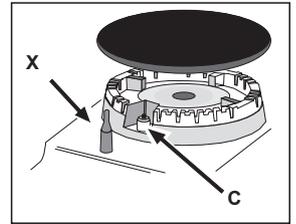
2. اضبط شدة اللهب على المستوى المطلوب من خلال تدوير مفتاح BURNER (الشعلة) عكس اتجاه عقارب الساعة. قد يكون هذا هو الحد الأدنى من الإعداد،

الإعداد الأقصى أو أي موضع بينهما.

إذا كان الجهاز مزوداً بجهاز إضاءة إلكتروني \* (C)، فاضغط على زر الإشعال المميز

بالرمز X، ثم استمر في الضغط على مفتاح BURNER (الشعلة) لأسفل وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة، باتجاه أقصى إعداد للهب، حتى يضيء الموقد.

قد تنطفئ الشعلة عند ترك المفتاح. في حالة حدوث ذلك، كرر العملية مع الاستمرار في الضغط على المفتاح لأسفل لفترة أطول من الوقت.



! إذا انطفئ اللهب عن طريق الخطأ، أطفئ الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله.

إذا كان الجهاز مزوداً بجهاز أمان من انطفاء اللهب (X)\*، فاضغط مع الاستمرار على مفتاح BURNER (الشعلة) لمدة 2-3 ثوانٍ تقريباً للحفاظ على الشعلة مشتعلة ولتفعيل الجهاز.

لإطفاء الشعلة، أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع التوقف •.

تعديل اللهب حسب المستويات

يمكن ضبط شدة اللهب عن طريق المفتاح وفقاً لـ 10 مستويات طاقة من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى باستخدام 5 أوضاع بينية:



ستشير "كليك" إلى التغيير من مستوى إلى آخر عند تدوير المفتاح. يضمن النظام ضبطاً أكثر دقة، ويسمح بتكرار شدة اللهب والتعرف بسهولة على المستوى المفضل لعمليات الطهي المختلفة.

## نصائح عملية حول استخدام الشعلات

لكي تعمل الشعلات بأكثر الطرق كفاءة ممكنة ولتوفير كمية الغاز المستهلكة، يوصى باستخدام المقالي التي لها غطاء وقاعدة مسطحة فقط. يجب أن تكون مناسبة أيضاً لحجم الشعلة.

الشعلة	قطر الإناء (سم)
التاج الثلاثي (TC) / سريع (R)	26 - 24
الشعلة الإضافية (A)	14 - 10
شبه سريع (S)	20 - 16

لتحديد نوع الشعلة، يرجى الرجوع إلى الأشكال الواردة في "مواصفات الموقد والفوهة".

المستوى	طريقة الطهي "موصى به لـ"
3 - 2 - 1	الاحتفاظ بالسخونة الطي الخفيف
5 - 4	الطهي البطيء الطهي لفترة طويلة
7 - 6	الشواء القلي
9 - 8	القلي السريع الشواء
10	التسخين السريع

## 1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

<p><b>الضوء/التسخين المسبق السريع</b> لتشغيل إضاءة الفرن. لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.</p>	
<p><b>الطهي التقليدي</b> لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.</p>	
<p><b>الخبز التقليدي</b> للطهي على رفين كحد أقصى في وقت واحد. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبيز في منتصف عملية الطهي. تنتج هذه الوظيفة طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت.</p>	
<p><b>وظيفة الشواية</b> لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي غراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.</p>	
<p><b>الشواية التربيو</b> شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.</p>	
<p><b>الرف السفلي</b> يمكن استخدام هذه الوظيفة لإنهاء طهي الفطائر المحشوة أو لتغليظ الحساء. استخدم هذه الوظيفة خلال آخر 15/10 دقيقة من الطهي.</p>	
<p><b>إذابة التجمد</b> لإسراع إذابة تجمد الطعام.</p>	
<p><b>التسخين السفلي + المروحة</b> للانتهاء من طهي الطعام بتناسق كبير في السوائل وللحصول على قواعد مقرمشة وذهبية. أيضاً مفيد لتغليظ الصلصات. ضع الطعام على الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن.</p>	
<p><b>البخار</b> توفر الوظائف نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.</p>	
<p><b>طهي بدفع الهواء</b> لطهي أطعمة مختلفة على رفوف متعددة (ثلاثة رفوف كحد أقصى) في وقت واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.</p>	

