CSG 63010 G

OVEN
User manual

Cuisiniére
Manuel d'utilisation

الفرن
دليل المستخدم

Please read this user manual first!

Dear Customer,
Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.
Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

Important information or useful hints about usage.

Warning of hazardous situations with regard to life and property.

Warning of electric shock.

Warning of risk of fire.

Warning of hot surfaces.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety....4
Safety when working with gas....4
Electrical safety....5
Product safety....6
Intended use....8
Safety for children....8
Disposing of the old product....8
Package information....9

2 General information 10

Overview....10
Package contents....11
Technical specifications....12
Injector table....12

3 Installation 13

Before installation....13
Installation and connection....14
Gas conversion....16
Future Transportation....18

4 Preparation 19

Tips for saving energy....19
Initial use....19
First cleaning of the appliance....19
Initial heating....19

5 How to use the hob 21

General information about cooking....21
Using the hobs....21

6 How to operate the oven 23

General information on baking, roasting and grilling....23
How to use the gas oven....23
Cooking times table....24
How to operate the gas grill....24
Cooking times table....25

7 Maintenance and care 26

General information....26
Cleaning the hob....26
Cleaning the control panel....26
Cleaning the oven....27
Removing the oven door....27
Replacing the oven lamp....27

8 Troubleshooting 28

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- 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.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation; See *Before installation, page 13*
- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the

kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.

- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.

- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down.

  Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- An additional protective means to avoid contact with the oven door is available. This part should be fitted when young children are likely to be present.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please

consult your local authorities to learn about these collection centers.

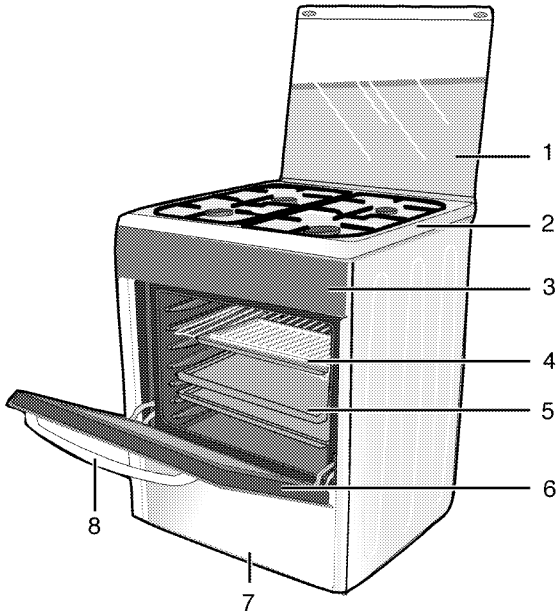
Compliance with RoHS Directive:
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

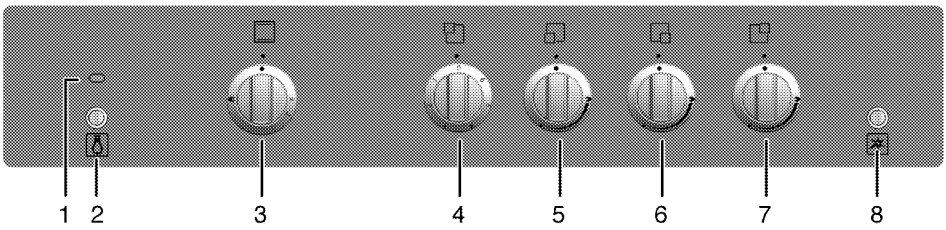
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



1	Top lid	5	Tray
2	Burner plate	6	Front door
3	Control panel	7	Lower part
4	Wire shelf	8	Handle

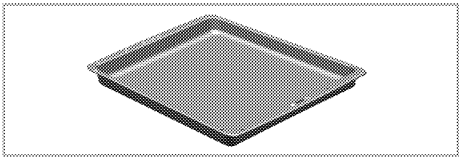


1 Warning lamp
2 Lamp button
3 Oven knob
4 Hotplate Rear left
5 Rapid burner Front left
6 Auxiliary burner Front right
7 Normal burner Rear right
8 Ignition button

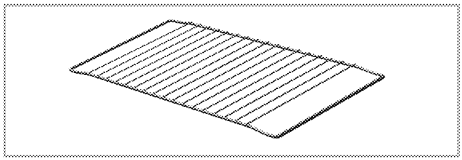
Package contents

Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

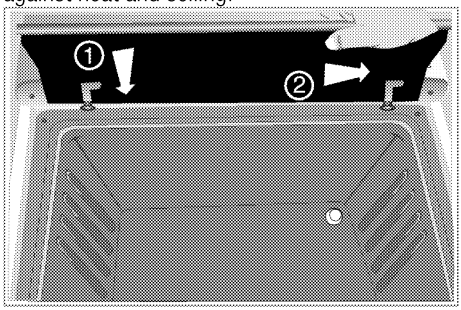
1. User manual
2. Oven tray
   Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. Wire Shelf
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. Knob protection sheet
   Used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.



Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	1500 W
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Cable length	max. 2 m
Gas type / pressure	NG G 20/20 mbar
Total gas consumption	8.4 kW
Converting the gas type / pressure[S]	LPG G 30/28-30 mbar
– optional	
HOB	
Burners	
Rear left	**Hotplate**
Dimension	180 mm
Power	1500 W
Front left	**Rapid burner**
Power	2.9 kW
Front right	**Auxiliary burner**
Power	1 kW
Rear right	**Normal burner**
Power	2 kW
OVEN/GRILL	
Main oven	**Gas oven**
Inner lamp	15–25 W
Grill power consumption	2.5 kW
Gas consumption of oven	2.5 kW

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Injector table

Position hob zone Gas type / Gas pressure	1500 W Rear left	2.9 kW Front left	1 kW Front right	2 kW Rear right
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72

Gas type / Gas pressure	Gas oven	Grill
G 20/20 mbar	115	115
G 30/28-30 mbar	73	73

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

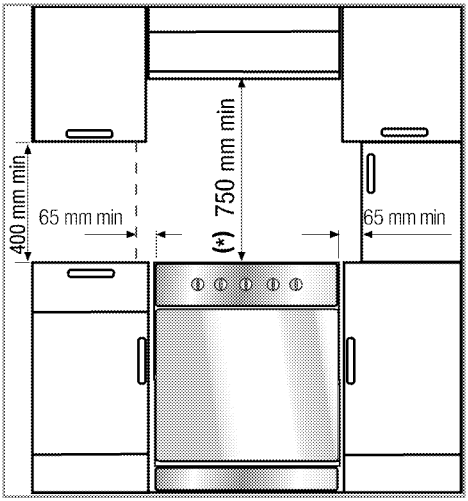
Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.

DANGER:
The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.

DANGER:
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

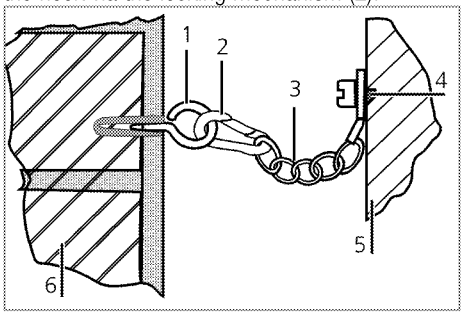
To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.
The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.



- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.
Fasten hook (1)by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



1 Stability hook
2 Locking mechanism
3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
4 Firmliy fix chain to cooker rear
5 Rear of cooker
6 Kitchen wall

Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equvalent, and some rooms will require a permanent vent as well.

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m^3.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 to 10 m^3	min. 50 cm^2
greater than 10 m^3	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm^2

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

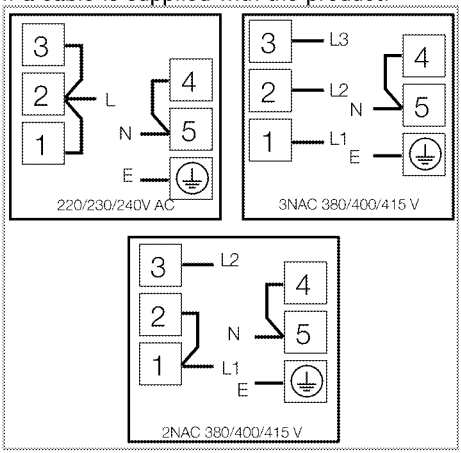
Connecting the power cable

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction

may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If a cable is supplied with the product:



2. For single-phase connection, connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E) ⏚ (Ground)

Gas connection

DANGER:
Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person or technician with licence.
Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!
Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised or unlicensed persons.

DANGER:
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.
There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels (or ion type label).

Your product is equipped for natural gas (NG).

- Natural gas installation must be prepared before installing the product.
- There must be a flex pipe at the outlet of the installation for the natural gas connection of your product and the tip of this pipe must be closed with a blind plug. Service Representative will remove the blind plug during connection and connect your product by means of a straight connection device (coupling).
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the Authorised Service Agent for the related conversion procedure.

DANGER:
The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

- Push the product towards the kitchen wall.
- Adjusting the feet of oven
  Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.
  For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check gas installations for secure fitting and tightness.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.

Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

Gas conversion

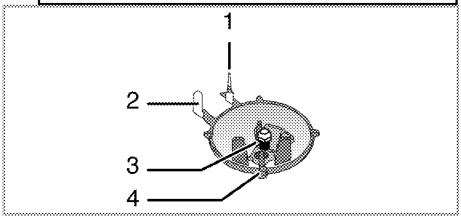
DANGER:
Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

In order to change your appliance's gas type, change all injectors and make flame adjustment for all valves at reduced flow rate position.

Exchange of injector for the burners

1. Take off burner cap and burner body.
2. Unscrew injectors by turning the counter-clockwise.
3. Fit new injectors.
4. Check all connections for secure fitting and tightness.

