

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за употреба



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

**تعليمات الاستعمال**

**INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR INSTALLING,  
USING AND SERVICING OF COOKERS**

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, D'UTILISATION,  
ET D'ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE**

**ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ,  
ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ КУХОННЫХ ПЛИТ**

تعليمات وإرشادات التركيب،  
استخدام وخدمة أجهزة الطهي

ENGLISH	Instructions for use	Page 3-28
FRANÇAIS	Mode d'emploi	Page 29-54
РУССКИЙ	Инструкции по эксплуатации	Страница 55-80
صفحة 28-3	تعليمات وكيفية الاستعمال	عربي

## **CONTENTS**

<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>4-7</b>
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b>	<b>8-9</b>
<b>USER'S INSTRUCTIONS</b>	<b>10-17</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>18</b>
<b>TECHNICAL FEATURES</b>	<b>19</b>
<b>INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER</b>	<b>20-27</b>
<b>AFTER-SALES SERVICE</b>	<b>28</b>

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This manual and the appliance itself provide important safety advices, to be read and observed at all times.

All safety advices give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- **For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.**
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

You have purchased one of our products for which we thank you. We are confident that this new appliance, modern, functional and practical, made with top quality materials, will meet all your demands. This new appliance is easy to use but before installing and using it, **it is important to read this handbook through carefully**. It provides information for a safe installation, use and maintenance. Keep this handbook in a safe place for future reference.

**The manufacturer reserves the right to make all the modifications to its products that it deems necessary or useful, also in your interests, without prejudicing its essential functional and safety characteristics.** The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to printing or transcription errors that may be found in this handbook.

**N.B.:** the pictures shown in the figures in this handbook are purely indicative.

- The installation, adjustments, conversions and maintenance operations listed in section «INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER» must only be carried out by qualified personnel.
- The installation of all-gas and combi appliances must comply with the standards in force.
- The appliance must only be used for its original purpose, that is, cooking for domestic use. Any other use is considered improper and, as such, dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation, maintenance or use of the appliance.
- Once the packaging has been removed from the outer surfaces and the various

inner parts, thoroughly check that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.

- The packaging materials used (cardboard, plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must not be left within easy reach of children because they are a potential hazard source. All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is correctly connected to a suitable earth system, as prescribed by the electrical safety standards. The manufacturer disclaims all responsibility if these instructions are not followed. Should you have any doubts, seek the assistance of a qualified person.
- Before connecting the appliance ensure that the rating plate data corresponds to that of the gas and electricity supply (see section «TECHNICAL FEATURES»).

**The use of any electrical appliance requires certain fundamental rules to be observed:**

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not pull the power cable to unplug the appliance from the mains socket.
- Do not leave the appliance exposed to the atmosphere (rain, sun, etc.).

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

The oven door glass and the accessible

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds young children should be kept away.

Young children should be supervised to ensure that they not play with the appliance.

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

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

**WARNING:** In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing over the open oven door, or too high weights are leant on the open oven door, two chains must be screwed on the back on the cooker and fixed to the wall with hooks. Ensure the chains are taut. Please refer to instructions for installation. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch of the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. Never use sponges or abrasive products, and solvents to remove stains or adhesives on the painted or stainless steel surfaces.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean a hob, oven or range.
- The appliance is to be placed directly on the floor and shall not be mounted on a base.
- Keep the appliance clean. Food residues can be a fire hazard.
- When the oven is not in use, do not use it to store foodstuffs or containers: if it is accidentally turned on, it can cause damage and accidents.
- If an electrical socket near the appliance is used, ensure that the cables of any other electrical appliances do not come into contact with the oven and are at a sufficient distance from the hot parts of the oven.
- After using the appliance ensure that all the controls are in the off or closed position, and check that the "0" on the knob corresponds with the symbol "•" printed on the front panel.
- **Before carrying out any kind of cleaning, adjustment, conversion or maintenance operation, disconnect the appliance from the electricity supplies.**
- In case of problems and/or malfunction, turn off the appliance and disconnect it from the mains electricity supplies, Do not attempt to tamper with it. Any repairs, or adjustments must be carried out exclusively by qualified personnel. For this reason, we recommend that you to contact your nearest Service Centre specifying the model of your appliance

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

and the type of problem.

The appliance was designed and made in accordance with the European standards listed below:

=>EN 30-1-1, EN 30-2-1 and EN 437 plus subsequent amendments (gas)



=>EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 (electrical) plus relative amendments

The appliance complies with the prescriptions of the European Directives as below:

=>2006/95 EC concerning electrical safety (BT).

=>2004/108 EC concerning electromagnetic compatibility (EMC).

=>2009/142/ EC concerning gas safety.

Oven accessories that could come into contact with foodstuffs are made with materials that comply with the provisions of the 89/109 EC directive dated 21/12/88.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.

The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.

Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the

environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

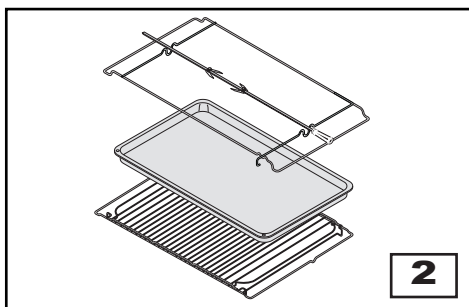
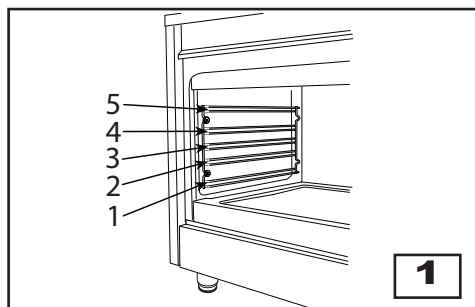
### PRESENTATION

This cooker is fitted to a hob and an oven on gas.

Each knob on the front panel has a diagram above and it is showing to which burner it refers. The combination of the different sized burners offers the possibility of various types of cooking.

The oven walls are fitted with various runners (fig. 1) on which the following accessories can be placed. **Supply and quantities vary from model to model (fig. 2):**

- oven shelf rack
- drip tray
- set spit motor






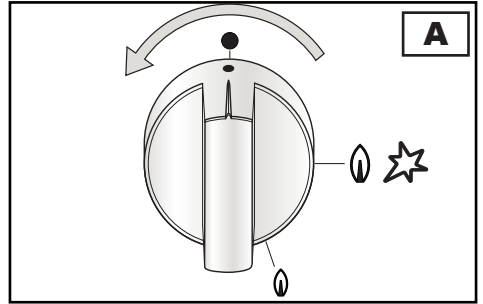
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## DESCRIPTION OF THE CONTROLS

### HOB GAS BURNER KNOB (A)

By rotating the knob in an anticlockwise direction, the following symbols appear:

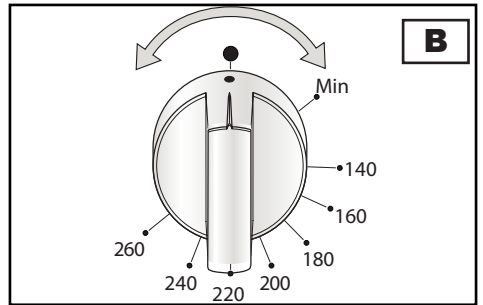
- 0 = Closed position
-   = "Full on" position
-  = "Reduced rate" position



### GAS OVEN THERMOSTAT KNOB (B)


By rotating the knob in an anticlockwise direction, the following functions appear:

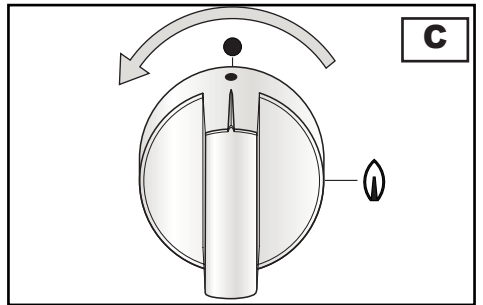
- = Closed position
- from Min. to Max (260°C) = Oven temperatures



### GAS GRILL KNOB (C)

By rotating the knob in an anticlockwise direction, the following symbols appear:

- = Closed position
-  = "Full on" position

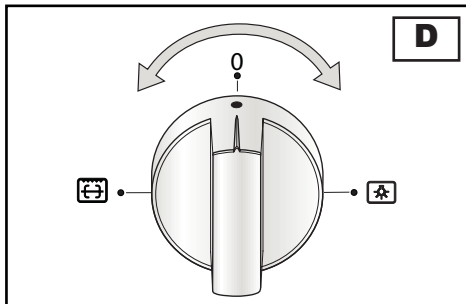


### RED WARNING LIGHT

If present, when lit it indicates that one or more of the hob electric plates is on.

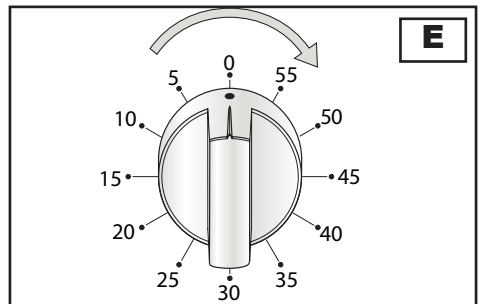
### LIGHT AND ROTISSERIE COMMUTATOR KNOB (D)

By turning the knob clockwise or anti clockwise we will find the following symbols.



### TIMER (E)

To set cooking time, first wind the timer up by turning it completely once from left to right and then back to the number of minutes you want. The timer will ring when the set time has elapsed.



# USER'S INSTRUCTIONS

## HOB: GENERAL NOTES ON SAFETY

When a gas cooker is being used it produces heat and humidity in the room where it is installed. For this reason the room must be well ventilated, keeping the natural ventilation openings free and switching on the mechanical aeration system (suction hood or electric fan, see «VENTILATION and LOCATION AND AERATION» paragraph) If the cooker is used for a long time additional aeration may be necessary, for instance, opening a window, or a more effective aeration by increasing the power of the mechanical system if there is one.

## LIGHTING THE BURNERS

**N.B. Burners are equipped with safety thermocouples and can only be ignited with the knob at the «Full on» position Once a burner has been lit, keep the knob pressed for about 10 seconds.**

### Automatic electric ignition of burners

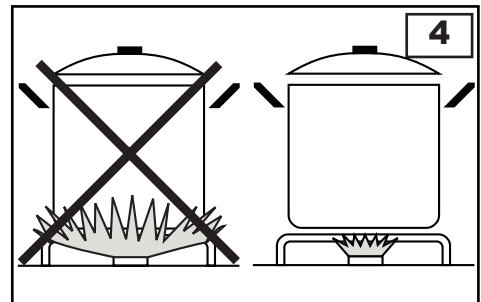
Push lightly the knob corresponding to the burner you wish to use and turn counterclockwise to the "Full on" position, then depress the control knob. Automatically the ignition spark shoots. Matches can be used to light the burners in a blackout.

### Optimum use of the burners

To get the maximum yield with the minimum consumption of gas it is handy to keep the following points in mind:

- Once the burner has been lit, adjust the flame according to your needs.
- Use an appropriately sized pan for each burner (see the table below and fig. 4).
- When the content of the pan start to boil, turn the knob down to "Reduced rate position" (small flame).
- Always put a lid on the pan.

Burners	Ø pan cm
Ultrarapid	22÷24
Rapid	20÷22
Semi-rapid	16÷18
Auxiliary	12÷14



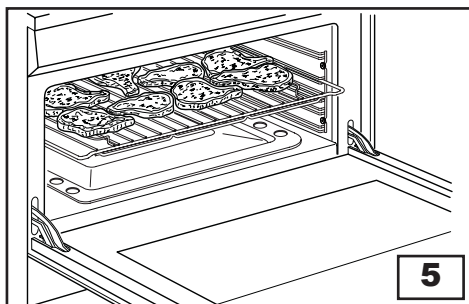
## USER'S INSTRUCTIONS

### OVEN: GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not leave the oven unsupervised during use. Ensure that children do not play with the appliance.
- Always keep the appliance lid open when using the oven, in order to prevent overheating.
- Always grip the centre of the oven door when opening. Do not practice excessive pressures on the door when it is open.
- Do not worry if condensation forms on the door and on the internal walls of the oven during cooking. This does not compromise its efficiency.
- When opening the oven door, be very careful of scalding vapours.
- Use oven gloves to insert or remove containers from the oven.
- When inserting or removing food from the oven, check that excess juices do not overflow onto the oven base (oils and fats are highly inflammable when overheated).
- Use containers that will resist the temperatures indicated on the thermostat knob.
- For good results during cooking, we strongly recommend not to cover the base of the oven or the grill with aluminium foil or other materials.
- When grilling always put a little water in the grill pan. The water prevents the grease from burning and from giving off bad smells and smoke. Add more water during grilling to compensate for evaporation.
- After using the appliance ensure that all the controls are in the off position.
- **WARNING!!!** During and after use, the oven door glass and the accessible parts can be very hot, therefore keep children away from the appliance.

### IMPORTANT!!

- **Always keep the oven door closed during baking.**
- **If the cooker is not fitted with the control knobs shield, the gas grilling operation MUST be done keeping CLOSE the oven door.**



## USER'S INSTRUCTIONS

### HOW TO USE GAS OVEN AND GRILL

**The oven and grill burner are fitted with a safety thermocouple so, once the burner has been lit, keep the knob pressed for about 15 seconds. If, at the end of this time, the burner fails to light, release the knob and wait at least 1 minute before trying again. Should the burner turn out accidentally, turn the knob round to the closed position and wait at least 1 minute before lighting it again.**

### USING THE COMBINATION MODE

When using the combination mode, please note the following points:

- The temperature marked on the oven control knob only applies to conventional heating. When the combination mode is used, the temperature in the oven is higher than the temperature which was set on the control knob.

For switch ON the combination mode, follow the sequence:

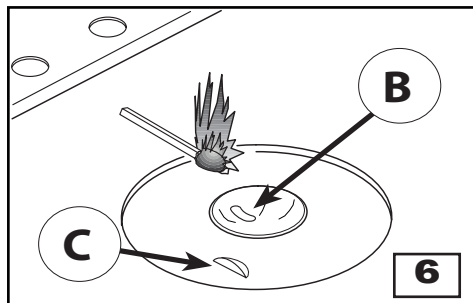
1. Open the oven door.
2. Switch ON the grill burner by pressing the grill control knob and turn it anticlockwise to its maximum position. The gas burner ignites: keep the grill control knob pressed for a few seconds until the flame stabilizes.

3. Softly close the oven door.
4. Open the oven door after 10 minutes.
5. Press the oven control knob, turn it anticlockwise to maximum position and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilized, then softly close the oven door.
6. Using the oven control knob, set the desired temperature.
7. Allow the oven to heat up for 15 minutes, before place the food to be cooked inside.

### AUTOMATIC ELECTRIC IGNITION OF OVEN BURNER

Open the oven door push and turn the oven knob counterclockwise until it reaches to the maximum temperature position. Automatically the ignition spark shoots. Matches can be used to light the burners in a blackout; placing a lighted match to the burner through the hole (B) (fig. 6).

**After the oven burner has been lit (check through the opening (B) (fig. 6) that it has ignited), adjust the temperature according to your needs.** Close the door gently so the flames will not blow out and wait 15 minutes before putting any food in to cook. Our oven can cook all foods (meat, fish, bread, pizza, cakes, etc.).






## USER'S INSTRUCTIONS

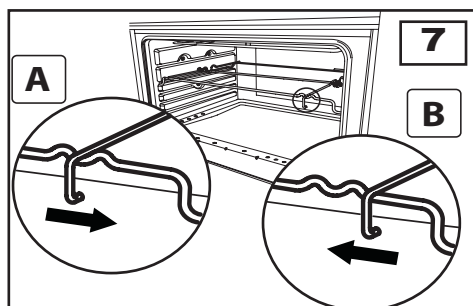
### AUTOMATIC ELECTRICAL IGNITION OF GRILL BURNER

Open the oven door push and turn the oven knob clockwise to the **grill** position. Automatically the ignition spark shoots. Matches can be used to light the burners in a blackout.

**After igniting the grill burner**, place the food to be cooked on the oven shelf rack (fig. 5) or on the spit (fig. 7). Follow the instructions in the paragraph "USEFUL COOKING TIP" and in the "GRILLING TABLE". In addition to grilling, the grill burner can also be used to lightly brown cooked foods.

### HOW TO USE THE SPIT (fig.7)

- Place the chicken or piece of meat to roast firmly between the two forks on the spit and make sure it is evenly balanced to prevent straining the motor.
- Rest the spit on the support introducing the end in the seat and unscrew and remove the hand grip from the spit.
- Fit support into the runner number four (starting from the bottom), minding the lever is in position B. Insert its end into the relative motor coupling, moving the lever to position A
- Close the oven door, turn the oven knob on the symbol . When the grill turns on, the spit turn too.
- Once the cooking is finished, remove the spit, moving the lever to position B
- **Always use the drip pan to catch the gravy, as indicated in the paragraph "USEFUL COOKING TIPS".**



# USER'S INSTRUCTIONS

## USEFUL COOKING TIPS

### Cakes and bread:

- Heat the oven for at least 15 minutes before you start cooking bread or cakes.
- Do not open the door during baking because the cold air would stop the yeast from rising.
- When the cake is cooked turn the oven off and leave it in for about 10 minutes.
- Do not use the enamelled oven tray or drip pan, supplied with the oven, to cook cakes in.
- How do you know when the cake is cooked? About 5 minutes before the end of cooking time, put a cake tester or skewer in the highest part of the cake. If it comes out clean the cake is cooked.
- And if the cake sinks? The next time use less liquids or lower the temperature 10°C.
- If the cake is too dry: Make some tiny holes with a toothpick and pour some drops of fruit juice or spirits on it. The next time, increase the temperature 10°C and set a shorter cooking time.
- If the cake is too dark on top: the next time put the cake on a lower shelf, cook it at a lower temperature and longer.
- If the top of the cake is burnt: cut off the burnt layer and cover with sugar or decorate it with cream, jam, confectioner's cream, etc..
- If the cake is too dark underneath: the next time place it on a higher shelf and cook it at a lower temperature.
- If the cake or bread is cooked nicely outside but is still uncooked inside: the next time use less liquids, cook at a lower temperature and longer.
- If the cake will not come out of the tin: slide a knife around the edges, place a damp cloth over the cake and turn the tin upside down. The next time grease the tin well and sprinkle it with flour or bread crumbs.
- If the biscuits will not come away from the baking tray: put the tray back in the oven for a while and lift the biscuits up before they cool. The next time use a sheet of baking parchment to prevent this happening again.

### Meat:

- If, when cooking meat, the time needed is more than 40 minutes, turn the oven off 10 minutes before the end of cooking time to exploit the residual heat (energy saving).
- Your roast will be juicier if cooked in a closed pan; it will be crispier if cooked without a lid.
- Normally white meat, poultry and fish need medium temperatures (less than 200°C).
- To cook "rare" red meats, high temperatures (over 200°C) and short cooking times are needed.
- For a tasty roast, lard and spice the meat.
- If your roast is tough: the next time leave the meat to ripen longer.
- If your roast is too dark on top or underneath: the next time put it on a higher or lower shelf, lower the temperature and cook longer.
- Your roast is underdone? Cut it in slices, arrange the slices on a baking tray with the gravy and finish cooking it.

### Grilling:

- Sparingly grease and flavour the food before grilling it.
- Always use the grill pan to catch the juices that drip from the meat during grilling (fig. 5-7).
- Always put a little water in the drip pan. The water prevents the grease from burning and from giving off bad smells and smoke. Add more water during cooking because it evaporates.
- Turn the food half way through cooking.
- If you are grilling fatty poultry (goose) pierce the skin so the fat can drip away.

**The aluminium can be easily corroded if it comes into contact with organic acids present in the foods or added during baking (vinegar, lemon juice). Therefore it is advised not to put directly the foods on aluminium or enamelled trays, but ALWAYS use the proper oven paper.**

# USER'S INSTRUCTIONS

## COOKING/BAKING TABLE

FOODS	Weight kg	Position of the oven shelf from the bottom	Temperature in °C	Cooking time in minutes
<b>CAKES</b>				
Angel Cake	0.8	2	190	56
Fruit Cake	0.8	2	220	35-40
Almond Cake	0.8	2	200	40-45
Chocolate Cake	0.8	2	190	30-40
<b>PASTRIES</b>				
Biscuits in general		2	190	15
Brioches		2	190-220	25-35
Puff pastry		2	250	10-15
Shortcrust pastry		2	235	20
<b>BAKED PASTE</b>				
Lasagne	2.5	3	210-225	55-65
Cannelloni	2.5	3	210-225	55-65
<b>PIZZA</b>				
	1	3	225-Max	25-30
<b>BREAD</b>				
	1	3	225-Max	20-25
<b>MEAT</b>				
Roast beef	1	2	220	20-25
Roast veal	1	2	220	60-80
Roast lamb	1	2	220	40-50
Roast pork	1	2	220	60-80
<b>GAME</b>				
Roast hare	1	2	225-Max	40-50
Roast pheasant	1	2	225-Max	45-60
Roast partridge	1	2	225-Maxi	45-60
<b>POULTRY</b>				
Roast turkey	1	2	235	50-60
Roast chicken	1	2	235	40-50
Roast duck	1	2	235	45-60
<b>FISH</b>				
Baked fish	1	2-3	200-220	15-25
Casserole fish	1	2-3	190-220	15-20

The values given in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. This table gives cooking times on only one shelf. If you are cooking with a fan oven and you are using more than one shelf (placing the shelves on the 2nd and 4th position or on the 1st and 3rd position) cooking time will be about 5 to 10 minutes longer.

## GRILLING TABLE

FOODS	Weight kg	Position of the oven shelf from the bottom	Cooking time in minutes	
			1st side	2nd side
<b>MEAT</b>				
Chop	0,50	5	15	15
Beefsteaks	0,15	5-6	5	5
Half chicken (each half)	1	5-6	25	25
<b>FISH</b>				
Trout	0,42	5-6	18	18
Sole	0.20	5-6	10	10
<b>BREAD</b>				
Toast		5-6	2-3	2-3
<b>SPIT</b>				
<b>CHICKEN</b>	1.3		60-80	

The values given in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. In particular, temperatures and times for grilling meat will greatly depend on the thickness of the meat and on personal tastes.

# USER'S INSTRUCTIONS

## CLEANING AND MAINTENANCE

To keep the surface of the hob and the various components in pristine condition (grill, enamelled covers, burner heads and flame diffusers, it is very important to wash them in warm soapy water, rinse and dry them well after each use.

**Do not** leave vinegar, coffee, milk, salty water or the juice of lemon or tomato on enamelled surfaces for any length of time.

### WARNINGS

- Check that the heads burners and the relative burner caps, are correctly positioned in their housings (fig. 8).
- Take care not to disturb the ignition spark plugs or flame failure devices.
- If you find a tap is difficult to open or close do not force it but call for technical assistance urgently.

### STRUCTURE

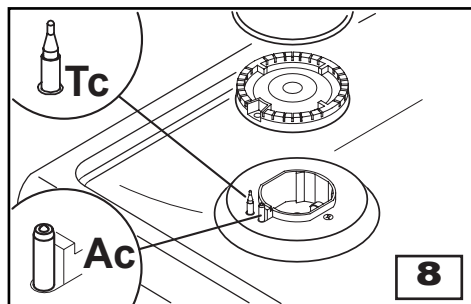
All the cooker parts (in enamelled or painted metal, steel, or glass) should be cleaned frequently with warm soapy water and then rinsed and dried with a soft cloth.

### OVEN CAVITY

**Do not spray or wash the thermostat bulb with acid based products (check the product label before use).**

**The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect cleaning.**

The oven cavity should be cleaned after each use to remove cooking residuals and or grease or sugar which, if burnt on when the oven is used again, will form deposits or unremovable stains as well as unpleasant smells.



To maintain the shine of the enamelled parts, clean them with warm soapy water, rinse and dry them thoroughly. ALWAYS wash the accessories used.

## OVEN DOOR REMOVAL (for certain models)

The oven door can be removed to give easier access to the oven when cleaning.

To remove, proceed as follows:

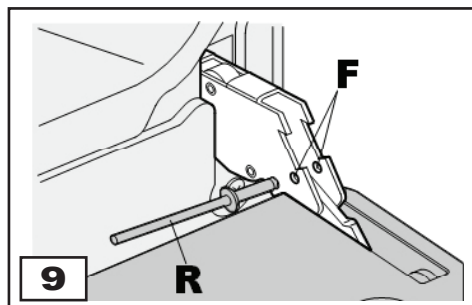
- Open the oven door and insert rivet or nail (R) in the hole (F) of the hinge (fig. 9).
- Partially close the door, forcing it upwards at the same time to free stop tooth and hinge sector.
- Once the hinge is free, pull the door forwards tilting it slightly upwards to free sector.
- To reassemble proceed in the reverse order, paying attention to the correct position of sectors.

## REPLACING THE OVEN LAMP (fig.10)

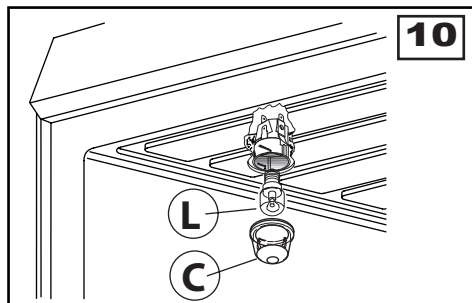
**Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**

In the event one or both oven lamps need replacing, the new lamps must comply with the following requisites: 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - and must be resistant to high temperature (300°C).

Turn glass protection cap (C) counterclockwise and change the lamp. Re-fit the cap, screwing it back in a clockwise direction.



## USER'S INSTRUCTIONS



### OVEN SEAL

The oven seal guarantees the correct functioning of the oven. We recommend you:

- clean it, avoiding abrasive tools or products.
- check its state now and then.

**If the oven door seal has become hard or is damaged, contact our Service Centre and avoid using the oven until it has been repaired.**

### SELF-CLEANING PANELS (Depending of the model)

Oven walls are protected by panels coated with a grease-proof, microporous enamel that absorbs and eliminates splattering during baking.

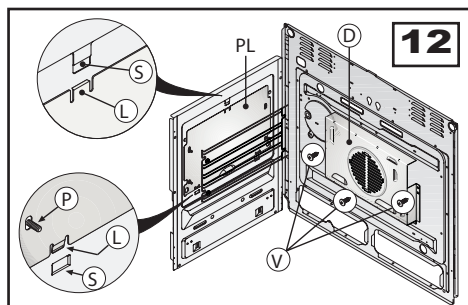
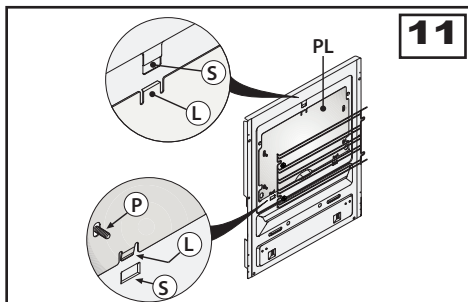
If there is a lot of liquid or grease, dry immediately with a damp sponge and heat the oven for 2 hours on the maximum thermostat position. Wait for the oven to cool down and then go over it again with a damp sponge. If you are unable to remove all the substances, repeat the above procedure.

It is, however, advisable to periodically remove the panels and wash them with warm soapy water and dry them with a soft cloth.

To remove them follow these instructions:

- Extract the side grids as indicated in the previous paragraph.
- Remove both side panels (PL) (fig. 11).
- Remove back panel by unscrewing respective locking screws (V) (fig. 12).
- Repeat previous operations in reverse order to replace all elements.

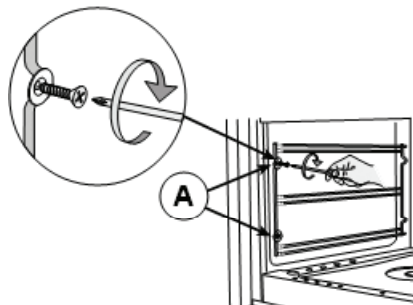
**IMPORTANT!!** Position both side panels (PL) by taking the locking pin (L) out of the hole (S) (fig. 11).



### OVEN SIDE GUIDE RAILS

For an effective cleaning of the oven side-guide rails, these can be extracted unscrewing the screws which hold the washers (A).

To fit the rails back in their place, fix the screws and the washers with screwdriver



## TROUBLESHOOTING

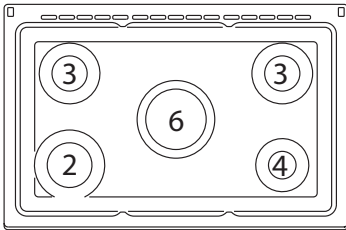
Some of the problems occur because of simple maintenance oversights or operation mistakes and can easily be resolved without having to call for technical assistance.

PROBLEM	REMEDY
The appliance is not working	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the gas cock is open</li><li>• Check the plug is in</li><li>• Check that the knobs are set correctly for cooking and then repeat the operations given in the handbook</li><li>• Check the electrical system safety switches (RCD). If there is failure in the system call an electrician in.</li></ul>
The thermostat is not working	<ul style="list-style-type: none"><li>• Call our Service Centre</li></ul>
The oven light does not switch on	<ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the lamp is firmly screwed in place</li><li>• Buy a lamp for high temperatures at one of our Service Centre and fit it following the instructions given in the paragraph «<b>REPLACING THE OVEN LAMP</b>».</li></ul>

# TECHNICAL FEATURES

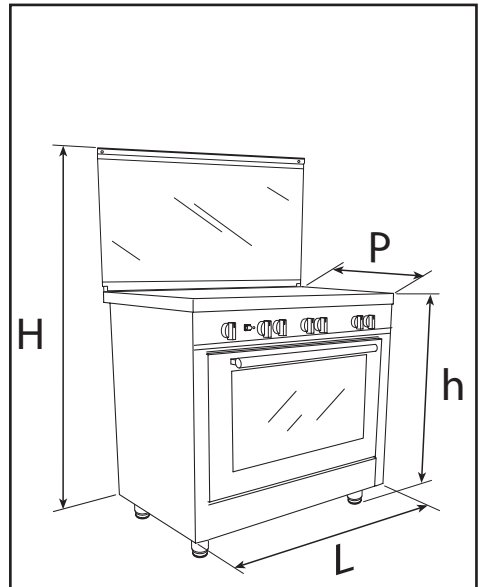
## BURNER DISPOSITION ON THE HOB

BURNERS		Operating Pressure Gas	Rate	Diameter Injectors Sabaf	Heat Input W	Air Reg. Sleeve Opening	BY-Pass
N.	DENOMINATION	mbar	g/h	1/100 mm	Max	"X"mm	1/100 mm
2	Rapid	GPL 30 Natural gas 20	218	88 117-Y	3000 3000	Complete	44
3	Semi-rapide	GPL 30 Natural gas 20	131	68 98-Z	1800 1800	Complete	34
4	Auxiliary	GPL 30 Natural gas 20	73	51 75-X	1000 1000	Complete	28
6	Ultrarapid central	GPL 30 Natural gas 20	276	98 135-K	3800 3800	Complete	65
7	Oven	GPL 30 Natural gas 20	364	108 161	5000 5000	3	55
8	Grill with separated control	GPL 30 Natural gas 20	247	92 142	3400 3400	3.5	



### OUTSIDE COOKER DIMENSIONS

Cooker TYPE	96-Z
height H / mm	1447 ÷ 1502
height h / mm	857 ÷ 912
width L / mm	900
depth P / mm	600



ELECTRIC COMPONENTS Description	Nominal data
Oven lamp	15 W - E 14 - T 300
Spit motor	4 W
Supply cable for all-gas cooker	H05 RR-F 3 x 0.75 mm <sup>2</sup>

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## TECHNICAL INFORMATION

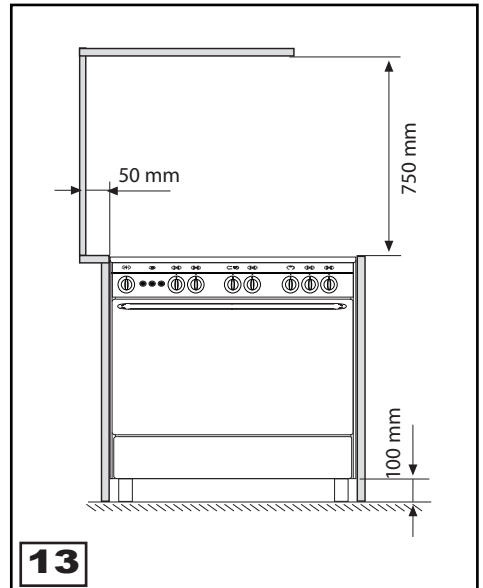
- The installation, adjustments, conversions and maintenance operations listed in this part must only be carried out by qualified personnel. The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation of the appliance.
- The safety and automatic adjustment devices of the appliances may, during its life, only be modified by the manufacturer or duly authorised supplier.
- In accordance with the gas standard, the all-gas and combi appliances is "class 2 subclass 1" (recessed fig. 13) and, as such, must comply with the clearances specified in figure and consequently any side walls must be no higher than the work top.
- The walls adjacent to and surrounding the appliances must be able to withstand an temperature of 95°C.
- The installation of all-gas and combi appliances must comply with the standards in force.
- This appliance is not connected to a flue for discharge of the combustion products; therefore, it must be connected in compliance with the above mentioned installation rules. Particular attention must be paid to the instructions given below for ventilation and aeration.

## INSTALLATION

### UNPACKING YOUR COOKER

- Once the wrapping has been removed from the outer surfaces and the various inner parts, thoroughly check that the appliance is in perfect condition.  
If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.
- Some parts mounted on the appliance are protected by a plastic film. This protection must be removed before using the appliance. We recommend slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.
- Do not move the appliance by the handle.