! الاستخدام الأول للجهاز، قم بتسخين الفرن فارغاً بينما بابه مغلقاً على أقصى درجة حرارة لمدة نصف ساعة على الأقل. تأكد من تهوية الغرفة جيداً قبل إيقاف الفرن وفتح بابه. قد يصدر من الجهاز روائح كريهة نسبياً ناتجة من حرق مواد الحماية المستخدمة أثناء عملية التصنيع.

## استخدام الفرن

1. اختر وضع الطهي المرغوب من خلال إدارة مفتاح الاختيار.  
2. اختر درجة الحرارة المقترحة لوضع الطهي أو درجة الحرارة المرغوبة من خلال إدارة مفتاح الترموستات. يمكنك إيجاد قائمة تلخص أوضاع الطهي ودرجات حرارة الطهي المقترحة في الجدول المعني (انظر جدول الطهي).

يمكن دائماً القيام بالتالي أثناء عملية الطهي:

- تغيير وضع الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار.
- تغيير درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الترموستات.
- ضبط إجمالي وقت الطهي ووقت انتهائه.
- إيقاف الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

! يُحظر وضع أشياء مباشرة على الجزء السفلي من الفرن، سيؤدي هذا لتجنب تلف طبقة المينا.

! ضع الأواني دائماً على الرف (الأرفف) الموردة.

## ضوء مؤشر الترموستات

عند إضاءة ضوء مؤشر الترموستات، يشير إلى أن الفرن يولد الحرارة. ينطفئ ضوء المؤشر عند بلوغ حيز الفرن الداخلي درجة الحرارة المرغوبة. عندئذ يومض الضوء وينطفئ بالتبادل، حيث يشير إلى أن الترموستات مشغلاً ويحتفظ بدرجة الحرارة عند مستوى ثابت.

## ضوء الفرن

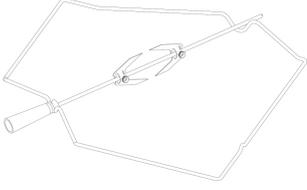
يتم تشغيله من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى أي وضع باستثناء "0". يظل مضيئاً مادام الفرن مشغلاً، من خلال الاختيار باستخدام المفتاح، يتم تشغيل الضوء بدون تفعيل أي من عناصر التسخين.

## البخار+

توفر الوظائف نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.

## الكماليات

طقم السيخ الدوار



صينية الخبز



صينية عميقة

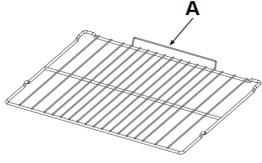


شبكة

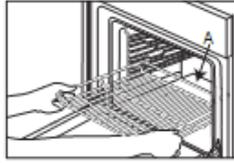


قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

## إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن



شكل 1B



شكل 1A

1. أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، بحيث يكون الجزء البارز "A" متجهاً لأعلى (شكل 1A، شكل 1B)



شكل 2

2. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز، بنفس طريقة إدخال الرف السلكي (شكل 2).