New injectors have their position marked on their packing or injector table on *Injector table, page 12* can be referred to.



1 Flame failure device (model dependant)
2 Spark plug
3 Injector
4 Burner

Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

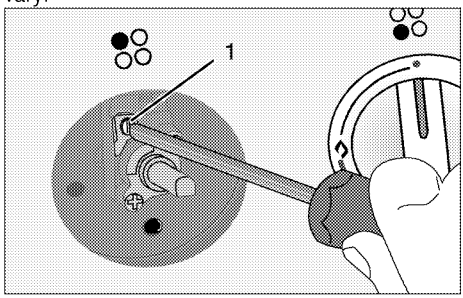
Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

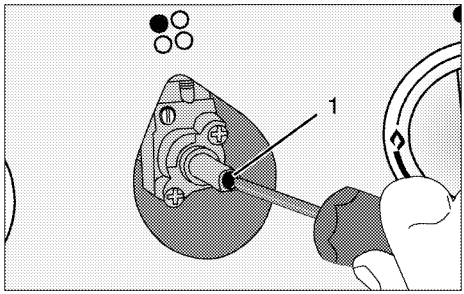
For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw **counter-clockwise**once.
» The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

4. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



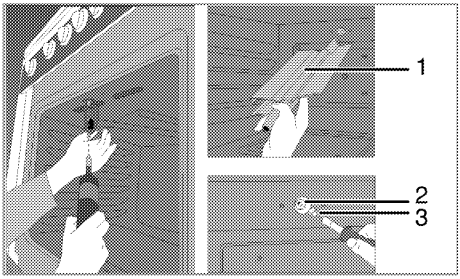
1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

Exchange of injector for the grill

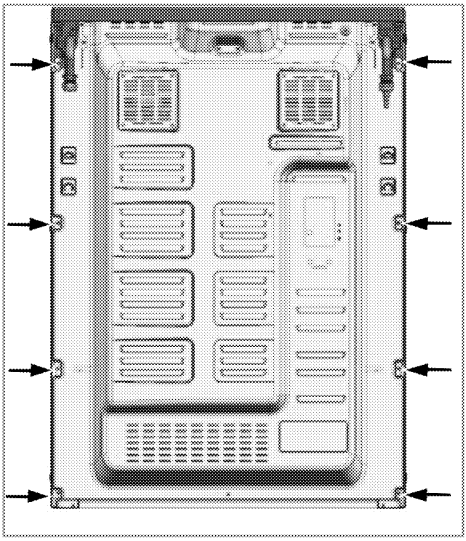
1. Open the front door.
2. Unscrew the screw of grill burner.
3. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
4. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.



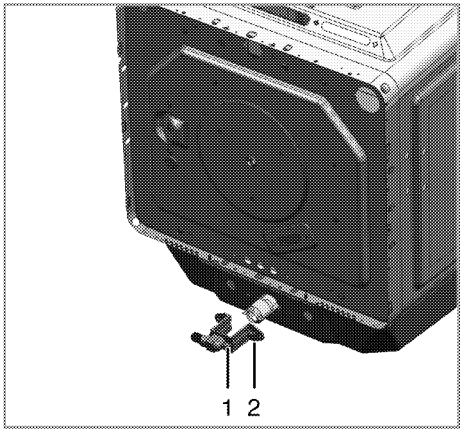
1 Grill burner
2 Injector holder
3 Injector

Exchange of injector for the oven

1. Unscrew fastening screws of the back wall.



2. Unscrew the 2 screws (2) of the injector holder (1).



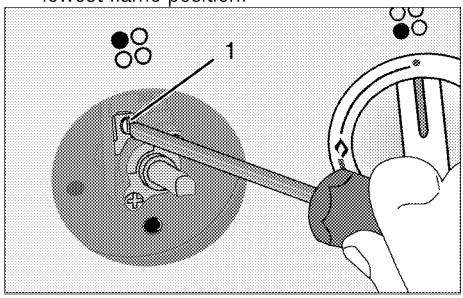
1 Injector holder
2 Screw

3. Pull out the injector holder.
4. Unscrew injectorby turning to counter-clockwise direction.
5. Fit new injector.

Reduced flow adjustment for the gas oven

For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.



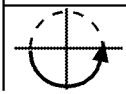
5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw *1* on the oven tap. Turning in

clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

If gas flow rate of oven cannot be set with removing knob. Please remove the control panel and then set the gas flow rate of oven.

If the temperature of the oven increases unintendedly, turn off the oven and call the authorised service agent or technician with licence to have oven thermostat repaired.

If the gas type of the unit is changed, then the rating plate that shows the gas type of the unit must also be changed.

Butan/propan	Natural gas
Tighten the screw by turning it clockwise until the end.	Loosen the screw 1/2 round 

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
  Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the hotplates. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the hotplates and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the hotplate and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the hotplate 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.

Initial use

First cleaning of the appliance

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

WARNING
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Gas oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the gas oven; see *How to use the gas oven, page 23*.
4. Operate the oven about 30 minutes.
5. Turn off your oven; See *How to use the gas oven, page 23*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest flame of the grill oven; see *How to operate the gas grill, page 24*.
4. Operate the oven about 30 minutes.

Hot plate

1. Any production residues or conservation layers must be burnt before the first use. Operate the hotplate at middle temperature level for 8 minutes without any vessel on it. No pots or containers should be placed onto the hotplate during this procedure.

Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking

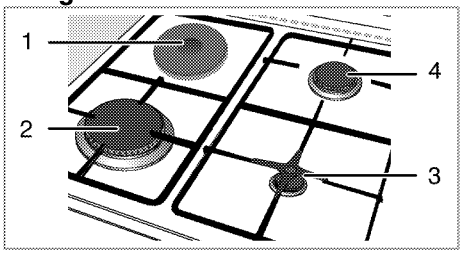
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
  Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



1 Hotplate 18-20 cm
2 Rapid burner 22-24 cm
3 Auxiliary burner 12-18 cm
4 Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners

Gas burners are ignited with ignition buttons.

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Press and release the ignition button. Repeat the procedure until the released gas is ignited.
4. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)

1. Gas shut off safety

As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3-5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.

DANGER:
Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.
Wait at least 1 minute before trying again.
There is the risk of gas accumulation and explosion!

Using hotplates

Hob knobs can be turned in both directions in a way that will provide temperature control in steps.

If the hob is equipped with hotplates featuring Booster function, relevant hotplate will be marked with a red dot.

Overheating protection

Hotplates that have a power above 1000 W are equipped with an overheating protection. Overheating protection decreases the power of the hotplate in following cases:

- There is no vessel or saucepan on the hotplate.
- There is an empty vessel or saucepan on the hotplate.
- The bottom of the vessel or saucepan is not flat.

Turning on the hotplates

Use hotplate knobs to operate the hotplates. Move the hotplate knobs to the relevant level in order to obtain the desired cooking level.

Cooking level	1	2 — 3	4 — 6
	warming	stewing, simmering	cooking, roasting, boiling

Turning off the hotplates

Turn the hotplate knob to OFF (upper) position.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

WARNING
Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

DANGER:
Be careful when opening the oven door as steam may escape.
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

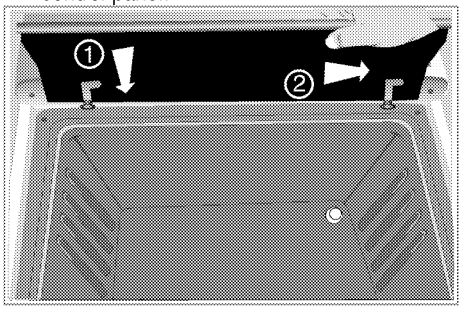
Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Install knob protection sheet.

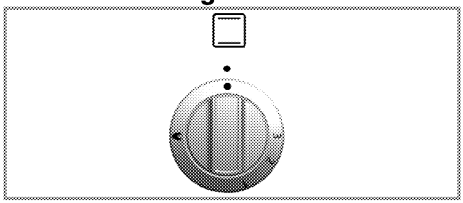
Knob protection sheet is used for grilling with the oven door open. Protects the control panel and buttons against heat and soiling.

1. Open the oven door and place the knob protection sheet onto the pins under the control panel.



» When knob protection sheet is installed, oven door remains open.

How to use the gas oven



The gas oven is operated by the gas oven control knob. In off position (top) the gas supply is Off.

Switch on the gas oven

The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.
2. Keep gas oven control knob pressed and turn it counterclockwise.
3. Press ignition button and release it again.
4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.

» Repeat the process until the emanating gas is ignited.

5. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds. Be sure that gas has ignited and flame is present.
6. Select the desired baking power/ gas mark.

7. If there is no electricity; ignite the gas with the gas lighter from the ignition control hole.

DANGER:
There is the risk of gas compression and explosion!
Do not attempt to ignite the gas more that 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

Switch off the gas oven

1. Turn gas oven control knob to off position (top).

Gas level temperature chart

Gas level	1	2	3
Temperature in °C	170	280	300

Cooking times table

1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Maximum load capacity of oven tray: 4 kg (8.8 lb).

The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

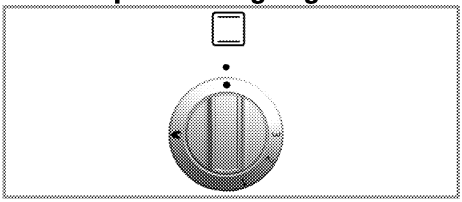
Stand dishes on a baking sheet to prevent spillages onto oven base and help keep oven clean.