**The packaging materials used (cardboard, bags, polystyrene foam, nails etc.) must not be left anywhere within easy reach of children as they are a potential hazard source.**





## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

### VENTILATION

The appliance should not be installed in a room of volume less than 20 m<sup>3</sup>.

The quantity of air necessary is that required for a regular combustion of the gas and for the ventilation of the room. The natural flow of air must be direct through permanent openings in the walls of the room that open directly to the outside with a minimum cross section of 100 cm<sup>2</sup> (fig. 14). These openings must be positioned so they cannot be obstructed.

Indirect ventilation is also allowed by taking air from adjacent rooms to the one to be ventilated, strictly complying with the prescriptions of the standards in force.

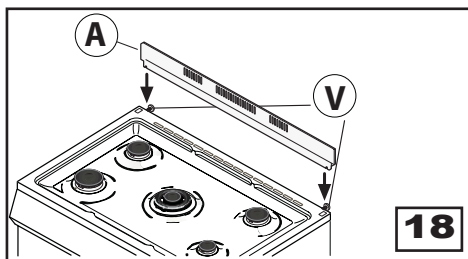
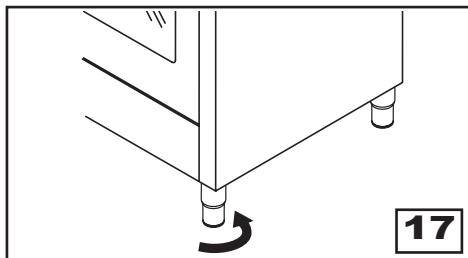
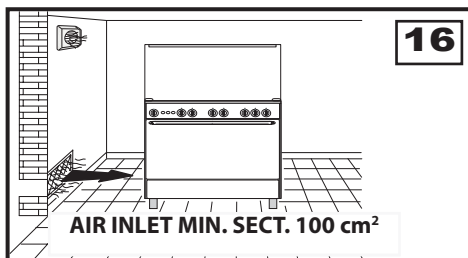
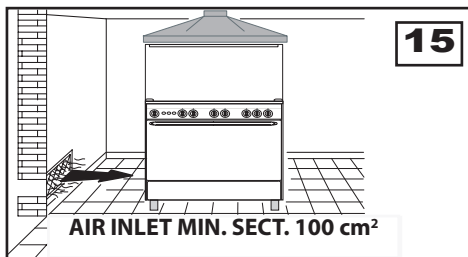
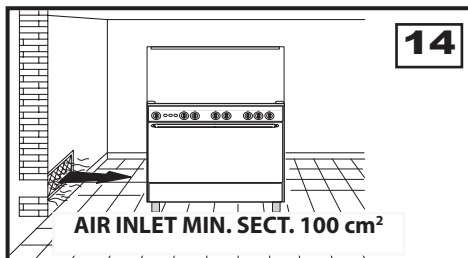
### LOCATION AND AERATION

Gas cookers must always discharge the products of combustion and the moisture through hoods connected to flues or directly to the outside (fig. 15). If it is impossible to use a hood, a fan installed on the window or wall, facing the outside, is allowed and should be switched on each time the appliance is used (fig. 16) provided the rules and regulations in force relating to ventilation.

### POSITIONING THE COOKER

The appliances are fitted with the following parts to enable them to be correctly positioned:

- **Adjustable feet**, to be fitted to the appliance, which allow the height of the cooker to be aligned with other kitchen furniture. A kit made of skirts, screws and feet is supplied to install on cooker (fig.17).
- **Backguard**. The cookers which are equipped with this accessory, leave of the factory with this particular inserted inside the drawer below the oven. In order to install the backguard, it is necessary to loosen the screws positioned on the back of the hob and then to fix the backguard as indicated in figure 18.
- **The socket or the switch must be accessible once the appliance is installed.**



# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## SECURING THE COOKER TO WALL (fig. 19)

**Note:-** The installation of the chain provided is for safety reasons, it must be installed as indicated below.

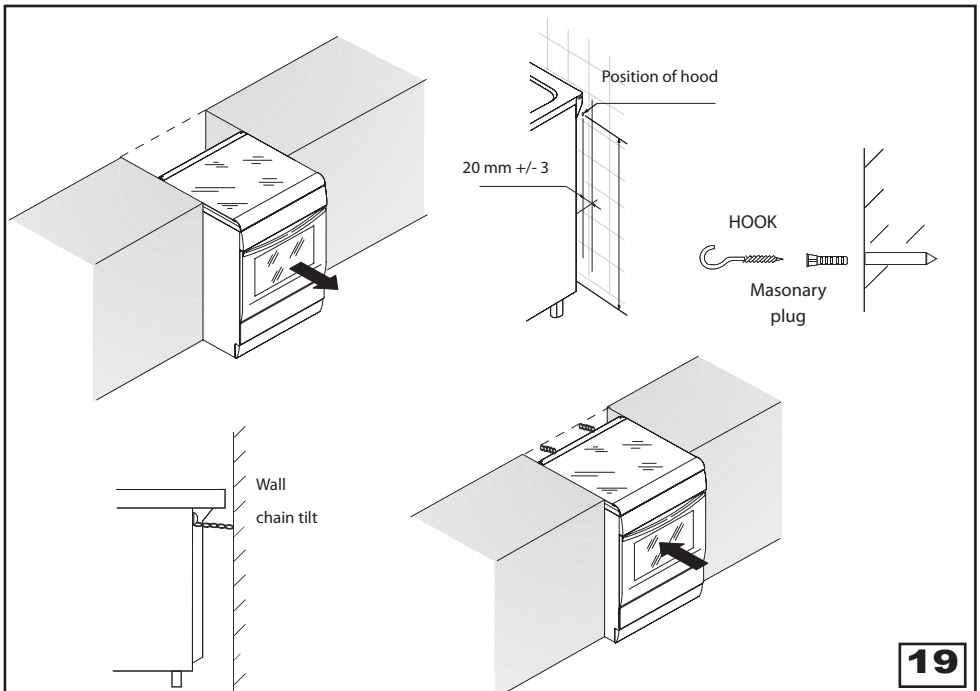
To prevent the cooker tipping forwards in the event of children standing on the oven door or where users put extreme weight on the door when in open position, two chains MUST BE fixed to the back of the oven which should at all times be secured to the threaded pins. The threaded pins should be secured to the wall at the back of the cooker.

**Assembly instructions** - Secure threaded pins into wall immediately behind and to the left-hand side about 770 mm from the floor.

**Finished fixing the chains must be stretched**

## GAS CONNECTION

Before connecting the appliance check that the data on the rating plate affixed to the cooker, correspond to those of the gas mains. A label on the back of this handbook and at the back of the cooker gives the appliance adjustment conditions, that is, the type of gas and operating pressure. Once the cooker is installed, check there are no leaks using a soapy solution (never a flame).



## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

**The appliance's gas inlet fitting is a threaded 1/2" male cylindrical type, in compliance with the UNI-ISO 228-1 standards. If gas is distributed through ducts** the appliance must be connected to the gas mains with:

- a rigid steel pipe, in accordance with standards, whose joints must be made using threaded fittings in accordance with the UNI-ISO 7/1 standard. The use of hemp with suitable adhesives or Teflon tape as a sealant is allowed.
- copper pipe, in accordance with the standard, whose joints must be made using sealed fittings in accordance with the standard.
- a flexible stainless steel, seamless pipe in accordance with the standard, with a maximum 2 metre extension and seals in accordance with the standard.
- a flexible rubber hose in accordance with the standard, with an 8 mm diameter for LPG and 13 mm for natural gas or town gas, maximum 1500 mm in length, firmly secured to the hose fitting with a safety clamp as per the standard.

**If the gas is supplied directly from a gas cylinder**, the appliance, fed by a pressure regulator in accordance with the standard, must be connected:

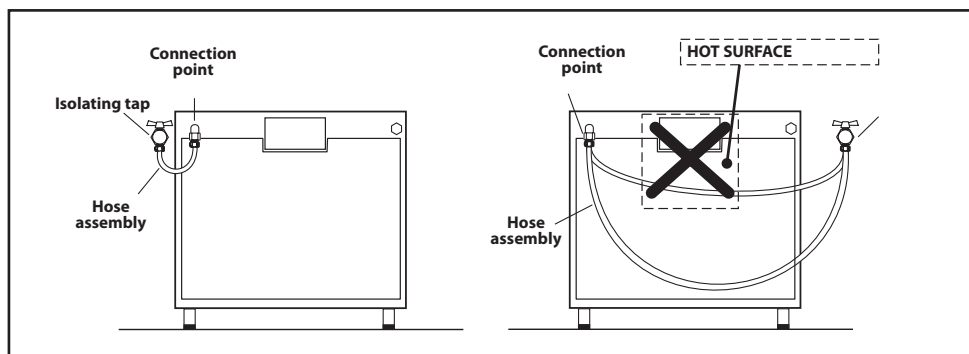
- with a copper pipe in accordance with the standard, whose joints must be made using sealed fittings in accordance with the standard.
- with a flexible stainless steel, seamless pipe in accordance with the standard, with a maximum 2 metre extension and seals in accordance with the standard. We recommend applying the special adapter to

the flexible pipe, easily found on the market, to facilitate connection to the pressure regulator's hose fitting on the cylinder.

- with a flexible rubber hose in accordance with the standard, with an 8 mm diameter, minimum 400 mm in length, maximum 1500 mm in length, firmly secured to the hose fitting with a safety clamp as per the standard.

### ATTENTION:

- **If the appliance is going to be recessed (class 2 subclass 1), connect it to the gas supply source using only flexible stainless steel, seamless pipes in accordance with the standard.**
- **If the appliance is going to be installed free-standing (class 1) and if you use the flexible rubber hose, it is necessary to follow the instructions and figures given below (fig.19)**
  - **On its route, the hose must not touch any parts where the temperature is more than 95°C.**
  - **The hose must not be subject to any kind of torsional stress or tractive force, there must be no pinched parts or really sharp bends.**
  - **It must not touch anything that can cut, that has sharp corners, etc.**
  - **The whole length of the hose must be easy to inspect in order to keep a check on its condition.**
  - **It must be replaced within the date printed on it.**



# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## ADJUSTMENTS

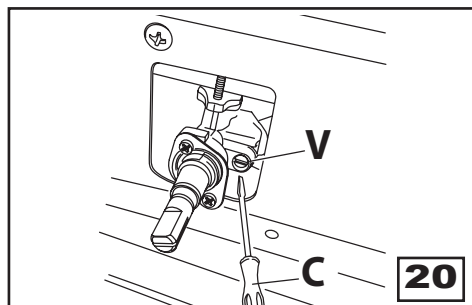
- **All seal must be replaced by the technician following any adjustment or regulation.**
- **The adjustment of the reduce rate (simmer) must be undertaken only with burners functioning on natural gas while in the case of burners functioning on L.P.G, the screw must be locked down fully (in clockwise direction).**
- **“Primary air adjustment” on hob gas burners is unnecessary.**

### TAPS (fig. 20)

All gas taps are male cone type with only one way of passage. The adjustment screw (V) is on the side of the stem.

Adjustment of the “Reduced rate” position as follows:

- Turn the burner on and place the knob on the “Reduced rate” position (small flame).
- Remove the knob of the tap which is attached by simply applying pressure to the rod.
- Insert a small screwdriver (C) into screw (V) and turn to the right or left the throttling cone until the flame of the burner is conveniently regulated to the Low position, the adjustment screw (V) is over (fig. 20) or on the side of the stem.
- Check that the flame does not go out when the knob is sharply switched from the “Full on” to “Reduced rate” positions.
- **ATTENTION!!** This operation can be carried out also with the front panel fitted, but if the technician finds some difficulties to reach the adjustment screw, remove the front panel unscrewing the fixing screws, which are positioned in the inferior part of the same.

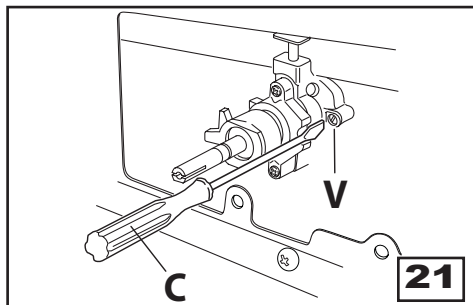


### OVEN THERMOSTAT (fig. 21)

**Reduced rate adjustment** should be carried out in the following way:

- Remove the knob thermostat.
- Switch on the oven burner by turning the relative knob to the Maximum position, then wait about 10 minutes.
- Slowly turn the knob back to the Minimum position and, using a small screwdriver (C), turn screw (V) to the right to lower the flame or to the left to increase it.

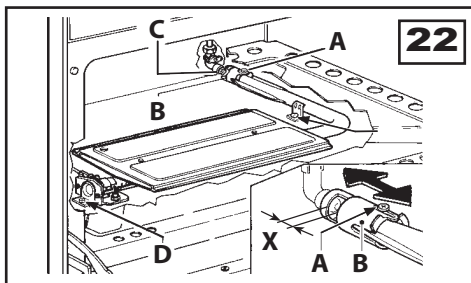
The flames must be short for an efficient Reduced rate setting. They must be stable to prevent them from accidentally going out and must be able to stand up to normal oven door manoeuvres.



## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

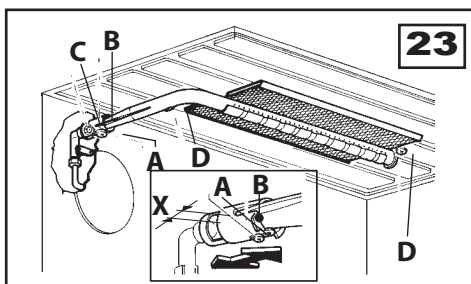
### OVEN BURNER (fig. 22)

The burner is installed on the oven base and is covered by the bottom plate which must always remain in that position during oven operation, **To adjust the primary air**, light the burner and, watching the flame, slacken screw (A) and adjust sleeve (B) to obtain the X openings indicated in the table <TECHNICAL FEATURES> paragraph Lock screw (A) in place once the adjustments have been made.



### GRILL BURNER (fig. 23)

**To adjust the primary air**, light the burner and, watching the flame, slacken screw (A) and adjust sleeve (B) to obtain the X openings indicated in the table <TECHNICAL FEATURES> paragraph Lock screw (A) in place once the adjustments have been made.



## CONVERSIONS

### REPLACING THE INJECTORS

Our burners can be adapted to different types of gas by simply installing the injectors suitable for the gas you want to use. To help the installer, the table <TECHNICAL FEATURES> paragraph gives the burner nominal heat input, injector diameter and operating pressure of the different gas types.

Comply with the following instructions:

#### Injector replacement - Hob burners.

To change the injectors on the hob, remove the burner cup and head and with a 7 mm Ø socket spanner replace them (fig. 24).

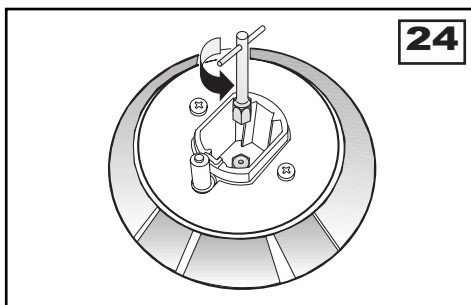
#### Injector replacement - Oven burner.

Remove oven base. Remove screw (D) which will release burner and give access to the injector (C)

(fig. 22). Unscrew injector and replace it. Replace burner and replace screw (D).

#### Injector replacement - Grill burner.

Remove screw (D) which will release burner and give access to the injector (fig. 23). Unscrew injector (C) and replace it. Replace burner and replace screw (D).



**After having replaced the injectors, it will be necessary to proceed with burner adjustment as explained in the previous paragraphs. The technician must replace any seals after the adjustments have been made.**

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## MAINTENANCE

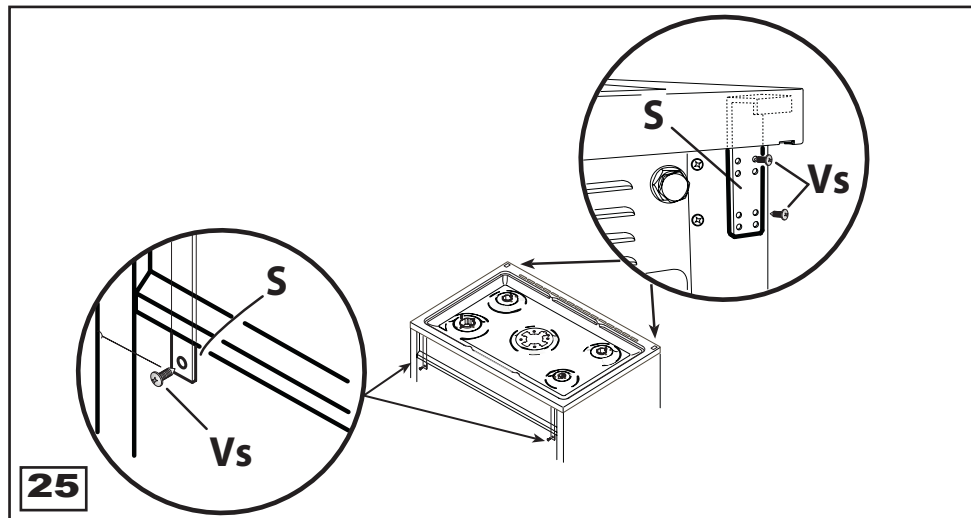
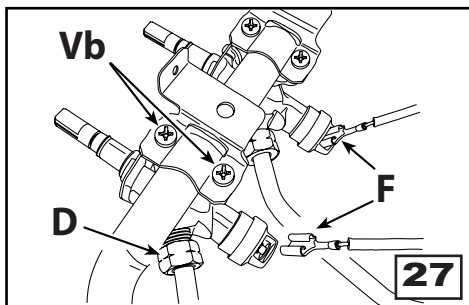
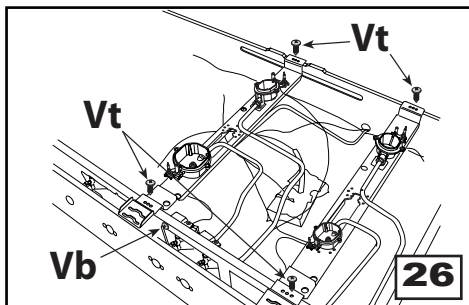
**Prior to any maintenance work or changing parts, disconnect the appliance from the gas and electricity power sources.**

### REPLACING THE TAPS AND THERMOSTAT

Proceed in the following way when replacing a tap or the thermostat:

- Remove pan supports, burner heads.
- Unscrew the burner fixing screws (Vc) (fig. 25). (four for ultrarapid burner and two for the other burners)
- Remove the hob, unscrewing frontal and rear fixing screws (Vs) (fig. 25) which lock the hob at the supports (S).
- Pull out the knobs.
- Unscrew the nuts (D) of the gas aluminium pipes and pull out the thermocouple quick connectors (F) (fig. 27).
- Unscrew the screws (Vt) (fig. 26) which lock the crosspieces.
- Unscrew the screws (Vb) (fig. 26) which unite the the bridles of the taps to the front frame.
- Make to slip the ramp toward the back part and unscrew the screws (Vb) (fig. 27) in order to free the taps.
- Change seal each time a tap or a thermostat is replaced. This will ensure perfect retention between the tap or a thermostat and part.

- Reassemble all the parts following the same procedure but in the reverse order.



# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## ELECTRICAL CONNECTION

**The electrical connection must be carried out in accordance with the current standards and laws in force.**

### Before connecting check that:


- The system and electrical sockets amperage is adequate for the appliance maximum power (see data label affixed on the back of the cooker).
- The socket or system has an effective earth connection in accordance with current standards and prescriptions of the law. All responsibility is disclaimed if this is not complied with.
- The plug and socket or the multipolar switch must be accessible after installation of the appliance.

### When connecting to the mains with a socket

- Fit to the power cable (if without) a standardized plug, suitable for the load which is indicated on the data label. Connect the wires making sure they correspond as shown below, and **remember that the earth wire must be longer than the phase wires:**

letter L (phase) = brown wire

letter N (neutral) = blue wire

symbol  (earth) = green/yellow wire

- The power cable must be laid so that no parts of it ever reach a temperature of 75 °C.
- For connecting do not use, adapters or shunts as they could cause false contacts resulting in hazardous overheating.

### When connecting directly to the mains:

- Install a multipolar switch that can withstand the appliance load, with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the earth wire must not be cut out by the switch.

## CHANGING THE FLEXIBLE GAS HOSE

In order to guarantee that the gas hose is always in excellent condition we strongly recommend changing it on the date you will find printed on it.

## REPLACING THE ELECTRICAL COMPONENTS

- The rear protection will have to be removed in order to change the electrical heating elements, spit motor, terminal board and power cable.
- If you have to change the power cable (see the cross section on table <TECHNICAL FEATURES> paragraph), always keep the earth wire longer than the phase wires and, in addition, follow all the instructions given in the "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
- To replace the oven lamp please refer to instructions on REPLACING THE OVEN LAMP paragraph.
- To change the lamp holder, the spark generator and the spark electrodes, the work top has to be removed as indicated in paragraph «REPLACING THE TAPS AND THERMOSTAT».
- To change the eventual programming accessory, the commutator and the indicator lights, remove the front panel as indicated in paragraph «TAPS»

## AFTER-SALES SERVICE

### Before calling the After-Sales Service:

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

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

Specify:

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

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

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

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

**SERVICE** 0000 000 00000





## **TABLE DES MATIÈRES**

<b>INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ</b>	<b>30-33</b>
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	<b>34-35</b>
<b>MODE D'EMPLOI</b>	<b>36-43</b>
<b>CHARTRE DE DÉPANNAGE</b>	<b>44</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>45</b>
<b>INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR</b>	<b>46-53</b>
<b>SERVICE APRÈS-VENTE</b>	<b>54</b>

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Des messages importants concernant la sécurité sont insérés dans le présent manuel et apposés sur l'appareil ; il convient de les lire et de les observer en toute circonstance.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de procéder aux opérations d'installation.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre de le brancher sur le secteur une fois encastré.
- **Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.**
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Pendant et après utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, vous risquez de vous brûler. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil n'aient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud sort à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, un incendie risquerait de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.
- Évitez de chauffer ou de cuire au four des aliments dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il peut donc s'ensuivre que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Nous sommes certains que ce nouvel appareil, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de toute première qualité, satisfera toutes vos exigences. Cet appareil est facile à utiliser, toutefois avant de l'installer et de l'utiliser, **il est important que vous lisiez complètement le présent manuel avec la plus grande attention.** Vous y trouverez des informations utiles pour une installation, une utilisation et un entretien en toute sécurité. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour toute consultation future.

**Le fabricant se réserve le droit d'effectuer sur l'appareil les modifications qu'il juge nécessaires ou utiles, également dans votre propre intérêt, sans porter préjudice à ses caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité.** Le fabricant ne pourra être tenu responsable pour les imprécisions éventuellement présentes dans ce manuel, résultant d'une erreur d'impression ou de transcription.

**Remarque :** les illustrations figurant dans le présent manuel sont fournies à titre purement indicatif.

- Les opérations d'installation, de réglage, de conversion et d'entretien énumérées au chapitre « INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR » sont du ressort exclusif de professionnels qualifiés.
- L'installation des appareils à gaz uniquement ou combinés doit être conforme aux normes en vigueur.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique et doit être utilisé exclusivement aux fins pour lesquelles il a été conçu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre, voire dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu

responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

- Dès que vous avez retiré l'emballage des surfaces extérieures et des différentes pièces intérieures, vérifiez que l'appareil est en parfait état. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à une personne qualifiée.
- Les matériaux d'emballage (carton, sacs plastique, mousse polystyrène, clous, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux. Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques et recyclables.
- La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement s'il est branché sur un système doté d'une mise à la terre appropriée, comme prescrit par les normes régissant la sécurité des installations électriques. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces instructions. En cas de doute, n'hésitez pas à contacter un professionnel qualifié auprès du service d'assistance.

- Avant d'effectuer les raccordements, vérifiez que les données de l'alimentation en gaz et en électricité figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'installation domestique (voir le chapitre « CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES »).

**L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect de certaines règles essentielles :**

- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds humides.
- N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie, au rayonnement solaire, etc.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les résistances de l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.

La vitre de la porte du four et les parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation du four. Tenez les enfants à distance afin d'éviter qu'ils ne se brûlent ou ne s'ébouillantent

Veillez à tenir les enfants hors de portée de l'appareil et contrôlez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants de moins de 8 ans compris) atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, sauf si placées sous la surveillance ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Empêchez les enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien quotidien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant, à moins qu'une personne adulte ne supervise ces opérations.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter que l'appareil ne bascule vers l'avant (par exemple, si un enfant s'appuie sur la porte du four ouverte ou qu'un poids excessivement lourd est posé dessus), il convient de visser deux chaînes à l'arrière de la cuisinière et de fixer celles-ci au mur à l'aide de crochets. Vérifiez que les chaînes sont bien tendues. Veuillez vous reporter aux instructions d'installation.

Si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile, surveillez constamment la cuisson, car ces matières peuvent s'enflammer et provoquer un incendie.

- Ne tentez jamais d'éteindre un incendie

avec de l'eau. En cas d'incendie, mettez l'appareil hors tension puis couvrez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

- Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez en aucun cas de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons métalliques à récurer pour nettoyer la vitre du four, car vous risqueriez de rayer la surface et d'entraîner à la longue sa rupture. N'utilisez pas d'éponges, de substances abrasives ou de solvants pour éliminer les taches et les adhésifs présents sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur ou un système de gestion à distance.
- Avant de remplacer la lampe du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.
- Ne nettoyez pas le four ou la cuisinière à l'aide d'un appareil de nettoyage à vapeur.
- L'appareil doit être placé directement sur le sol ; il ne peut en aucun cas être monté sur une base.
- Veillez à maintenir l'appareil propre. Les résidus alimentaires peuvent être source d'incendie.
- Lorsque vous n'utilisez pas le four, n'y rangez aucun aliment ni récipients : en cas d'allumage accidentel du four, vous risqueriez d'endommager l'appareil, voire de provoquer un accident.
- Si un autre appareil est branché à proximité du four, vérifiez que son cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec le four et se trouve à une distance suffisante par rapport aux parties chaudes du four.
- Dès que vous n'utilisez plus l'appareil, vérifiez que tous les boutons de

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

commande sont placés sur la position d'arrêt ou de fermeture : le « 0 » présent sur le bouton doit se trouver en face du symbole « • » imprimé sur le bandeau de commande.

- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, de réglage, de conversion ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.**
- En cas de problème et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le ; ne tentez pas d'intervenir sur l'appareil. Toute réparation ou opération de maintenance doit être uniquement effectuée par des professionnels qualifiés. C'est pourquoi nous vous conseillons de contacter le Service Après-vente le plus proche, en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil.

**L'appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes européennes énoncées ci-dessous :**

~~=> EN 30-1-1, EN 30-2-1 et EN 437~~  
~~et modifications ultérieures~~  
~~(relatives aux installations à gaz)~~

=> EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (relatives aux installations électriques) et modifications ultérieures

**L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives européennes suivantes :**

=> 2006/95/CE concernant la sécurité électrique (BT).

=> 2004/108/CE concernant la compatibilité électromagnétique (CEM).

=> 2009/142/CE concernant la sécurité des installations alimentées au gaz.

---

Les accessoires du four susceptibles d'entrer en contact avec les aliments sont fabriqués dans des matériaux conformes aux dispositions de la Directive 89/109/CE du 21/12/88.

---

**Cet appareil est conforme aux dispositions de la Directive européenne 2002/96/CE.**

Le symbole de la poubelle barrée à roulettes figurant sur l'appareil indique que le produit arrivé au terme de sa vie utile doit être éliminé séparément des autres déchets. Par conséquent, il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques, ou au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.

L'utilisateur est tenu de remettre l'appareil au centre de collecte approprié au terme de sa vie utile. S'il omet de le faire, il peut être passible d'une amende, comme stipulé dans la réglementation locale en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Le tri sélectif en vue du recyclage ou traitement éventuel et une mise au rebut respectueuse de l'environnement permettent de réduire les effets négatifs sur l'environnement et la santé, et de réutiliser les matériaux constitutifs des produits à recycler.

Pour de plus amples informations sur les systèmes de collecte de déchets, veuillez vous adresser au service municipal compétent ou au magasin auprès duquel vous avez acheté le produit.

Les fabricants et les importateurs sont tenus de remplir leurs obligations en matière de recyclage, de traitement et de mise au rebut écologique des matériels usagés, en participant directement ou indirectement au système de collecte.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

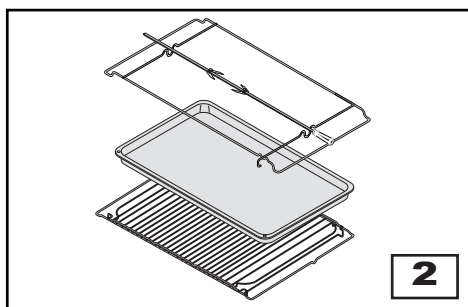
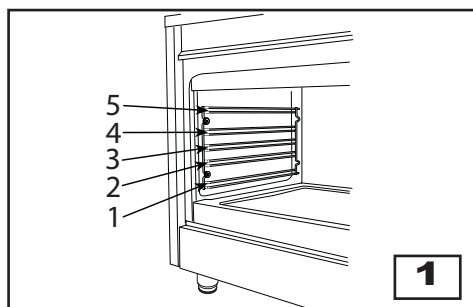
### PRÉSENTATION

Cette cuisinière est équipée d'une table de cuisson et d'un four à gaz.

Un diagramme est imprimé au-dessus de chaque bouton du bandeau de commande, indiquant à quel brûleur celui-ci correspond. Il est possible d'associer des brûleurs de dimensions différentes selon le type de cuisson souhaité.

Les parois de la cavité du four sont dotées de plusieurs guides (fig. 1) sur lesquels vous pouvez placer les accessoires suivants. **Le nombre et le type d'accessoires varient d'un modèle à l'autre. (fig. 2) :**

- grille
- lèche-frite
- moteur de tournebroche






## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### DESCRIPTION DES COMMANDES

#### BOUTON DES BRÛLEURS À GAZ DE LA CUISINIÈRE (A)

Si vous tournez le bouton dans le sens anti-horaire, les symboles suivants s'affichent :

- 0 = Position « Fermé »
-   = Position « Grande flamme »
-  = Position « Petite flamme »

#### BOUTON THERMOSTAT DU FOUR À GAZ (B)

Lorsque vous tournez le bouton dans le sens anti-horaire, les fonctions suivantes apparaissent :

- = Position « Fermé »
- du Min. au Max. (260 °C) = Températures du four

#### BOUTON DU GRIL À GAZ (C)

Si vous tournez le bouton dans le sens anti-horaire, les symboles suivants s'affichent :

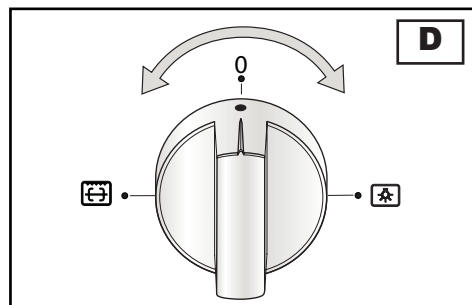
- = Position « Fermé »
-  = Position « Grande flamme »

#### VOYANT ROUGE

S'il est présent, il s'allume pour indiquer qu'une ou plusieurs plaques électriques sont allumées.

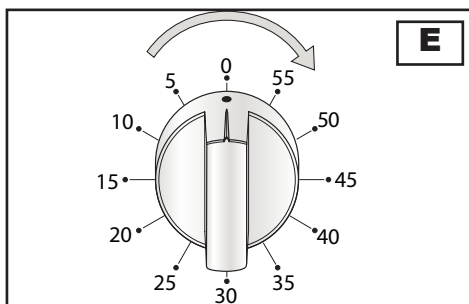
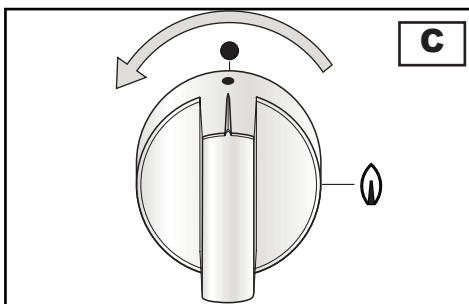
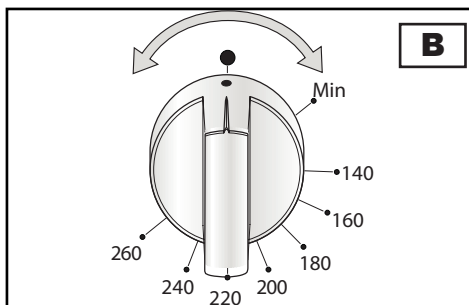
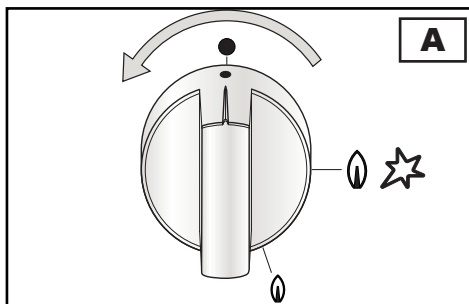
#### COMMUTATEUR D'ÉCLAIRAGE ET DE RÔTISSOIRE (D)

Si vous tournez le bouton dans le sens horaire ou anti-horaire, vous trouverez les symboles suivants..