المستوى (رقم L-) والملحقات		المدة (دقيقة)	درجة الحرارة. (م°)	إحماء.	الوظيفة	الوصفة
مربع	L-2	30-50	170	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	كيك مختمر / كيك اسفنجي
مربع	L-2	30-60	160-170	نعم	دفع الهواء	كيك مختمر / كيك اسفنجي
	L-2	0-60	160-180	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
مربع	L-4	0-70	150-170	نعم	CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
	L-2					
	L-3	30-60	150	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	كعك/ بسكويت شورت بريد
	L-5 L-2	30-60	150	نعم	دفع الهواء	كعك/ بسكويت شورت بريد
	L-3	20-50	160-170	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	قطع كيك صغيرة / مافن
	L-4 L-2	30-50	160	نعم	CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)	قطع كيك صغيرة / مافن
	L-6 L-4 L-2	30-50	150-160	نعم	دفع الهواء	قطع كيك صغيرة / مافن
	L-3	20-50	170-200	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	معجنات الشو
مربع	L-4 L-1	20-50	170-200	نعم	CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)	معجنات الشو
	L-2	20-50	170-200	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	معجنات الشو
	L-3	120-200	80-100	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	ميرننجز
مربع	L-4 L-1	120-200	80-100	نعم	CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)	ميرننجز
	L-2	15-50	190-250	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
	L-2	15-50	190-250	نعم	دفع الهواء	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
	L-2	15-50	190-250	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
مربع	L-3	30-60	180	نعم	دفع الهواء	الفتائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
	L-3	15-40	180-210	نعم	CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
مربع	L-3	30 - 65	180 - 200	نعم	الطهي التقليدي	لازانيا / فتائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني

المستوى (رقم L-) والملحقات		المدة (دقيقة)	درجة الحرارة. (م°)	إحماء.	الوظيفة	الوصفة	
		L-3	80-110	190-200	نعم	دفع الهواء	لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
		L-1	50-120	180-190	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
		L-3	50-100	200-230	نعم	الطهي التقليدي	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
		L-3	50-80	190-220	نعم	الطهي التقليدي	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
		L-3	130-170	160 - 180	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	ديك رومي/أوز 3 كجم
		L-3	130-170	160 - 180	نعم	الطهي التقليدي	ديك رومي/أوز 3 كجم
		L-3	20-30	180 - 200	نعم	الطهي التقليدي	سمك فيليه / شرائح ستيك
		L-	10-30	230 - الحد الأقصى	نعم	GRILL (الشواية)	سمك فيليه / شرائح ستيك
		L-3	0-80	220 - 190	نعم	الطهي التقليدي	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)
		L-3	30-60	230 - الحد الأقصى	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)
		L-3	20 - 30	200 - 180	نعم	الطهي التقليدي	جراتان الخضروات
		L-	10-30	230 - الحد الأقصى	نعم	GRILL (الشواية)	جراتان الخضروات
		L-2	15 - 40	180 - 170	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	جراتان الخضروات
		L-4	1 - 2	حد أقصى	'5	GRILL (الشواية)	التوست
		L-4	15-30	حد أقصى	-	GRILL (الشواية)	السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر
		L-3	40 - 80	220 - 190	نعم	الطهي التقليدي	بطاطس محمرة
		L-1	50-100	203 - 200	نعم	TURBO GRILL (الشواية السريعة)	فخذ ضأن/سبقان
		L-5	40 - 80	190 - 180	-	دفع الهواء	وجبة كاملة: تورته بالفواكه (المستوى 5) لازانيا (المستوى 3) قطع اللحم (المستوى 2) خضروات محمرة (المستوى 1)
		L-3					
		L-2					
		L-1					

					الكماليات
صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية الخبيز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السلكية	طبق الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

## برمجة الطهي

يجب اختيار وضع الطهي قبل إجراء البرمجة.