Baking and roasting

Food	Preheating *	Insertion level	Control knob position	Cooking time
Apple pie	10 min.	4	1	50...70 min.
Fruit tart	10 min.	4	1	20...40 min.
Pie	10 min.	4	1	20...40 min.
Cookies	10 min.	4	1	25...35 min.
Leaven	10 min.	4	1	40...60 min.
Cake	10 min.	4	1	30...50 min.
Biscuits	10 min.	4	1	25...35 min.
Roast lamb	10 min.	3	1	60...100 min. per 450 g + 30 min.
Roast Beef	10 min.	3	1	80...120 min. per 450 g + 30 min.
Poultry	10 min.	3	1	60...80 min. per 450 g + 25 min.
Casseroles	10 min.	3	1	90...120 min.
Fish	10 min.	4	1	35...45 min.
Macaroni	10 min.	4	1	40...60 min.
Small cakes	10 min.	4	1	30...40 min.
Victoria sandwich	10 min.	4	1	30...40 min.

* at control knob position 2 / § depending on quantity / # depending on size

How to operate the gas grill



Grill is operated with Grill control knob. In turned off position (top), gas is not supplied.
Oven door must remain open while grilling.

WARNING
Hot surfaces may cause burns! Keep children away from the product.
Oven door remains slightly inclined when opened full and thus, possible splashes to not reach you.

Switching on the grill

Gas grill is ignited with the ignition button.

1. Open the oven door.
2. Keep the knob pressed and turn it **clockwise** to the Grill symbol.
3. Press and release the ignition button.

» Repeat the procedure until the gas is ignited.

4. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
5. Make sure that the grill is ignited.
6. If the electricity is cut-off, ignite the grill burner with a lighter or match.

DANGER:
There is the risk of gas compression and explosion!
Do not attempt to ignite the gas more that 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

Switching off the grill

1. Turn the Grill control knob to Off (upper) position.

Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table

The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Grilling with gas grill

Food	Preparation/setting	Grilling time #
Toasting of bread products	.....	3...10 min.
Small cuts of meat, sausages, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Chops, gammon steaks, chicken pieces, etc.	Chicken with wire rack in upturned position.	20...25 min.
Whole fish, fish fillets, fish fingers	Whole fish and fish fillets placed in the base of the grill pan.	10...20 min.
Fish in breadcrumbs	.....	15...20 min.
Pre-cooked potato products	.....	15...20 min.
Pizza	Placed in the base of the grill pan.	12...15 min.
Grilling/browning of food	Dish placed directly on the base of the grill compartment.	8...10 min.
# depending on size resp. thickness		

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.

The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

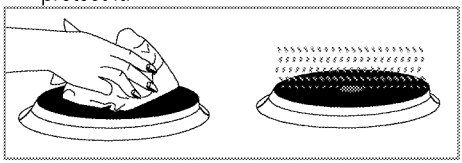
Cleaning the hob

Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Electric hobs

1. Turn off the hotplates and wait until they cool down.
2. If necessary, clean the plates with a cleaning agent (you can obtain cleaners/softeners from specialty stores).
3. Warm only for a few minutes after cleaning in order to have their top section dried.
4. Apply a thin layer of machine oil onto the top surface of the hob regularly in order to protect it.



Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

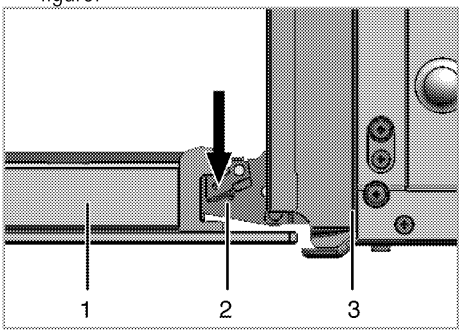
Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

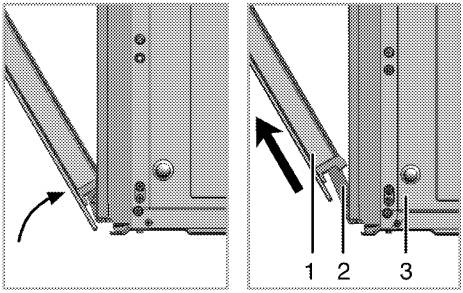
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1 Front door
2 Hinge
3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Replacing the oven lamp

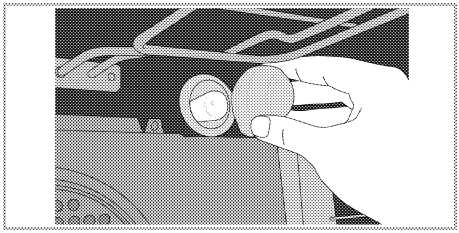
DANGER:
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 12* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Remove the oven lamp by turning it counter clockwise and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

There is no ignition spark.

- No current. >>> *Check fuses in the fuse box.*

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas pipe is bent. >>> *Install gas pipe properly.*

Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> *Clean burner components.*
- Burners are wet. >>> *Dry the burner components.*
- Burner cap is not mounted safely. >>> *Mount the burner cap properly.*
- Gas valve is closed. >>> *Open gas valve.*
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> *Replace gas cylinder.*

Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles
Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :

Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.

Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.

Avertissement de risque de choc électrique.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale 4
Sécurité lors de travaux concernant le gaz 4
Sécurité électrique 6
Sécurité du produit....7
Utilisation prévue....8
Sécurité des enfants....9
Mise au rebut de l'ancien appareil....9
Elimination des emballages....10

2 Généralités 11

Vue d'ensemble 11
Contenu de l'emballage....12
Caractéristiques techniques....13
Tableau des injecteurs....13

3 Installation 14

Avant l'installation 14
Installation et branchement....15
Conversion du gaz....17
Déplacement ultérieur 19

4 Préparations 20

Conseils pour faire des économies d'énergie .20
Première utilisation 20
Premier nettoyage de l'appareil....20
Première cuisson 20

5 Utilisation de la table de cuisson 22

Généralités concernant la cuisson 22
Utilisation des tables de cuisson.... 22

6 Utilisation du four 24

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.... 24
Utilisation du four à gaz 24
Tableau des temps de cuisson 25
Utilisation du grill à gaz.... 26
Tableau des temps de cuisson 26

7 Maintenance et entretien 27

Généralités 27
Nettoyage de la table de cuisson 27
Nettoyage du bandeau de commande.... 27
Nettoyage du four.... 28
Retirer la porte du four.... 28
Remplacement de l'ampoule du four 28

8 Recherche et résolution des pannes 29

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces éléctriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité lors de travaux concernant le gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit

être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation; consultez *Avant l'installation, page 14*.

- L'utilisation d'un appareil de caisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous

sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Sécurité électrique
- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.

- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous

placez dans ou retirez des plats du four chaud.

- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Ne refermez pas la plaque de recouvrement supérieure avant que les plaques chauffantes ou les brûleurs n'aient refroidi. Essuyez la plaque de recouvrement supérieure avant de l'ouvrir afin d'éviter tout écoulement d'eau vers l'arrière ou l'intérieur du four.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
- L'appareil n’est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d’autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poi-

gnées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Un moyen de protection supplémentaire permettant d'éviter tout contact avec le four est disponible. Cette pièce doit être fixée en cas de présence probable d'enfants en bas âge.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).
Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

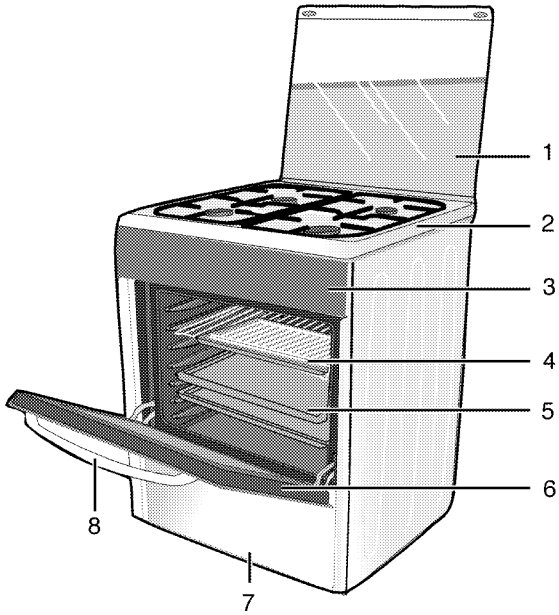
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

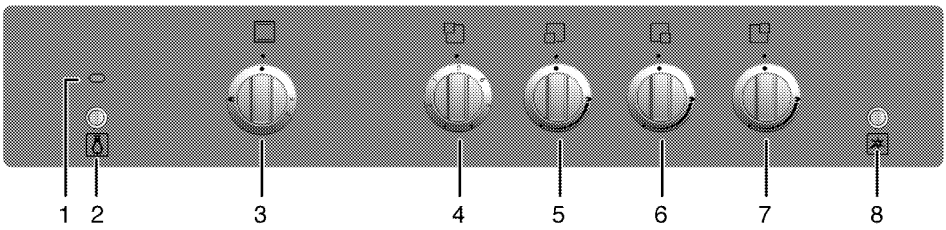
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



1	Couvercle supérieur	5	Plaque
2	Plaque de brûleur	6	Porte frontale
3	Bandeau de commande	7	Partie inférieure
4	Grille	8	Poignée

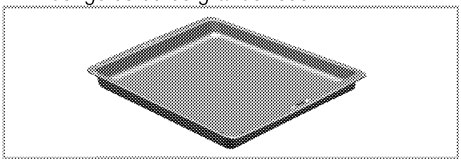


1 Témoin d'avertissement
2 Bouton de l'ampoule
3 Manette du four
4 Plaque chauffante Arrière gauche
5 Brûleur rapide Avant gauche
6 Brûleur auxiliaire Avant droit
7 Brûleur normal Arrière droit
8 Bouton d'allumage

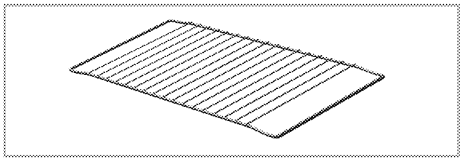
Contenu de l'emballage

Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

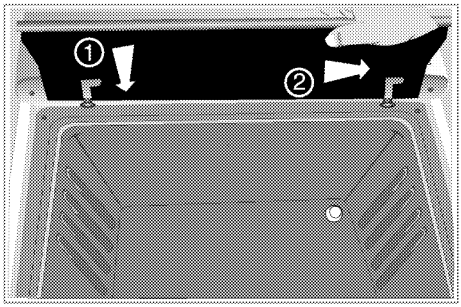
1. Manuel de l'utilisateur
2. Plaque a four
   Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. Grille
   Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



4. Plaque de protection du bouton
   Utilisée pour griller avec la porte du four ouverte. Protège le bandeau de commande et les boutons de la chaleur et de la saleté.



Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	1500 W
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	8.4 kW
Type / pression de conversion au gaz[9]	LPG G 30/28-30 mbar
– en option	
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	**Plaque chauffante**
Dimension	180 mm
Puissance	1500 W
Avant gauche	**Brûleur rapide**
Puissance	2.9 kW
Avant droit	**Brûleur auxiliaire**
Puissance	1 kW
Arrière droit	**Brûleur normal**
Puissance	2 kW
FOUR/GRILL	
Four principal	**Four à gaz**
Ampoule interne	15–25 W
Consommation électrique du grill	2.5 kW
Consommation de gaz du four	2.5 kW

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	1500 W Arrière gauche	2.9 kW Avant gauche	1 kW Avant droit	2 kW Arrière droit
Type /pression de gaz				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72

Type /pression de gaz	Four à gaz	GRILL
G 20/20 mbar	115	115
G 30/28-30 mbar	73	73

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.

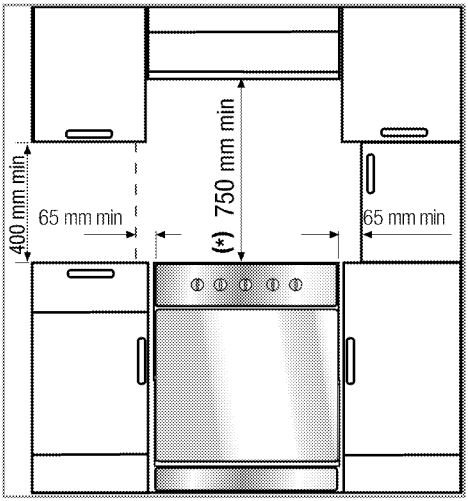
La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.

DANGER:
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.

DANGER:
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.
Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.

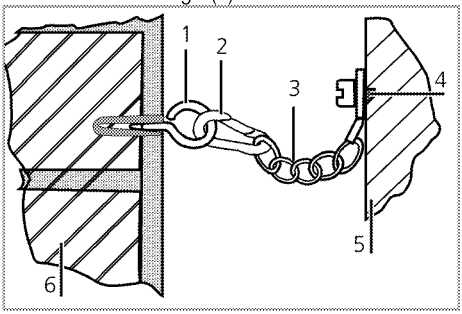


- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et un côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur l'autre côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

Chaîne de sécurité

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre four.

Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).



1 Stabilité du crochet
2 Mécanisme de verrouillage
3 Chaîne de sécurité
4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
5 Partie arrière de la cuisinière
6 Mur de la cuisine

La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que le four ne bascule vers l'avant et en diagonale. Grâce à cette précaution, le four ne s'incline pas sur le côté.

La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent.

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. S'il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

Vous pouvez installer votre appareil à la cuisine, dans la salle à manger ou dans la chambre-salon, mais jamais dans une salle de douches ou de bains. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m^3. Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
inférieure à 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 à 10 m^3	min. 50 cm^2
supérieure à 10 m^3'den	facultatif
Dans une cave ou sous-sol	min. 65 cm^2

Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.

N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.

DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.
Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.
Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".

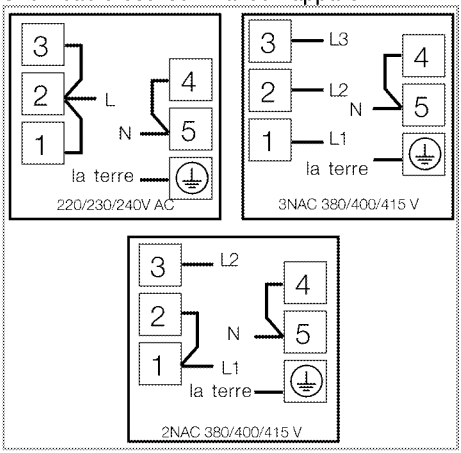
DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.
Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

1. S'il n'est pas possible de débrancher tous les poles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les poles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.

Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

Si un câble est fourni avec l'appareil :



2. Pour une connexion monophasée, branchez comme indiqué ci-dessous:

- Câble marron = L (phase)
- Câble Bleu = N (Neutre)
- Cable vert/jaune = (E) ⏚ (Terre)

Raccordement au gaz

DANGER:
L'appareil doit être connecté au système d'alimentation en gaz uniquement par un technicien autorisé et qualifié.
Risque d'explosion et d'intoxication causé par des réparations effectuées par des personnes non professionnelles !
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.

DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.
Vous risqueriez une explosion !

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques type ion)

Votre produit est doté d'une alimentation en gaz naturel (NG).

- L'installation au gaz naturel doit être préparée avant l'installation du produit.
- Un flexible doit se trouver à la sortie de l'installation du branchement du gaz naturel et l'embout de ce tuyau doit être fermé par une prise. Un représentant de service retirera la prise pour le raccord, branchant votre appareil avec un dispositif de raccord direct (accouplement).
- Assurez-vous que la valve de gaz naturel soit facilement accessible.
- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

DANGER:
Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- Réglages des pieds du four
  Les vibrations pendant l'usage peuvent faire bouger les plats de cuisson. Cette situation dangereuse peut être évitée si le produit est équilibré et stable.
  Pour votre sécurité; veuillez vérifiez que le produit est stable en réglant les quatre pieds en bas en les tournant vers la gauche et la droite et en les alignant avec le haut.

Vérification finale

1. Rebranchez le produit au secteur.
2. Vérifiez les fonctions électriques.
3. Ouvrez le robinet de gaz.
4. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.

La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est solidement installé et nettoyez le brûleur.

Conversion du gaz

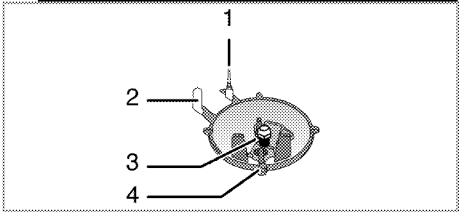
DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.
Vous risqueriez une explosion !

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.

La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs, page 13* peut être consulté.



1 Dispositif de sécurité à l'allumage (modèle dépendant)
2 Electrode
3 Injecteur
4 Brûleur

Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

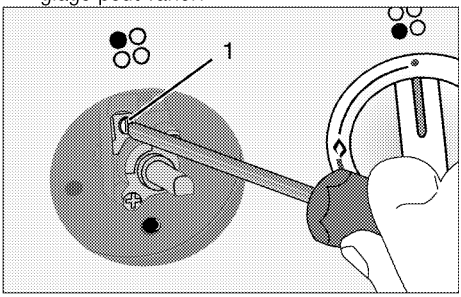
Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

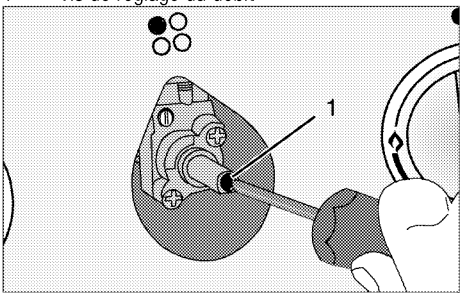
Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



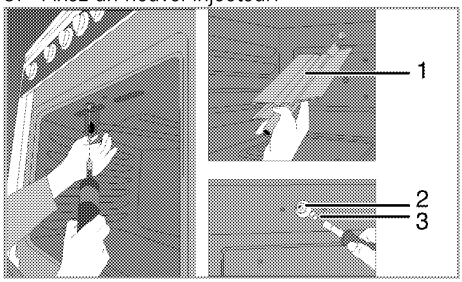
1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

Changez l'injecteur du grill.

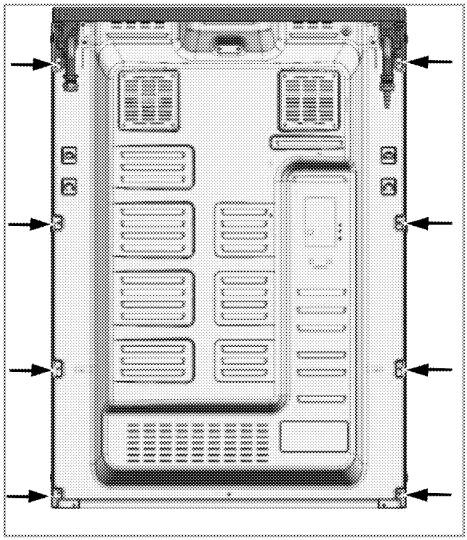
1. Ouvrez la porte.
2. Desserrez la vis du brûleur de grill.
3. Poussez légèrement le brûleur du gril (1) afin de le soulever avec son/ses raccord(s) sur le côté arrière connecté.
4. Dévissez l'injecteur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Fixez un nouvel injecteur.