#### MINUTEUR (E)

Pour régler le minuteur, tournez-le d'abord vers la gauche et effectuez un tour complet jusqu'à zéro, puis tournez-le dans le sens inverse pour sélectionner le nombre de minutes souhaité. Une sonnerie retentit dès que le temps sélectionné est écoulé.



## MODE D'EMPLOI

### TABLE DE CUISSON: RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'une cuisinière gaz entraîne un dégagement de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. C'est pourquoi il est conseillé de bien aérer la pièce en maintenant les ouvertures de ventilation naturelle bien dégagées ou en actionnant un système d'aération mécanique (hotte aspirante ou ventilateur électrique, voir le chapitre « VENTILATION et EMBLACEMENT ET AÉRATION »). Si la cuisinière est utilisée pendant un long laps de temps, il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la puissance du système mécanique d'aération, si celui-ci est présent.

### ALLUMAGE DES BRÛLEURS

**REMARQUE :** les brûleurs sont équipés d'un thermocouple de sécurité et ne s'allument que lorsque le bouton est placé sur la position « grande flamme ». Dès que le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes.

#### Allumage électrique automatique des brûleurs

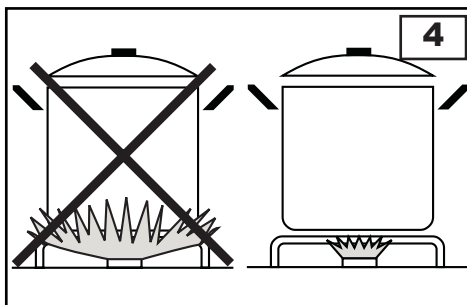
Appuyez doucement sur le bouton correspondant au brûleur que vous souhaitez utiliser et tournez-le dans le sens anti-horaire jusqu'à la position « grande flamme » ; relâchez le bouton. La bougie d'allumage s'active automatiquement. En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.

#### Utilisation optimale des brûleurs

Afin d'obtenir un rendement maximum tout en réduisant la consommation de gaz, il convient d'observer ce qui suit :

- Dès que le brûleur est allumé, réglez la flamme en fonction de vos besoins.
- Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la taille du brûleur (voir le tableau ci-dessous et la fig. 4).
- Dès que le contenu de la casserole entre en ébullition, placez le bouton sur la position « petite flamme ».
- Posez toujours un couvercle sur la casserole.

Brûleurs	Ø casserole cm
Ultra-rapide	22÷24
Rapide	20÷22
Semi-rapide	16÷18
Auxiliaire	12÷14





## MODE D'EMPLOI

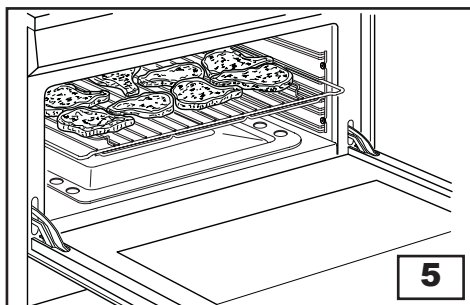
### FOUR : CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Surveillez constamment le four lorsque vous l'utilisez. Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil
- Lorsque vous utilisez le four, laissez toujours le couvercle de l'appareil ouvert pour éviter toute surchauffe..
- Pour ouvrir le four, saisissez la poignée en son milieu. Ne soumettez pas la porte du four à une pression excessive lorsqu'elle est ouverte.
- Il est normal que de la condensation se forme sur la porte et sur les parois internes du four pendant la cuisson. Ce phénomène ne nuit aucunement aux performances de l'appareil.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car des vapeurs chaudes peuvent s'en dégager.
- Munissez-vous de gants au moment d'enfourner les aliments ou de les retirer du four.
- Au moment d'enfourner ou de retirer les aliments du four, évitez que du jus de cuisson ne se répande sur la sole du four (les huiles et les graisses sont très inflammables si elles sont surchauffées).
- Utilisez des plats de cuisson en mesure de supporter la température sélectionnée.
- Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, nous recommandons vivement de ne pas couvrir la sole du four ou du gril avec du papier aluminium ou autre matériel.
- Lorsque vous grillez des aliments, versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite. L'eau empêche la graisse de brûler, ce qui entraînerait le dégagement d'odeurs désagréables et de fumée. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson pour compenser l'évaporation.

- Après avoir utilisé l'appareil, vérifiez que tous les boutons de commande sont placés sur la position d'arrêt.
- **AVERTISSEMENT !!!** Pendant et après l'utilisation, la vitre de la porte du four et les parties accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes. Par conséquent, veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

#### REMARQUE IMPORTANTE !!

- **La porte du four DOIT rester fermée pendant la cuisson au four ou au gril.**
- **Si la cuisinière n'est pas équipée de la protection pour boutons de commande, la porte du four DOIT impérativement rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**



## MODE D'EMPLOI

### UTILISATION DU FOUR ET DU GRIL À GAZ

**Le brûleur du four et du gril est équipé d'un thermocouple. Dès que le brûleur est allumé, il faut que vous mainteniez le bouton enfoncé pendant 15 secondes environ. Si le brûleur s'éteint une fois ce temps écoulé, relâchez le bouton et attendez 1 minute avant de répéter l'opération. Si le brûleur s'éteint inopinément, placez le bouton sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.**

### UTILISATION DU MODE COMBINÉ

Lorsque vous utilisez le mode combiné, veuillez noter les points suivants :

- La température figurant sur le bouton de commande du four s'applique uniquement pour le chauffage conventionnel. Si vous utilisez le mode combiné, la température dans l'enceinte du four est supérieure à la température réglée à l'aide du bouton de commande.

Pour activer le mode combiné, procédez comme suit :

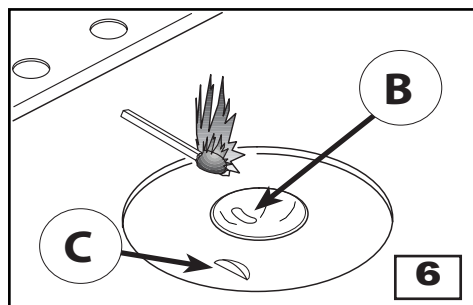
1. Ouvrez la porte du four.
2. Allumez le brûleur du gril en enfonçant le bouton de commande et en le tournant sans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position Maximum. Le brûleur à gaz s'allume : maintenez le bouton de commande du gril enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée.

3. Fermez doucement la porte du four.
4. Attendez 10 minutes, puis ouvrez la porte du four.
5. Appuyez sur le bouton de commande du four, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position Maximum ; maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée, puis fermez doucement la porte du four.
6. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton de commande du four.
7. Faites chauffer le four pendant 15 minutes avant d'y introduire les aliments à cuire.

### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE DU BRÛLEUR DU FOUR

Ouvrez la porte du four, enfoncez et tournez le bouton dans le sens anti-horaire jusqu'à atteindre la température maximale. La bougie d'allumage s'active automatiquement. En cas de panne de courant, vous pouvez utiliser des allumettes pour allumer le brûleur. Pour ce faire, introduisez une allumette allumée à travers l'orifice du brûleur (B) (fig. 6).

**Dès que le brûleur du four est allumé (vérifiez à travers l'ouverture (B) (fig. 6) qu'il est allumé), réglez la température selon vos besoins.** Refermez doucement la porte du four pour ne pas éteindre la flamme ; attendez 15 minutes avant d'enfourner les aliments à cuire. Ce four est en mesure de cuire tous types d'aliments (viande, poisson, pain, pizzas, gâteaux, etc.).



## MODE D'EMPLOI


### ALLUMAGE ÉLECTRIQUE AUTOMATIQUE DU BRÛLEUR DU GRIL

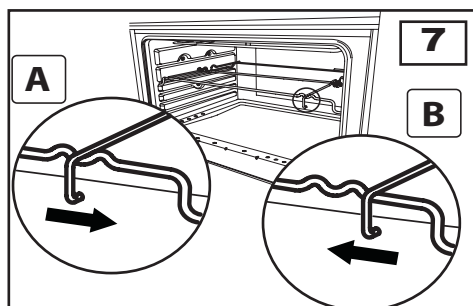
Ouvrez la porte du four, enfoncez et tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position **grill**. La bougie d'allumage s'active automatiquement.

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.

**Dès que le brûleur du grill est allumé,** placez les aliments à cuire sur la grille du four (fig. 5) ou sur la broche (fig. 7). Suivez les instructions fournies au paragraphe « CONSEILS DE CUISSON UTILES » et dans le « TABLEAU DE CUISSON AU GRIL ». Vous pouvez également utiliser le brûleur du grill pour dorer légèrement des aliments cuits.

### UTILISATION DE LA BROCHE (fig.7)

- Placez le poulet ou le morceau de viande à rôtir entre les deux fourchettes du tournebroche. Assurez-vous que la pièce de viande est bien placée au milieu de la broche pour éviter tout déséquilibre, ce qui entraînerait un effort excessif du moteur.
- Posez la broche sur le support en introduisant l'extrémité dans le logement prévu à cet effet ; dévissez et retirez la poignée de la broche.
- Installez le support sur le gradin numéro quatre (en partant du bas) en veillant à ce que le levier se trouve dans la position B. Introduisez son extrémité dans l'accouplement moteur, puis déplacez le levier dans la position A.
- Refermez la porte du four, placez le bouton du four sur le symbole . Lorsque le grill est activé, la broche tourne également.
- Une fois la cuisson terminée, retirez la broche en déplaçant le levier dans la position B.
- **Utilisez toujours la lèchefrite pour recueillir le jus de cuisson, comme indiqué au paragraphe « CONSEILS DE CUISSON UTILES ».**



## MODE D'EMPLOI

### CONSEILS DE CUISSON UTILES

#### Gâteaux et pain :

- Préchauffez le four pendant au moins 15 minutes avant de cuire du pain ou un gâteau.
- N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson, car l'air froid empêcherait la pâte de lever.
- Dès que le gâteau est cuit, éteignez le four et attendez 10 minutes avant de retirer le gâteau du four.
- Ne cuisez pas les gâteaux directement dans la plaque ou la lèche frite émaillée du four, mais utilisez uniquement des moules prévus à cet effet.
- Comment savoir si le gâteau est cuit ? Environ 5 minutes avant la fin de la cuisson, enfoncez un thermomètre testeur à gâteaux (Ou une brochette) dans la partie la plus épaisse du gâteau. S'il en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.
- Si le gâteau s'affaisse ? La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le gâteau est trop sec : Piquez le gâteau en plusieurs endroits à l'aide d'un cure-dents et versez quelques gouttes de jus de fruit ou d'alcool. La prochaine fois, augmentez la température de 10 °C et réglez un temps de cuisson plus court.
- Si le dessus du gâteau est trop foncé : la prochaine fois, placez le gâteau sur un gradin inférieur, cuisez-le à une température plus basse et plus longtemps.
- Si le dessus du gâteau est brûlé : découpez la couche qui a brûlé et recouvrez le gâteau de sucre ou décorez-le avec de la crème fraîche, de la confiture, de la crème pâtissière, etc.
- Si le dessous du gâteau est trop foncé : la prochaine fois, placez le gâteau sur un gradin supérieur et cuisez-le à une température plus basse.
- Si le gâteau ou le pain est bien cuit à l'extérieur mais pas assez cuit à l'intérieur : la prochaine fois utilisez moins de liquide, cuisez-le à une température plus basse et plus longtemps.
- Si le gâteau ne se détache pas du moule : détachez les coins en glissant un couteau entre le gâteau et le moule, posez un linge humide sur la surface du gâteau et retournez-le. La prochaine fois, graissez bien le moule et tapissez-le de farine ou de chapelure.
- Si les biscuits ne se détachent pas de la plaque à pâtisserie : enfournez à nouveau pendant un court moment, puis soulevez les biscuits avant qu'ils ne refroidissent. La prochaine fois, utilisez du papier à four pour éviter que cela ne se reproduise.

#### Viande :

- Lorsque vous cuisez de la viande, si le temps de cuisson dépasse 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle (économie d'énergie).
- Votre rôti sera plus juteux si vous le cuisez dans un récipient fermé ; il sera plus croustillant si vous le cuisez sans le couvrir.
- En règle générale, la viande blanche, la volaille et le poisson requièrent une température de cuisson moyenne (inférieure à 200 °C).
- Pour cuire des viandes rouges « à point », sélectionnez une température élevée (supérieure à 200 °C) et un temps de cuisson court.
- Pour que votre rôti soit savoureux, lardez-le et épicez-le.
- Si votre rôti est dur : faites-le macérer plus longtemps.
- Si le dessus ou le dessous du rôti est trop foncé : la prochaine fois, placez-le sur un gradin inférieur ou supérieur, abaissez la température et prolongez le temps de cuisson.
- Votre rôti n'est pas assez cuit ? Coupez-le en tranches, disposez les tranches sur une plaque à pâtisserie avec la sauce et terminez la cuisson.

#### Grillade :

- Graissez et assaisonnez la viande avec modération avant de la griller.
- Placez toujours la lèche-frite sur un gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson (fig. 5-7).
- Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite. L'eau empêche la graisse de brûler, ce qui entraînerait le dégagement d'odeurs désagréables et de fumée. Ajoutez un peu d'eau pendant la cuisson, car celle-ci s'évapore.
- Retournez la viande à mi-cuisson.
- Si vous grillez de la volaille très grasse (oie), percez la peau pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèche-frite.

**L'aluminium se corrode facilement au contact d'acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés durant la cuisson (vinaigre, jus de citron). Par conséquent, il est conseillé de ne pas déposer les aliments directement sur la feuille d'aluminium ou des plaques émaillées, mais de TOUJOURS utiliser le papier four approprié.**

# MODE D'EMPLOI

## TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Poids kg	Position de la grille en partant du bas	Température en °C		Temps de cuisson en minutes
<b>GÂTEAUX</b>					
Gâteau des anges	0,8	2	190		56
Gâteau aux fruits	0,8	2	220		35-40
Gâteau aux amandes	0,8	2	200		40-45
Gâteau au chocolat	0,8	2	190		30-40
<b>VIENNOISERIES</b>					
Biscuits en général		2	190		15
Brioches		2	190-220		25-35
Pâte feuilletée		2	250		10-15
Pâte brisée		2	235		20
<b>PÂTES AU FOUR</b>					
Lasagnes	2,5	3	210-225		55-65
Cannelloni	2,5	3	210-225		55-65
<b>PIZZAS</b>					
	1	3	225-Max		25-30
<b>PAIN</b>					
	1	3	225-Max		20-25
<b>VIANDE</b>					
Rosbif	1	2	220		20-25
Rôti de veau	1	2	220		60-80
Rôti d'agneau	1	2	220		40-50
Rôti de porc	1	2	220		60-80
<b>GIBIER</b>					
Lièvre rôti	1	2	225-Max		40-50
Faisan rôti	1	2	225-Max		45-60
Perdrix rôtie	1	2	225-Maxi		45-60
<b>VOLAILLE</b>					
Dinde rôtie	1	2	235		50-60
Poulet rôti	1	2	235		40-50
Canard rôti	1	2	235		45-60
<b>POISSON</b>					
Poisson au four	1	2-3	200-220		15-25
Casserole de poisson	1	2-3	190-220		15-20

Les valeurs fournies dans les tableaux (températures et temps de cuisson) sont approximatives et peuvent varier en fonction de vos goûts personnels. Les temps de cuisson se réfèrent à la cuisson d'aliments sur un seul gradin. Si vous placez des aliments sur plusieurs gradins dans un four ventilé (grilles sur les 1er et 3e gradins, ou sur les 2e et 4e gradins), le temps de cuisson sera prolongé de 5 à 10 minutes.

## TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

ALIMENTS	Poids kg	Position de la grille en partant du bas	Temps de cuisson en minutes	
			1er côté	2e côté
<b>VIANDE</b>				
Côtelette	0,50	5	15	15
Biftecks	0,15	5-6	5	5
Demi-poulet (chaque moitié)	1	5-6	25	25
<b>POISSON</b>				
Truite	0,42	5-6	18	18
Sole	0,20	5-6	10	10
<b>PAIN</b>				
Toast		5-6	2-3	2-3
<b>BROCHE</b>				
<b>POULET</b>	1,3		60-80	

Les valeurs fournies dans les tableaux (températures et temps de cuisson) sont approximatives et peuvent varier en fonction de vos goûts personnels. En particulier, les températures et les temps de cuisson pour griller de la viande dépendront de l'épaisseur de la viande et de votre goût personnel.

## MODE D'EMPLOI

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Afin de maintenir la surface de la table de cuisson et les différents composants en bon état (gril, chapeaux émaillés, têtes de brûleur et diffuseurs de flamme), il est très important de les nettoyer à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, de les rincer et de les sécher soigneusement après chaque utilisation. **Éliminez** immédiatement le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate des surfaces émaillées.

### AVERTISSEMENTS

- Vérifiez que les brûleurs et les chapeaux respectifs sont correctement installés dans leur logement (fig. 8).
- Veillez à ne pas abîmer les bougies d'allumage et les dispositifs de protection à l'allumage et à l'extinction.
- Si vous avez du mal à ouvrir ou à fermer un bouton, ne forcez pas et contactez immédiatement l'assistance technique.

### STRUCTURE

Toutes les parties de la cuisinière (en émail ou métal peint, acier ou verre) doivent être nettoyées fréquemment à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, rincées et essuyées à l'aide d'un linge doux.

### CAVITÉ DU FOUR

**Ne vaporisez pas/ne lavez pas le bulbe du thermostat avec un produit à base d'acide (contrôlez l'étiquette avant d'utiliser le produit !).**

**Le fabricant ne pourra être tenu responsable en cas de dommages résultant d'un nettoyage incorrect.**

Il convient de nettoyer la cavité du four après chaque utilisation pour éliminer les résidus d'aliments, les graisses ou le sucre, afin d'éviter

qu'ils ne carbonisent, ne forment des dépôts et des taches indélébiles et ne dégagent des odeurs désagréables lorsque vous réutiliserez le four.

Pour conserver le brillant des parties émaillées, nettoyez-les à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Veillez à **TOUJOURS** nettoyer les accessoires que vous avez utilisés.

### RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR (certains modèles uniquement)

Il est possible de retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage de la cavité.

Pour déposer la porte du four, procédez comme suit:

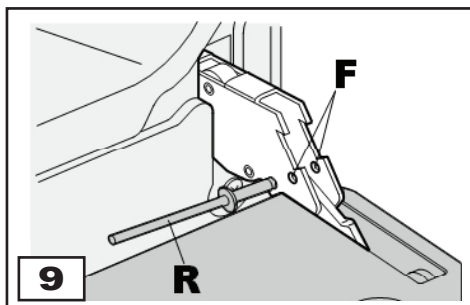
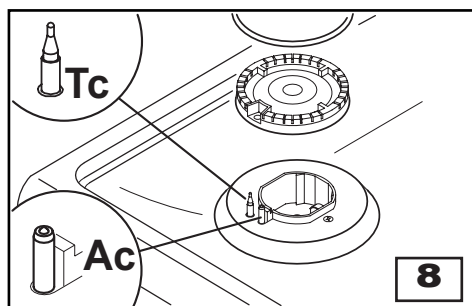
- Ouvrez la porte du four et insérez un rivet ou un clou (R) dans l'orifice (F) de la charnière (fig. 9).
- Refermez partiellement la porte en la poussant simultanément vers le haut pour dégager la dent d'arrêt et la charnière.
- Dès que la charnière est dégagée, tirez la porte vers vous en l'inclinant légèrement vers le haut pour la dégager.
- Pour la repose, procédez dans l'ordre inverse en veillant à réinstaller correctement les différents éléments.

### REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR (fig.10)

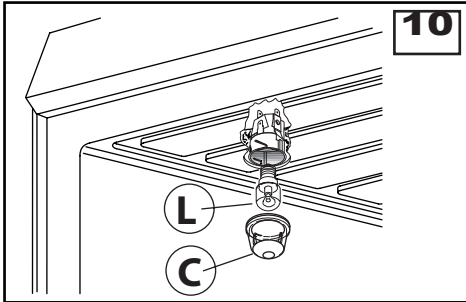
**Avant de remplacer l'ampoule du four, veillez à mettre l'appareil hors tension pour éviter tout risque éventuel d'électrocution.**

Si l'une des ampoules du four ou les deux doivent être remplacées, les nouvelles ampoules doivent présenter les caractéristiques suivantes : 15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - et résister aux températures élevées (300 °C).

Tournez le capot de l'ampoule (C) dans le sens anti-horaire et remplacez l'ampoule. Réinstallez le capot de l'ampoule en le tournant dans le sens horaire.



## MODE D'EMPLOI



### JOINT DE LA PORTE DU FOUR

Le joint de la porte du four assure le fonctionnement correct du four. Il est conseillé de :

- le nettoyer en évitant d'utiliser des outils ou des produits abrasifs ;
- contrôler son état de temps à autre.

**Si le joint de la porte du four a durci ou est abîmé, contactez le Service Après-vente et n'utilisez pas le four tant que le joint n'a pas été remplacé par un joint neuf.**

### PANNEAUX AUTONETTOYANTS (selon le modèle)

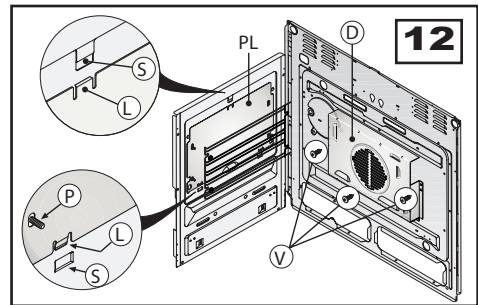
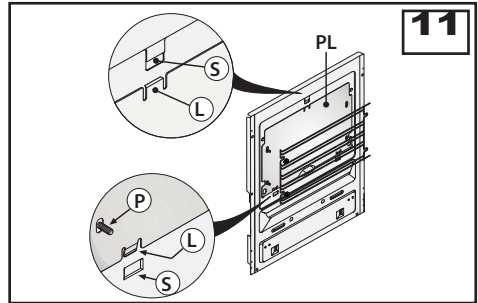
Les parois du four sont protégées par des panneaux recouverts d'un émail microporeux étanche à la graisse, qui absorbe et élimine les éclaboussures pendant la cuisson.

En présence d'une grande quantité de liquide ou de graisse, éliminez immédiatement à l'aide d'une éponge humide, puis chauffez le four à la température maximale pendant 2 heures. Attendez que le four soit refroidi, puis répétez l'opération avec une éponge humide. Si vous n'avez pas réussi à éliminer toutes les substances, répétez la procédure ci-dessus.

Il est toutefois conseillé de retirer les panneaux de temps à autre, de les laver avec une solution d'eau chaude savonneuse et de les sécher à l'aide d'un linge doux.

Pour retirer les panneaux, procédez comme suit :

- Retirez les grilles latérales comme indiqué au paragraphe précédent.
- Retirez les deux panneaux latéraux (PL) (fig. 11).
- Déposez le panneau arrière en desserrant les vis de serrage correspondantes (V) (fig. 12).
- Réinstallez tous les éléments en procédant dans l'ordre inverse.

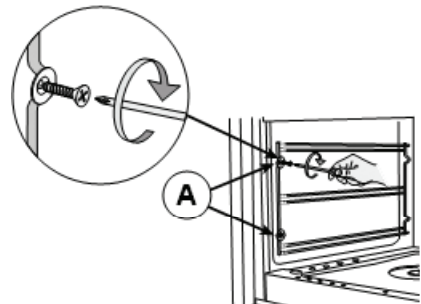


**REMARQUE IMPORTANTE !!** Placez les deux panneaux latéraux (PL) en faisant passer le goujon de fixation (L) à travers l'orifice (S) (fig. 11).

### GUIDES LATÉRAUX DU FOUR

Afin de pouvoir procéder au nettoyage efficace des guides latéraux, il est possible de dégager ceux-ci en desserrant les vis fixant les rondelles (A).

Pour réinstaller les guides, installez les vis et les rondelles et serrez à l'aide d'un tournevis.



## CHARTRE DE DÉPANNAGE

Certains problèmes se produisent suite à des défauts d'entretien ou à des erreurs d'utilisation, et peuvent être résolus sans faire appel au Service Après-vente.

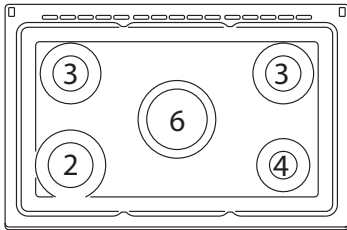
PROBLÈME	REMÈDE
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que le robinet d'arrivée du gaz est ouvert.</li><li>• Vérifiez que la fiche est branchée dans la prise secteur.</li><li>• Vérifiez que les boutons se trouvent dans la bonne position pour cuisiner, puis répétez les opérations figurant dans le manuel.</li><li>• Vérifiez l'interrupteur différentiel de l'installation électrique (DDR). En cas de défaillance du système, faites appel à un électricien..</li></ul>
Le thermostat ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appelez le Service Après-vente.</li></ul>
L'éclairage du four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que les ampoules sont correctement vissées.</li><li>• Procurez-vous des ampoules résistant aux hautes températures auprès de notre Service Après-vente et suivez les instructions fournies au paragraphe « <b>REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR</b> ».</li></ul>



# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

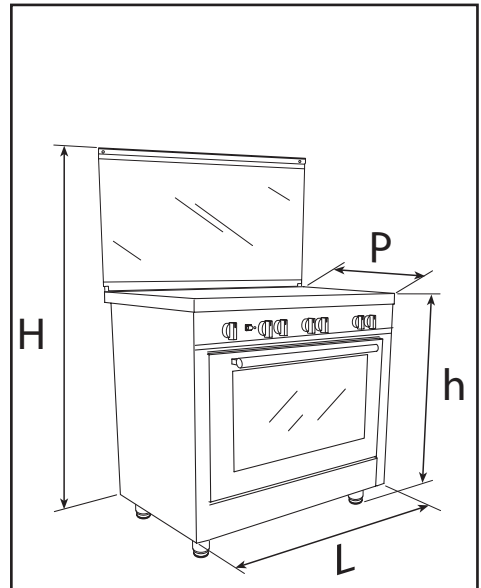
## DISPOSITION DES BRÛLEURS SUR LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS		Pression de service du gaz	Débit	Diamètre des injecteurs Sabaf	Débit calorifique W	Ouverture manchon de rég. débit d'air	By Pass
N°	DÉNOMINATION	mbar	g/h	1/100 mm	Max	"X"mm	1/100 mm
2	Rapide	GPL 30 Gaz naturel 20	218	88 117-Y	3000 3000	Complet	44
3	Semi-rapide	GPL 30 Gaz naturel 20	131	68 98-Z	1800 1800	Complet	34
4	Auxiliaire	GPL 30 Gaz naturel 20	73	51 75-X	1000 1000	Complet	28
6	Ultra-rapide central	GPL 30 Gaz naturel 20	276	98 135-K	3800 3800	Complet	65
7	Four	GPL 30 Gaz naturel 20	364	108 161	5000 5000	3	55
8	Gril avec commande séparée	GPL 30 Gaz naturel 20	247	92 142	3400 3400	3.5	



### DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT DE LA CUISINIÈRE

Type de cuisinière	96-Z
hauteur H / mm	1447 ÷ 1502
hauteur h / mm	857 ÷ 912
largeur L / mm	900
profondeur P / mm	600



CONPOSANTS ÉLECTRIQUE Description	Données nominales
Ampoule du four	15 W - E 14 - T 300
Moteur du tournebroche	4 W
Câble d'alimentation pour cuisinière/four gaz	H05 RR-F 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>

# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## TECHNICAL INFORMATION

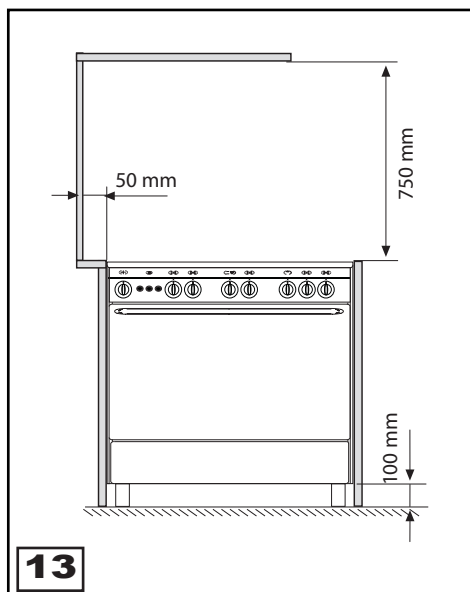
- Les opérations d'installation, de réglage, de conversion et d'entretien énoncées dans ce chapitre doivent être réalisées uniquement par des professionnels qualifiés. Le fabricant ne pourra être tenu responsable en cas de dommages corporels ou matériels résultant du non-respect des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.
- Les dispositifs de sécurité et de réglage automatique de l'appareil ne peuvent être modifiés que par le fabricant ou un fournisseur dûment agréé.
- Conformément aux normes régissant l'utilisation du gaz, les appareils fonctionnant complètement au gaz et combinés appartiennent à la « classe 2 sous-classe 1 » (encastrés fig. 13) et, en tant que tels, doivent respecter les dégagements spécifiés dans la figure. Par conséquent, les parois latérales ne doivent pas dépasser le plan de travail.
- Les parois adjacentes et autour de l'appareil doivent être en mesure de résister à une surtempérature de 95 K.
- L'installation des appareils à gaz uniquement ou combinés doit être conforme aux normes en vigueur.
- Cet appareil n'est pas relié à un conduit d'évacuation des produits de la combustion. Par conséquent, il doit être relié conformément aux règles d'installation susmentionnées. Il convient d'accorder une attention particulière aux instructions fournies ci-après en matière de ventilation et d'aération.

## INSTALLATION

### DÉBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

- Après avoir déballé l'appareil et tous ses accessoires, vérifiez soigneusement que l'appareil est en parfait état.  
En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et faites appel à une personne qualifiée.
- Certaines parties de l'appareil sont protégées par un film plastique. Cette protection doit être retirée avant d'utiliser l'appareil. Nous vous conseillons de détacher le film plastique à l'aide d'un couteau tranchant ou d'une broche en partant des bords.
- Ne déplacez pas l'appareil en le saisissant par la poignée.

**Les matériaux d'emballage (carton, sacs plastique, mousse polystyrène, clous, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils sont potentiellement dangereux.**



# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## VENTILATION

L'appareil ne doit pas être installé dans une pièce dont le volume est inférieur à  $20 \text{ m}^3$ .

La quantité d'air nécessaire est celle qui est requise pour assurer une combustion régulière du gaz et la ventilation de la pièce. Le flux naturel d'air doit être acheminé à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les murs de la pièce et donnant directement vers l'extérieur, dont la section transversale doit être au moins de  $100 \text{ cm}^2$  (fig. 14). Ces ouvertures doivent être positionnées de façon à ne jamais être obstruées. Une ventilation indirecte est également admise en convoyant l'air de pièces adjacentes vers la pièce à ventiler, en se conformant rigoureusement aux prescriptions des normes en vigueur.

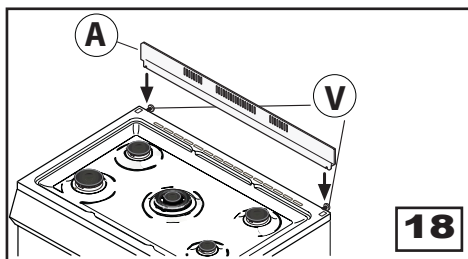
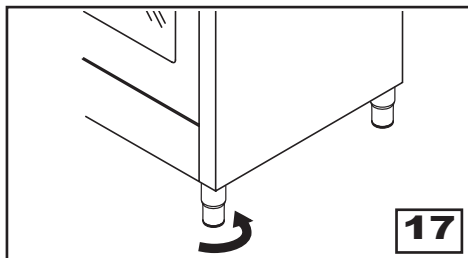
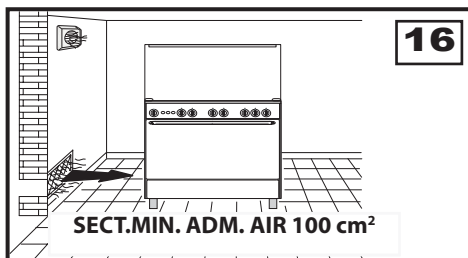
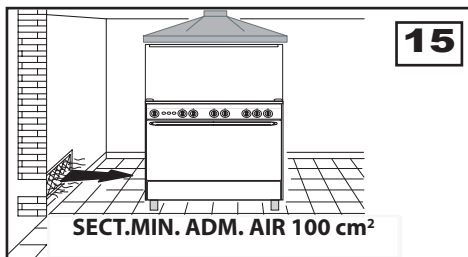
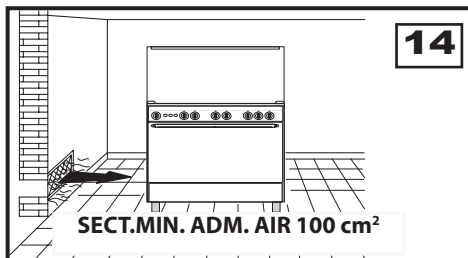
## EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les cuisinières à gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion et l'humidité par le biais d'une hotte reliée à un conduit d'évacuation ou directement vers l'extérieur (fig. 15). S'il n'est pas possible d'installer une hotte, il convient d'installer un ventilateur sur une fenêtre ou un mur donnant sur l'extérieur et d'actionner celui-ci à chaque utilisation de l'appareil (fig. 16), conformément aux règlements en vigueur en matière de ventilation.