## برمجة مدة الطهي

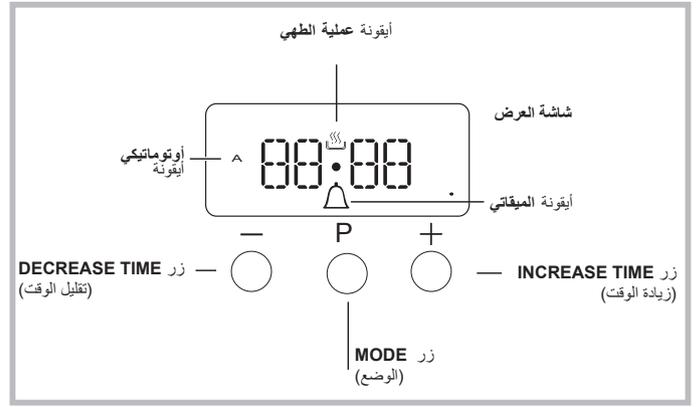
1. اضغط على الزر  $\odot$  عدة مرات إلى أن تومض الأيقونة أو وحدات المدة بشاشة العرض.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط المدة المرغوبة، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيمة بشكل أسرع وأسهل.
3. انتظر لمدة 5 ثوان، بعد ظهور هذه الأيقونة أو بشاشة العرض.
4. عند انقضاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن وتسمع صافرة تنبيه. اضغط على أي زر لإيقاف صافرة التنبيه.
- على سبيل المثال: الساعة الآن 9:00 صباحاً. وتم برمجة وقت مدته 1 ساعة و 15 دقيقة. سيتوقف البرنامج أوتوماتيكياً عند الساعة 10:15 صباحاً.

## إعداد وقت انتهاء لوضع طهي

1. اتبع الخطوات من 1 إلى 3 لضبط المدة كما هو محدد أعلاه.
2. ثانياً، اضغط على الزر  $\odot$  إلى أن يبدأ وميض كلمة END (انتهاء) بشاشة العرض.
3. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط وقت انتهاء الطهي، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيم المرغوبة بشكل أسرع وأسهل.
4. انتظر 5 ثواني أو اضغط على الزر  $\odot$  مرة أخرى، عند بدء عملية الطهي، يكون الرمز  $\text{P}$  مرئياً على الشاشة.
5. عند انقضاء الوقت المضبوط سيتوقف الفرن عن الطهي وتسمع صافرة تنبيه. اضغط أي زر لإيقافه.
- عند إضاءة الأيقونة أو يكون قد تم ضبط البرمجة.
- على سبيل المثال: الساعة الآن 9:00 صباحاً. وقد تم برمجة مدة 1 ساعة. 12:30 تم تحديدها كوقت انتهاء. سيبدأ البرنامج أوتوماتيكياً عند الساعة 11:30 صباحاً.

## إلغاء برنامج

- لإلغاء برنامج:  $\odot$
- اضغط على الزر  $\odot$  حتى وميض الأيقونة المتطابقة للإعداد الذي تريد إلغاءه والأعداد بالشاشة. اضغط على الزر "-" حتى ظهور الوحدات 00:00 بشاشة العرض.
  - اضغط مع الاستمرار على الأزرار "+" و "-"، سيؤدي هذا لإلغاء الإعدادات المختارة مسبقاً، بما في ذلك إعدادات الميقاتي.



## ضبط الساعة

يمكن ضبط الساعة بينما الفرن متوقفاً أو إذا كان مشغولاً، بشرط ألا يكون قد تم برمجة وقت انتهاء دورة الطهي مسبقاً. بعد توصيل الجهاز بمصدر التيار الرئيسي، أو بعد انقطاع التيار، سيبدأ وميض الوحدات 00:00 بشاشة العرض.

1. اضغط على الزر "+" و "-" في نفس الوقت بعدها تومض النقطتان بين الساعات والدقائق.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط الوقت، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيم المرغوبة بشكل أسرع وأسهل.

## تغيير معدل تكرار صافرة التنبيه

يمكن تغيير معدل تكرار صافرة التنبيه من خلال لمس زر "-" بشكل متكرر.