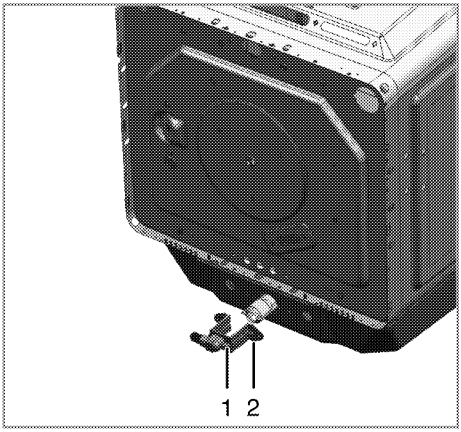
1 Brûleur de grill
2 Support d'injecteur
3 Injecteur

Changez l'injecteur du four.

1. Desserrez les vis de fixation de la plaque de base.



2. Dévissez les 2 vis (2) du support de l'injecteur (1).



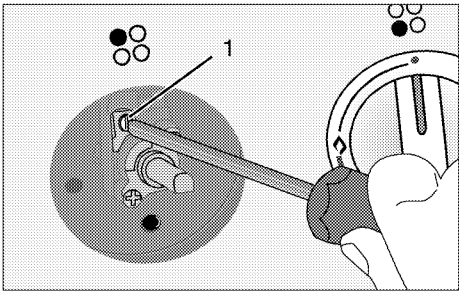
1 Support d'injecteur
2 Vis

3. Retirez le support de l'injecteur.
4. Dévissez l'injecteur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Fixez un nouvel injecteur.

Réglage de débit réduit pour le four du gaz

Pour le bon fonctionnement du four, il est extrêmement important de vérifier l'ajustement de dérivation à nouveau. Afin d'assurer la sécurité optimale de l'utilisateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position de flamme supérieure.
2. Fermez la porte du four et attendez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le four soit prêt au réglage.
3. Retirez la manette.
4. Après 15 minutes, réglez le four sur la position de flamme minimum.



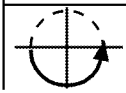
5. Réglez la hauteur de la flamme sur 2 à 3 mm à l'aide de la vis *1* sur le thermostat du four. Tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.

Si le débit de gaz du four ne peut être réglé avec la manette amovible. Veuillez enlever le bandeau de commande. Ensuite, réglez le débit du gaz du four.

Si la température du four augmente de façon non voulue, éteignez le four et contactez votre service d'entretien pour la réparation du thermostat.

Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

Butane/propane	Gaz naturel
Serrez la vis à fond	Desserrez la vis
	½ tour



Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Sl vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.

Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique.
  Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les plaques chauffantes. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.
- Veillez à ce que les plaques chauffantes et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la plaque chauffante et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la plaque chauffante 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four à gaz

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le four à gaz ; voir *Utilisation du four à gaz, page 24*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.

5. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four à gaz, page 24*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le four à grill ; voir *Utilisation du grill à gaz, page 26*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.

Plaque chauffante

1. Tous les résidus de production ou les couches de conservation doivent être brûlés avant la première utilisation. Faites fonctionner la plaque chauffante à un niveau de température intermédiaire pendant 8 minutes à vide (sans ustensile dessus). Aucune casserole ou récipient ne doit être placé sur la plaque chauffante au cours de cette procédure.

Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson

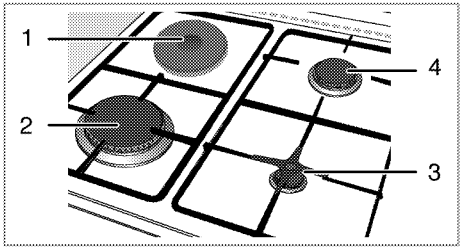
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
  Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
  Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

Utilisation des tables de cuisson



1 Plaque chauffante 18-20 cm
2 Brûleur rapide 22-24 cm
3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
4 Brûleur normal 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

Allumage des brûleurs à gaz

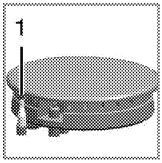
Les brûleurs à gaz sont allumés au moyen de boutons d'allumage.

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le. Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone garde-au-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)



1. Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.

DANGER:
Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes. Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

Utilisation des plaques chauffantes

Les boutons de la table de cuisson peuvent être tournés dans les deux sens et fournissent le contrôle de la température graduellement.

Si la table de cuisson est équipée de plaques chauffantes avec la fonction Booster, la plaque chauffante appropriée sera désignée par un point rouge.

Protection contre la surchauffe

Les plaques chauffantes dont la puissance est supérieure à 1000 W sont équipées d'une protection contre la surchauffe. La protection contre la surchauffe réduit la puissance de la plaque chauffante dans les cas suivants :

- Absence de récipient ou de casserole sur la plaque chauffante.
- Le récipient ou la casserole sur la plaque chauffante est vide.
- Le fond du récipient ou de la casserole n'est pas plat.

Allumage des plaques chauffantes

Utilisez les boutons de la plaque chauffante pour faire fonctionner les plaques chauffantes. Positionnez le bouton de la plaque chauffante au niveau adéquat afin d'obtenir le niveau de cuisson souhaité.

Niveau de cuisson	1	2 — 3	4 — 6
	réchauffer	mijoter, cuire	cuire, rôtir

Arrêt des plaques chauffantes

Tournez le bouton de la plaque chauffante sur OFF (indicateur vers le haut)

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

DANGER:
Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

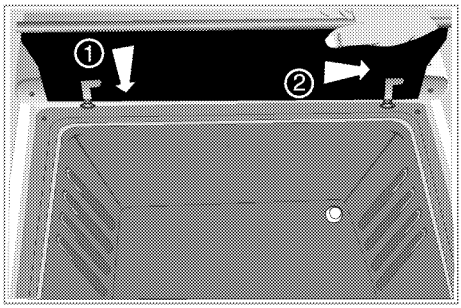
Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Installation de l'écran thermique

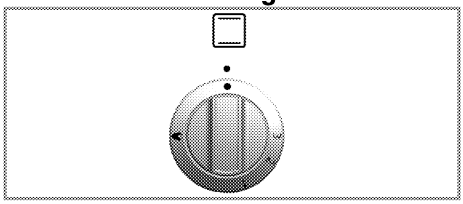
L'écran thermique est utilisé pour griller avec la porte du four ouverte. Protège le bandeau de commande et les boutons de la chaleur et de la saleté.

1. Ouvrez la porte du four et insérez l'écran thermique dans les fentes sous le bandeau de commandes.



» Quand l'écran thermique est installé, la porte du four reste ouverte.

Utilisation du four à gaz



Le four à gaz est actionné par la manette de commande du four à gaz. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz est coupée.

Allumage du four à gaz

Le four à gaz s'allume avec un bouton d'allumage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Appuyez sur la commande d'allumage et relâchez-la de nouveau.
4. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée pendant 3 à 5 secondes.

» Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'échappant s'enflamme.

5. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée pendant 3 à 5 secondes supplémentaires. Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est présente.
6. Réglez la puissance de cuisson/ gaz souhaitée.
7. S'il n'y a pas d'électricité, allumez le gaz avec le briquet dans le trou de commande d'allumage.

DANGER:
Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !
N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez le bouton et patientez pendant 1 minute. Aérez la salle avant de réessayer d'allumer le brûleur à gaz. Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

Arrêt du four à gaz

1. Tournez la manette de commande du four à gaz sur la position arrêt (haut).

Les niveaux de gaz signifient :

Niveau de gaz	1	2	3
Température en °C	170	280	300

Tableau des temps de cuisson

Le 1er étage du four est l'emplacement **du châssis du** bas.

Capacité de charge maximale pour la plaque de four : 4 kg.

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

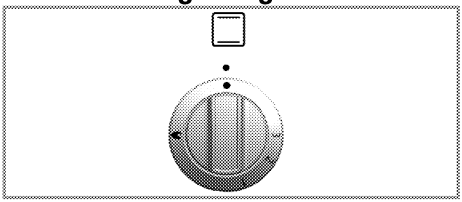
Placez les plats sur du papier sulfurisé pour empêcher des écoulements sur la base du four et garder le four propre.

Cuisson au four et rôtisserie

Aliments	Préchauffage *	Niveaux de d'insertion	Position de manette de contrôle	Temps de cuisson
Tourte aux pommes	10 min.	4	1	50...70 min.
Tarte aux fruits	10 min.	4	1	20...40 min.
Tourte	10 min.	4	1	20...40 min.
Cookies	10 min.	4	1	25...35 min.
Levain de pâte	10 min.	4	1	40...60 min.
Gâteau	10 min.	4	1	30...50 min.
Biscuits	10 min.	4	1	25...35 min.
Agneau rôti	10 min.	3	1	60...100 min. par 450 g + 30 min.
Rôti de bœuf	10 min.	3	1	80...120 min. par 450 g + 30 min.
Volaille	10 min.	3	1	60...80 min. par 450 g + 25 min.
Ragoûts	10 min.	3	1	90...120 min.
Poisson	10 min.	4	1	35...45 min.
Macaronis	10 min.	4	1	40...60 min.
Petits gâteaux	10 min.	4	1	30...40 min.
Victoria sandwich (Génoise)	10 min.	4	1	30...40 min.

*** en position de la manette de contrôle 2 / § selon la quantité / # selon la taille**

Utilisation du grill à gaz



Le grill est activé avec la manette de contrôle du grill. En position Arrêt (indicateur vers le haut), il n'y a pas d'alimentation en gaz.
La porte du four doit restée ouverte pendant le grill.

AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Tenez les enfants à l'écart de l'appareil. Laissez la porte du four légèrement inclinée lorsqu'elle est grandement ouverte, afin d'être à l'abri des éclaboussures.

Allumage du grill

Le four à gaz s'allume avec un bouton d'allumage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Maintenez la manette enfoncée et tournez-la **dans le sens des aiguilles d'une montre** sur le symbole grill.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le.

» Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.

4. Maintenez la commande du brûleur enfoncée pendant 3 à 5 secondes de plus.
5. Vérifiez que le grill est allumé.
6. Si l'électricité est coupée, allumez le brûleur du grill avec un briquet ou une allumette.