## MISE EN PLACE DE LA CUISINIÈRE

Afin de garantir une installation correcte de l'appareil, celui-ci est équipé des éléments suivants:

- **Pieds réglables à installer sur l'appareil.** Ils permettent d'aligner la hauteur de l'appareil avec celle des autres meubles de la cuisine. Un kit composé de jupes, de vis et de pieds est fourni avec l'appareil (fig.17).
- **Dosseret.** Les cuisinières dotées de cet accessoire quittent l'usine avec cet élément inséré à l'intérieur du tiroir situé sous le four. Pour installer le dosseret, il est nécessaire de desserrer les vis situées à l'arrière de la cuisinière et d'installer le dosseret comme indiqué dans la figure 18.
- **La prise ou l'interrupteur doivent être accessibles une fois l'appareil installé.**



# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## FIXATION DE LA CUISINIÈRE À LA PAROI (fig. 19)

**Remarque :- La chaîne de fixation est fournie pour des raisons de sécurité et doit être installée comme indiqué ci-après.**

Pour empêcher que la cuisinière ne bascule vers l'avant si des enfants montent sur la porte du four ou si un poids excessif y est déposé lorsque celle-ci est en position d'ouverture, deux chaînes DOIVENT ÊTRE fixées à l'arrière du four qui doit constamment être fixé aux axes filetés. Les axes filetés doivent être fixés à la paroi située à l'arrière de la cuisinière.

**Instructions de montage** • Fixez les axes filetés dans le mur immédiatement derrière et du côté gauche, à environ 770 mm du sol.

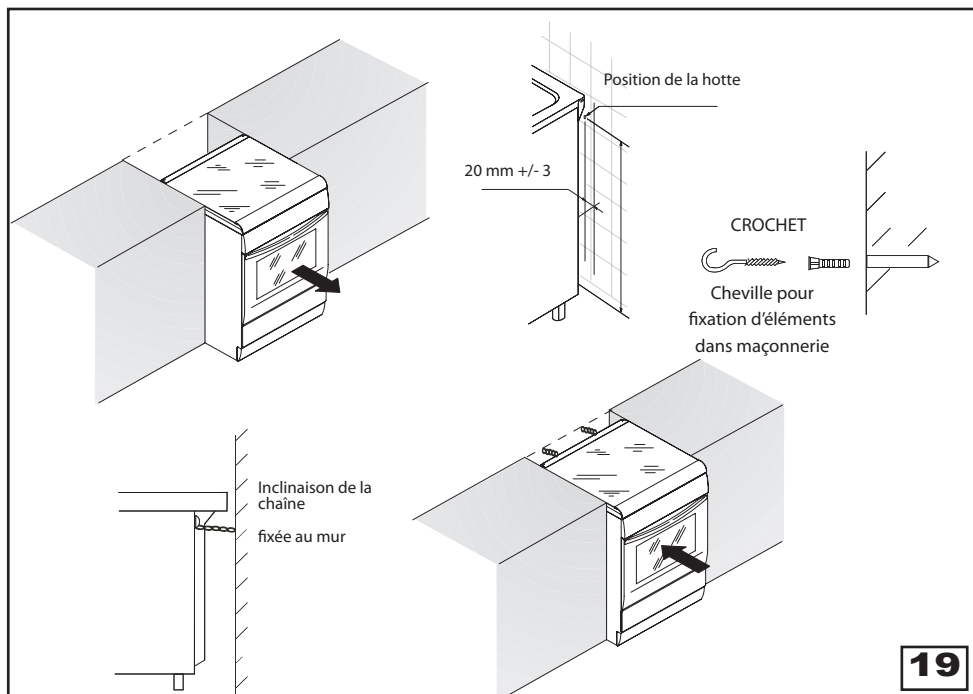
**Une fois la fixation effectuée, les chaînes doivent être tendues.**

## RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil à l'arrivée du gaz, vérifiez que les données figurant sur la plaque signalétique apposée sur la cuisinière correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

Les conditions de réglage de l'appareil, à savoir le type de gaz et la pression de service, sont indiquées sur une étiquette figurant à l'arrière du présent manuel et à l'arrière de la cuisinière.

Dès que la cuisinière est installée, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites à l'aide d'une solution savonneuse (NE PAS utiliser de flammes !).



# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

**Le raccord d'admission du gaz de l'appareil est de type mâle à filetage cylindrique 1/2", conformément aux normes ISO 228-1. Si le gaz est distribué par le biais de conduits, l'appareil doit être raccordé au réseau de distribution du gaz à l'aide :**

- d'un tuyau en acier rigide, conforme aux normes, dont les raccords doivent être réalisés à l'aide de raccords filetés conformément à la norme UNI-ISO 7/1 standard. Il est permis d'utiliser de la toile de chanvre avec du ruban adhésif adéquat ou du ruban Téflon comme matériau d'étanchéité.
- d'un tuyau en cuivre, conforme à la norme, dont les raccords doivent être réalisés à l'aide de raccords filetés, conformément à la norme.
- d'un tuyau en acier inoxydable flexible sans soudure, conforme à la norme, d'une extension de 2 mètres maximum et des joints conformes à la norme.
- d'un tuyau en caoutchouc flexible, conforme à la norme, d'un diamètre de 8 mm pour le GPL et de 13 mm pour le gaz naturel ou gaz de ville, d'une longueur maximale de 1500 mm, solidement fixé au raccord du tuyau à l'aide d'une bride de sécurité, conformément à la norme.

**En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz,** l'appareil, alimenté par un régulateur de pression conforme à la norme, doit être raccordé :

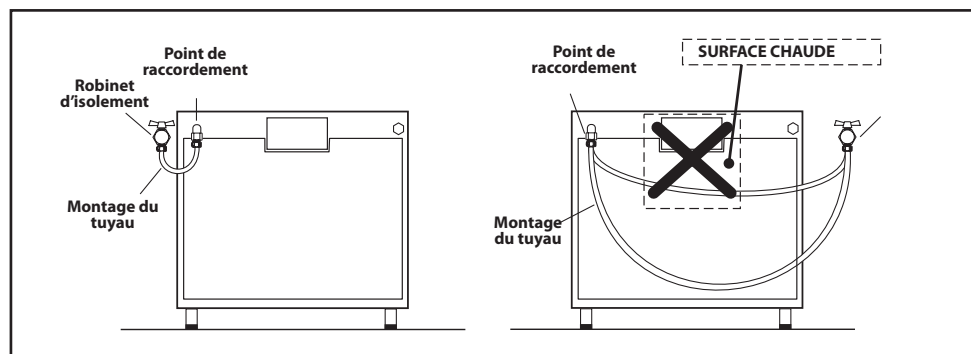
- à l'aide d'un tuyau en cuivre, conforme à la norme, dont les raccords doivent être réalisés à l'aide de raccords filetés, conformément à la norme.
- à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable flexible sans soudure, conforme à la norme,

d'une extension de 2 mètres maximum et des joints conformes à la norme. Nous recommandons d'appliquer l'adaptateur spécial (disponible sur le marché) au tuyau flexible pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression sur la bouteille de gaz.

- à l'aide d'un tuyau en caoutchouc flexible, conforme à la norme, d'un diamètre de 8 mm, d'une longueur minimale de 400 mm et maximale de 1500 mm, solidement fixé au raccord du tuyau à l'aide d'une bride de sécurité, conformément à la norme.

## IMPORTANT :

- **Si l'appareil doit être encastré (classe 2 sous-classe 1), raccordez-le à l'arrivée du gaz uniquement à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable flexible sans soudure, conformément à la norme.**
- **Si l'appareil doit être posé librement (classe 1) et si vous utilisez le tuyau en caoutchouc flexible, il est nécessaire que vous suiviez les instructions et les figures fournies ci-après (fig. 19).**
- **Tout le long de son parcours, le tuyau ne doit jamais entrer en contact avec des parties dont la température peut dépasser 95 °C**
- **Le tuyau ne doit pas être soumis à une contrainte de torsion ou à une force de traction quelle qu'elle soit ; il ne doit présenter aucun pincement et aucun coude.**
- **Il ne doit pas entrer en contact avec des pièces aux bords tranchants, etc.**
- **Il doit être possible d'inspecter toute la longueur du tuyau afin de pouvoir s'assurer de son intégrité.**
- **Le tuyau doit être remplacé à la date qui est imprimée dessus.**



# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## RÉGLAGES

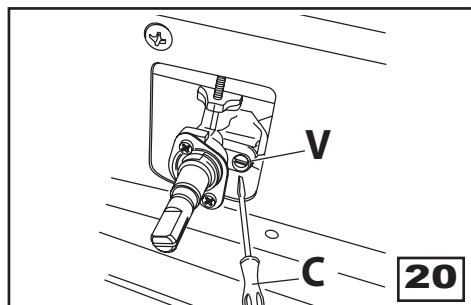
- **Tous les joints doivent être remis en place par le technicien une fois le réglage effectué.**
- **Le réglage du minimum (faible ébullition) doit être effectué uniquement avec des brûleurs fonctionnant au gaz naturel ; avec des brûleurs fonctionnement au GPL, la vis doit être serrée à fond (dans le sens horaire).**
- **Il n'est pas nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire sur une cuisinière équipée de brûleurs à gaz.**

## ROBINETS (fig. 20)

Tous les robinets à gaz sont du type mâle à filetage conique avec passage à une seule voie. La vis de réglage (V) est située sur le côté de la tige.

Procédez au réglage du « **Minimum** » comme suit :

- Allumez le brûleur et placez le bouton sur la position « Minimum » (petite flamme).
- Déposez le bouton (A) du robinet qui est attaché simplement en exerçant une pression sur la tige.
- Insérez un petit tournevis (C) dans la vis (V) et tournez le cône d'étranglement vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée en position « Minimum ». La vis de réglage (V) se trouve sur la tige (fig. 20) ou sur le côté de celle-ci.
- Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez de la position « grande flamme » à la position « petite flamme ».



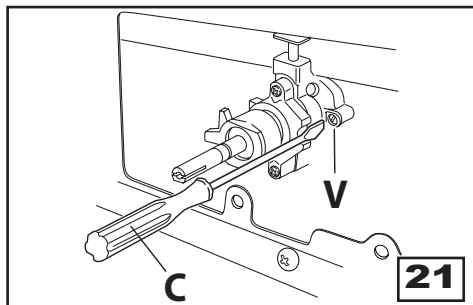
- **ATTENTION !!** Cette opération peut être réalisée avec le panneau avant en place, mais si le technicien éprouve des difficultés à atteindre la vis de réglage, il convient de déposer le panneau avant en desserrant les vis situées dans la partie inférieure de celui-ci.

## THERMOSTAT DU FOUR (fig. 21)

Le réglage du « **Minimum** » doit être effectué comme suit :

- Retirez le bouton thermostat.
- Allumez le brûleur du four en plaçant le bouton correspondant sur la position « Maximum », puis attendez 10 minutes.
- Tournez lentement le bouton vers la position « Minimum » et, à l'aide d'un petit tournevis (C), tournez la vis (V) vers la droite pour réduire la flamme, ou vers la gauche pour l'augmenter.

Pour que le réglage du Minimum soit efficace, il faut que la flamme soit courte. La flamme doit être stable pour éviter de s'éteindre inopinément, et suffisamment puissante pour ne pas risquer de s'éteindre lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte du four.

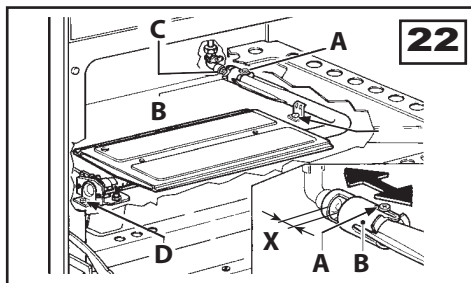


## INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

### BRÛLEUR DU FOUR (fig. 22)

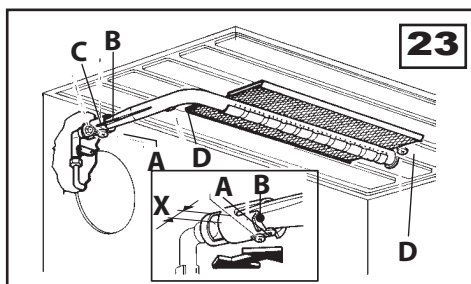
Le brûleur est situé au centre de la base du four et est recouvert par la plaque de la sole qui doit toujours se trouver dans cette position lorsque le four est en fonctionnement.

**Pour régler l'air primaire**, allumez le brûleur et, tout en regardant la flamme, desserrez la vis (A) et ajustez le manchon (B) pour obtenir les ouvertures X indiquées dans le tableau figurant au chapitre <CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES>. Serrez la vis (A) à fond une fois les réglages effectués.



### BRÛLEUR DU GRIL (fig. 23)

**Pour régler l'air primaire**, allumez le brûleur et, tout en regardant la flamme, desserrez la vis (A) et ajustez le manchon (B) pour obtenir les ouvertures X indiquées dans le tableau figurant au paragraphe <CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES>. Serrez la vis (A) à fond une fois les réglages effectués.



## CONVERSIONS

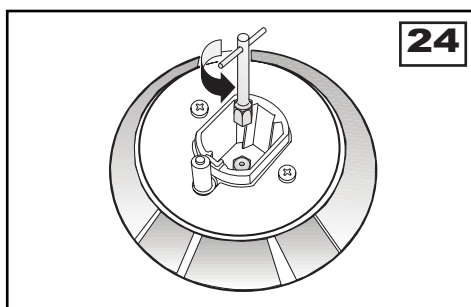
### REPLACEMENT DES INJECTEURS

Nos brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz simplement en installant les injecteurs appropriés au gaz que vous souhaitez utiliser. Pour faciliter le travail de l'installateur, le tableau (paragraphe <CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES> fournit le débit calorifique nominale, le diamètre de l'injecteur et la pression de service des différents types de gaz.

Conformez-vous aux instructions suivantes :

#### Remplacement des injecteurs - Brûleurs de la table de cuisson.

Pour remplacer les injecteurs sur la table de cuisson, déposez le chapeau et le brûleur, et remplacez-les à l'aide d'une clé à douille de 7 mm Ø (fig. 24).



#### Remplacement de l'injecteur - Brûleur du four.

Retirez la base du four. Déposez la vis (D) fixant le brûleur pour pouvoir accéder à l'injecteur (C) (fig. 22). Dévissez l'injecteur et remplacez-le. Réinstallez le brûleur et la vis (D).

#### Remplacement de l'injecteur - Brûleur du grill.

Déposez la vis (D) fixant le brûleur pour pouvoir accéder à l'injecteur (fig. 23). dévissez l'injecteur (C) et remplacez-le. Réinstallez le brûleur et la vis (D).

**Après avoir remplacé les injecteurs, il sera nécessaire de procéder au réglage des brûleurs comme décrit aux paragraphes précédents. Le technicien est tenu de réinstaller tous les joints après avoir effectué les réglages requis.**

# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## ENTRETIEN

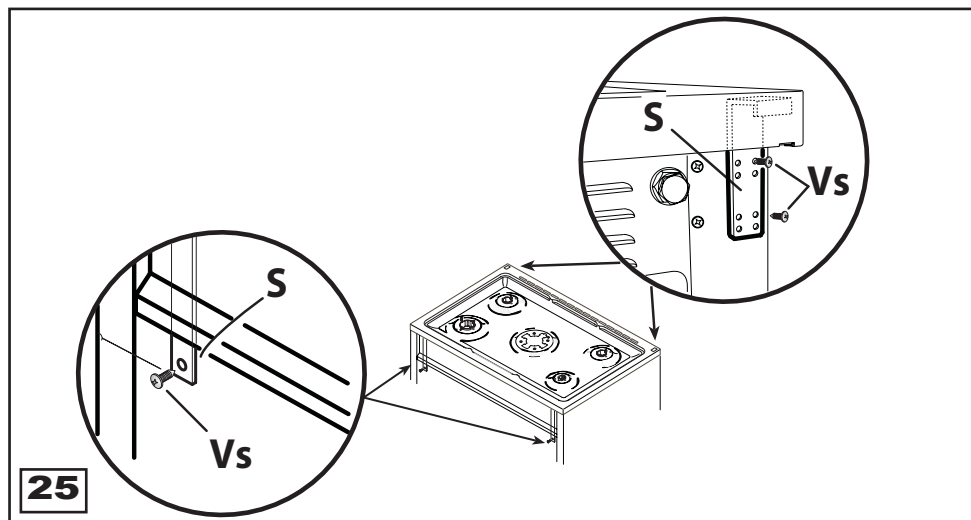
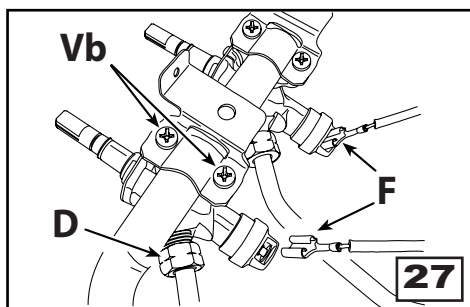
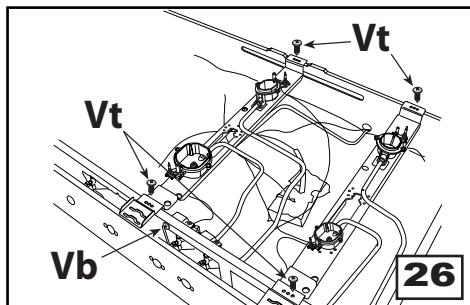
**Avant de procéder à toute opération d'entretien ou de remplacement de pièces, débranchez l'appareil de l'alimentation du gaz et de l'alimentation électrique.**

## REPLACEMENT DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT

Pour remplacer un robinet ou le thermostat, procédez comme suit :

- Enlevez les supports pour casseroles et les têtes de brûleur.
- Desserrez les vis de fixation des brûleurs (Vc) (fig. 25). (quatre pour le brûleur ultra-rapide et deux pour les autres brûleurs)
- Retirez la table de cuisson en desserrant les vis situées à l'avant et à l'arrière (Vs) (fig. 25) fixant la table aux supports (S).
- Dégagez les boutons.
- Dévissez les écrous (D) des tuyaux aluminium du gaz et extrayez les connecteurs rapides du thermocouple (F) (fig. 27).
- Desserrez les vis (Vt) (fig. 26) fixant les croisillons.
- Desserrez les vis (Vb) (fig. 26) qui fixent les brides des robinets au châssis avant.
- Faites glisser la rampe vers la partie arrière et desserrez les vis (Vb) (fig. 27) de façon à libérer les robinets.

- Remplacez le joint chaque fois que vous remplacez un robinet ou le thermostat. Ceci permet de garantir une tenue parfaite entre le robinet ou le thermostat et l'élément.
- Réinstallez tous les éléments en procédant dans l'ordre inverse.





# INSTRUCTIONS À L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


**Le branchement électrique doit être réalisé conformément aux normes et lois en vigueur.**

### Avant de brancher l'appareil, vérifiez les points suivants :

- L'ampérage du système et des prises électrique est approprié pour la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette des caractéristiques apposée au dos de l'appareil).
- La prise ou l'installation est reliée à la terre de manière efficace, conformément aux normes et dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des consignes énoncées ci-dessus.
- La fiche et la prise, de même que l'interrupteur multipolaire, doivent être accessibles une fois l'appareil installé.

### Si vous branchez l'appareil au secteur à l'aide d'une prise :

- Installez sur le cordon d'alimentation (si celui-ci en est dépourvu) une fiche homologuée, adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques. Branchez les fils conformément aux indications fournies ci-dessous et **rappelez-vous que le fil de terre doit être plus long que les fils de phase:**

lettre	L	(phase)	= fil brun
lettre	N	(neutre)	= fil bleu
symbole		(terre)	= fil vert/jaune

- Le cordon d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'aucune de ses parties n'atteignent jamais une température de 75 °C.
- Pour réaliser le branchement, n'utilisez pas d'adaptateurs ni de shunts, car ceux-ci sont susceptibles de causer de faux contacts, entraînant une surchauffe dangereuse.

### Si vous branchez l'appareil directement sur le secteur :

- Installez un interrupteur multipolaire en mesure de supporter la charge de l'appareil, ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- Pour rappel : le fil de terre ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

## REPLACEMENT DU TUYAU FLEXIBLE D'ARRIVÉE DU GAZ

Afin de garantir que le tuyau de gaz est toujours en bon état, nous recommandons vivement de le remplacer à la date qui est imprimée dessus.

## REPLACEMENT DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

- Il est nécessaire de déposer la protection arrière pour pouvoir remplacer les résistances électriques, la douille de l'ampoule, la plaque à bornes et le cordon d'alimentation.
- Si vous devez remplacer le cordon d'alimentation (voir section transversale dans le tableau du paragraphe <CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES>), veillez toujours à ce que le fil de terre soit plus long que les fils de phase, et suivez les instructions fournies au chapitre « BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ».
- Pour remplacer l'ampoule du four, reportez-vous au paragraphe « remplacement de l'ampoule du four ».
- Pour remplacer la douille, le générateur d'étincelles et les électrodes de la bougie d'allumage, il est nécessaire de retirer le plan de travail comme indiqué au paragraphe « **REPLACEMENT DES ROBINETS ET DU THERMOSTAT** ».
- Pour remplacer l'accessoire de programmation éventuel, le commutateur et les voyants, déposez le panneau avant comme indiqué au paragraphe « **ROBINETS** »

## SERVICE APRÈS-VENTE

### Avant d'appeler le Service Après-vente :

1. Vérifiez si vous êtes en mesure de résoudre le problème par vous-même (voir paragraphe « Charte de dépannage »).
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour voir si le problème est résolu.

### Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces différents contrôles, contactez le Service Après-vente le plus proche.

Fournissez les informations suivantes :

- le type de panne ;
- le type exact et le modèle de four ;
- le numéro de service (il s'agit du numéro placé après le mot Service sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du volet du compartiment de rangement. Le code service est également mentionné sur le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour toute réparation, contactez un Service Après-vente agréé indiqué dans la garantie.

Si l'intervention est effectuée par des techniciens n'appartenant pas au Service Après-vente agréé par le fabricant, demandez une quittance décrivant le travail effectué et vérifiez que les pièces de rechange utilisées sont des pièces d'origine

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

**SERVICE** 0000 000 00000



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>56-59</b>
<b>ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ</b>	<b>60-61</b>
<b>РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ</b>	<b>62-69</b>
<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>	<b>70</b>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	<b>71</b>
<b>РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ</b>	<b>72-79</b>
<b>СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР</b>	<b>80</b>

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания, касающиеся правил техники безопасности. Необходимо ознакомиться с ними и постоянно соблюдать их в дальнейшем.

Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травмирования, повреждения и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- **Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.**
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Запрещается тянуть за сетевой шнур для того, чтобы вынуть вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью: перед тем, как выполнять какие-либо действия, необходимо обеспечить постепенный выход горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными рукавицами при извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагреваемых деталей.
- Не храните огнеопасные материалы в духовке или вблизи нее, т.к. они могут воспламениться при ее случайном включении.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости давление может привести к ее взрыву с последующим повреждением самого прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями, изготовленными из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. В результате возникает опасность того, что при контакте образовавшихся паров спирта с электрическим нагревательным элементом произойдет их воспламенение.

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Благодарим вас за то, что вы приобрели нашу продукцию. Мы уверены в том, что ваш новый прибор, современный, функциональный и практичный, изготовленный с применением высококачественных материалов, будет отвечать всем вашим требованиям. Данный новый прибор прост в эксплуатации. Но перед тем как приступить к его установке и непосредственному использованию **необходимо внимательно до конца прочитать настоящее руководство пользователя.** В нем содержится информация о безопасных методах установки, использования и обслуживания прибора. Храните настоящее руководство по эксплуатации в надежном месте для получения необходимых справок в будущем.

**Производитель сохраняет за собой право вносить в свою продукцию любые изменения, которые, по его мнению, являются необходимыми или эффективными, а также направленными на удовлетворение ваших потребностей, без ухудшения важных функциональных параметров и технических характеристик, обеспечивающих безопасность прибора.** Производитель не несет никакой ответственности за любые издательские неточности и текстовые ошибки, которые могут встречаться в настоящем руководстве.

**Примечание:** все изображения и рисунки в настоящем руководстве являются исключительно ориентировочными.

- Работы по монтажу, наладке, модификации и обслуживанию, перечисленные в разделе «РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ», должны выполняться только силами квалифицированного персонала.
- Монтаж газового и комбинированного оборудования должен производиться в соответствии с требованиями действующих стандартов.
- Прибор следует использовать только по его прямому назначению, т.е. для бытового

приготовления пищи. Любое другое его применение считается несоответствующим и, соответственно, опасным.

- Производитель не несет ответственности за повреждения, причиненные физическим лицам или имуществу в связи с неправильным монтажом, обслуживанием или применением данного прибора.
- Сразу же после снятия упаковки с наружных поверхностей и различных внутренних частей тщательно проверьте состояние прибора и убедитесь в отсутствии каких-либо дефектов. В случае каких-либо сомнений воздержитесь от использования прибора и свяжитесь со специалистом.
- Не оставляйте используемые упаковочные материалы (картон, полиэтиленовые пакеты, пенополистирол, гвозди и т.п.) в легко доступном для детей месте, так как данные материалы являются источником потенциальной опасности. Все используемые упаковочные материалы являются экологически безопасными и пригодными для вторичной переработки.
- Электрическая безопасность данного прибора гарантируется только при правильном его подключении к соответствующей системе заземления в соответствии с требованиями стандартов по технике безопасности при эксплуатации электрических систем. Производитель не несет никакой ответственности за несоблюдение данных указаний. В случае каких-либо сомнений обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.
- Перед подключением прибора убедитесь в том, что данные, указанные в техническом паспорте, соответствуют данным характеристикам газа и источника электропитания (см. раздел «ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

**При использовании любого электрического прибора необходимо соблюдать некоторые основополагающие правила:**

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещается прикасаться к прибору мокрыми или влажными руками и ногами.
- Не прикасайтесь к прибору, если вы стоите босиком.
- Не тяните за кабель электропитания, чтобы отсоединить прибор от сетевой розетки.
- Не оставляйте прибор незащищенным от атмосферного воздействия (дождь, солнечные лучи и т.п.).
- Ни в коем случае не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.
- Опасность возгорания: Не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.
- Не используйте агрессивные абразивные средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной двери печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к помутнению стекла. Ни в коем случае не используйте губки или абразивные изделия, а также растворители для удаления пятен или клеящих составов с окрашенных поверхностей или поверхностей из нержавеющей стали.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детей младше 8 лет не следует подпускать к прибору; в противном случае за ними необходим постоянный присмотр.

Во время работы стекло дверцы духовки и другие доступные части прибора сильно нагреваются. Для предотвращения ожогов и ошпаривания не подпускайте к прибору маленьких детей.

Следите за тем, чтобы маленькие дети не играли с прибором.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также с недостаточным опытом и знаниями под контролем или при условии проведения инструктажа по безопасному использованию прибора и понимания ими существующих опасностей.

Не позволяйте детям играть с прибором. Не допускайте детей к чистке и уходу за прибором без присмотра.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** С целью предотвращения случайного опрокидывания плиты под тяжестью, ребенка, забравшегося на открытую дверцу духовки, или положенного на эту дверцу слишком тяжелого предмета, к задней стенке плиты следует прикрутить две цепи и прикрепить их к стене с помощью крюков. Цепи должны быть натянуты. См. инструкции по монтажу.

Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию.

- Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.
- Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь в том, что прибор выключен перед тем, как приступать к замене лампочки.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели, духовки или плиты.
- Прибор должен устанавливаться непосредственно на полу. Запрещается устанавливать его на подставку.
- Содержите прибор в чистоте. Остатки пищи могут являться источником возгорания.
- Если духовка не используется, не храните в ней продукты питания или емкости: ее непреднамеренное включение может привести к повреждениям или несчастным случаям.
- Если рядом с прибором находится используемая для подключения других приборов электрическая розетка, убедитесь в том, что электрические кабели любых других электробытовых приборов не касаются духовки и находятся на достаточном расстоянии от горячих частей духовки.
- После использования духовки убедитесь в том, что все органы управления выключены или закрыты, а также проверьте, что положение «0» на ручке

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

соответствует символу «» на передней панели.

- **Перед проведением чистки, регулировки, преобразования или технического обслуживания отсоедините прибор от электрической сети.**
- В случае возникновения неисправностей и/или неполадок выключите прибор и отсоедините его от источника сетевого питания. Не пытайтесь разбирать прибор. Любые работы по ремонту или техобслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным специалистом. В связи с этим мы рекомендуем вам обратиться в ближайший сервисный центр, указав модель вашего прибора и тип неисправности.

**Прибор разработан и изготовлен в соответствии с указанными ниже европейскими нормами и стандартам:**

=>EN 30-1-1, EN 30-2-1 и EN 437 с последующими поправками (газовое оборудование)



=>EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 (электрическое оборудование) с соответствующими поправками

**Оборудование поставляется в соответствии с предписаниями указанных ниже европейских директив:**

=>2006/95 ЕС касается техники безопасности при эксплуатации электрических систем (BT).

=>2004/108 ЕС касается электромагнитной совместимости (ЭМС).

=>2009/142/ ЕС касается техники безопасности при эксплуатации газовых систем.

---

Дополнительные принадлежности печи, которые могут соприкасаться с продуктами питания, изготовлены из материалов, которые соответствуют положениям директивы 89/109 ЕС от 21.12.88.

---

Данное изделие соответствует требованиям директивы Европейского Союза 2002/96/ЕС.

Перечеркнутый символ контейнера для мусора на оборудовании указывает на то, что изделие

подлежит утилизации отдельно от бытового мусора по истечении срока его эксплуатации. Следовательно, его следует доставить в центр по переработке отслужившего электрического и электронного оборудования или вернуть в магазин при покупке нового аналогичного прибора.

**Пользователь отвечает за доставку прибора с истекшим сроком полезной службы в соответствующий центр сбора отходов. Невыполнение данного требования может повлечь за собой применение штрафных санкций в соответствии с законодательством в сфере утилизации отходов.**

Дифференцированный сбор отходов для последующей переработки, очистки и экологически безопасной утилизации способствует снижению возможного отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также переработке материалов, из которых изготовлено изделие.

Более подробную информацию о существующих системах сбора и утилизации бытовых отходов можно получить в местном муниципальном центре утилизации твердых бытовых отходов или в магазине, в котором было приобретено изделие.

Производители и импортеры несут ответственность за исполнение своих обязательств в отношении вторичной переработки, очистки и экологически безопасной утилизации путем прямого или косвенного участия в работе системы сбора выведенных из эксплуатации приборов.

## ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

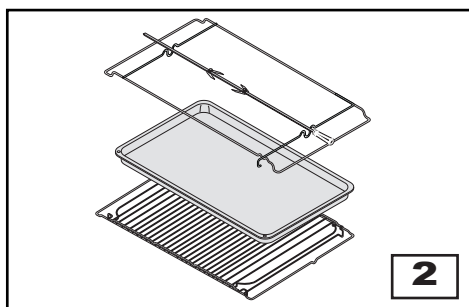
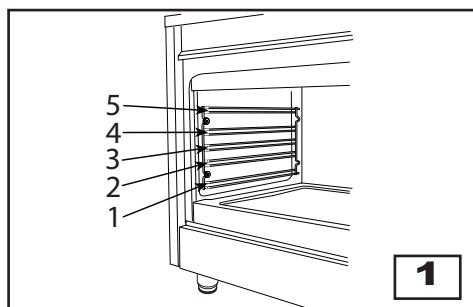
### ОПИСАНИЕ

В состав данной плиты входят газовая духовка и варочная панель.

Над каждой ручкой на передней панели нанесена схема, обозначающая к какой горелке относится данная ручка. Сочетание горелок различного размера обеспечивает возможность использования различных способов приготовления пищи.

На стенках духовки установлено несколько направляющих (рис. 1), на которых можно разместить следующие принадлежности. **Тип и количество принадлежностей варьируются в зависимости от модели (рис. 2):**

- решетка духовки
- противень для сбора жира
- мотор вертела








# ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

## ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

### РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ГАЗОВОЙ ГОРЕЛКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ (А)

При повороте ручки против часовой стрелки появляются следующие символы:

- 0 = Отключенное положение
-   = «Полностью включенное» положение
-  = Положение «сниженной мощности»

### РУЧКА ТЕРМОСТАТА ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ (В)

При повороте ручки против часовой стрелки появляются следующие символы:

- = Отключенное положение
- от Мин. до Макс. (260°С) = Температура духовки

### РУЧКА ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (С)

При повороте ручки против часовой стрелки появляются следующие символы:

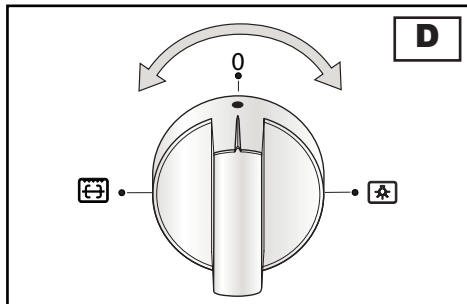
- = Отключенное положение
- = «Полностью включенное» положение

### КРАСНЫЙ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЙ ИНДИКАТОР

Когда этот индикатор (если таковой имеется на вашей модели) горит, это означает, что включены одна или несколько электрических конфорок варочной панели.