## ضبط منبه الدقائق

- لا تقاطع هذه الوظيفة عملية الطهي ولا تؤثر على الفرن، حيث تستخدم لتفعيل صافرة التنبيه فقط بعد انقضاء مدة الوقت المضبوط.
1. اضغط على الزر  $\odot$  عدة مرات إلى أن تومض الأيقونة  $\text{P}$  والثلاثة وحدات بشاشة العرض.
  2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط المدة المطلوبة، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيمة بشكل أسرع وأسهل.
  3. انتظر لمدة 5 ثوان، في حال الضغط على الزر أكثر من مرة سيظهر حينئذ بشاشة العرض الوقت في وضع عد تنازلي.
- عند انقضاء هذه المدة من الوقت سيتم تفعيل صافرة التنبيه.

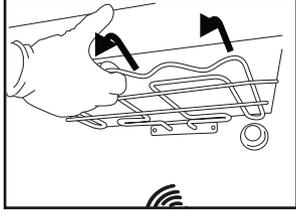
أوقف المفتاح الرئيسي وتأكد من أن الموقد بارد قبل التنظيف.

قبل التشغيل مرة أخرى، تأكد من أن عناصر التحكم جميعها في وضع إيقاف.

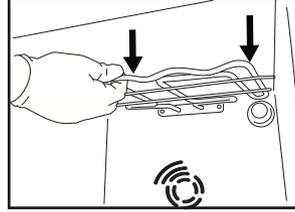
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.  
قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد. لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار. احرص على استخدام القفازات الواقية في أفضل الأعمال. فصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

### تحريك عنصر التسخين العلوي

1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات.
2. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (شكل 1) وأنزله (شكل 2).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



شكل 1



شكل 2

### الأسطح الداخلية

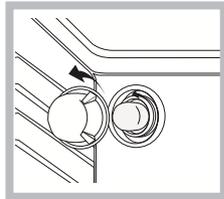
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

### الكماليات

انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

### تغيير اللبنة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللبنة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.



ملاحظة: استخدم لمبات 40 واط/230 فلت من نوع G9 اللبنة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244).  
- لا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبنة.

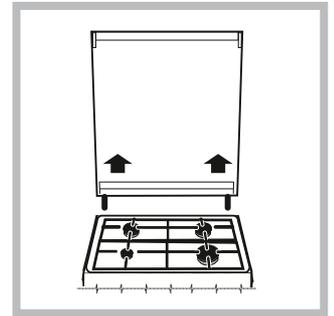
افصل الجهاز من مصدر الإمداد بالكهرباء. احترام البيئة والحفاظ عليها

- وقما أمكن، تجنب التسخين المسبق للفرن وحاول املائها دائماً. افتح باب الفرن قليلاً قدر المستطاع وذلك لأنه يتم فقد الحرارة في كل مرة يتم فتحه. لتوفير كمية كبيرة من الطاقة، قم بإيقاف الفرن من 5 إلى 10 دقائق قبل انتهاء وقت الطهي المحدد الخاص بك واستخدم الحرارة الناتجة من الفرن بشكل مستمر.
- حافظ على نظافة الجوانات وسلامتها لمنع فقد أي حرارة من خلال الباب.
- إذا كان لديك عقد تعريفة كهرباء مؤقت، عندئذ سيسهل خيار "تأخير الطهي" توفير المال من خلال تحويل التشغيل إلى الفترات الزمنية الأقل تكلفة.
- يجب أن تغطي قاعدة الوعاء أو الإناء الخاص بك سطح التسخين.
- إذا كانت صغيرة، سيتم حينئذ إهدار كمية كبيرة من الطاقة وسينتج عن الأوعية التي تغطي طبقة صلبة من البقايا يصعب إزالتها.
- قم بطهي الأطعمة الخاصة بك في أوعية وأواني مغلقة بأغطية محكمة الغلق واستخدم كمية قليلة من الماء قدر الإمكان. وذلك لأن الطهي بدون وضع الغطاء سيزيد من استهلاك الطاقة بدرجة كبيرة.
- استخدم أوعية وأواني مسطحة تماماً.
- عند طهي أي طعام يحتاج وقت طهي طويل، ينبغي عندئذ استخدام وعاء الضغط، حيث يُعجل وقت الطهي بمعدل الضعف ويوفر استهلاك الطاقة بمعدل ثلاثة أضعاف.