DANGER:
Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !
N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez le bouton et patientez pendant 1 minute. Aérez la salle avant de réessayer d'allumer le brûleur à gaz. Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

Extinction du grill

1. Tournez la manette de contrôle du grill sur Arrêt (indicateur vers le haut)

Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Le 1er étage du four est l'emplacement **du châssis du** bas.

Grillade avec le grill à gaz

Aliments	Préparation/réglage	Temps de grill#
Faire griller du pain	.....	3...10 min.
Petits morceaux de viande, saucisses, bacon, etc.	.....	15...20 min.
Côtelettes, tranches de jambon fumé, morceaux de poulet, etc.	Poulet avec grille dans la position retournée.	20...25 min.
Poisson entier, filets de poissons, bâtonnets de poisson	Poisson entier et filets de poisson placés sur le fond de la lèchefrite.	10...20 min.
Poisson pané	.....	15...20 min.
Produits précuits à base de pommes de terre	.....	15...20 min.
Pizza	Placés dans la base de la lèchefrite.	12...15 min.
Faire dorer/griller des aliments	Plat posé directement au fond du compartiment gril.	8...10 min.

selon la taille et l'épaisseur

7 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.

DANGER:
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !

DANGER:
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le couvercle en verre. La surface en verre pourrait être endommagée.

La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

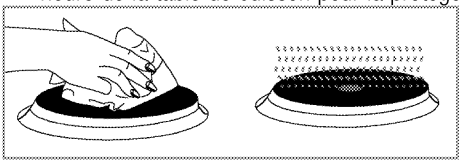
Nettoyage de la table de cuisson

Tables de cuisson à gaz

1. Retirez et nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Installez les chapeaux de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien posés.
4. Lorsque vous installez la grille supérieure, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

Tables de cuisson électriques

1. Eteignez les plaques chauffantes et attendez qu'elles refroidissent.
2. Si nécessaire, nettoyez les plaques avec un produit de nettoyage (des dégraissants/adoucissants sont disponibles en magasins spécialisés).
3. Faites chauffer quelques minutes après le nettoyage afin de faire sécher la partie supérieure.
4. Appliquez régulièrement une fine couche d'huile pour machines sur la surface supérieure de la table de cuisson pour la protéger.



Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

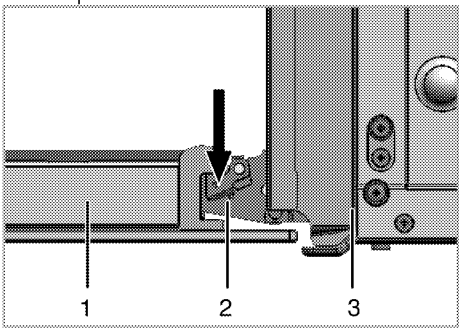
Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

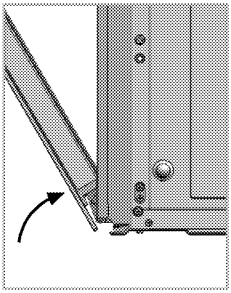
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

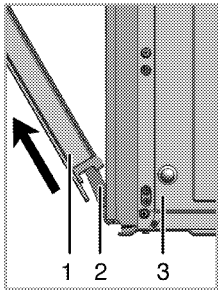
Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1 Porte frontale
2 Charnière
3 Four





3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.

Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Remplacement de l'ampoule du four

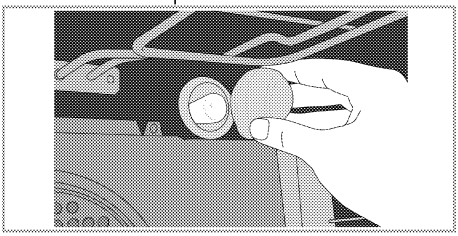
DANGER:
Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques, page 13* pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche..

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

Il n'y a pas de gaz.

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du gaz est plié. >>> *Installez le tuyau du gaz correctement.*

Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne du gaz.*

Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

8 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقد بخارا أثناء استخدامه.

- ومن الطبيعي تسرب البخار أثناء التشغيل. >>> *هذا ليس عيبًا.*

يصدر الجهاز ضوضاء معدنية أثناء التسخين والتبريد.

- عند تسخين الأجزاء المعدنية، قد تتمدد مسببة بعض الضوضاء. >>> *هذا ليس عيبًا.*

لا يقوم الموقد بالتسخين.

- قد يكون منصهر التيار الرئيسي معيبًا أو قد احترق. >>> *افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها.*
- المنتج غير متصل بالقابس (المزود بالطرف الأرضي). >>>>>> *تأكد من توصيل القابس*

لا يتم الحصول على شرر عن طريق زر الإشعال.

- لا يوجد تيار كهربي. >>> *افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر.*

لا يوجد غاز.

- محبس الغاز العمومي مغلق. >>> *افتح صمام الغاز.*
- أنبوب الغاز ملتو. >>> *قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل سليم.*

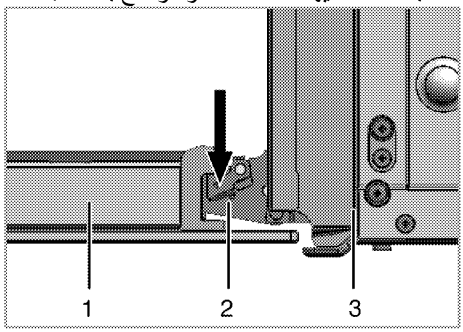
لا تقوم الشعلات بالاشتعال على الإطلاق.

- الشعلات متسخة. >>>>>> *نظّف أجزاء الشعلة.*
- الشعلات مبتلة. >>> *جفف أجزاء الشعلة.*
- غطاء الشعلة غير محكم التركيب. >>>>>> *قم بتركيب غطاء الشعلة بإحكام.*
- صمام الغاز مغلق. >>> *افتح صمام الغاز.*
- أسطوانة الغاز فارغة (عند استخدام غاز البترول المسال). >>>>>> *استبدل أسطوانة الغاز.*

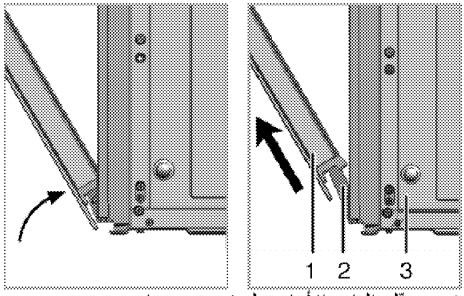
استشر وكيل الخدمة المعتمد أو الموزع الذي قمت بشراء المنتج منه إذا لم تستطع إصلاح المشكلة على الرغم من اتباع التعليمات الواردة في هذا القسم. لا تحاول إصلاح منتجا معيبا مطلقا بنفسك.

إزالة باب الموقد

1. افتح الباب الأمامي (1).
2. افتح المشابك الموجود بمبيت المُفصَّلة (2) الموجود على الجانب الأيمن والأيسر من الباب الأمامي بالضغط عليها لأسفل كما هو موضح بالشكل.



1 الباب الأمامي
2 المُفصَّلة
3 الفرن



3. حرّك الباب الأمامي لمنتصف مساره.
4. أزل الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من المُفصَّلات اليمنى واليسرى.

ينبغي تنفيذ الخطوات التي قمت بها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتركيب الباب. لا تنس إغلاق المشابك الموجودة عند مبيت المفصلة عند إعادة تثبيت الباب.

استبدال مصباح الموقد

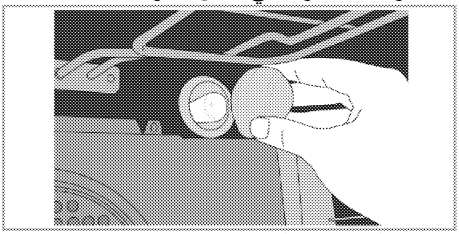
خطر:
قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل الجهاز عن التيار وتركه ليبرد لتجنب خطر الصدمة الكهربية.
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

إن مصباح الموقد هو لمبة ضوئية خاصة يمكنها أن تقاوم حتى 300 درجة مئوية. *المواصفات الفنية*، صفحة 11 انظر "المواصفات الفنية" لمزيد من التفاصيل. يمكن الحصول على مصابيح الموقد من متاجر الأدوات الكهربية المحليين.

قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.

إذا كان الموقد مزودا بمصباح مستدير:

1. افصل المنتج عن التيار الكهربي.
2. أدر الغطاء الزجاجي عكس عقارب الساعة لفكه.



3. قم بفك مصباح الفرن بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة واستبدله بآخر جديد.
4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

معلومات عامة

ستمتد فترة الخدمة للمنتج وستقل المشكلات المتكررة إذا تم تنظيف المنتج على فترات زمنية منتظمة.

خطر:
افصل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف.
يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!

خطر:
اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه.
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

- قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز بعناية بعد كل مرة استخدام، فبهذه الطريقة سيكون ممكنًا إزالة أي رواسب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تتفادى حرقها عند استخدام الموقد في المرة التالية.
- لا يتطلب تنظيف الجهاز أي مواد تنظيف خاصة. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو اسفنج لتنظيف المنتج ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.
- تأكد دائماً من مسح أي سوائل زائدة تماماً بعد التنظيف ومسح أي انكساب في الحال.
- لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على احماض أو كلور لتنظيف أسطح الاستانلس والمقبض. استخدم قطعة قماش ناعمة مع منظف سائل (لا يعمل على التآكل) لمسح هذه الأجزاء وتنظيفها، مع الانتباه للمسح في اتجاه واحد.
- لا تستخدم كاشطات معدنية صلبة أو مواد تنظيف تعمل على التآكل لتنظيف الغطاء الزجاجي. حيث يمكن أن يتلف السطح الزجاجي.

قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات.
لذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.

لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.

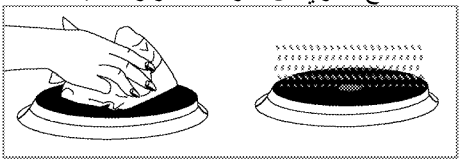
تنظيف الموقد

المواقد الغازية

1. قم بإزالة وتنظيف حاملات الأواني وأغطية الموقد.
2. نظف الموقد.
3. قم بتثبيت أغطية الموقد وتأكد من أنها جميعاً مثبتة على نحو صحيح.
4. عند تثبيت الشوايات العلوية، انتبه لوضع حاملات الأواني حتى تكون الشعلات في المنتصف.

المواقد الكهربائية

1. قم بإيقاف السخانات وانتظر حتى تبرد.
2. عند الضرورة، قم بتنظيف اللوحات بمواد تنظيف (تستطيع الحصول على المنظفات/الرقائق من المتاجر المتخصصة).
3. قم بالتدفئة لعدة دقائق فقط بعد التنظيف لتجفيف الجزء العلوي.
4. قم بوضع طبقة خفيفة من زيت الماكينات على السطح العلوي من الموقد باستمرار لحمايته.



تنظيف لوحة التحكم

قم بتنظيف لوحة التحكم والمقابض بقطعة قماش مبللة ثم امسحها لتجففها.

لا تقم بفك مفاتيح/مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم.
فقد تتلف لوحة التحكم!

تنظيف الموقد

نظّف باب الفرن

لتنظيف باب الموقد، استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج لتنظيف المنتج، ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.

لا تستخدم أي منظفات كاشطة قوية أو سلك معدني خشن في تنظيف باب الفرن. فقد تتسبب هذه الأشياء في خدش السطح وتتلف الزجاج.

إيقاف تشغيل الشواية

1. أدر مقبض التحكم في الشواية إلى وضع إيقاف التشغيل (العلوي).

الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط.
لا تضع الطعام بعيدًا أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.

جدول أوقات الطهي

التوقيتات في هذا الرسم مُعدة كدليل إرشادي. قد تختلف التوقيتات بسبب درجة حرارة الطعام، وكثافته، ونوعه، وتفضيلك للطهي.

الرف الأول في الفرن هو **الرف** السفلي.

الشواء بمشواة الغاز

الطعام	التحضير/الإعداد	وقت الشواء #
تحميص منتجات الخبز	.....	3...10 دقيقة.
قطع اللحم الصغيرة والسجق واللحم البقري المملح وما إلى ذلك	.....	15...20 دقيقة.
شرائح لحم الضلوع، وشرائح فخذ العجل، وقطع الدجاج، وما إلى ذلك	الدجاج على حامل سلكي ومقلوبة رأسا على عقب.	20...25 دقيقة.
سمك كامل، شرائح السمك، أصابع السمك	ضع السمك الكامل وشرائح السمك على قاعدة إناء المشواة.	10...20 دقيقة.
السمك في فتات الخبز	.....	15...20 دقيقة.
منتجات البطاطس المطهية مسبقا	.....	15...20 دقيقة.
البيتزا	ضعها على قاعدة اناء المشواة	12...15 دقيقة.
الشواء/تحميص الطعام	ضع الطبق على قاعدة تجويف المشواة مباشرة.	8...10 دقيقة.
# يتوقف على الحجم والمادة والسمك		

جدول أوقات الطهي

الرف الأول في الفرن هو **الرف**السفلي.

أقصى حمل لصينية الفرن: 4 كجم (8.8 رطل)

التوقيتات في هذا الرسم مُعدة كدليل إرشادي. قد تختلف التوقيتات بسبب درجة حرارة الطعام، وكثافته، ونوعه، وتفضيلك للطهي.

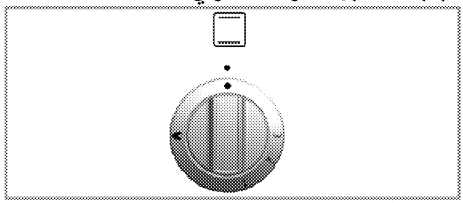
أوقف الأطباق على لوحة الخبز لتفادي حدوث انسكاب على قاعدة الموقد وللمساعدة على المحافظة على الموقد نظيفًا.

التحميص والشواء

الطعام	التسخين المسبق *	مستوى الإدخال	وضع مقبض التحكم	وقت الطهي
فطيرة التفاح	10 دقيقة.	4	1	50...70 دقيقة.
تورتة الفواكه	10 دقيقة.	4	1	20...40 دقيقة.
فطيرة	10 دقيقة.	4	1	20...40 دقيقة.
البسكويت	10 دقيقة.	4	1	25...35 دقيقة.
الخميرة	10 دقيقة.	4	1	40...60 دقيقة.
الكعك	10 دقيقة.	4	1	30...50 دقيقة.
البسكويت	10 دقيقة.	4	1	25...35 دقيقة.
لحم الضأن المشوي	10 دقيقة.	3	1	60...100 دقيقة. وفقًا 450 g+ 30 دقيقة.
اللحم البقري المشوي	10 دقيقة.	3	1	80...120 دقيقة. وفقًا 450 g+ 30 دقيقة.
الدجاج	10 دقيقة.	3	1	60...80 دقيقة. وفقًا 450 g + 25 دقيقة.
الكسرولة	10 دقيقة.	3	1	90...120 دقيقة.
الأسماك	10 دقيقة.	4	1	35...45 دقيقة.
المكرونة	10 دقيقة.	4	1	40...60 دقيقة.
الكعك الصغير	10 دقيقة.	4	1	30...40 دقيقة.
ساندويتش فيكتوريا	10 دقيقة.	4	1	30...40 دقيقة.

* في وضع مقبض التحكم 2 / § يتوقف على الكمية / # يتوقف على الحجم

كيفية تشغيل الموقد الغازي



يتم تشغيل الشواية باستخدام مقبض التحكم في الشواية. في وضع إيقاف التشغيل (العلوي)، لا يتم ضخ الغاز. يجب أن يظل باب الموقد مفتوحًا أثناء الشي.

تحذير
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق! ابق الأطفال بعيدًا عن الجهاز.
يظل باب الفرن مائل قليلاً عندما ينفتح تمامًا، وذلك حتى لا يصل الرذاذ إليك.

تشغيل الشواية

يتم إشعال شواية الغاز باستخدام زر الإشعال.

1. افتح باب الموقد.
2. اضغط مطولاً على المقبض وأدره **في اتجاه عقارب الساعة** حتى رمز الشواية.
3. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح الإشعال.
» كرر الإجراء حتى يتم إشعال الغاز.
4. اضغط مطولاً على المقبض لمدة 3 إلى 5 ثوان.
5. تأكد من إشعال الشواية.
6. في حالة انقطاع الكهرباء، أشعل شعلة الشواية باستخدام الولاعة أو الكبريت.

خطر:
يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!
لا تحاول إشعال الغاز لما يزيد على 15 ثانية. إلا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية، قم بإيقاف المقبض وانتظر لمدة 1 دقيقة. قم بتهوية الغرفة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد. يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!

معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشيّ

تحذير
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!
قد يصبح الجهاز ساخنًا أثناء استخدامه. لا تقم مطلقًا بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك.
وحافظ على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز!
استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

خطر:
توخ الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب الأبخرة.
البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك و/أو عينيك.

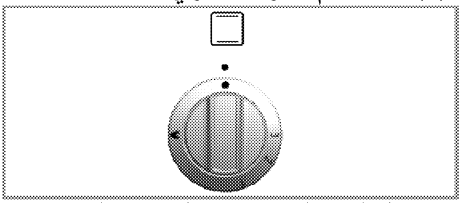
نصائح عند الخبز

- استخدم ألواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أواني من الألومنيوم أو قوالب السليكون المقاومة للحرارة.
- استغل المساحة المتوفرة على الحمالة أحسن استغلال.
- ضع قالب الخبز في منتصف الحامل.
- حدد الموضع الصحيح للحامل قبل تشغيل الموقد أو الشواية. تجنب تغيير موضع الحامل عندما يكون الموقد ساخنًا.
- ابق باب الفرن مغلقا.

نصائح عند التحمير

- سيعمل تتبيل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشرائح اللحم الكبيرة بتتبيلة كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيها عند مقارنتها بطهي شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سم من سُمك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقريبًا من وقت الطهي.
- اترك اللحم داخل الموقد لمدة 10 دقائق بعد انتهاء الوقت اللازم للطهي. من الأفضل توزيع عصير الليمون على كامل قطعة اللحم وعدم تسربه عند تقطيع اللحم.
- ينبغي وضع السمك في الحامل الأوسط أو الحامل السفلي في اللوح المقاوم للحرارة.

كيفية استخدام الموقد الغازي



يتم تشغيل الموقد الغازي من خلال مقبض التحكم في الموقد الغازي. في وضع إيقاف التشغيل (العلوي)، يتم إيقاف مصدر الإمداد بالغاز.

تشغيل موقد الغاز

يتم إشعال شعلات الغاز عن طريق زر الإشعال.

1. افتح باب الفرن.
2. اضغط مطولاً على مقبض التحكم في الفرن الغازي، ثم أدره **عكس اتجاه عقارب الساعة**.
3. اضغط على زر الإشعال وحرره مرة أخرى.
4. اضغط مطولاً على مقبض التحكم في الموقد لمدة 3 إلى 5 ثوان.

» كرر العملية حتى يتم إشعال الغاز المتصاعد.

5. ابق مقبض التحكم في الموقد مضغوطًا لمدة 3 إلى 5 ثواني أخرى. تأكد من إشعال الغاز ونشوب اللهب.
6. حدد طاقة الخبز /علامة الغاز المطلوبة.
7. إن لم تكن هناك كهرباء، فأشعل الغاز بولاعة غازية من خلال فتحة التحكم في الإشعال.