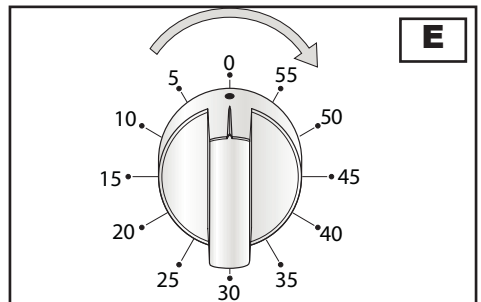
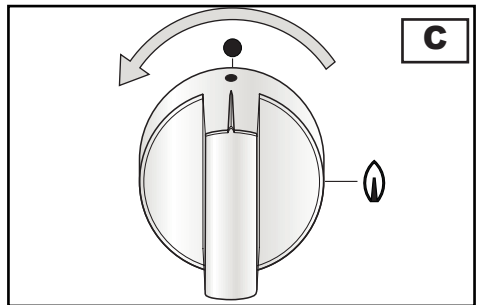
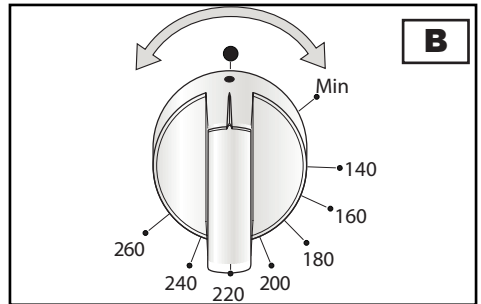
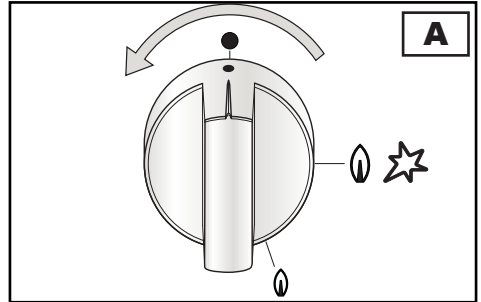
### РУЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ ОСВЕЩЕНИЯ И ГРИЛЯ (D)

Путем поворота ручки вправо или влево можно выбрать следующие символы.



### ТАЙМЕР (Е)

Для задания времени приготовления вначале заведите таймер, повернув его ручку до упора слева направо; затем поверните его назад так, чтобы задать нужное количество минут. По окончании заданного времени будет подан звуковой сигнал.



# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ: ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время работы газовой плиты выделяется тепло и появляется влажность в помещении, в котором она установлена. В связи с этим данное помещение должно иметь хорошую вентиляцию. Не закрывайте вентиляционные отверстия и включите систему механической вытяжки (параграфы «ВЕНТИЛЯЦИЯ» и «РАСПОЛОЖЕНИЕ И ВЫТЯЖКА»). В случае использования плиты в течение продолжительного времени может понадобиться дополнительная вентиляция, например, откройте окно, или увеличьте мощность механической вытяжки, если таковая имеется.

## РОЗЖИГ ГОРЕЛОК

**Примечание:** горелки оснащены предохранительными термopарами и их розжиг возможен только при установке ручки в положение «полностью включенное». После того как горелка загорится, не отпускайте ручку еще примерно 10 секунд.

### Автоматический электрический розжиг горелок

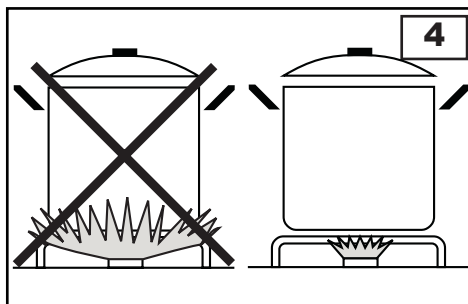
Слегка нажмите на ручку, соответствующую горелке, которую вы хотите разжечь, и поверните ее против часовой стрелки в положение «полностью включенное», затем отпустите ручку. При этом автоматически образуется искра. В случае сбоя подачи электроэнергии горелки можно разжечь с помощью спичек.

### Оптимальное использование горелок

Для получения максимальной отдачи при минимальном потреблении газа следует иметь в виду следующие аспекты:

- После того как горелка загорится, отрегулируйте пламя в соответствии с необходимостью.
- Используйте кастрюлю соответствующего размера для каждой горелки (см. таблицу ниже и рис. 4).
- Когда содержимое кастрюли начнет закипать поверните ручку вниз в положение «сниженной мощности» (медленный огонь).
- Всегда накрывайте посуду крышкой.

Горелки	Ø кастрюли, см
Сверхмощная	22÷24
Быстрая	20÷22
Средняя	16÷18
Вспомогательная	12÷14

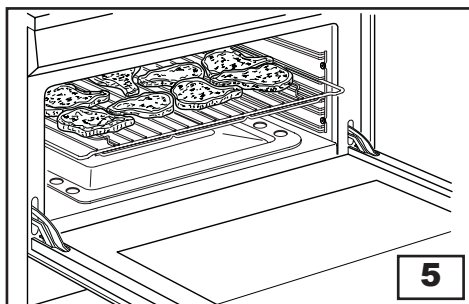


## ДУХОВКА: ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте духовку без присмотра во время ее использования. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- При использовании духовки всегда держите крышку прибора открытой во избежание перегрева.
- Открывая дверцу духовки, всегда беритесь за ее центральную часть. Не нажимайте слишком сильно на открытую дверцу.
- Не беспокойтесь по поводу образования конденсата на дверце и на внутренних стенках духовки во время приготовления пищи. Это не влияет на производительность духовки.
- При открывании дверцы духовки будьте осторожны, так как можно ошпариться паром.
- Надевайте специальные перчатки для того, чтобы поставить или вынуть посуду в духовку или вынуть ее из нее.
- Когда вы помещаете продукты питания в духовку или достааете их из нее, избегайте попадания излишков сока на дно духовки (масла и жиры легко воспламеняются при перегреве).
- Используйте термостойкие емкости, соответствующие температуре, указанной на ручке термостат.
- Для получения надлежащих результатов во время приготовления пищи мы настоятельно рекомендуем не закрывать основание духовки или гриля алюминиевой фольгой или иными материалами.
- Обязательно добавляйте небольшое количество воды в противень для гриля во время приготовления в режиме «Гриль». Вода препятствует горению жира и образованию неприятных запахов и дыма. Во время приготовления пищи в режиме «Гриль» добавляйте воду, так как она постепенно испаряется.
- По окончании использования духовки установите все органы управления в положение «Выкл».
- **ВНИМАНИЕ!!!** Во время приготовления пищи, а также по его окончании стекло дверцы духовки и доступные части могут сильно нагреваться, поэтому держите детей на удалении от прибора.

### ВАЖНО!!

- Всегда закрывайте дверцу духовки во время выпекания.
- Если плита не оснащена защитным экраном ручек управления, при использовании газового гриля дверцу духовки НЕОБХОДИМО держать ЗАКРЫТОЙ.



## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ДУХОВКИ И ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

Горелки духовки и гриля оснащены предохранительными термopарами, поэтому после того, как горелка загорится, не отпускайте ручку еще 15 секунд. Если по истечении этого времени горелка не загорится, отпустите ручку и подождите не менее 1 минуты перед тем, как повторить попытку. Если горелка случайно погаснет, поверните ручку в положение «закрыто» и подождите не менее 1 минуты перед тем, как снова зажечь ее.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА

При использовании комбинированного режима имейте в виду следующее:

- Температура, указанная на ручке термостата, относится только к обычному режиму приготовления. При использовании комбинированного режима температура духовки выше значения, указанного на ручке.

Для включения комбинированного режима выполните следующую последовательность действий:

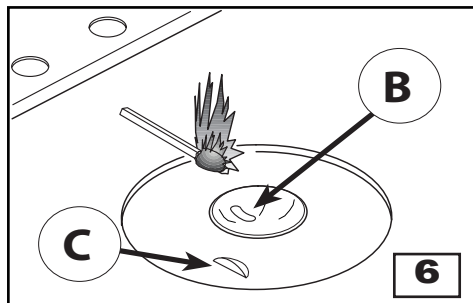
1. Откройте дверцу духовки.
2. Включите горелку гриля, нажав на соответствующую ручку и поверните ее против часовой стрелки до упора. Газовая горелка загорится: не отпускайте ручку еще несколько секунд, пока пламя не стабилизируется.

3. Осторожно закройте дверцу духовки.
4. По истечении 10 минут откройте дверцу духовки.
5. Нажмите ручку управления горелкой духовки и поверните ее против часовой стрелки до упора; не отпускайте ручку еще несколько секунд, пока пламя не стабилизируется; затем осторожно закройте дверцу духовки.
6. С помощью ручки термостата задайте нужную температуру.
7. Дайте духовке нагреться в течение 15 минут перед тем, как помещать в нее продукты.

### АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ ДУХОВКИ

Откройте дверцу духовки; нажмите ручку управления духовкой и поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальной температуре. При этом автоматически образуется искра. В случае сбоя подачи электроэнергии горелки можно разжечь с помощью спичек; для этого поднесите горящую спичку к горелке через отверстие (В) (рис. 6).

**После того как горелка духовки загорится (убедитесь в этом с помощью отверстия (В) (рис. 6)), отрегулируйте температуру нужным вам образом.** Осторожно закройте дверцу, чтобы не погасить пламя, и подождите 15 минут перед тем, как помещать продукты в духовку. В нашей духовке возможно приготовление любых продуктов (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, тортов и т.д.).



## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ


### АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РОЗЖИГ ГОРЕЛКИ ГРИЛЯ

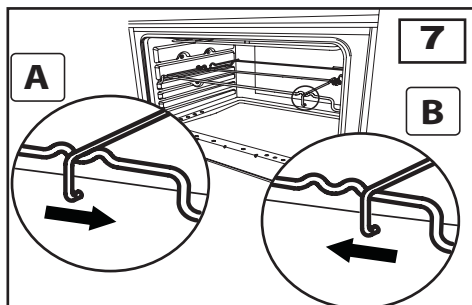
Откройте дверцу духовки; нажмите ручку управления духовкой и поверните ее по часовой стрелке в положение **Гриль**. При этом автоматически образуется искра.

В случае сбоя подачи электроэнергии горелки можно разжечь с помощью спичек.

**После того как горелка гриля загорится**, разместите продукты на решетке духовки (рис. 5) или на вертеле (рис. 7). Соблюдайте указания, приведенные в параграфах «ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ» и «ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ». Горелка гриля может использоваться не только для приготовления на гриле, но и для подрумянивания блюд.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА (рис.7)

- Насадите курицу или кусок мяса на вертел, плотно закрепив между двумя вилками, и убедитесь, что вертел хорошо уравновешен, т.к. в противном случае возможна перегрузка мотора.
- Вставьте кончик вертела в гнездо, оперев его при этом на соответствующую опору, и открутите ручку вертела.
- Установите опору вертела на направляющую номер четыре (считая снизу) так, чтобы рычажок был в положении В. Вставьте ее конец в муфту мотора и поверните рычажок в положение А.
- Закройте дверцу духовки и поверните ручку управления духовкой на символ . При включении гриля также начинает вращаться вертел.
- По окончании приготовления снимите вертел, сдвинув рычажок в положение В.
- **Всегда устанавливайте под гриль противень для сбора жира как указано в разделе «ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ».**



### ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

#### Бисквиты и хлеб:

- Разогрейте духовку в течение приблизительно 15 минут перед тем как вы приступите к выпечке хлеба или бисквитов.
- Не открывайте дверцу во время выпекания, так как холодный воздух прекратит поднятие дрожжевого теста.
- При приготовлении торта выключите духовку и оставьте его в печи примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте с духовкой, для выпечки тортов.
- Степень готовности бисквита? Примерно за 5 минут до окончания времени приготовления воткните щуп или зонд для определения степени готовности бисквитов в самую высокую часть бисквита. Выньте его. Если он чист, бисквит готов.
- А если бисквит сел? В следующий раз используйте меньше жидкостей или снизьте температуру на 10°C.
- Если бисквит слишком сухой: Сделайте несколько маленьких отверстий с помощью зубочистки и добавьте внутрь несколько капель фруктового сока или алкоголя. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и задайте меньшую продолжительность приготовления.
- Если бисквит слишком темный сверху: в следующий раз поставьте бисквит на более низкую полку, готовьте его на более низкой температуре и дольше.
- Если верхняя часть бисквита подгорела: срежьте подгоревший слой и посыпьте сахаром или украсьте его сливками, джемом, кондитерским кремом и т.п.
- Если бисквит слишком темный внизу: в следующий раз поставьте бисквит на более высокую полку и готовьте его на более низкой температуре.
- Если бисквит или хлеб хорошо приготовлен снаружи, но не еще готов внутри: в следующий раз используйте меньше жидкостей, готовьте на более низкой температуре и дольше.
- Если бисквит не выходит из формы: прорежьте его ножом с краю, положите влажную тканевую салфетку на бисквит и переверните форму вверх дном. В следующий раз хорошо смажьте форму и посыпьте муку или хлебные крошки.
- Если бисквиты не отделяются от противня для выпечки: положите противень обратно в духовку на некоторое время и затем снимите бисквиты до того, как они остынут. В следующий раз во избежание этого используйте лист бумаги для выстилания хлебопечкарных форм.

#### Мясо:

- Если для приготовления мяса необходимое время превышает 40 минут, выключите печь за 10 минут до окончания времени приготовления, чтобы использовать остаточное тепло (в целях экономии электроэнергии).
- Ваше жаркое будет сочнее, если его приготовить в закрытой посуде; оно будет более хрустящим, если его приготовить без крышки.
- Как правило для приготовления белого мяса, птицы и рыбы требуются более умеренные температуры (менее 200°C).
- Для приготовления «редкого» красного мяса требуются высокие температуры (более 200°C) и более короткая продолжительность приготовления.
- Для получения вкусного жаркого смажьте мясо салом и посыпьте специями.
- Если ваше жаркое жесткое: в следующий раз оставьте мясо дозревать на более длительное время.
- Если ваше жаркое слишком темное сверху или снизу: в следующий раз поместите его на более высокую или низкую полку, уменьшите температуру и готовьте дольше.
- Ваше жаркое сырое? Разрежьте его на куски, расположите куски на противне с соком, который выделился из мяса при тушении, и закончите приготовление жаркого.

#### Приготовление на гриле:

- Легко смажьте и приправьте продукты питания перед приготовлением их на гриле.
- Всегда используйте противень для гриля для сбора соков, вытекающих из мяса во время его приготовления на гриле.
- Обязательно добавляйте небольшое количество воды в противень. Вода препятствует горению жира и образованию неприятных запахов и дыма. Добавляйте воду во время приготовления так как она испаряется.
- Периодически во время приготовления переворачивайте пищу.
- Если вы готовите на гриле жирную птицу (гуся), проткните его кожу, чтобы мог стечь жир.

**Алюминий может легко корродировать при соприкосновении с органическими кислотами, присутствующими в пище или добавляемыми в процессе приготовления (уксус, лимонный сок). Поэтому рекомендуется не класть пищу непосредственно на алюминиевые или эмалированные противни, а ВСЕГДА использовать соответствующую бумагу для выстилания.**

# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### ТАБЛИЦА ДАННЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ВЫПЕКАНИЯ

ПРОДУКТ	Вес кг	Позиция полки от основания	Температура в °С	Время приготовления в минутах	
				1-я сторона	2-я сторона
<b>БИСКВИТЫ</b>					
Светлый бисквит	0,8	2	190		56
Фруктовый торт	0,8	2	220		35-40
Миндальный торт	0,8	2	200		40-45
Шоколадный торт	0,8	2	190		30-40
<b>ВЫПЕЧКА</b>					
Бисквиты		2	190		15
Булочки		2	190-220		25-35
Выпечка из слоеного теста		2	250		10-15
Выпечка из песочного теста		2	235		20
<b>ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА</b>					
Лазанья	2,5	3	210-225		55-65
Каннеллони	2,5	3	210-225		55-65
<b>ПИЦЦА</b>	1	3	225-Макс.		25-30
<b>ХЛЕБ</b>	1	3	225-Макс.		20-25
<b>МЯСО</b>					
Жаркое из говядины	1	2	220		20-25
Жаркое из телятины	1	2	220		60-80
Жаркое из ягненка	1	2	220		40-50
Жаркое из свинины	1	2	220		60-80
<b>ДИЧЬ</b>					
Жаркое из зайца	1	2	225-Макс.		40-50
Жаркое из фазана	1	2	225-Макс.		45-60
Жаркое из куропатки	1	2	225-Макс.		45-60
<b>ПТИЦА</b>					
Жареная индейка	1	2	235		50-60
Жареная курица	1	2	235		40-50
Жареная утка	1	2	235		45-60
<b>РЫБА</b>					
Запеченная рыба	1	2-3	200-220		15-25
Запеченная в горшке рыба	1	2-3	190-220		15-20

Указанные в таблице значения (температуры и времени приготовления) являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от индивидуальных предпочтений. В данной таблице указаны значения времени приготовления только для одной полки. Если вы готовите в духовке в режиме конвекции и используете несколько полок (установив противни на 1-ю и 3-ю или на 2-ю и 4-ю полку), время приготовления должно быть приблизительно на 5 - 10 минут дольше.

### ТАБЛИЦА ДАННЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

ПРОДУКТ	Вес кг	Позиция полки от основания	Время приготовления в минутах	
			1-я сторона	2-я сторона
<b>МЯСО</b>				
Котлета	0,50	5	15	15
Бифштекс	0,15	5-6	5	5
Половинки курицы (каждая половинка)	1	5-6	25	25
<b>РЫБА</b>				
Форель	0,42	5-6	18	18
Камбала	0,20	5-6	10	10
<b>ХЛЕБ</b>				
Тост		5-6	2-3	2-3
<b>ВЕРТЕЛ</b>				
<b>КУРИЦА</b>	1,3		60-80	

Указанные в таблице значения (температуры и времени приготовления) являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от личных пристрастий повара. В частности, значения температуры и времени приготовления мяса на гриле в значительной степени зависят от толщины мяса и личных вкусов.

# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## ЧИСТКА И УХОД

Для поддержания в исходном состоянии поверхности варочной панели и ее различных компонентов (решетки, эмалированных крышек, головок горелок и пламерассекателей) необходимо после каждого использования мыть их теплой водой с мылом, затем ополаскивать водой и насухо вытирать.

Не оставляйте уксус, кофе, молоко, соленую воду, а также лимонный или томатный сок на эмалированных поверхностях на долгое время.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- После очистки проверьте, что головки и соответствующие крышки горелок правильно установлены на свои места (рис. 8).
- Примите меры предосторожности во избежание повреждения устройств электророзжига или газ-контроля.
- Если вы испытываете трудности при открытии или закрытии крана, не прилагайте чрезмерное усилие. Немедленно обратитесь за технической помощью.

### КОНСТРУКЦИЯ

Все детали плиты (эмалированные или окрашенные металлические, стальные или стеклянные части) необходимо регулярно очищать с помощью теплой мыльной воды, промывать и просушивать с помощью мягкой тканевой салфетки.

### КАМЕРА ДУХОВКИ

**Не распыляйте на термочувствительный элемент термостата и не используйте для его мойки продукты на основе кислоты (проверяйте этикетку продукта перед использованием).  
Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате неправильной очистки.**

Камеру духовки следует очищать каждый раз после ее использования с целью удаления остатков пищи, жира

или сахара, которые, если пригорят в случае повторного использования духовки, образуют отложения или несмываемые пятна, а также неприятные запахи.

Для сохранения блеска эмалированных частей используйте для их чистки теплую мыльную воду, промывайте и тщательно просушивайте их. ВСЕГДА промывайте используемые дополнительные принадлежности.

### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ (для некоторых моделей)

Дверцу духовки можно снять, чтобы обеспечить более удобный доступ для очистки камеры духовки.

Чтобы снять дверцу, выполните следующие действия:

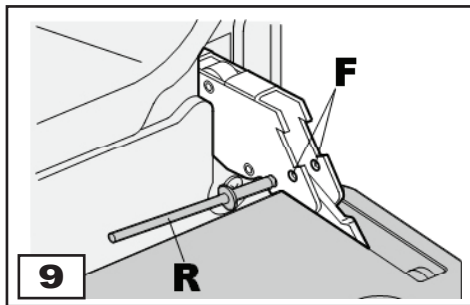
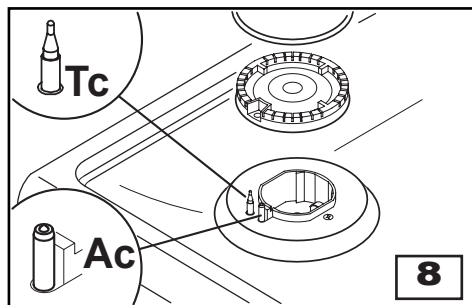
- Откройте дверцу духовки и вставьте заклепку или гвоздь (R) в отверстие (F) шарнира (рис. 9).
- Немного прикройте дверцу, подав ее вверх, одновременно высвобождая стопор и шарнир.
- После снятия шарнира потяните за дверцу, слегка наклонив ее вверх для снятия со стопора.
- Чтобы установить дверцу на место, выполните описанные выше действия в обратном порядке, обращая внимание на правильное положение стопоров.

### ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ (рис.10)

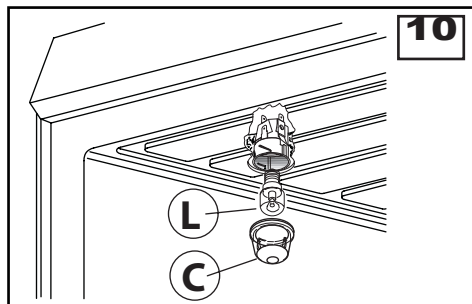
**Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь в том, что прибор выключен перед тем, как приступить к замене лампочки.**

В случае замены одной или обеих лампочек освещения духовки обеспечьте соответствие новых лампочек следующим техническим требованиям: 15 Вт - 230 В~ - 50 Гц - Е 14 - термостойкие (300°C).

Снимите плафон (С), повернув его против часовой стрелки, и замените лампочку. Установите на место плафон, закрутив его по часовой стрелке.







## УПЛОТНЕНИЕ ДУХОВКИ

Уплотнение духовки обеспечивает ее правильное функционирование. Мы рекомендуем:

- очищать его без применения абразивных инструментов или средств.
- периодически проверять его состояние.

**В случае повреждения или выхода из строя уплотнения духовки и обратитесь в наш сервисный центр и воздержитесь от использования духовки до ее ремонта.**

## САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ ПАНЕЛИ (на некоторых моделях)

Стенки духовки защищены панелями с покрытием из специальной жиростойкой микропористой эмали, которое поглощает и устраняет брызги во время приготовления пищи.

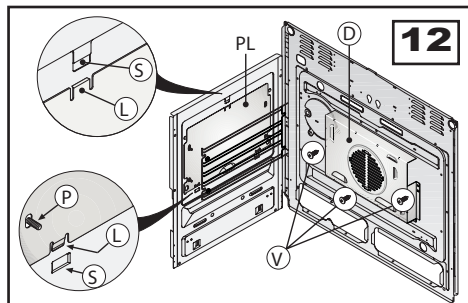
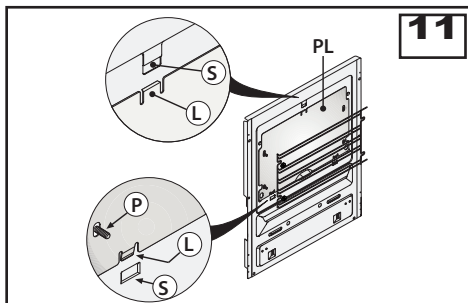
При наличии на стенках большого количества жидкости или жира немедленно протрите их влажной губкой и затем включите духовку на 2 часа при положении ручки термостата, соответствующем максимальной температуре. Дайте духовке остыть и затем снова протрите ее камеру влажной губкой. Если очистить духовку не удастся, повторите описанную выше процедуру.

Рекомендуется, тем не менее, периодически снимать панели и мыть их теплой водой с мылом, а затем вытирать мягкой тряпкой.

Чтобы снять панели, действуйте как указано ниже:

- Снимите боковые решетки в соответствии с указаниями, приведенными в предыдущем параграфе.
- Снимите обе боковые панели (PL) (рис. 11).
- Снимите заднюю панель, открутив соответствующие крепежные винты (V) (рис. 12).
- Для установки на место всех компонентов выполните описанные выше операции в обратном порядке.

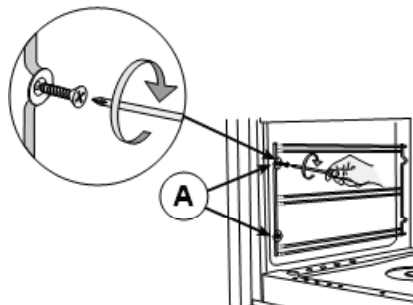
**ВАЖНО!!** Установите обе боковые панели (PL), продев фиксаторы (L) в отверстия (S) (рис. 11).



## БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДУХОВКИ

Для эффективной чистки боковых направляющих их можно снять, открутив винты с шайбами (A).

Для установки направляющих на место прикрепите их винтами с предварительно одетыми на них шайбами, закрутив их отверткой.



## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

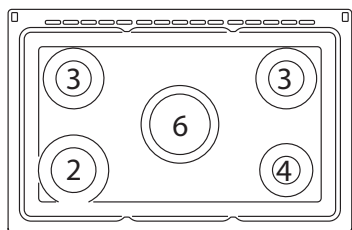
Некоторые неисправности возникают по причине простого отсутствия ухода или ошибок эксплуатации и могут быть легко устранены без обращения в службу технической помощи.

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ
Плита не работает	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь, что открыт вентиль подачи газа</li><li>• Убедитесь, что вилка вставлена в розетку</li><li>• Проверьте, что ручки установлены в правильное положение для приготовления пищи, и затем повторите действия, описанные в руководстве</li><li>• Проверьте автоматические аварийные выключатели электрической системы (УЗО). В случае неисправности системы вызовите электрика.</li></ul>
Термостат не работает	<ul style="list-style-type: none"><li>• Обратитесь в наш сервисный центр</li></ul>
Не включается освещение духовки	<ul style="list-style-type: none"><li>• Убедитесь в том, что лампа плотно вкручена в патрон</li><li>• Приобретите термостойкую лампу в одном из наших сервисных центров и установите ее в соответствии с указаниями, содержащимися в параграфе «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ».</li></ul>

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

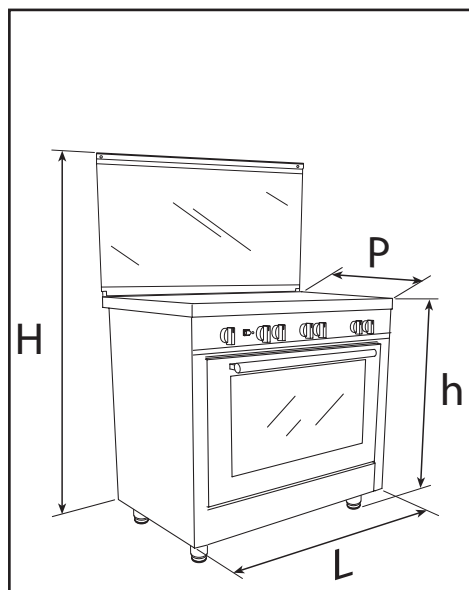
### РАСПОЛОЖЕНИЕ ГОРЕЛОК НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ГОРЕЛКИ		Рабочее давление газа	Расход	Диаметр форсунок Sabaf	Подводимое тепло Вт	Расстояние, получаемое с помощью муфты регулирования подачи воздуха	Байпас
№	ОБОЗНАЧЕНИЕ	мбар	г/ч	1/100 мм	Макс.	«X» мм	1/100 мм
2	Быстрая	GPL 30 Природный газ 20	218	88 117-Y	3000 3000	Полное	44
3	Средней мощности	GPL 30 Природный газ 20	131	68 98-Z	1800 1800	Полное	34
4	Вспомогательная	GPL 30 Природный газ 20	73	51 75-X	1000 1000	Полное	28
6	Центральная сверхмощная	GPL 30 Природный газ 20	276	98 135-K	3800 3800	Полное	65
7	Духовка	GPL 30 Природный газ 20	364	108 161	5000 5000	3	55
8	Гриль с отдельной ручной управления	GPL 30 Природный газ 20	247	92 142	3400 3400	3,5	



#### ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ ПЛИТЫ

Тип плиты	96-Z
высота Н / мм	1447 ÷ 1502
высота h / мм	857 ÷ 912
ширина L / мм	900
глубина P / мм	600



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ	Номинальные данные
Лампочка освещения духовки	15 Вт - E 14 - T 300
Мотор вертела	4 Вт
Кабель питания для газовой плиты	H05 RR-F 3 x 0,75 мм <sup>2</sup>

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

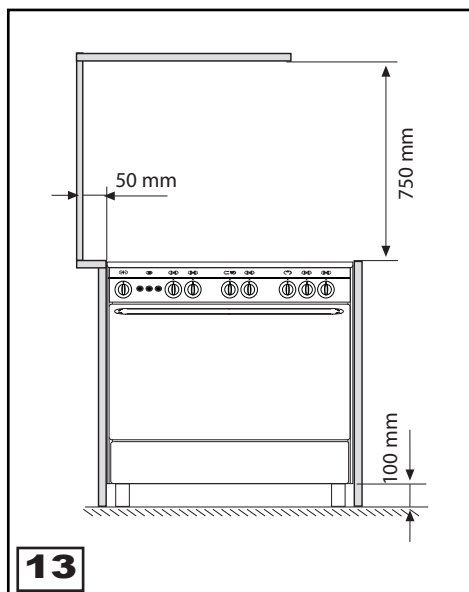
- Работы по монтажу, наладке, модификации и обслуживанию, перечисленные в разделе «РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ», должны выполняться только силами квалифицированного персонала. • Производитель не несет ответственности за травмы или ущерб вызванные неправильным монтажом прибора.
- Предохранительные и автоматические регулировочные устройства плиты в течение срока службы могут дорабатываться только производителем или должным образом уполномоченным поставщиком.
- В соответствии со стандартами на газовую аппаратуру газовые и комбинированные устройства являются оборудованием «класса 2, подкласса 1» (встраиваемое оборудование, рис.13) и, соответственно, должны отвечать требованиям по обеспечению расстояний, как указано на рисунке, при этом боковые стенки не должны быть выше рабочей поверхности.
- Расположенные рядом с прибором и окружающие ее стены должны выдерживать температуры более 95°C.
- Монтаж газового и комбинированного оборудования должен производиться в соответствии с требованиями действующих стандартов.
- Данный прибор не подсоединена к вытяжке для отвода продуктов горения. Поэтому его следует подсоединить в соответствии с указанными выше правилами монтажа. Следует уделить особое внимание содержащимся ниже инструкциям по обеспечению вентиляции и вытяжки.

## УСТАНОВКА

### РАСПАКОВКА ВАШЕЙ ПЛИТЫ

- Сразу же после снятия упаковочного материала с наружных поверхностей и различных внутренних частей тщательно проверьте состояние прибора и убедитесь в отсутствии каких-либо дефектов. В случае каких-либо сомнений воздержитесь от использования прибора и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Некоторые установленные на приборе детали защищены полимерной пленкой. Эту защитную пленку следует снять перед тем как приступить к эксплуатации плиты. Мы рекомендуем разрезать пленку по краям с помощью острого ножа или аналогичного инструмента.
- Не перемещайте плиту за ручку.

**Не оставляйте используемые упаковочные материалы (картон, пакеты, пенополистирол, гвозди и т.п.) в легко доступном для детей месте, так как данные материалы являются источником потенциальной опасности.**



## РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ

### ВЕНТИЛЯЦИЯ

Не следует устанавливать плиту в помещении объемом менее 20 м<sup>3</sup>.

Объем необходимого воздуха равен объему, требуемому для обычного горения газа и для обеспечения вентиляции помещения. Естественный приток воздуха должен быть направлен через постоянные отверстия в стенах помещения, которые выходят непосредственно наружу, с минимальным поперечным сечением 100 см<sup>2</sup> (рис. 14). Данные отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы их нельзя было загородить.

Также допускается организация побочной вентиляции данного помещения путем притока воздуха из смежных помещений в строгом соответствии с предписаниями действующих стандартов.

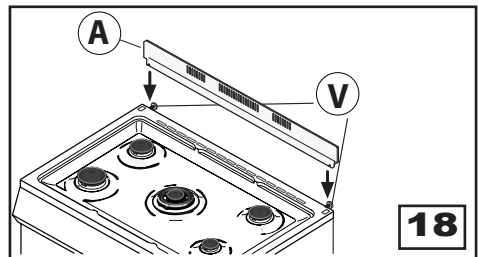
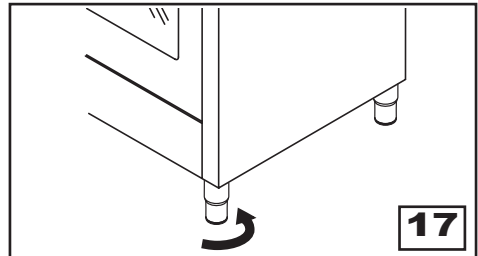
### РАСПОЛОЖЕНИЕ И ВЫТЯЖКА

Газовые плиты в обязательном порядке должны оборудоваться устройствами отвода продуктов горения и влаги через вытяжки, подсоединенные к вентиляционным каналам, или непосредственно наружу (рис. 15). Если нельзя использовать вытяжку, разрешается использовать вентилятор, устанавливаемый в окне или на наружной стене, который необходимо включать при каждом использовании плиты (рис. 16) в соответствии с действующими правилами и положениями, касающимися организации вентиляции.