### إيقاف الجهاز

افصل الجهاز الخاص بك من مصدر التيار قبل إجراء أي عمل عليه. الغطاء \*

في حالة تركيب الموقد المزود بغطاء زجاج، يجب تنظيف هذا الغطاء باستخدام ماء فاتر. لا تستخدم منتجات كاشطة. يمكن إزالة الغطاء لتنظيف المنطقة خلف الموقد بسهولة. افتح الغطاء بالكامل واسحبه لأعلى (انظر شكل).  
! لا تغلق الغطاء بينما الشعلات مشغلة أو مازالت ساخنة.



### صيانة محبس الغاز

مع مرور الوقت، قد يحدث انسداد لمحابس الغاز أو يصبح من الصعب تدويرها. في حالة ذلك، يجب استبدال المحبس.

### الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. جففها بواسطة قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم المنظفات الأكالة أو الكاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

**تنظيف الفرن بالبخار**

نوصي باستخدام هذه الطريقة لتنظيف الفرن خاصة بعد طهي اللحوم ذات الدهون العالية (المشوية).

تسمح عملية التنظيف هذه بتسهيل إزالة الأوساخ من جدران الفرن عن طريق توليد البخار الذي يتم إنشاؤه داخل تجويف الفرن لتسهيل التنظيف. !

هام! قبل البدء في البخار - التنظيف:

- قم بإزالة أي بقايا طعام ودهون من قاع الفرن.

- قم بإزالة أي ملحقات بالفرن (شبيكات أو اني تجميع القطرات). قم بإجراء

العمليات المذكورة أعلاه وفقا للإجراء التالي:

1. ضع 3000 مل من ماء الشرب في صينية الخبيز في الفرن، وضعها على الرف السفلي. في الموديلات غير المزود بصينية تجميع القطرات استخدم لوح الخبيز وضعه على الحامل في الرف السفلي:

2. اختر وظيفة الفرن الرف السفلي (☺) واضبط درجة الحرارة على 90 ° م؛

3. اتركها في الفرن لمدة 35 دقيقة،

4. اوقف الفرن،

5. بمجرد أن يبرد الفرن، يمكنك فتح الباب لإكمال التنظيف بالماء وقطعة

قماش مبللة،

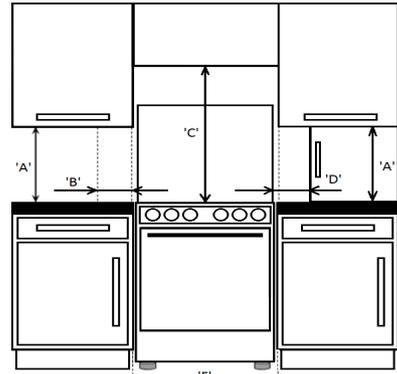
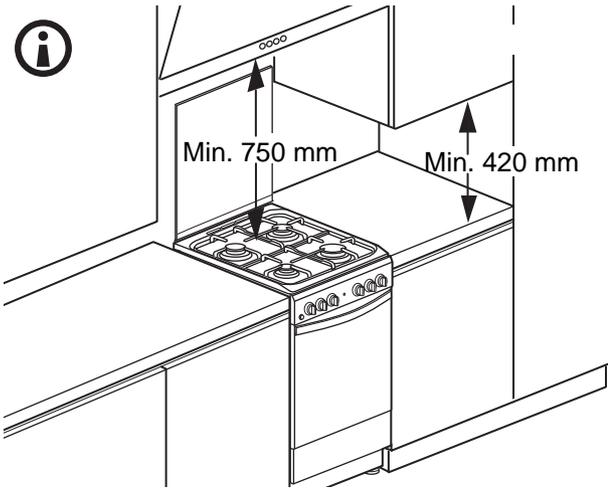
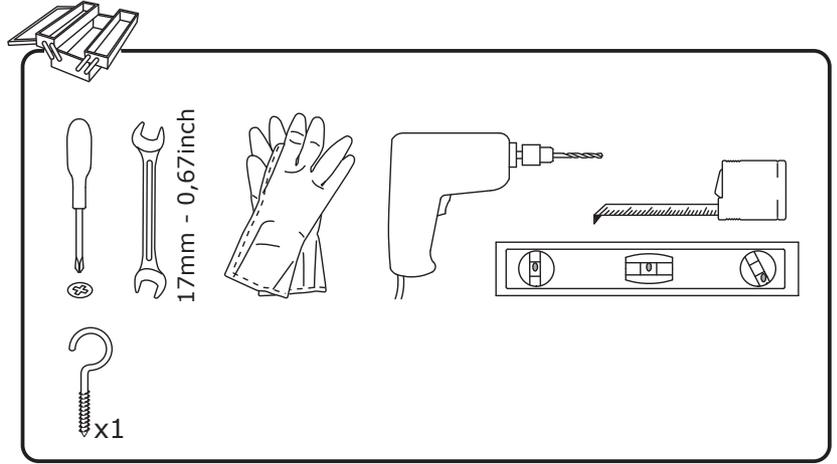
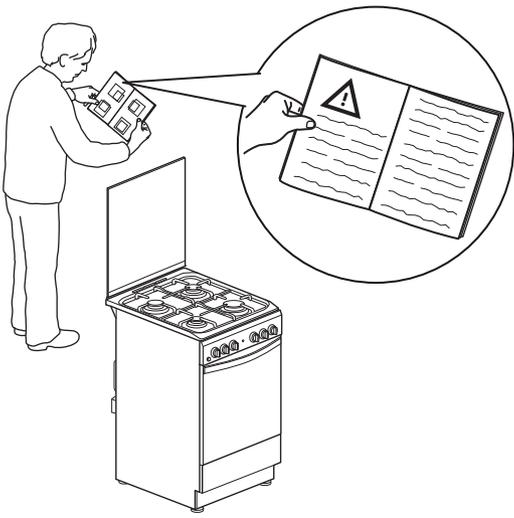
6. قم بإزالة أي مياه متبقية من التجويف بعد الانتهاء من التنظيف