### РАЗМЕЩЕНИЕ ПЛИТЫ

Плита оснащена следующим частями в целях ее правильного размещения и установки:

- **Регулируемыми ножками**, позволяющими установить плиту на одной высоте с кухонной мебелью. Вместе с плитой поставляется комплект деталей в составе бобышек, винтов и ножек (рис. 17).
- **Задним щитком**. Плиты, в состав которых входит данная принадлежность, отгружаются с завода-изготовителя с щитком, помещенным в ящик для принадлежностей, расположенный под духовкой. Для установки щитка необходимо вначале ослабить винты, расположенные с задней стороны варочной панели, и затем прикрепить щиток как показано на рисунке 18.
- **В месте установки плиты должна быть предусмотрена розетка или выключатель.**



## РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ

### КРЕПЛЕНИЕ ПЛИТЫ К СТЕНЕ (Рис.19)

**Примечание:** установка входящей в комплект поставки цепи требуется по соображениям безопасности.

Во избежание опрокидывания плиты в том случае, если ребенок встанет на дверцу духовки или если пользователь положит на открытую дверцу очень тяжелый предмет, НЕОБХОДИМО прикрепить обе цепи к задней стенке духовки, а другими концами - к крюкам с резьбой на конце. Эти крюки должны быть прикреплены к стене с задней стороны плиты.

**Указания по сборке** - Прикрепите крюки к стене с задней стороны на высоте 770 мм от пола.

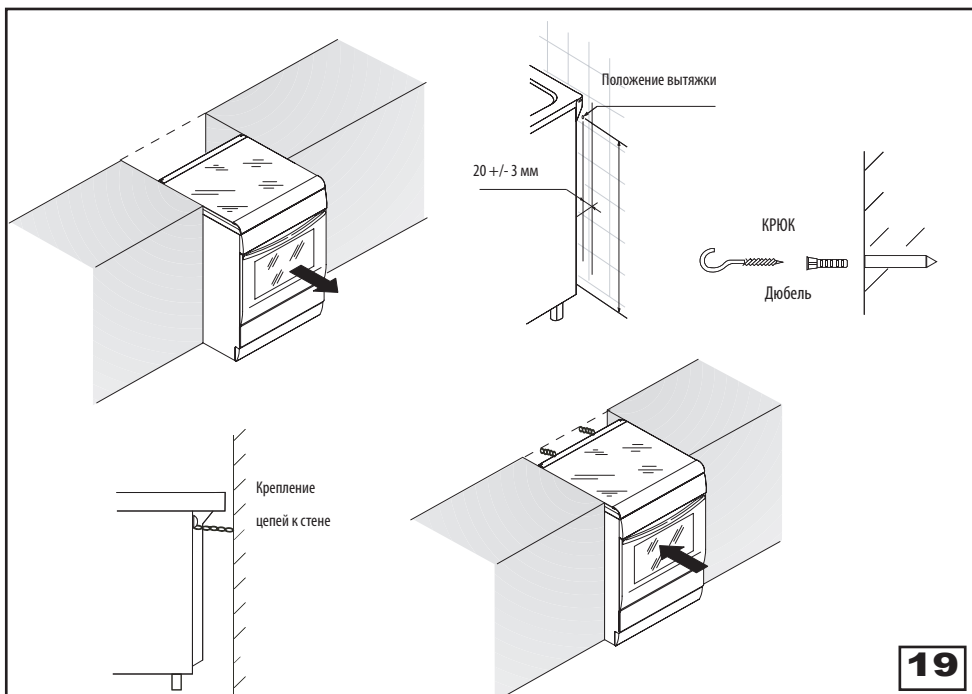
**По окончании крепления необходимо натянуть цепи.**

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

Перед подсоединением прибора убедитесь в том, что данные на табличке с техническими характеристиками, прикрепленной к плите, соответствуют характеристикам газовой магистрали. Табличка на последней странице настоящего руководства и на задней стороне плиты содержит условия настройки прибора, в частности, тип газа и рабочее давление.

После установки плиты проверьте отсутствие утечек с помощью мыльного раствора (ни в коем случае не с помощью пламени).

Входной газовый штуцер плиты имеет наружную цилиндрическую резьбу размером 1/2 дюйма в соответствии с требованиями стандарта ISO 228-1. Если распределение газа осуществляется по трубопроводам, прибор должен подсоединяться к газовой магистрали с помощью:



## РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ

- жесткой стальной трубы в соответствии с требованиями действующих норм и правил, при этом соединения должны осуществляться с помощью резьбовых штуцеров в соответствии с требованиями стандарта UNI-ISO 7/1. Допускается использовать паклю с соответствующими клеящими веществами или тефлоновую ленту в качестве уплотнителя.
- медной трубы в соответствии с требованиями действующих норм и правил, при этом соединения должны осуществляться с помощью уплотняемых штуцеров в соответствии с требованиями действующих норм и правил.
- гибкой бесшовной трубы из нержавеющей стали в соответствии с требованиями действующих норм и правил длиной не более 2 метров с использованием уплотнений в соответствии с требованиями действующих норм и правил.
- гибкого резинового шланга в соответствии с требованиями действующих норм и правил диаметром 8 мм для сжиженного углеводородного газа и диаметром 13 мм для природного или бытового газа, длиной максимум 1500 мм, а также жестко прикрепляемого к шлангу штуцера с предохранительным хомутом в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

**Если газ подается напрямую из баллона, прибор, оснащенный редуктором давления в соответствии с требованиями действующих норм и правил, должен подсоединяться:**

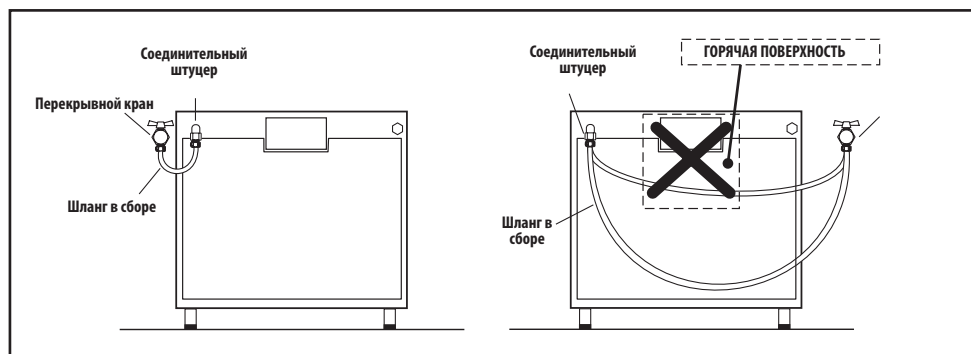
- с помощью медной трубы в соответствии с требованиями действующих норм и правил, при этом соединения должны осуществляться с помощью герметичных фитингов в соответствии с требованиями действующих стандартов.
- с помощью гибкой бесшовной трубки из нержавеющей стали в соответствии с требованиями действующих норм и правил длиной не более 2 метров с использованием

уплотнений в соответствии с требованиями стандартов. Мы рекомендуем установить на гибкую трубку специальный переходник, который можно приобрести в магазине, с целью облегчения ее подсоединения к штуцеру шланга редуктора давления на баллоне.

- с помощью гибкого резинового шланга в соответствии с требованиями действующих норм и правил диаметром 8 мм, минимальной длиной 400 мм и максимальной длиной 1500 мм, жестко прикрепляемого к штуцеру шланга с предохранительным хомутом в соответствии с требованиями действующих стандартов.

### ВНИМАНИЕ:

- Если прибор будет использоваться в качестве встроенного (класс 2, подкласс 1), подсоединяйте его к источнику снабжения газа только с помощью гибких бесшовных трубок из нержавеющей стали в соответствии с требованиями действующих стандартов.
- Если прибор будет использоваться в качестве отдельно стоящего (класс 1) и если вы используете гибкий резиновый шланг, необходимо следовать приведенным ниже указаниям (см. рис.19)
  - На своем пути шланг не должен соприкасаться с какими-либо частями, нагревающимися до температуры более 95°C.
  - Шланг не должен подвергаться каким-либо усилиям на растяжение или изгиб. Он не должен быть пережат или сильно изогнут.
  - Он не должен касаться острых предметов, острых углов и т.п.
  - Необходимо обеспечить возможность проверки шланга по всей длине с целью контроля его исправного состояния.
  - Шланг подлежит замене в указанный на нем срок.



## РЕГУЛИРОВКИ

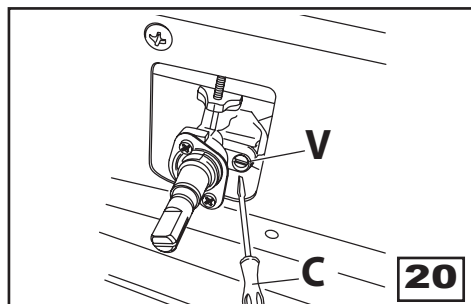
- Все уплотнения подлежат замене техническим специалистом после проведения настройки или регулировки.
- Регулировка снижения мощности (медленное нагревание) должна осуществляться только при включенных горелках, работающих на природном газе, при этом если горелки работают на сжиженном нефтяном газе, винт должен быть полностью затянут вниз до упора (в направлении по часовой стрелке).
- «Регулировка первичного воздуха» на газовых горелках варочной панели не требуется.

## Краны (рис.20)

Все газовые краны являются исключительно однопроходными кранами с наружной конической резьбой. Регулировочный винт (V) находится сбоку стержня.

Порядок регулировки «Сниженной мощности»:

- Включите горелку и поверните ручку в положение «сниженной мощности» (медленный огонь).
- Снимите ручку крана, приложив небольшое усилие к штоку.
- Вставьте жало маленькой отвертки (С) в шлиц винта (V) и поворачивайте вправо или влево конус регулировки расхода газа до тех пор, пока пламя, соответствующее «медленному огню», не будет надлежащим образом отрегулировано. Регулировочный винт (V) расположен над (рис. 20) стержнем крана или сбоку него.
- Убедитесь в том, что пламя не гаснет при резком переключении ручки из «полностью включенного» положения в положение «сниженной мощности».
- **ВНИМАНИЕ!!** Эту операцию можно выполнять, не снимая переднюю панель, но если при этом трудно получить доступ к регулировочному винту, то снимите переднюю панель, открутив крепежные винты, расположенные с ее внутренней стороны.

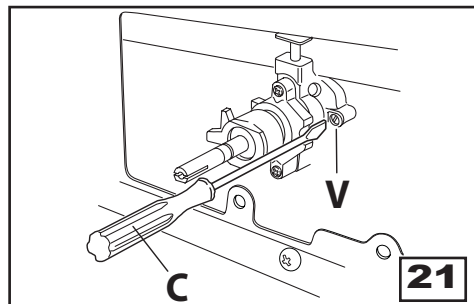


## ТЕРМОСТАТ ДУХОВКИ (рис.21)

Регулировку «сниженной мощности» необходимо выполнять следующим образом:

- Снимите ручку термостата.
- Включите горелку духовки, повернув соответствующую ручку в максимальное положение, затем подождите около 10 минут.
- Медленно поверните ручку назад в минимальное положение и, используя маленькую отвертку (С), поверните винт (V) вправо для уменьшения пламени, или влево - для его увеличения.

Для эффективной регулировки «сниженной мощности» высота пламени должна быть небольшой. Оно должно быть стабильным во избежание случайного гашения, а также не гаснуть при обычных манипуляциях с дверцей духовки.



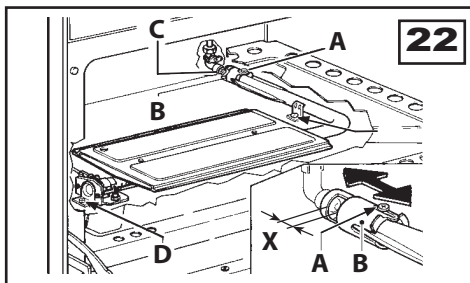


## РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ

### ГОРЕЛКА ДУХОВКИ (рис.22)

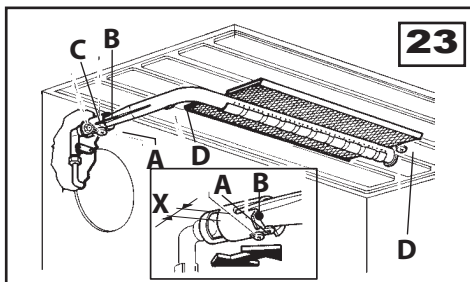
Горелка установлена в основании духовки и закрыта панелью, которая всегда должна оставаться в таком положении во время работы.

**Для регулировки подачи первичного воздуха** зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт (А) и отрегулируйте положение накидной муфты (В) для получения расстояния Х, указанного в таблице параграфа «ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ» После выполнения регулировки заблокируйте винт (А).



### ГОРЕЛКА ГРИЛЯ (рис.23)

**Для регулировки подачи первичного воздуха** зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт (А) и отрегулируйте положение накидной муфты (В) для получения расстояния Х, указанного в таблице параграфа «ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ» После выполнения регулировки заблокируйте винт (А).



## ПЕРЕБОРУДОВАНИЕ

### ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Наши конфорки могут быть адаптированы к различным типам газа простой установкой форсунок, соответствующих используемому вами типу газа. В помощь монтажнику в параграфе «ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ» приведена таблица, которая содержит значения номинальной тепловой мощности горелок, диаметра форсунок и рабочего давления для различных типов газа.

Строго соблюдайте следующие указания:

#### Замена форсунок - Горелки варочной панели.

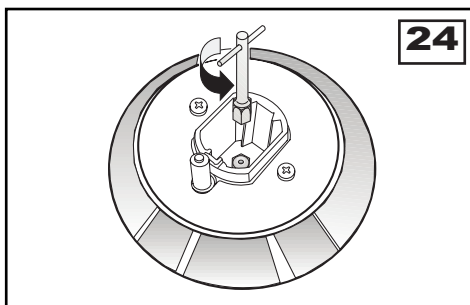
Для замены форсунок варочной панели снимите крышку горелки и головку с помощью торцевого гаечного ключа Ø 7 мм и замените их (рис.24).

#### Замена форсунки - Горелка духовки.

Снимите основание духовки. Открутите винт (D), чтобы высвободить горелку и получить доступ к форсунке (C) (рис. 22). Открутите форсунку и замените ее. Установите на место горелку и винт (D).

#### Замена форсунки - Горелка гриля.

Открутите винт (D), чтобы высвободить горелку и получить доступ к форсунке (рис. 23). Открутите форсунку (C) и замените ее. Установите на место горелку и винт (D).



**После замены форсунок необходимо будет произвести регулировку конфорки, как указано в предыдущих пунктах. Все уплотнения подлежат замене техническим специалистом после окончания регулировки.**

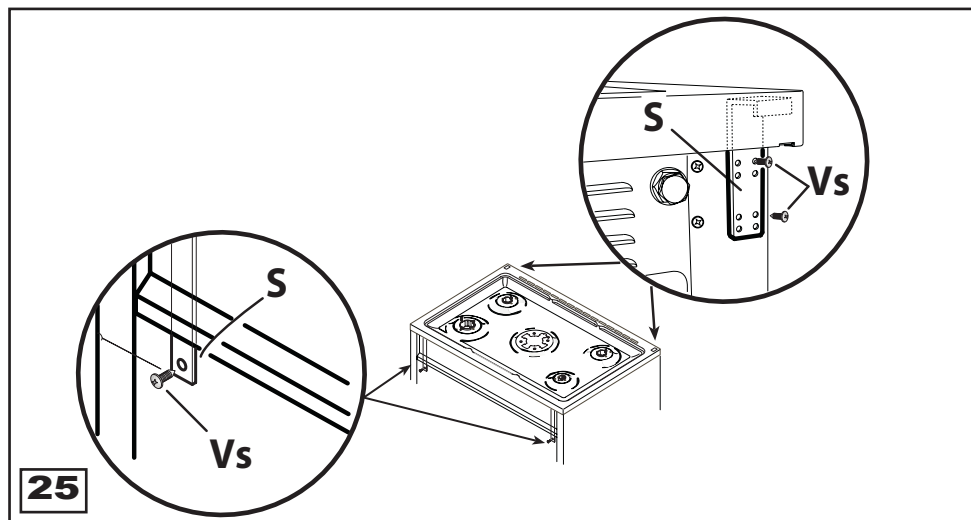
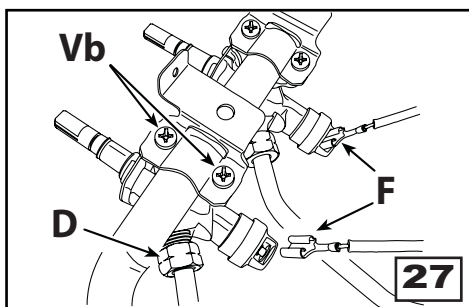
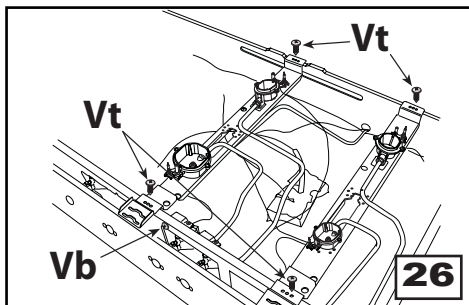
## ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед проведением работ по техническому обслуживанию или замене деталей отсоедините прибор от источников газа и электропитания.

### ЗАМЕНА КРАНОВ И ТЕРМОСТАТА

При замене крана или термостата действуйте следующим образом:

- Снимите подставки и головки горелок.
- Открутите винты крепления горелки (Vc) (рис. 25). (четыре для сверхмощной горелки и две для остальных горелок)
- Снимите варочную панель, открутив передние и задние винты (Vs) (рис. 25), крепящие ее к опорам (S).
- Выньте ручки.
- Открутите гайки (D) алюминиевых газовых трубок и выньте быстроразъемные соединители термопары (F) (рис. 27).
- Открутите винты (Vt) (рис. 26), крепящие планки.
- Открутите винты (Vb) (рис. 26), крепящие хомуты кранов к передней раме.
- Сдвиньте рампу назад и открутите винты (Vb) (рис. 27), чтобы высвободить краны.
- Заменяйте уплотнения при каждой замене крана или термостата. Это обеспечит надлежащую герметичность в месте соединения крана или термостата с соответствующей деталью.
- Установите на место все детали, выполнив описанные выше действия в обратном порядке.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ


**Подключение к электрической сети должно осуществляться в соответствии с требованиями действующих норм и правил, а также действующего законодательства.**

### Перед подключением убедитесь, что:

- Допустимый ток электрической сети и розеток соответствует максимальной мощности прибора (см. таблицу технических данных на задней стенке плиты).
- Сеть и розетки имеют надлежащее заземление в соответствии с требованиями действующих стандартов, а также положениями законодательства. Производитель не несет ответственности за несоблюдение данных требований.
- Вилка и розетка или многополюсный переключатель должны быть доступны после установки прибора.

### Подключение к сети с помощью розетки

- Подсоедините к кабелю питания (если она еще не установлена) стандартную вилку, соответствующую нагрузке, значение которой указано на табличке технических характеристик. Соедините провода как показано ниже и **помните, что провод заземления должен быть длиннее фазных проводов:**

буква	L	(фаза)	=	коричневый провод
буква	N	(ноль)	=	синий провод
символ		(земля)	=	зеленый/желтый провод

- Кабель питания следует прокладывать таким образом, чтобы никакие его части не нагревались до температуры более 75 °С.
- При подсоединении не используйте адаптеры или шунты, так как они могут приводить к ложным контактам с риском последующего перегрева.

### При подключении непосредственно к сети:

- Установите многополюсный переключатель, который рассчитан на соответствующую нагрузку, с минимальным зазором 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Помните, что провод заземления не должен размыкаться этим переключателем.

## ЗАМЕНА ГИБКОГО ГАЗОВОГО ШЛАНГА

В целях поддержания надлежащего исправного состояния газового шланга мы настоятельно рекомендуем заменять его в срок, указанный на шланге.

## ЗАМЕНА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

- Необходимо снять заднее ограждение для замены электрических нагревательных элементов, патрона лампы, клеммной колодки и кабеля питания.
- Если вам необходимо заменить кабель питания (см. величину поперечного сечения в таблице, приведенной в параграфе «ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»), необходимо обеспечить, чтобы проводник заземления был длиннее фазовых проводов; кроме того, соблюдайте все указания, содержащиеся в параграфе «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ».
- При замене лампочки освещения следуйте указаниям, приведенным в параграфе «ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ».
- Для замены патрона лампочки, генератора искр и электродов розжига следует снять рабочую поверхность, действуя в соответствии с указаниями приведенными в параграфе «ЗАМЕНА КРАНОВ И ТЕРМОСТАТА».
- Для замены программатора (если таковой имеется), переключателя и световых индикаторов снимите переднюю панель как указано в параграфе «КРАНЫ»

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

### Прежде чем обращаться в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно (см. «Поиск и устранение неисправностей»).
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

**Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.**

Укажите:

- тип неисправности;
- точный тип и модель духовки;
- сервисный номер (номер, идущий после слова «Service» на табличке технических данных), указанный на крышке ящичка для хранения принадлежностей. сервисный номер также указан в гарантийном талоне;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

При необходимости ремонта обращайтесь в сервисный центр, указанный в гарантийном талоне.

В случае выполнения каких-либо работ специалистами, не являющимися работниками авторизованного сервисного центра, требуйте от них составления акта с указанием выполненной работы и использования оригинальных запчастей.

Несоблюдение этих указаний может отрицательно сказаться на безопасности и качестве работы прибора.

**SERVICE** 0000 000 00000



## خدمة ما بعد البيع

قبل الإتصال بمركز خدمة ما بعد البيع:

للإصلاحات، اتصل بـ خدمة ما بعد البيع المعتمدة، المبين في الضمان  
إذا تم القيام بأي عمل من قبل فني غير تابع لمراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة، يجب أن تطلب إيصالاً يحدد العمل الذي تم إنجازه وتؤكد أن الأجزاء التي تم استبدالها بأجزاء أصلية.  
قد يؤدي عدم الالتزام بهذه التعليمات إلى التأثير سلباً على أمان وجودة المنتج

1. حاول إصلاح العطل بنفسك (انظر "دليل حل الأعطال")
2. قم بإطفاء الجهاز ثم تشغيله مرة أخرى لترى ما إذا كانت المشكلة ستستمر

إذا بقيت المشكلة كما هي بعد عمل الفحوصات أعلاه، اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع

يرجى إعطاء المعلومات التالية

- نوع العطل؛
- نوع وموديل الجهاز بالضبط،
- رقم خدمة ما بعد البيع (الرقم الذي يلي كلمة Service على لوحة المعايرة) والموجود غطاء وحدة التخزين.
- يوجد رقم الخدمة أيضاً في كتيب الضمان؛
- عنوانك الكامل؛
- رقم هاتفك

**SERVICE** 0000 000 00000



## تعليمات لعامل التركيب

### التوصيل بالتيار الكهربائي

لضمان بقاء خرطوم الغاز في حالة ممتاز على الدوام نوصي بشدة بتغييره في التاريخ المطبوع عليه.

ينبغي إجراء التوصيل الكهربائي طبقاً للمعايير الحالية والقوانين المعمول بها.

### استبدال المكونات الكهربائية

- سيلزم الأمر إزالة الواقي الخلفي لتغيير عناصر التسخين الكهربائية ودواة لمبة واللوحة الطرفية وسلك الكهرباء.
- إذا كان من اللازم تغيير سلك الطاقة (اطلعوا على المقطع العرضي في فقرة الجدول <الميزات الفنية>، فحافظوا دائماً على أن يكون السلك الأرضي أطول من أسلاك الفاز، واتبعوا جميع الإرشادات المدرجة في فقرة «الاتصال الكهربائي» بالإضافة إلى ذلك.
- لاستبدال لمبة الفرن، يرجى الإطلاع على الإرشادات في فقرة «استبدال لمبة الفرن».
- لتغيير ماسك المبة من النوع 2 ومولد الومضة وأقطاب الومضة، يجب إزالة السطح العلوي كما تم توضيح ذلك في الفقرة «استبدال الصنابير والترموستات».
- لتغيير ملحق البرمجة النهائية وعاكس التيار وأضواء المؤشر، أزل اللوحة الأمامية كما تم توضيح ذلك في الفقرة «الصنابير»

### قبل التوصيل تأكد من أن:

- شدة التيار الكهربائي الخاصة بالنظام والمقاييس الكهربائية ملائمة للطاقة القصوى للجهاز (راجع ملصق البيانات المثبت خلف جهاز الطهي).
- المقبس أو النظام مؤرض على نحو ملائم طبقاً للمعايير الحالية وتشريعات القانون. تتعدم المسؤولية ما لم يُلتزم بذلك.
- ينبغي أن يكون المقابس والمقبس أو مفتاح متعدد الأقطاب في المتناول بعد تركيب الجهاز.

### حين توصيل الموصلات الرئيسية بمقبس:

- ركب لسلك الكهرباء (إذا كانت بدون) قابس معياري ملائم للتحميل المشار إليه في ملصق البيانات. وصل الأسلاك مع التأكد من أنها مطابقة كما هو مذكور أدناه وتذكر أن سلك التأسيس ينبغي أن يكون أطول من أسلاك الطور:

الحرف موجب (الطور) = سلك بني

الحرف سالب (محايد) = سلك أزرق

رمز ⊕ (أرضي) = سلك أخضر/أصفر

- ينبغي أن يكون سلك الكهرباء مفرداً بحيث لا تصل درجة حرارة أي جزء من أجزاءه إلى درجة 75°م.
- للتوصيل لا تستخدم مهائنات أو تحويلات حيث أنها قد تسبب إتصالاً خاطئاً مما يؤدي زيادة خطرة في التسخين.

### حين التوصيل مباشرة بموصل الكهرباء الرئيسي:

- قم بتركيب مفتاح متعدد الأقطاب يمكنه تحمل تحميل الجهاز يفتحه بين الموصلين طولها على الأقل 3 مم.
- تذكر أن سلك التأسيس لا ينبغي فصله بواسطة المفتاح.

## تعليمات لعامل التركيب

### الصيانة

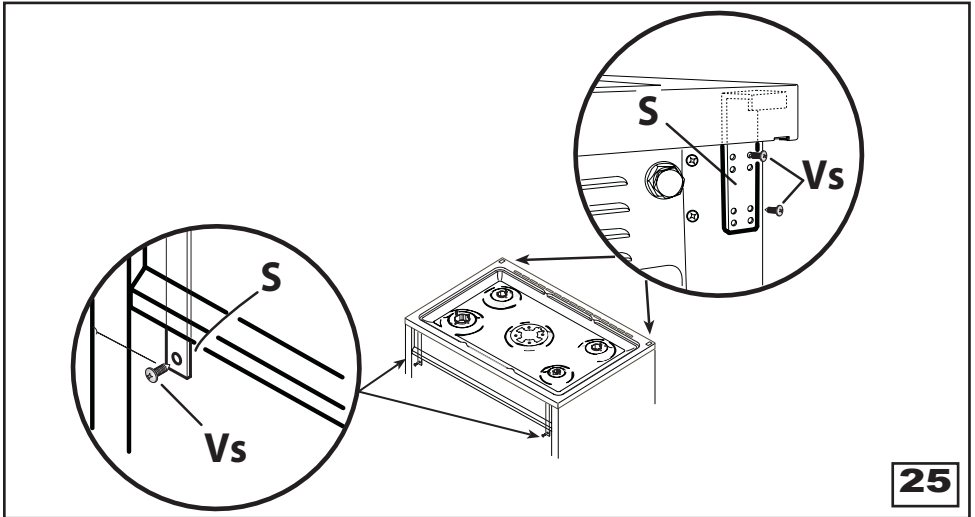
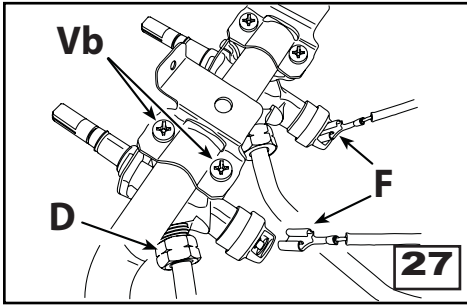
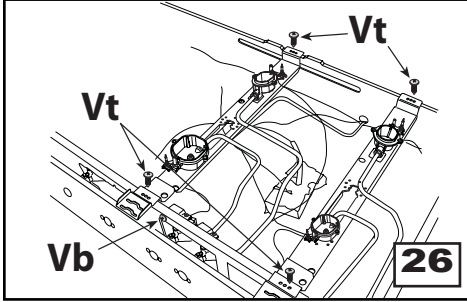
- لإعادة كافة الأجزاء اتبع نفس الإجراء ولكن بالترتيب العكسي.

قبل إجراء عملية الصيانة أو تغيير الأجزاء قم بفصل الجهاز عن الغاز ومصادر الطاقة الكهربائية.

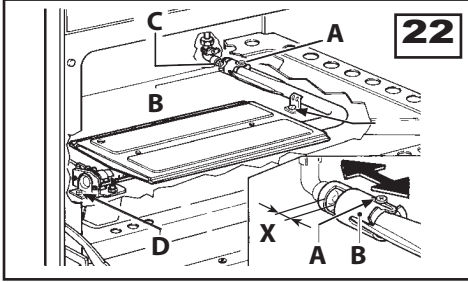
### استبدال الصنابير والترموستات

قبل إجراء أي أعمال صيانة أو تغيير الأجزاء، أفضل الجهاز من مصدر الغاز والكهرباء.

- قم بإزالة دعامات الأوعية ورؤوس الشعلات.
- فك براغي تثبيت الموقد (Vc) (الشكل 25) (أربعة للموقد السريع للغاية واثنين للموقد الأخرى)
- قوموا بفك الموقد وفك براغي التثبيت الأمامية والخلفية (Vc أو Vd) (الشكل 26) والتي تغلق الموقد على الدعامات (S).
- اجذب المقابض
- فك صواميل مواسير الغاز الألومنيوم (D) و اجذب الموصلات السريعة للمزدوجة الحرارية (F) (الشكل 27).
- فك البراغي (Vt) (الشكل 26) التي تغلق القطع المتقاطعة.
- فك البراغي (Vb) (الشكل 26) التي تجمع مكابح الصنابير إلى الإطار الأمامي.
- حرك المنحدر تجاه الجزء النهائي وفك البراغي (Vb) (الشكل 27) من أجل تحرير الصنابير.
- غير ممانع التسريب في كل مرة يتم فيها استبدال صنوبر أو ترموستات. وسيؤكد هذا على التماسك الجيد بين الصنوبر أو الترموستات والجزء.



## تعليمات لعامل التركيب



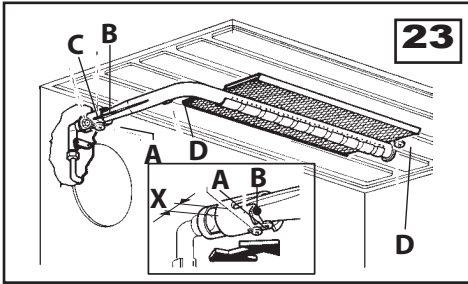
موقد الفرن (الشكل 22)

يتم تركيب الموقد في قاعدة الفرن وتتم تغطيته بواسطة الصفيحة السفلى التي يجب أن تظل دائما في هذا الوضع أثناء عمل الفرن،

لضبط الهواء الأساسي، أشعل الموقد، ومع مشاهدة اللهب أرخ البرغي (A) واضبط الكمة (B) للحصول على فتحات X الموضحة في الجدول <فقرة> الميزات الفنية < وأغلق البرغي (A) في مكانه بمجرد إجراء الضبط.

موقد الشواية (الشكل 23)

لضبط الهواء الأساسي، أشعل الموقد، ومع مشاهدة اللهب أرخ البرغي (A) واضبط الكمة (B) للحصول على فتحات X الموضحة في الجدول <فقرة> الميزات الفنية < وأغلق البرغي (A) في مكانه بمجرد إجراء الضبط.



### تعديلات

#### استبدال الحواقن

يمكن تعديل الشعلات بحيث تتلائم مع أنواع الغاز المختلفة فقط عن طريق تركيب الحواقن الملائمة للغاز الذي ترغب في استخدامه. لمساعدة عامل التركيب، يقدم الجدول <فقرة> خصائص فنية < إدخال الطاقة الضئيل للشعلة وقطر الحاقن وضغط التشغيل الخاص بأنواع الغاز المختلفة.

يجب الالتزام بالتعليمات التالية:

استبدال الحاقن - شعلات الموقد.

لتغيير الحواقن الموجودة على الموقد عليك بإزالة غطاء الشعلة والرأس واستبدالهما بمفتاح ربط مقبسي (الشكل 24).

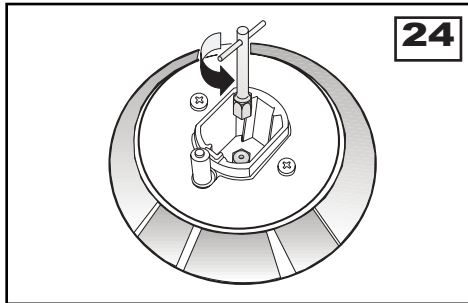
استبدال الحاقن - شعلة الموقد.

قم بنزع قاعدة الفرن. أزل البرغي (D) والذي سيطلق الموقد ويمنح الحاقن (C) الدخول

(شكل 22) قم بفك الحاقن واستبدله. استبدل الموقد والبرغي (D)

استبدال الحاقن - موقد الشواية.

أزل البرغي (D) والذي سيطلق الموقد ويمنح الحاقن الدخول (الشكل 24) وفك الحاقن (C) واستبدله. استبدل الموقد والبرغي (D)



بعد استبدال الحواقن من اللازم مواصلة ضبط الشعلة كما هو موضح في الفقرات السابقة. ينبغي على الفني استبدال أي موانع للتسريب بعد إجراء عملية الضبط.