عند الانتهاء من التنظيف بالبخار، بعد طهي الأطعمة الدهنية بشكل خاص، أو

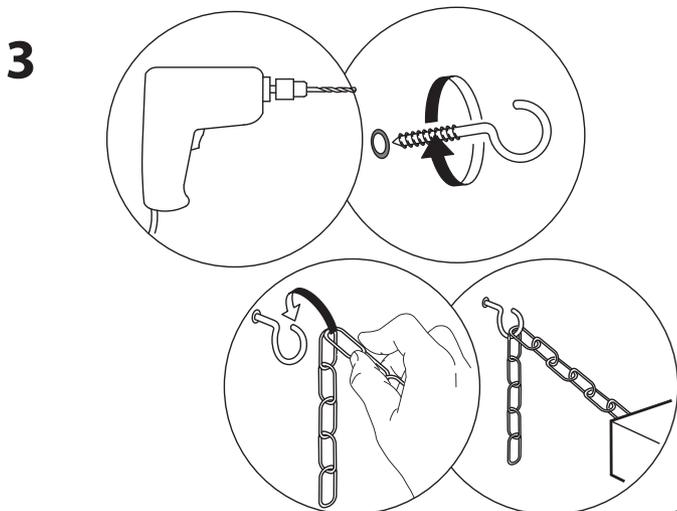
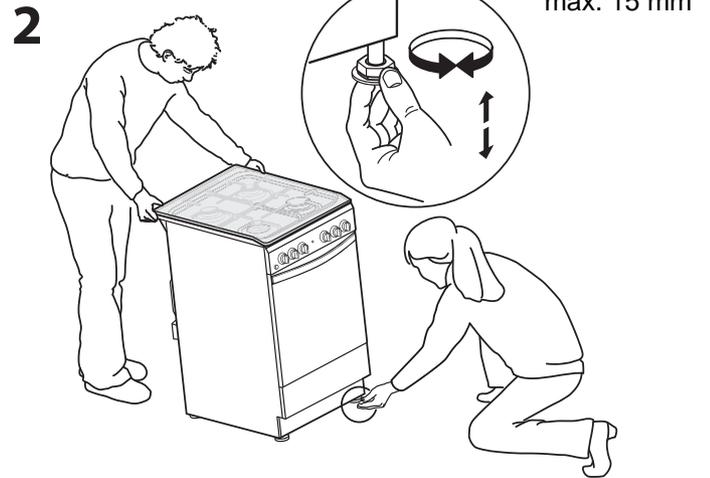
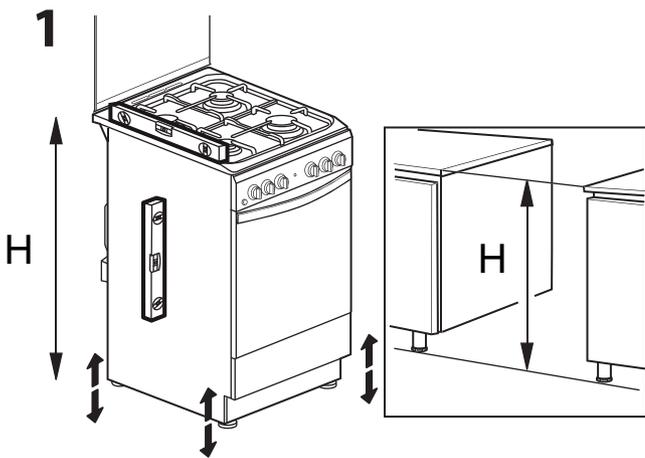
عندما تجد صعوبة في إزالة الدهون، قد تحتاج إلى إكمال التنظيف بالطريقة

التقليدية، الموضحة في الفقرة السابقة. فقط قم بتنظيف الفرن وهو بارد!

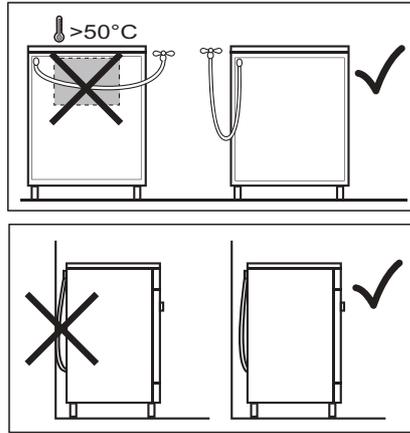
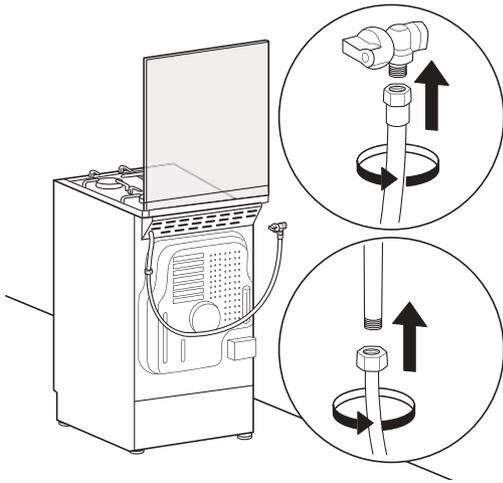




'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



4



5