## تعليمات لعامل التركيب

### تعديلات

### ترموستات الفرن (الشكل 21)

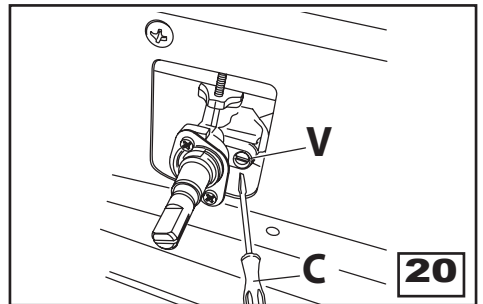
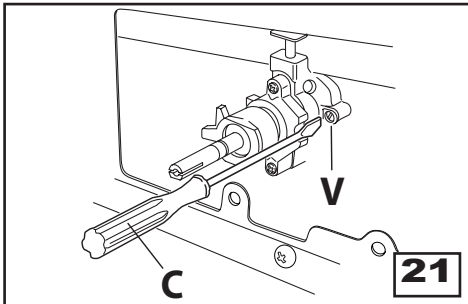
يجب إجراء ضبط المعدل المنخفض بالطريقة التالية:

- أزل ترموستات حرارة المقيض
- شغل موقد الفرن من خلال تدوير المقيض المعني إلى وضع الحد الأقصى ثم انتظر حوالي 10 دقائق.
- أدر المقيض ببطه إلى الوضع الأدنى وباستخدام مفك براغي صغير (C)، أدر البرغي (V) إلى اليمين لخفض اللهب أو إلى اليسار لزيادته. يجب أن يكون اللهب قصيرا من أجل إعداد معدل منخفض كاف. ويجب أن يكون مستقرا لمنع من الخروج بشكل عارض ويجب أن يكون قادرا على تحمل التحركات العادية لباب الفرن.

- ينبغي استبدال مانع التسرب بأكمله بواسطة فني بعد أي تعديل أو تهيئة.
- لا ينبغي إجراء ضبط المعدل المنخفض (تحت درجة الغليان) إلا مع الشعلات التي تعمل بالغاز الطبيعي بينما في حالة الشعلات التي تعمل بغاز البترول المسال ينبغي أن يكون المسمار الملولب مثبت تماما (في اتجاه عقارب الساعة).
- "الضبط الأساسي للهواء" على الشعلة الغازي للموقد غير ضروري.

### السيخ الدوار (شكل 20)

- كافة صنادير الغاز من النوع المخروطي الذكر ذو إتجاه واحد للمرور. يكون برغي الضبط (V) في جانب الساق.
- قم بضبط وضع "المعدل المنخفض" كما يلي:
- قم بإشعال الشعلة وقم بتعيين المقيض على وضع "المعدل المنخفض" (لهب صغير)
- قم بإزالة مقيض الصنبور المتصل عن طريق الضغط برفق على القضيبي.
- أدخل مفكا صغيرا (C) في المسمار (V) وأدر مخروط الخانق إلى اليمين أو اليسار حتى يصبح لهب الشعلة مضبوطا ضبطا مناسبيا على الوضع المنخفض، يوجد برغي الضبط (V) فوق (شكل 21) أو على جانب الجذع (قضيبي).
- تحقق من أن اللهب لا ينطفئ حين تحويل المقيض بسرعة من وضع "كامل" إلى وضع "المعدل المنخفض".
- **تنبيه!!** يمكن إجراء هذه العملية مع تركيب اللوحة الأمامية أيضا ولكن إذا وجد الشخص المتخصص بعض الصعوبات في الوصول إلى برغي الضبط، فأزل اللوحة الأمامية مع فك براغي التثبيت والتي تكون موضوعة في الجزء السفلي.



## تعليمات لعامل التركيب

### توصيل الغاز

- خرطوم مطاطي مرن مطابق للمواصفات قطره 8 مم والحد الأدنى لطوله 400 مم والحد الأقصى لطوله 1500 مم ويثبت بإحكام بالموصل الخرطومي بواسطة ملزم أمان مطابق للمعايير.

تنبيه:

- إذا كان سيتم تثبيت الجهاز (الفئة 2 فئة فرعية 1) قم بتوصيل مصدر التزويد بالغاز فقط عن طريق الأنابيب المرنة من الصلب المقاوم للصدأ غير الملحومة المطابقة للمعايير.
- إذا كان الجهاز سيتم تركيبه بحيث يكون غير مثبت (الفئة 1) وفي حالة استخدام خرطوم مطاطي مرن فمن اللازم اتباع التعليمات والأشكال الموضحة أدناه (الشكل 19)
- على طول إمتداده لا ينبغي أن يلمس الخرطوم أي جزء من الأجزاء التي تزيد درجة حرارتها على 59 م.
- لا ينبغي أن يتعرض الخرطوم لأي نوع من الأنتواء أو الشد كما ينبغي ألا يكون هناك أجزاء مضغوطة أو إحتناات حادة.
- لا ينبغي أن يلمس الخرطوم أي شيء ذو جوانب حادة يمكنه أن يقطع الخرطوم، إلخ.
- ينبغي أن يسمح طول الخرطوم بفحصه بسهولة من أجل المداومة على فحص حالته.
- ينبغي استبداله أثناء التاريخ المطبوع عليه.

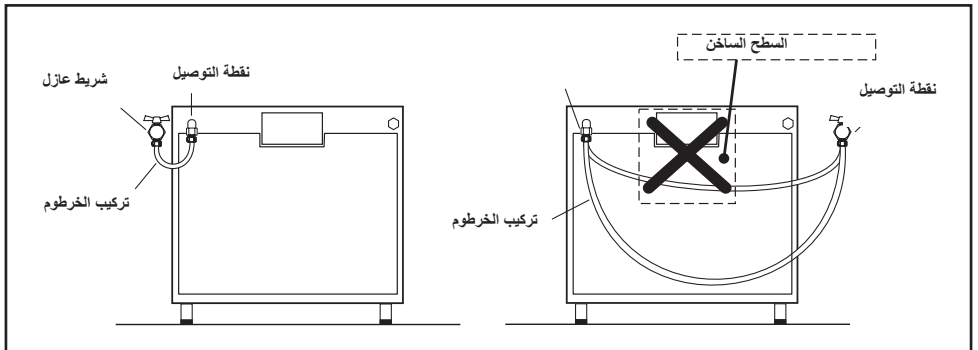
قبل توصيل الجهاز تحقق من البيانات الموجودة على لوحة المواصفات المثبتة على جهاز الطهي المتطابقة مع تلك البيانات الخاصة بموصلات الغاز الرئيسية. يوجد ملصق خلف هذا الدليل وخلف جهاز الطهي يوضح حالات ضبط الجهاز أي نوع الغاز وضغط التشغيل. بمجرد تركيب جهاز الطهي تحقق من عدم وجود مواضع تسريب باستخدام محلول صابوني (لا تستخدم لهب مطلقاً).

موصلموصل دخول الغاز من النوع الملولب 1/2" الأسطواني الذكر المطابقة لمعايير الأيزو UNI-ISO 228-1 في حالة توزيع الغاز خلال أنابيب فينيجي توصيل الجهاز بأنبوب الغاز الرئيسي عن طريق:

- أنبوب فولاذي صلب، مطابق للمعايير، فتحته مصنوعتين من موصلين ملولبين مطابقين للمعايير UNI-ISO 7/1. يجوز استعمال خيط القنت مع مواد لاصقة مناسبة أو شريط تقلون كموانع للتسرب.
- أنبوب نحاسي، مطابق للمعايير، فتحته مصنوعتين من موصلين مسدودين مطابقين للمعايير.
- أنبوب مرن من الصلب المقاوم للصدأ غير ملحومة ذو ملحق طوله 2 متر كحد أقصى وسدادات مطابقة للمعايير.
- خرطوم مرن مطاطي مطابق للمعايير قطره 8 مم بالنسبة للغاز المسال و13 مم للغاز الطبيعي أو غاز المدن طوله 1500 مم بحد أقصى مثبت بإحكام بموصل خرطومي ذو ملزم أمان مطابق للمعايير.

في حالة تزويد الغاز مباشرة من أسطوانة، يتم توصيل الجهاز، المزود بمنظم ضغط مطابق للمعايير، بـ:

- أنبوب نحاسي، ينبغي أن تكون فتحته مصنوعتين من موصلين مسدودين مطابقين للمعايير.
- أنبوب مرن من الصلب المقاوم للصدأ غير ملحومة، مطابق للمعايير، ذو ملحق طوله 2 متر كحد أقصى وسدادات مطابقة للمعايير. نوصي باستخدام مهائبي خاص للأنبوب المرن، وهو متوافر في السوق، من أجل تسهيل توصيلها بالموصل الخرطومي الخاص بمنظم الضغط الموجود بالأسطوانة.



## تعليمات لعامل التركيب

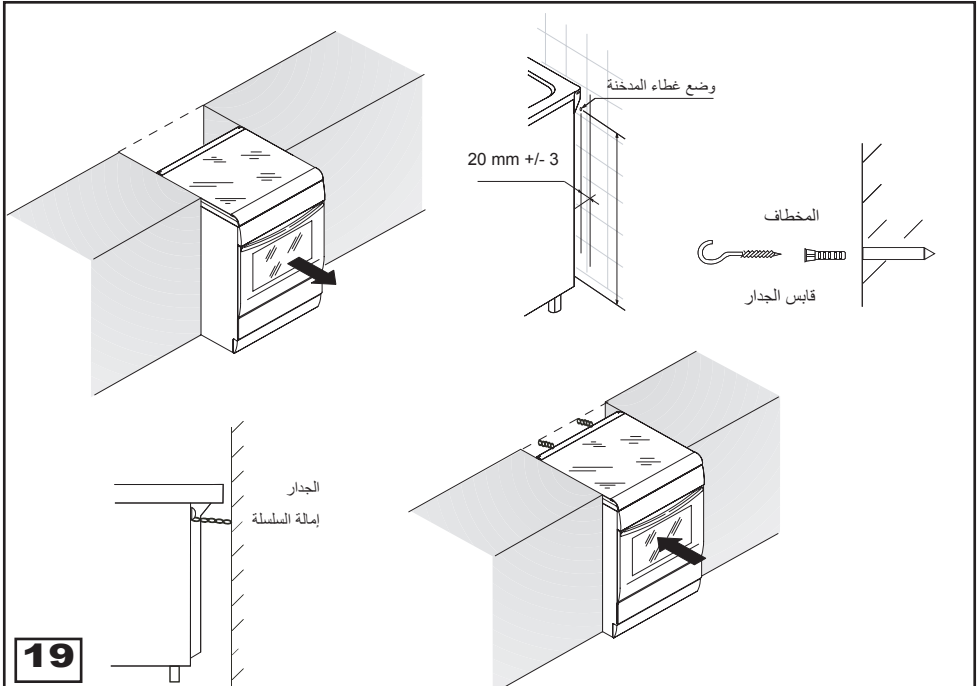
### تأمين الموقد بالجدار ( الشكل 19 )

ملاحظة: - تركيب السلسلة الموجودة مع الموقد هو تركيب لأسباب تتعلق بالسلامة، فيجب أن تكون مثبتة كما هو مبين أدناه.

لمنع انقلاب الموقد إلى الأمام حال وقوف الأطفال على باب الفرن أو عندما يضع المستخدمون وزنا زائدا على باب الفرن، يجب تثبيت سلسلتين في ظهر الفرن، يجب دائما تأمينها بوضعها في المسامير الملولبة. ينبغي تأمين المسامير الملولبة في الجدار في الجزء الخلفي من الموقد.

ارشادات التجميع • قم بتأمين المسامير الملولبة في الجدار خلف الموقد مباشرة، وعلى الجانب الأيسر على ارتفاع حوالي 770 مم من الأرض.

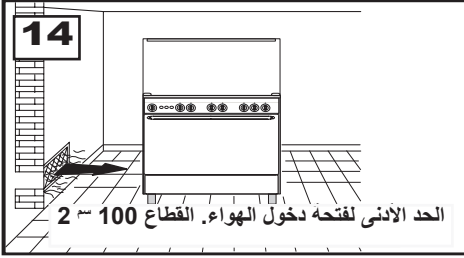
بعد الانتهاء من التثبيت يجب شد السلاسل.



## تعليمات لعامل التركيب

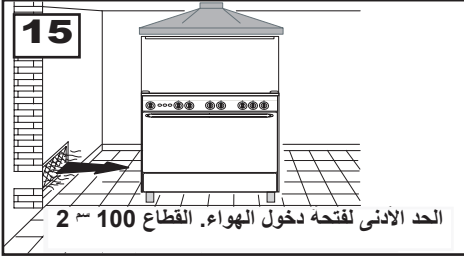
### التهوية

لا ينبغي وضع الجهاز في غرفة حجمها أقل من 20م<sup>3</sup>. كمية الهواء اللازمة هي تلك المطلوبة للإحتراق العادي للغاز ولتهوية الغرفة. ينبغي أن يكون التدفق الطبيعي للهواء مباشرة من خلال فتحات دائمة في جدران الغرفة والتي تفتح مباشرة للخارج وذات قطاع عرضي 100 سم (الشكل 14). ينبغي تحديد أماكن تلك الفتحات حتى لا يتم حجبتها. يُسمح بالتهوية غير المباشرة أيضا عن طريق سحب الهواء من الغرف المتاخمة إلى الغرفة المطلوب تهويتها وذلك بالإلتزام التام بالتعليمات المعمول بها.



### المكان وتحرك الهواء

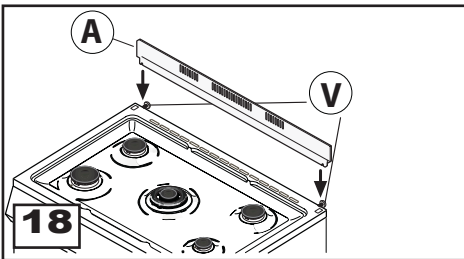
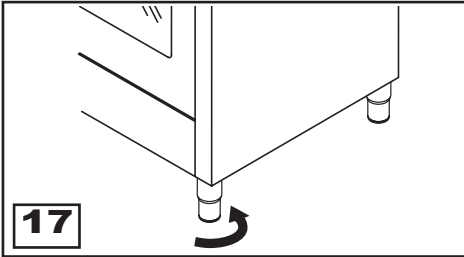
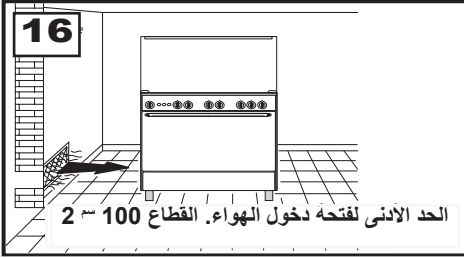
ينبغي أن تتخلص أجهزة الطهي على الدوام من نواتج الإحراق والرطوبة من خلال شفاطات متصلة بالمداخن أو للخارج مباشرة (الشكل 15). من الممكن استخدام شفاط، مروحة مثبتة على الشباك أو الحائط، متجه للخارج، وينبغي تشغيلها في كل مرة يستخدم فيها الجهاز (شكل 16) وفقا للقواعد والتوجيهات المعمول بها والمتعلقة بالتهوية.



### تمركز جهاز الطهي

الأجهزة مزودة بالأجزاء التالية لكي تتمركز على نحو صحيح:

- أقدم قابلة للضبط، ليتم تركيبها في الجهاز والتي تنتج محاذاة ارتفاع جهاز الطهي مع الأثاث الأخر في المطبخ.
- تقديم معدات مكونة من حواف وبراعي وأقدام لتركيب جهاز الطهي (الشكل 17).
- حماية خلفية. لا تغادر أجهزة الطهي المزودة بهذه الكماليات المصنع إلا وهي مشتملة عليها داخل الدرج أسفل الفرن. ومن أجل تركيب الحماية الخلفية، يجب فك المسامير اللولبية الموضوعة في خلف الفرن ثم تركيب الحماية الخلفية كما هو موضح في الشكل 18.
- ينبغي أن يكون المقبس أو المفتاح متاحا حال تركيب الجهاز.



## تعليمات لعامل التركيب

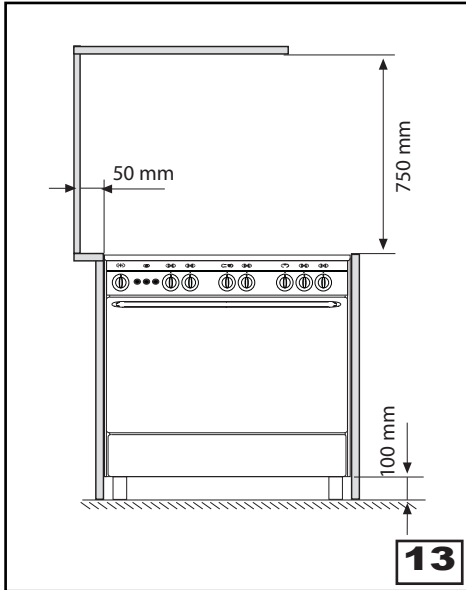
### التركيب

### معلومات فنية

- فك تغليف موقد الطهي بمجرد إزالة التغليف من الأسطح الخارجية والأجزاء الداخلية المختلفة تحقق تماما من أن الجهاز في حالة ممتازة.
- إذا كان لديك أية شكوك، لا تستخدم الجهاز واتصل بشخص معتمد.
- بعض الأجزاء الموضوعة على الجهاز محمية بغطاء بلاستيكي. ينبغي إزالة هذا الغطاء الواقي قبل استخدام الجهاز. نوصي بقطع الغطاء البلاستيكي على طول الحواف باستخدام سكين حادة أو دبوس.
- لا يتم بتحريك الجهاز بواسطة المقبض.

لا ينبغي ترك المواد المستخدمة في التغليف (الكربون والأكياس وورقة البوليسترين والمسامير إلخ) في أماكن يسهل وصول الأطفال إليها حيث أنها تمثل مصدر محتمل للخطر.

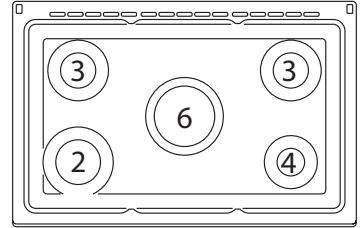
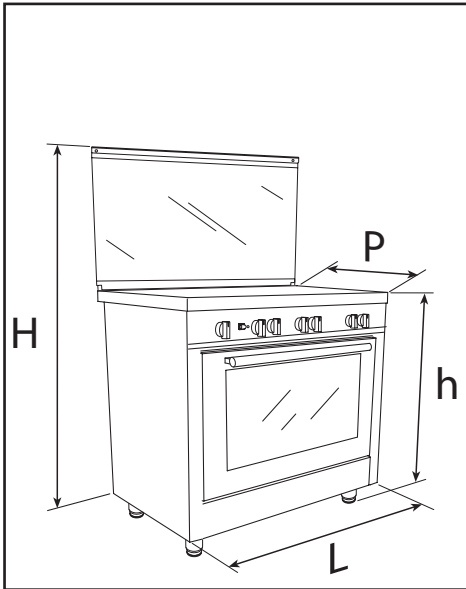
- يجب أن لا يتم إجراء عمليات التركيب والتعديلات والتغييرات والصيانة المدرجة في «تعليمات لعامل التركيب» إلا بواسطة فرد مؤهل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن تعرض الأفراد أو الممتلكات لأي أضرار تنتج عن تركيب الجهاز على نحو غير سليم.
- يجب أن لا يتم تعديل أدوات الأمان والضبط الأوتوماتيكي الخاصة بالأجهزة، أثناء فترة استخدامها، إلا بواسطة الشركة المصنعة أو موزع معتمد.
- بالتوافق مع معيار الغاز، يجب أن تتوافق الأجهزة المعتمدة على الغاز بشكل كلي وأجهزة النقل - من الفئة 2 والفئة الفرعية 1» (الشكل 13) - وما يماثلها مع الموافقات المحددة في الشكل ومن ثم يجب أن ألا تكون أي جدران جانبية أعلى من سطح التشغيل.
- ينبغي أن تتميز الجدران المتاخمة للجهاز والمحيطه به بالقدرة على تحمل درجة الحرارة الأعلى من 95° م.
- ينبغي أن يكون تركيب كافة الأجهزة التي تعمل بالغاز كليا والأجهزة الحرارية متوافقة مع المعايير المعمول بها.
- هذا الجهاز غير موصل بمدخنة للتخلص من نواتج الإحراق، لذلك، ينبغي توصيلة وفقا لقواعد التركيب المذكورة أعلاه. ينبغي إبلاء عناية خاصة للتعليمات الواردة أدناه والخاصة بالتهوية وتحريك الهواء.



## الخصائص الفنية

### ترتيب الموقد في الفرن

توصيلة فرعية	ضبط الهواء فتحة الجنبية	مدخل الحرارة وات	قطر الحواقن Sabaf	معدل	التشغيل ضغط الغاز	الشعلات	
1/100 مم	"ب" مم	أقصى أقصى	1/100 مم	جرام/ساعة	ميلي بار	الفئة	.N
44	كامل	3000 3000	88 117-Y	218	GPL 30 الغاز الطبيعي 20	سريع	2
34	كامل	1800 1800	68 98-Z	131	GPL 30 الغاز الطبيعي 20	نصف سريع	3
28	كامل	1000 1000	51 75-X	73	GPL 30 الغاز الطبيعي 20	إضافي	4
65	كامل	3800 3800	98 135-K	276	GPL 30 الغاز الطبيعي 20	سريع للغاية متوسط	6
55	3	5000 5000	108 161	364	GPL 30 الغاز الطبيعي 20	الفرن	7
	3.5	3400 3400	92 142	247	GPL 30 الغاز الطبيعي 20	شواية بتحكم منفصل	8



### أبعاد جهاز الطهي الخارجية

96-Z	نوع جهاز الطهي
1502 ÷ 1447	الارتفاع H / ملم
912 ÷ 857	الارتفاع h / ملم
900	العرض L / ملم
600	العمق P / ملم

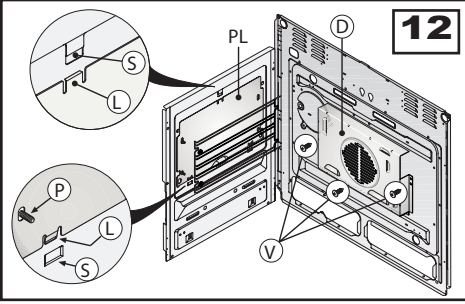
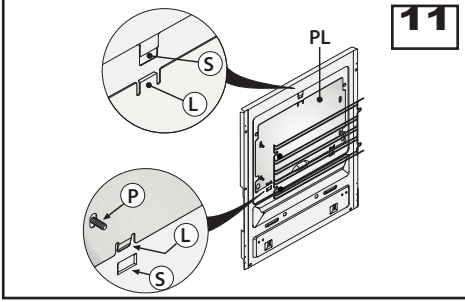
المعلومات الاسمية	المكونات الكهربائية الوصف
W - E 14 - T 300 15 4 وات 0.75×3 - H05 RR-F ملم <sup>2</sup>	لمبة الفرن موتور السبخ سلك المصدر الكهربائي لجهاز الطهي

## تحري العطل وإصلاحه

تظهر بعض المشكلات نتيجة لإهمال الصيانة البسيطة أو أخطاء التشغيل والتي يمكن حلها بسهولة دون الاتصال بمركز الخدمة.

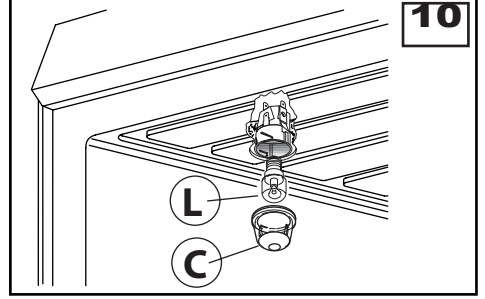
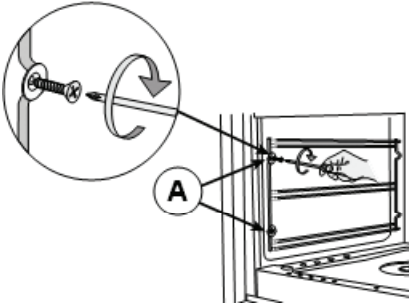
المشكلة	العلاج
الجهاز لا يعمل	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تحقق من أن مجبس أو صمام الغاز مفتوح</li> <li>• تحقق من أن القابض موصل</li> <li>• تحقق من أن المقابض معينة بشكل صحيح على الطهي ثم كرر العمليات الواردة في الدليل</li> <li>• تحقق من مفاتيح أمان النظام الكهربائي في حالة وجود عطل في النظام اتصل بكهربائي.</li> </ul>
الثرموستات لا يعمل	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اتصل بمركز الخدمة الخاص بنا</li> </ul>
ضوء الفرن لا يعمل	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من أن اللمبة مستقرة في مكانها بثبات</li> <li>• اشتر لمبة لدرجات الحرارة العالية من أحد مراكز الخدمة الخاصة بنا وقم بتكبيها متبعا التعليمات الواردة في الفقرة «استبدال لمبة الفرن».</li> </ul>

## تعليمات للمستخدم



### قضبان أدلة الفرن الجانبية

لتنظيف فعال لقضبان أدلة الفرن الجانبية، يمكن استخراجها بفك البراغي التي تحمل الحلقات (A). لإعادة القضبان مرة أخرى في مكانها، ثبت البراغي والحلقات بمفك البراغي



### مانع تسرب الفرن

يضمن مانع تسرب الفرن عملها بشكل صحيح. نوصي بما يلي:

- قم بتنظيفها ولكن تجنب أدوات أو منتجات السحج.
- تأكد من وضعها الآن وبعد ذلك.

إذا أصبح مانع تسرب الفرن صلب أو تلف عليك الإتصال بمركز الخدمة وتجنب استخدام الفرن حتى إصلاحه.

### لوحات التنظيف الذاتي (حسب الموديل)

جدران الفرن محمية بألواح مغطاة بطبقة مضادة للشحوم، والمينا بها مسام دقيقة تمتص وتزيل المتناثرات أثناء الطهي. إذا كان هناك الكثير من السائل أو الشحوم، جففها فوراً بأسفنجة رطبة وسخن الفرن لمدة 2 ساعة على موضع الحرارة القصوى. انتظر الفرن ليبرد ثم مر فوقها مرة أخرى بأسفنجة رطبة. إذا كنت غير قادر على إزالة جميع المواد، كرر الإجراء أعلاه. ومع ذلك، فمن المستحسن بشكل دوري إزالة اللوحات وغسلها بالماء الدافئ والصابون وتجفيفها بقطعة قماش ناعمة. لإزالتها اتبع هذه الإرشادات:

- استخراج الشبكات الجانبية كما هو مبين في الفقرة السابقة.
- أزل اللوحين الجانبيين (PL) (الشكل 11).
- أزل اللوحة الخلفية بفك براغيها المثبتة (V) (الشكل 12).
- كرر العمليات السابقة في ترتيب عكسي لإعادة وضع كافة العناصر.

**هام!!** ضع اللوحين الجانبيين (PL) بأخذ مسام التثبيت (L) خارج الثقب (S) (الشكل 11).



## تعليمات للمستخدم

### التنظيف والصيانة

### إزالة باب الفرن (في بعض الموديلات)

- يمكن إزالة باب الفرن لتيسير التعامل مع الفرن حين التنظيف. لإزالة الباب اتبع الخطوات التالية:
- افتح باب الفرن وادخل مسمار برشام أو مسمار (R) في الفتحة (F) الخاصة بالمفصلة (الشكل 9).
  - اغلق الباب جزئياً مع شدة لأعلى في نفس الوقت لتحرير سن التثبيت وقطاع المفصل.
  - بمجرد تحرير المفصل اسحب الباب للأمام مع إماتته قليلاً لأعلى لتحرير القطاع.
  - لإعادة الباب إلى مكانه مرة أخرى قم بإجراء الخطوات السابقة بالعكس مع إيلاء الإنتباه إلى الموضع الصحيح للقطاعات.

### استبدال مصباح الفرن (الشكل 10)

تأكد من أن الجهاز معطل قبل استبدال لمبة لتجنب إحتمال الإصابة بصدمة كهربائية.

إذا تطلب الأمر تغيير أحد لمبتي الفرن أو كلتاها فينبغي أن تستوفي لمبة الجديدة الشروط التالية: ينبغي أن تكون لمبة 15 وات - 230 ف - 50 هرتز - 14E - وينبغي أن تكون مقاومة لدرجة الحرارة المرتفعة (300؛ س).  
لف غطاء الحماية الزجاجي (C) بعكس اتجاه عقارب الساعة وغير المصباح. أعد وضع الغطاء، بربطه في اتجاه عقارب الساعة.

للحفاظ على أسطح الفرن والمكونات المتنوعة في حالتها الأصلية (الشوابة والأغطية المطلية بالمينا ورؤوس الموافد وموزعات الشعلات، من المهم للغاية غسلها في مياه دافئة مشتملة على صابون وشطفها وتجفيفها جيداً بعد كل استخدام. لا تترك الخلل أو القهوة أو اللبن أو الماء المالح أو عصير الليمون أو الطماطم على الأسطح المطلية لفترة زمنية طويلة.

### تحذيرات

- تأكد من أن رؤوس الشعلات وأغطية الشعلة الخاصة بها موضوعة بشكل صحيح في أماكنها المخصصة (الشكل 8).
- احرص على عدم إعاقة شمعات شرارة الإشعال أو أدوات إخماد اللهب.
- في حالة وجود سداة يصعب فتحها أو غلقها لا تتعامل معها بقوة ولكن عليك طلب مساعدة فنية في الحال.

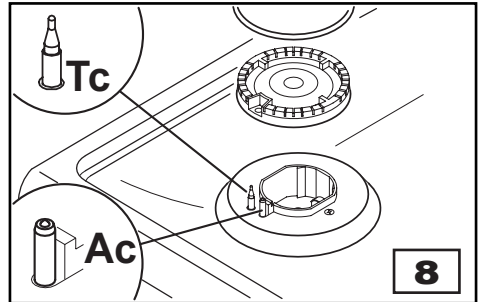
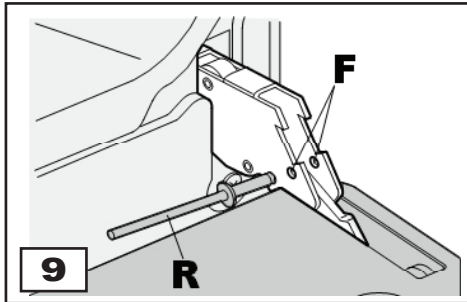
### الهيكل

ينبغي تنظيف كافة أجزاء جهاز الطهي (المعدنية المطلية / المدهونة أو الفولاذية أو الزجاجية) بصفة متكررة باستخدام ماء صابوني دافئ ثم تشطف وتجفف بقطعة قماش ناعمة.

### فتحة الفرن

لا ترش زجاج لمبة الترموستات أو تغسلها باستخدام المنتجات الحمضية القاعدية (تحقق من الملصق الموجود على المنتج قبل الاستخدام).  
الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي أضرار تنتج عن التنظيف غير السليم.

ينبغي تنظيف فتحة الفرن بعد كل استعمال لإزالة بقايا الطهي و/ أو الشحوم أو السكر، والذي سيؤدي احتراقهما حين استخدام الفرن مرة أخرى إلى تكوين رواسب أو تملحات لا يمكن إزالتها بالإضافة إلى الروائح الكريهة.  
للحفاظ على لمعان الأجزاء المطلية قم بتنظيفها باستخدام ماء صابوني دافئ ثم اشطفها وجففها تماماً. اغسل دائما الملحقات المستخدمة.



## تعليمات للمستخدم

### جدول الطهي/الإنضاج

زمن الطهي بالدقائق	درجة الحرارة بالدرجة المنوية	وضع رف الفرن من أسفل	الوزن كجم	الأطعمة
56 40 - 35 45 - 40 40 - 30	190 220 200 190	2 2 2 2	0.8 0.8 0.8 0.8	الكيك كيك الملائكة كيك الفاكية كعكة اللوز كيك الشوكولاته
15 35 - 25 15 - 10 20	190 220 - 190 250 235	2 2 2 2		المعجنات البسكويت بشكل عام كراسون عجين الفطير معجنات ذات قشرة هشّة
65 - 55 65 - 55	225 - 210 225 - 210	3 3	2.5 2.5	معجنات مطهية في الفرن لازانيا كاتيلوني
30 - 25	الاقصى - 225	3	1	البيتزا
25 - 20	الاقصى - 225	3	1	المخبوزات
25 - 20 80 - 60 50 - 40 80 - 60	220 220 220 220	2 2 2 2	1 1 1 1	اللحوم: لحم بقر مشوي لحم عجل مشوي لحم ضأن مشوي لحم بقر مشوي
50 - 40 60 - 45 60 - 45	الاقصى - 225 الاقصى - 225 الاقصى - 225	2 2 2	1 1 1	لحوم الصيد لحم أرنب مشوي لحم طائر الندرج لحم طائر الحجل المشوي
60 - 50 50 - 40 60 - 45	235 235 235	2 2 2	1 1 1	لحوم الدواجن لحم ديك رومي مشوي لحم دجاج مشوي لحم بط مشوي
25 - 15 20 - 15	220 - 200 220 - 190	3 - 2 3 - 2	1 1	لحوم الأسماك طاجن سمك

تعد القيم الموضحة في الجداول (درجات الحرارة وازمنة الطهي) تقريبية ويمكن أن تتغير وفقاً لعادات الطهي الخاصة بكل شخص. يعطي هذا الجدول أزمنة الطهي على أحد الأرفف فقط. إذا كنت تقوم بالطهي في فرن ذات مروحة وتستخدم أكثر من رف واحد (وضع الأرفف على الموضوع الأول والرابع أو الثاني والثالث) فسيستغرق وقت الطهي حوالي من 5 إلى 10 دقائق.

### جدول الشواء

زمن الطهي بالدقائق		وضع رف الفرن من أسفل	الوزن كجم	الأطعمة
الجانب الثاني	الجانب الأول			
15 5 25	15 5 25	5 6 - 5 6 - 5	0.50 0.15 1	اللحوم: لحم مفروم شرائح لحم بقري نصف فرخة (كل نصف)
18 10	18 10	6 - 5 6 - 5	0.42 0.20	لحوم الأسماك السلمون سمك موسى
3 - 2	3 - 2	6 - 5		المخبوزات توست
سخن				
80 - 60			1.3	لحم دجاج

تعد القيم الموضحة في الجداول (درجات الحرارة وازمنة الطهي) تقريبية ويمكن أن تتغير وفقاً لعادات الطهي الخاصة بكل شخص. ستستخدم درجات الحرارة وازمنة شوي اللحوم بدرجة كبيرة على سمك قطعة اللحم والمذاق المطلوب.

## تعليمات للمستخدم

### نصائح مفيدة للطهي

#### الكيك والخبز:

- قم بتسخين الفرن 15 لمدة دقيقة على الأقل قبل البدء في إنضاج الخبز أو الكيك.
- لا تقم بفتح الباب أثناء الخبز فقد يتسبب الهواء البارد في توقف ارتفاع الخميرة.
- حين إتمام خبز الكيك قم بتعطيل الفرن واتركها لحوالي 10 دقائق.
- لا تستخدم صينية الفرن المطلي أو وعاء التقطير المطلي المصاحب للفرن لإنضاج الكيك فيه.
- كيف تعرف متى ينضج الكيك؟ قبل 5 دقائق من نهاية وقت الإنضاج ضع أداة اختبار الكيك أو سيخ في أعلى جزء من الكيك. إذا خرج نظيفا فقد تم إنضاج الكيك.
- إذا انخفض الكيك؟ في المرة التالية استخدم كميات أقل من السوائل أو قم بخفض درجة الحرارة 10° س.
- إذا كانت الكيك شديدة الجفاف: قم بعمل بعض الثقوب الصغيرة باستخدام عود الأسنان وقم بتقطيع بعض قطرات عصير الليمون أو الكحول عليها. في المرة التالية قم بزيادة درجة الحرارة 10° س وقم بتعيين زمن أقل للإنضاج.
- إذا كان الجزء العلوي للكيكة داكن جدا: في المرة التالية ضع الكيك على الرف الأدنى وقم بإنضاجها على درجة حرارة أقل ولفترة أطول.
- إذا احترق الجزء العلوي للكيكة: اقطع الطبقة المحروقة وغط الكيك بالسكر أو زيتها بالكريم أو المربي أو كريم التحلية إلخ..
- إذا كان الجزء السفلي للكيكة داكن جدا: في المرة التالية ضعها على الرف الأعلى وقم بإنضاجها على درجة حرارة أقل.
- إذا نضجت الكيك أو الخبز بشكل جيد من الخارج ولكنها لا تزال غير ناضجة من الداخل: في المرة التالية استخدم كميات أقل من السوائل وقم بالإنضاج عند درجة حرارة أقل وخلال وقت أطول.
- إن لم تخرج الكيك من العلية: قم بغرس السكين حول الحواف وضع قطعة قماش رطبة فوق الكيك واقلب العلية رأسا على عقب. في المرة التالية قم بطلاء العلية جيدا ورش عليها الدقيق أو فتات الخبز.
- إن لم يخرج البسكويت من صينية الخبز: ضع الصينية مرة أخرى في الفرن لفترة قصيرة وارفع البسكويت لأعلى قبل أن يبرد. في المرة التالية استخدم ورقة خبز لمنع حدوث ذلك مرة أخرى.

#### اللحوم:

- حين طهي اللحوم إذا كان الوقت اللازم أكثر من 40 دقيقة قم بتعطيل الفرن قبل نهاية وقت الطهي بـ 10 دقائق للاستفادة من الحرارة المتبقية (توفير الطاقة).
- ستكون قطعة اللحم أطرى إذا تم طهيها في وعاء مغلق وستكون أكثر هشاشة إذا تم طهيها دون غطاء.
- عادة تحتاج اللحوم البيضاء مثل لحوم الدواجن والأسماك درجات حرارة متوسطة (أقل من 200° س).
- يتطلب طهي اللحوم الحمراء "النينة" درجات حرارة عالية (فوق 200° س) ووقت أقل.
- للحصول على قطعة لحم مشوية طيبة المذاق أضف الدهن والتوابل إلى قطعة اللحم.
- إذا كانت قطعة اللحم قاسية: في المرة التالية اترك قطعة اللحم وقت أطول لتتضج.
- إذا كان الجزء العلوي والسفلي لقطعة اللحم داكنة جدا: في المرة التالية ضعها على الرف العلوي أو السفلي مع خفض درجة الحرارة والطهي لمدة أطول.
- هل قطعة اللحم غير ناضجة؟ قطعها لشرائح وضع الشرائح على صينية الخبز مع مرق اللحم واكمل طهيها.


#### الشواء:

- اضع مقدار قليل من الشحوم والتوابل للطعام قبل الشوي.
- استخدم دوما وعاء الشواء لإلتقاط العصارة التي تنقطر من قطعة اللحم أثناء الشوي (الشكل 5 - 7).
- ضع دوما مقدار قليل من الماء في وعاء التقطير. يمنع الماء احتراق الشحوم وانبعث رائحة كريهة ودخان. أضف مزيدا من الماء أثناء الطهي لأنه يتبخر.
- قم بتقليب الطعام جزئيا أثناء الطهي.
- في حالة شواء لحوم دواجن دهنية (لحم الأوز) قم بتمزيق الجلد لتتساقط الدهون.

يمكن أن يتآكل الألومنيوم بسهولة حين يتصل بالأحماض العضوية الموجودة في الأطعمة أو التي يتم إضافتها أثناء الطهي (الخل وعصير الليمون). لذلك ينصح بعدم وضع الأطعمة مباشرة على الألومنيوم أو الصواني المطلية ولكن استخدم دوما ورق ملانم للفرن.

## تعليمات للمستخدم

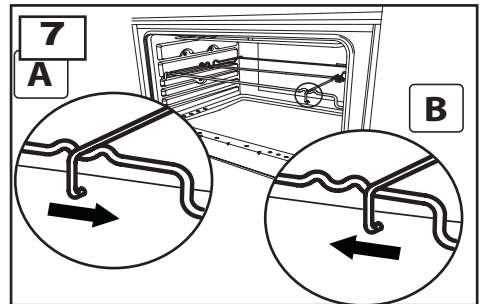
### الإشعال الكهربائي لموقد الشواية

- كيفية استخدام السيخ (الشكل 7)
- ضع الدجاجة أو قطعة اللحم بين الشوكتين على السيخ بثبات لتحميرها وتأكد من أنه متوازن بسلاسة لمنع إجهاد المحرك.
- ضع السيخ على الدعامة التي تقدم النهاية في المركز وفك وأزل قبضة اليد من السيخ.
- ضع الدعامة في المسار رقم أربعة (بدءًا من الأسفل)، مع مراعاة الرفاعة في الوضع B وأدرج نهايتها في مزدوجة المحرك المعنية مع تحريك الرفاعة إلى الوضع A.
- أغلق باب الفرن وأدر مقبض الفرن على الرمز .
- عندما تعمل الشواية، يعمل السيخ أيضًا.
- بعد انتهاء الطهي، أزل السيخ وحرك الرفاعة إلى الوضع B.
- استخدم صينية جمع القطرات دائمًا لإمساك صلصة اللحم كما هو موضح في الفقرة "نصائح طهي مفيدة".

افتح باب الفرن واضغط على مقبض الفرن مع التدوير في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الشواية. وتشتعل ومضة الإشعال تلقائيًا.

يمكن استخدام أعواد التقاب لإشعال المواقف في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

**بعد إشعال موقد الشواية،** ضع الطعام المراد طهيه على الرف المتحرك للفرن (الشكل 6) أو على السيخ (الشكل 7).  
واتبع الإرشادات في الفقرة «نصائح طهي مفيدة» في «جدول الشواء». بالإضافة إلى الشواء، يمكن استخدام موقد الشواء للتحمير الخفيف للأطعمة المطهية.



## تعليمات للمستخدم

### كيف يتم استخدام فرن وشواية الغاز

افتح باب الفرن وادفع مقبض الفرن مع التدوير في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع الحد الأقصى للحرارة. وتشعل ومضة الإشعال تلقائيًا. يمكن استخدام أعواد الثقاب لإشعال الموقد في حالة انقطاع التيار الكهربائي؛ مع تمرير عود ثقاب مشتعل على الموقد من خلال الفتحة (B). (الشكل 6).

يتم تزويد موقد الفرن والشواية بمزدوجات حرارية للأمان بحيث يستبقي المقبض مضغوطًا لحوالي 15 ثانية بمجرد إشعال الموقد. وإذا أخفق الموقد في الإشعال في نهاية الوقت، فاطلق المقبض وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. وعند انطفاء الموقد دون قصد، لف المقبض إلى وضع الإغلاق وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل إشعاله مرة أخرى.

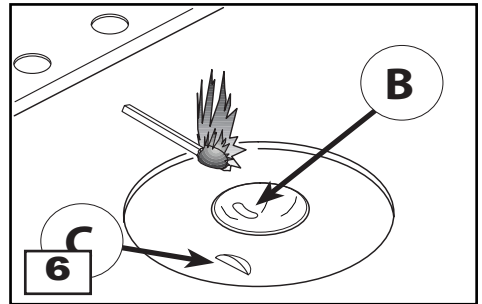
بعد إشعال موقد الفرن (تحقق عبر الفتحة (B) (الشكل 6) من أنه تم إشعاله واضبط درجة الحرارة وفقًا لاحتياجاتك. وأغلق الباب برفق بحيث لا ينطفأ اللهب وانتظر 15 دقيقة قبل وضع أي طعام لطهيته. هذا ويظهر الفرن في جهازنا جميع الأطعمة (اللحم والسّمك والخبز والبيتزا والكعك وما إلى ذلك).

### استخدام وضع الجمع بين أكثر من وظيفة

عند استخدام وضع الجمع بين أكثر من وظيفة يرجى ملاحظة النقاط التالية:

- درجة الحرارة المدونة على مفتاح التحكم في الفرن تنطبق فقط على التسخين التقليدي. عند استخدام وضع الجمع بين وظيفتين تكون درجة الحرارة في الفرن أعلى من الدرجة الحرارة التي تم ضبطها على مفتاح التحكم. لتشغيل وضع الجمع بين وظيفتين اتبع الترتيب التالي:

1. افتح باب الفرن.
2. قم بتشغيل شعلة الشواية بالضغط على مفتاح التحكم في الشواية ولفه عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الحد الأقصى. تشتعل شعلة الغاز: استمر في الضغط على مفتاح التحكم في الشواية لبضع ثوانٍ حتى يستقر اللهب.
3. أغلق باب الفرن بخفة.
4. افتح باب الفرن بعد 10 دقائق.
5. اضغط على مفتاح التحكم في الفرن، ولفه في اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الحد الأقصى واستمر في الضغط على مفتاح التحكم لبضع ثوانٍ حتى يستقر اللهب ثم أغلق باب الفرن بخفة.
6. باستخدام مفتاح التحكم في الفرن اضبط درجة الحرارة المطلوبة.
7. اترك الفرن لكي تسخن لمدة 15 دقيقة قبل أن تضع الطعام المراد طهيها بالداخل.



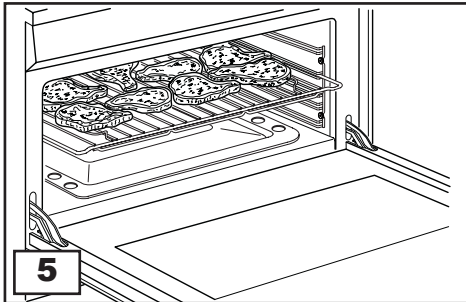
## تعليمات للمستخدم

### هام!!

- اترك باب الفرن مغلقا دوما خلال الطهي.
- إذا كان جهاز الطهي غير مزود بغطاء مقابض تحكم، فيجب إجراء عملية الشواء على الغاز مع إغلاق باب الفرن.

### الفرن: تعليمات السلامة العامة

- لا تترك الفرن بلا مراقبة أثناء الاستخدام. تأكد من عدم لعب الأطفال بالجهاز.
- اجذب وسط باب الفرن دائما عند الفتح. لا تجري ضغطا زائدا على الباب عندما يكون مفتوحا.
- امسك دوما بباب الفرن من المنتصف حين الفتح. لا تضغط بقوة على الباب حين يكون مفتوح.
- لا تتلق في حالة ظهور أي شكل من أشكال التكثيف على الباب أو الجدران الداخلية للفرن أثناء الطهي. لا يؤثر ذلك على كفاءتها.
- حين فتح باب الفرن توخى الحذر الشديد من الأبخرة الحارة.
- استخدم قفازات الفرن لإدراج أو إزالة الحاويات من الفرن.
- حين إدخال الأطعمه أو إخراجها من الفرن تأكد من أن العصارة الزائدة لا تتساقط على قاعدة الفرن(الزيوت والدهون مواد سريعة الإشتعال بدرجة كبيرة حين تعرضها لدرجة حرارة عالية).
- استخدم الأوعية التي تتحمل درجات الحرارة الموضحة على مقبض الثرموستات.
- للحصول على نتائج جيدة أثناء الطهي نوصي بشدة بعدم تغطية قاعدة الفرن أو المشواة برقائق الألومنيوم أو أي مواد أخرى.
- ضع مقدار قليل من الماء عند الشوي في وعاء الشواء. يمنع الماء احتراق الشحوم وانبعاث روائح كريهة ودخان. أضف المزيد من الماء خلال الشواء لتعويض الماء المتبخر.
- بعد استخدام الجهاز تأكد من أن كافة أدوات التحكم في وضع تعطيل.
- تحذير!!! أثناء الاستخدام وبعده يكون زجاج باب الفرن والأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة للغاية، لذلك عليك إبعاد الأطفال عن الجهاز.



## تعليمات للمستخدم

### سطح الطبخ ملاحظات عامة عن الأمان

ملحوظة: يتم تزويد المواقد بمزدوجات حرارية ويمكن إشعالها بوضع المقبض على الوضع «التشغيل الكامل». وبمجرد تشغيل الموقد، استمر في الضغط على المقبض لحوالي 10 ثوانٍ.

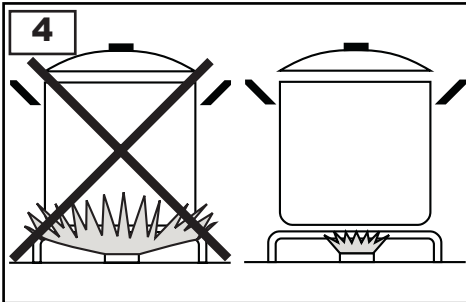
#### الإشعال الكهربائي للمواقد

ادفع المقبض المتوافق مع الموقد الذي تريد استخدامه برفق ولف بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع «التشغيل الكامل» ثم اضغط على مقبض التحكم. وتشتعل ومضة الإشعال تلقائيًا. يمكن استخدام أعواد الثقاب لإشعال المواقد في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

#### الاستخدام الأمثل للمواقد

- للحصول على أفضل درجة من الاستخدام مع استهلاك الحد الأدنى من الغاز من المفيد وضع النقاط التالية في الاعتبار:
- مجرد إشعال الشعلات قم بضبط اللهب وفقا لإحتياجاتك.
- استخدم وعاء مناسب في الحجم مع كل شعلة(راجع الجدول المبين أدناه والشكل 4).
- حين تبدأ محتويات الوعاء في الغليان، قم بإدارة المقبض لأسفل إلى "وضع معدل منخفض" (لهب صغير).
- ضع غطاءً على المقلاة دائماً.

المواقد	Ø وعاء سم
سريع جداً	24÷22
سريع	22÷20
نصف سريع	18÷16
مساعد	14÷12




## وصف الجهاز


### وصف أدوات التحكم

#### مقبض المشعل الغازي للموقد (A)

بإدارة المقبض في عكس إتجاه عقارب الساعة تظهر الرموز التالية:

وضع مقفل = 0

"وضع كامل" = 

"وضع معدل منخفض" = 

#### مقبض تنظيم حرارة فرن الغاز (B)


بإدارة المقبض في عكس إتجاه عقارب الساعة تظهر الوظائف التالية:


وضع مقفل = 

من الحد الأدنى إلى الأقصى  
درجات حرارة الفرن = (260 °م)

#### مقبض شواية الغاز (C)

بإدارة المقبض في عكس إتجاه عقارب الساعة تظهر الوظائف التالية:

وضع مقفل = 

"وضع كامل" = 

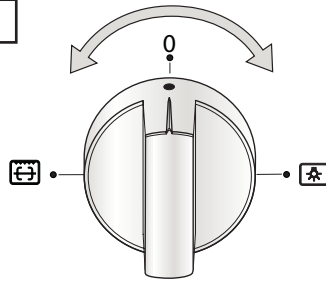
#### ضوء التنبيه الأحمر

إذا كان موجودًا، يشير - عندما يكون مضاءً - إلى أن صفيحة كهربائية أو أكثر عاملة في الفرن.

#### مقبض فتح وغلق الضوء والمشواة (D)

عن طريق لف المقبض باتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة سوف نجد الرموز التالية.

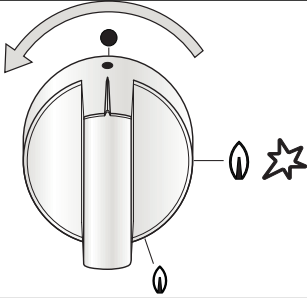
D



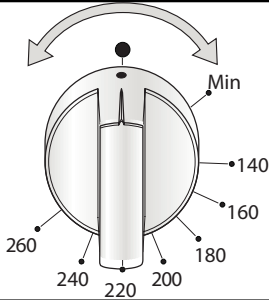
#### جهاز ضبط الوقت (E)

لتعيين وقت الطهي، لف أولاً جهاز ضبط الوقت بلفه بالكامل مرة واحدة من اليسار إلى اليمين ومن ثم العودة إلى عدد الدقائق التي تريدها. سوف يبدأ رنين جهاز ضبط الوقت عند انقضاء الوقت المحدد.

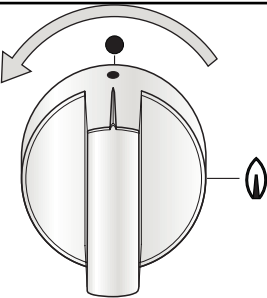
A



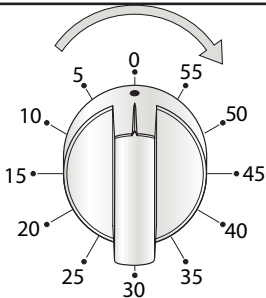
B



C



E





## وصف الجهاز

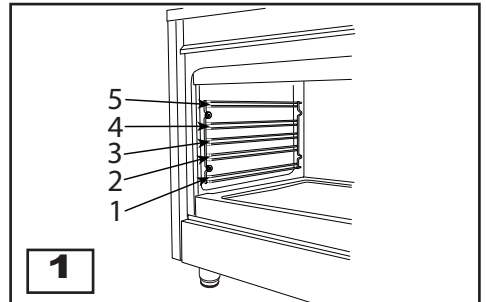
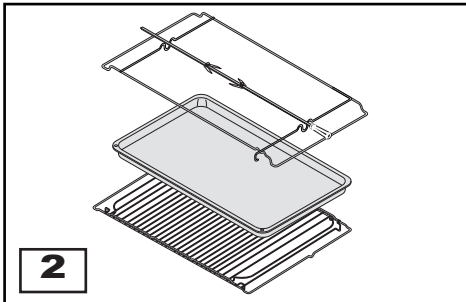
### العرض

أجهزة الطهي هذه مجهزة بسطح طهي به شعلات تعمل بالغاز وفرن يعمل بالغاز.

يشتمل كل مقبض في اللوحة الأمامية على رسم بياني مطبوع فوقه لتوضيح أي موقد يشير إليه. الجمع بين شعلات ذات أحجام مختلفة يتيح إمكانية إجراء أنواع متعددة من الطهي.

تم تزويد حوائط الفرن مع العديد من المسارات التي يمكن وضع الملحقات التالية عليها (الشكل 1). هذا وتختلف الإمدادات والكميات من طراز إلى آخر (الشكل 2):

- رف الفرن
- صينية التقطير
- ضبط محرك السبخ



## إرشادات هامة خاصة بالسلامة

التجميع التفضلي لنفايات المنتجات بغرض إعادة التدوير النهائي لها ومعالجتها والتخلص منها على نحو صديق للبيئة يساعد في الحد من الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة و يساعد أيضا على إعادة تدوير المواد التي يصنع منها المنتج.

للحصول على معلومات أكثر تفصيلا حول الأنظمة المتاحة الخاصة بجمع النفايات عليك الرجوع إلى المركز البلدي المحلي الخاص بالتخلص من النفايات الصلبة أو إلى المحل الذي اشترت منه المنتج.

المنتجون والموردون مسئولون عن الوفاء بالتزاماتها فيما يخص إعادة التدوير والمعالجة والتخلص من النفايات على نحو صديق للبيئة عن طريق المشاركة بشكل مباشر أو غير مباشر في نظام التجميع.

تم تصميم الجهاز وتصنيعه وفقا للمعايير الأوروبية المدرجة أدناه:



EN 30-1-1 و EN 30-2-1 و EN 437  
بالإضافة إلى التعديلات اللاحقة (الغاز)

EN 60 335-1 و EN 60 335-2-6

(كهربائي) بالإضافة إلى التعديلات ذات الصلة

يتوافق الجهاز مع مواصفات التوجيهات الأوروبية كما هو مبين أدناه:

EC 2006/95 الخاص بالسلامة الكهربائية (BT).

EC 2004/108 بالتوافق الكهرومغناطيسي (EMC)

EC /2009/142 الخاصة بالوقاية من الغاز.

تصنع ملحقات الفرن التي تتصل إتصالا مباشرا بالأطعمة من مواد تتوافق مع أحكام توجيهات EC 89/109 المؤرخة في 21/12/88.

يتوافق هذا المنتج مع توجيهات EC/96/2002.

رمز صندوق القمامة ذو علامة الحظر الموجود على الجهاز يشير إلى ضرورة التخلص من الجهاز على نحو منفصل عن النفايات المنزلية في نهاية فترة صلاحيته. لذلك ينبغي تسليمه إلى أحد مراكز تدوير القمامة المخصص للمعدات الكهربائية والإلكترونية أو إعادته إلى بائع التجزئة عند شراء جهاز جديد مكافئ.

المستخدم مسئول عن تسليم الجهاز إلى مركز تجميع متخصص في نهاية فترة صلاحيته، وقد يؤدي عدم القيام بذلك إلى تطبيق غرامة على النحو المنصوص عليه في القوانين المنظمة للتخلص من القمامة.

## إرشادات هامة خاصة بالسلامة

- ينبغي الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز
- هذا الجهاز يمكن استخدامه بواسطة الأطفال اعتباراً من عمر 8 سنوات وما بعدها، والأشخاص الذين لديهم انخفاض في القدرات البدنية والحسية والعقلية أو نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم إعطاؤهم التعليمات والإشراف المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المتعلقة به.
- تأكد من أن الأطفال لا يلعبون بالجهاز. تنظيف الجهاز وصيانة المستخدم لا يجب أن يقوم بها الأطفال دون إشراف.
- **تحذير** - لتجنب انقلاب الجهاز عرضياً، على سبيل المثال في حالة تسلق أحد الأطفال فوق باب الفرن المفتوح، أو وضع أوزان أكثر من اللازم فوق باب الفرن المفتوح، يجب شد السلسلتين الموجودتين على سطح باب الفرن وتوصيلهما بخطافي التثبيت الموجودين في جداري الفرن. تأكد من سلامة السلسلتين ومن شدهما بشكل جيد. يرجى الإطلاع على تعليمات الاستخدام والالتزام بها.
- الطهي بدون إشراف على الموقد بالدهن أو الزيت يمكن أن يكون خطيراً وقد يؤدي إلى حريق.
- لا تحاول بتاتا إطفاء حريق بالماء، لكن أغلق الجهاز ثم غطي الشعلة، بغطاء مثلاً أو بطانية حريق.
- خطر الحريق: لا تقوم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.
- لا تقم باستخدام منظفات حاكة أو كاشطات لتنظيف زجاج باب الفرن أو أية أدوات معدنية حادة حيث يمكن لهذه الأدوات والمنظفات أن تخدش وتتلف سطح الفرن، الأمر الذي قد يؤدي إلى تحطم الباب الزجاجي للفرن. لا تستخدم مطلقاً الإسفنج أو منتجات السحج والمذيبات لإزالة البقع أو الملصقات على الأسطح المدهونة أو أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ.
- الجهاز مصمم لكي يتم تشغيله بواسطة موقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.
- تأكد من أن الجهاز معطل قبل استبدال الملمبة لتجنب احتمال الإصابة بصدمة كهربائية.
- لا تستخدم آلات التنظيف بالبخار لتنظيف الأفران أو المواقد أو أجزائهما الظاهرة.
- ينبغي أن يوضع الجهاز على الأرضية مباشرة ولا ينبغي وضعه على قاعدة.
- عليك الحفاظ على نظافة الجهاز. قد تكون بقايا الطعام مصدراً لحدوث حريق.
- أثناء استخدام الفرن، لا تستخدمه لتخزين الأطعمة أو الأوعية: إذا تم إشعاله عن غير قصد فقد يتسبب ذلك في حدوث أضرار ومخاطر.
- في حالة استخدام المقيس الكهربائي القريب من الجهاز، تأكد من أن الأسلاك الخاصة بأي أجهزة كهربائية أخرى لا تلامس الفرن وموجودة على مسافة كافية من الأجزاء الساخنة للفرن.
- بعد استخدام الجهاز تأكد من أن مفاتيح التحكم في وضع التعطيل أو القفل وتحقق من أن علامة "0" الموجودة على المقبض تتقابل مع الرمز «0» الموجود على اللوحة الأمامية.
- **قبل إجراء أي نوع من أنواع التنظيف أو التعديل أو التغيير أو عملية الصيانة، افصل الجهاز عن مصادر الكهرباء.**
- في حالة حدوث مشكلات و/ أو عطل، قم بتعطيل الجهاز وافصله عن مصادر كهرباء الموصلات الرئيسية ولا تحاول العبث فيه. أي إصلاح أو ضبط يجب أن يتم فقط بواسطة فني مؤهل. لهذا السبب، نوصي بالاتصال بأقرب مركز خدمة مع تحديد الطراز الخاص بالجهاز ونوع المشكلة.

## إرشادات هامة خاصة بالسلامة

- لا ينبغي أن تكون المواد المستخدمة في التغليف (الكرتون والأكياس البلاستيكية ورغوة البوليسترين والمسامير إلخ) في متناول الأطفال حيث أنها تمثل مصدر محتمل للخطر. تعد كافة المواد المستخدمة في التغليف صديقة للبيئة ويمكن إعادة استخدامها.
- لا تكون السلامة الكهربائية لهذا الجهاز مضمونة إلا في حالة التوصيل الصحيح بنظام تأريض مناسب وفقا لمعايير السلامة من الكهرباء. لا تتحمل الشركة المُصنعة أي مسؤولية في حالة عدم إتباع تلك التعليمات. اطلب شخصا معتمدا إذا كان لديك أية شكوك.
- تأكد قبل توصيل الجهاز من توافق بيانات لوحة المواصفات مع تلك البيانات الخاصة بمصدر الغاز ومصدر الطاقة الكهربائية (راجع «الخصائص الفنية»).
- **يتطلب استخدام أي جهاز كهربائي مراعاة بعض القواعد الأساسية المحددة:**
  - لا تلمس الجهاز وبديك أو قدميك مبللة
  - لا تستخدم الجهاز وقدميك عاريتين.
  - لا تسحب سلك الكهرباء لنزع قابس الجهاز من المقبس الموصلات الرئيسية.
  - لا تترك الجهاز معرضا للجو (الأمطار والشمس إلخ).
- **تحذير:** الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العنصر الساخن. الأطفال دون الثماني سنوات من العمر يجب إبعادهم إلا إذا كانت هناك ملاحظة دائمة لهم. يصبح باب الفرن الزجاجي إضافة إلى أجزائه الخارجية القريبة من متناول اليد ساخنا عند استخدام الفرن. يجب إبعاد الأطفال بعيدا عن الفرن لتجنب خطر تعرضهم للإصابة أو للحروق.
- نشرك على شرائك لأحد منتجاتنا. نحن على ثقة بأن الجهاز الجديد حديث ونافع وعملي كما أنه مصنوع من مواد ذات جودة عالية وسيفي بكافة إحتياجاتكم. يتميز هذا الجهاز الجديد بسهولة الاستخدام ولكن قبل التركيب والاستخدام، فإنه من المهم قراءة هذا الدليل بعناية. يقدم هذا الدليل معلومات حول التركيب الآمن والاستخدام والصيانة. احتفظ بهذا الدليل في مكان آمن للرجوع إليه فيما بعد.
- **للشركة المُصنعة الحق في إجراء جميع التعديلات على منتجاتها والتي ترى أنها هامة ومفيدة والتي تعتبر مفيدة لك أيضا دون المساس بالخصائص الوظيفية الأساسية أو خصائص الأمان.** لا تتحمل الشركة المُصنعة مسؤولية أي أخطاء في طباعة أو أخطاء في نسخ هذا الدليل.
- **ملاحظة هامة:** الصور المبينة في الأشكال الموجودة في هذا الدليل إرشادية تماما.
- يجب أن لا يتم إجراء عمليات التركيب والتعديلات والتغييرات والصيانة المدرجة في «تعليمات لعمال التركيب» إلا بواسطة فرد مؤهل.
- ينبغي أن يكون تركيب كافة الأجهزة التي تعمل بالغاز كليا والأجهزة الحرارية متوافقة مع المعايير المعمول بها.
- ينبغي استخدام الجهاز في الغرض الأصلي المخصص له وهو الطهي المنزلي. يعد أي استخدام آخر غير صحيح وبذلك يعد خطرا.
- لا تتحمل الشركة المُصنعة أي مسؤولية عن تعرض الأفراد أو الممتلكات لأي أضرار تنتج عن تركيب أو صيانة أو استخدام الجهاز على نحو غير سليم.
- بمجرد إزالة التغليف من الأسطح الخارجية والأجزاء الداخلية المختلفة تحقق تماما من أن الجهاز في حالة ممتازة. إذا كان لديك أية شكوك، لا تستخدم الجهاز واتصل بشخص معتمد.

## إرشادات هامة خاصة بالسلامة

هذا الكتيب والجهاز نفسه يقدمان نصائح هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات.

تقدم كافة إرشادات الأمان تفاصيل محددة عن المخاطر المحتملة الحالية وتشير إلى كيفية تقليل مخاطر الإصابة والأضرار والصددمات الكهربائية الناجمة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. طالع التعليمات التالية بعناية:

- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب أن يكون كبل الطاقة طويلاً بحيث يسمح بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة بعد تثبيت الجهاز في مكانه، في مقبس الشبكة.
- لكي يكون التركيب متوافقاً مع لوائح السلامة الحالية، ينبغي استخدام مفتاح فصل جميع الأقطاب ذو فتحة تلامس طولها **3 مم على الأقل**.
- لا تستخدم مهايئات بمقاييس متعددة أو سلك تطويلز.
- لا تسحب كبل مصدر التيار الكهربائي لفصل الجهاز عن مصدر التيار.
- يجب أن لا يسهل الوصول إلى الأجزاء الكهربائية من قبل المستخدم بعد التركيب.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للجهاز أثناء الاستخدام وبعده لتجنب خطر الإحترق. لا تسمح للجهاز بلامسة الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع الأجزاء بدرجة كافية.
- في نهاية عملية الطهي توخى الحذر حين فتح باب الجهاز للسماح للهواء الساخن أو البخار بالخروج تدريجياً قبل التعامل مع الفرن. حين غلق باب الجهاز، يتم صرف الهواء الساخن من فتحة موجودة أعلى لوحة التحكم. لا تقم بسد فتحات التهوية.
- استخدم قفازات الفرن لإزالة الأوعية والملحقات، مع الحرص على عدم لمس عناصر التسخين.
- لا تضع مواد القابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه؛ قد يندلع حريق في حالة تشغيل الجهاز عن طريق الخطأ.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأواني المقلدة في الجهاز. الضغط الذي يتراكم بالداخل قد يتسبب في انفجار الزجاج ويئلف الجهاز.
- لا تستخدم الأواني المصنوعة من مواد صناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة جداً قد تشتعل فيها النار بسهولة. يجب أن تبقى منتبهاً دائماً عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء قلي الطعام.
- في حالة استخدام المشروبات الكحولية عند طهي الطعام (مثل الكونياك والخمر) تذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة العالية. نتيجة لذلك هناك خطر من الأبخرة المتصاعدة من الكحول لأنها قد تتسبب في اشتعال حريق عند ملامسة عنصر التسخين الكهربائي.

## المحتويات

4-7	إرشادات هامة خاصة بالسلامة
8-9	وصف الجهاز
10-17	تعليمات للمستخدم
18	تحري العطل وإصلاحه
19	الخصائص الفنية
20-27	تعليمات لعامل التركيب
28	خدمة ما بعد البيع

**SPACE FOR DATA LABEL**

**ESPACE RÉSERVÉ À L'ÉTIQUETTE DES CARACTÉRISTIQUES**

**МЕСТО ДЛЯ ТАБЛИЧКИ ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК**

**مكان ملصق البيانات**

5019 310 66167

GB FR RU AR

CE   
// 05/13