خطر:
يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!
لا تحاول إشعال الغاز لما يزيد على 15 ثانية. إلا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية، قم بإيقاف المقبض وانتظر لمدة 1 دقيقة. قم بتهوية الغرفة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد. يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!

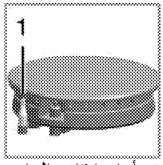
إيقاف تشغيل موقد الغاز

1. أدر مقبض التحكم في الموقد الغازي باتجاه الإيقاف (العلوي).

تعني مستويات الغاز ما يلي:

مستوى الغاز	1	2	3
درجة الحرارة بالدرجة المئوية	170	280	300

حراري)



1. أمان إيقاف الغاز

كإجراء احترازي ضد الانفجار بسبب ازدياد تدفق السائل في الشعلات، فهناك آلية أمان لإغلاق الغاز.

- ادفع المفتاح إلى الداخل ثم قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة للإشعال.
- بعد إشعال الغاز، استمر بالضغط على المفتاح لمدة 3-5 ثواني إضافية لتشغيل نظام الأمان.
- إذا لم يتم إشعال الغاز بعد أن قمت بالضغط على المفتاح وتركه، قم بتكرار نفس الإجراء بالاستمرار بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية.

خطر:
حرر المفتاح إذا لم يشتغل الموقد في خلال 15 ثانية.
انتظر 1 دقيقة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى.
يوجد خطر تجمع الغاز والانفجار!

استخدام ألواح التسخين

يمكن تشغيل مفاتيح الموقد في كلا الاتجاهين بالطريقة التي توفر التحكم في درجة الحرارة على مراحل.

إذا كان الموقد مزود بوظيفة دعم ألواح التسخين، ستجد علامة حمراء مع المواقد ذات الصلة.

الوقاية من التسخين الزائد

ألواح التسخين التي تكون بها الطاقة أعلى من 1000 وات تكون مزودة بخاصية الوقاية من التسخين الزائد. تقلل خاصية الوقاية من التسخين الزائد القوة على ألواح التسخين في الحالات التالية:

- عند عدم وجود أواني أو قدور على السخانات.
- عند عدم وجود أواني أو قدور على ألواح التسخين.
- عندما لا يكون الجزء السفلي من الآنية مسطحاً.

تشغيل ألواح التسخين

استخدم مفاتيح ألواح التسخين لتشغيلها. قم بتحريك مفاتيح ألواح التسخين إلى مستوى مناسب للحصول على مستوى الطهي المرغوب.

مستوى الطهي	1	2 — 3	4 — 6
	التسخين	الغليان، التهدئة	الطهي، القلي

تشغيل ألواح التسخين

قم بلف مفاتيح ألواح التسخين إلى الوضع (العلوي) للإيقاف.

5 طريقة استخدام الموقد

معلومات عامة حول الطهي

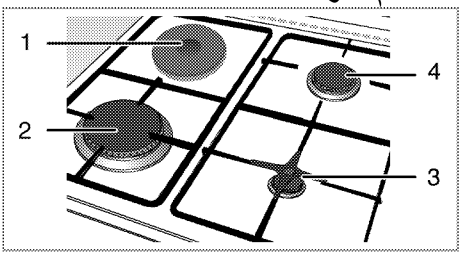
لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيوت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاقا إطفاء النيران بالماء!** عندما تنضرم النيران في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الآمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران.

- قبل قلي الأطعمة، دائماً قم بتجفيفها وضعها برفق في الزيت الساخن. تأكد من إتمام ذوبان الأطعمة المجمدة قبل قليها.
- لا تغطي الآنية التي تستخدمها لتسخين الزيت.
- ضع الأواني والقدور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض. لا تضع الأواني الغير متوازنة على الموقد.
- لا تضع الأواني والقدور على مناطق الطهي قيد التشغيل. حيث قد يصيبها التلف.
- تشغيل مناطق الطهي بدون آنية أو قدر عليها سيتسبب في تلف المنتج. قم بإيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد إتمام الطهي.
- حيث أن سطح المنتج يمكن أن يكون ساخناً، فلا تضع أواني البلاستيك والألومنيوم عليه.
  لا ينبغي استخدام هذه الأواني أيضاً للاحتفاظ بالطعام.
- استخدم الأواني أو القدور مسطحة القاع فقط.
- ضع المقدار المناسب من الطعام في القدور والأواني. وبالتالي، لن ينبغي عليك أن تقوم بأي تنظيف غير ضرورية بمنع الأطباق من الفوران.
  لا تضع أغطية الأواني أو القدور على مناطق الطهي.
  ضع القدور بطريقة يكون مركزها على منطقة الطهي. عندما ترغب في تحريك القدر على منطقة طهي أخرى، قم برفعها وضعها على منطقة الطهي التي ترغب فيها بدلاً من سحبها.

الطهي بالغاز

- ينبغي أن يتوافق حجم الآنية مع اللهب. قم بتعديل ألسنة اللهب حتى لا تمتد لقاع الآنية ومركز الآنية على حامل الأواني.

استخدام المواقد



1 لوح ساخن 18-20 سم
2 شعلة سريعة 22-24 سم
3 شعلة مساعدة 12-18 سم
4 شعلة عادية 18-20 سم هي قائمة بالأقطار الموصى بها للأوعية التي يتعين استخدامها على الشعلات المصنفة.

رمز النيران الكبير يشير إلى أعلى قوة طهي ورمز النيران الصغير يشير إلى أقل رمز طهي. في وضع الإيقاف (العلوي)، لا يتم ضخ الغاز للشعلات.

أشعال شعلات الغاز

يتم إشعال شعلات الغاز بمفاتيح الإشعال.

1. استمر في الضغط على مفتاح الموقد.
2. قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة نحو رمز النيران الكبير.
3. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح الإشعال. كرر العملية حتى يتم إشعال الغاز.
4. اضبط مقبض التحكم على طاقة الطهي المرغوبة.

إيقاف تشغيل شعلات الغاز

قم بلف مفتاح التدفئة إلى وضع الإيقاف (العلوي).

نظام أمان إغلاق الغاز (في بعض النماذج مع عنصر

موقد الشيّ

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد اللهب الأكبر في موقد الشي، راجع *كيفية تشغيل الموقد الغازي*, *صفحة* 23.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.

الأسطح الساخنة

1. يجب أن يتم حرق أي رواسب من عملية إنتاج الجهاز أو الطبقات الحافظة قبل الاستخدام لأول مرة. قم بتشغيل الأسطح الساخنة عند درجة حرارة متوسطة لمدة 8 دقائق بدون وجود أي أواني عليه. يجب عدم وضع أواني أو أوعية على الأسطح الساخنة أثناء القيام بهذا الإجراء.

قد تنبعث بعض الروائح والأدخنة لمدة ساعتين أثناء التشغيل لأول مرة. هذا أمر طبيعي. تأكد من أن تهوية الغرفة جيدة لإزالة الأدخنة والروائح. تجنب الاستنشاق المباشر للدخان والروائح المنبعثة.

نصائح لتوفير الطاقة

ستساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة بيئيًا وموفرة للطاقة:

- استخدم صينيات ملونة مطلية بالمينا، تحسينًا لانتقال الحرارة.
- أثناء طهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.
- أثناء الطهي، لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر.
- حاول أن تطبخ أكثر من طبق في نفس الوقت كلما أمكن. يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.
- اطبخ أكثر من طبق واحد بعد الأخر. حيث سيكون الفرن ساخنًا أصلاً.
- اعمل دومًا على إذابة الثلج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.
- عليك استخدام أواني/أوعية بأغطية عند الطهي. إذا لم يكن هناك غطاء، قد يزداد استهلاك الطاقة 4 مرات.
- اختر الشعلة المناسبة لحجم قاعدة الوعاء المزمع استخدامه. ظواختر دوما حجم الأوعية الصحيح لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدرا أكبر من الطاقة.
- يرجى مراعاة استخدام أوعية ذات قاعدة منبسطة عند الطهي ببشعلات كهربية.
فالأوعية ذات القاعدة السميكة ستعمل على توصيل الحرارة بشكل أفضل. يمكنك توفير ما يصل إلى 1/3 من الطاقة.
- يجب أن تكون الأوعية والأواني متوافقة مع الأسطح الساخنة. يجب أن تكون قاعدة الأوعية والأواني أصغر من الأسطح الساخنة.
- حافظ على الأسطح الساخنة وقاعدة الأواني نظيفة. إذا أن الأوساخ من شأنها أن تقلل من توصيل الحرارة بين الأسطح الساخنة وقاعدة الإناء.
- بالنسبة لعمليات الطهي التي تستغرق وقتا طويلا، أوقف تشغيل اللوح الساخن لمدة 5 أو 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي. يمكنك توفير ما يصل إلى 20% من الطاقة باستخدام الحرارة المتبقية.

الاستخدام الأول

عملية التنظيف الأولى للجهاز

قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات.
لذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.

1. أزل كافة مواد التغليف.
2. امسح أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو أسفنجة، ثم امسحها بقطعة قماش للتجفيف.

التسخين الأوّلي

يجب تسخين الجهاز لمدة 30 دقيقة ثم إيقاف تشغيله. لذا سيتم حرق أية بقايا طهي أو طبقات وإزالتها.

تحذير
أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!
قد يصبح الجهاز ساخنًا أثناء استخدامه. لا تقم مطلقًا بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك.
وحافظ على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز!
استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

الفرن الغازي

1. أزل كافة صينيات الخبز والشواية السلكية من الفرن.
2. أغلق باب الفرن.
3. حدد اللهب الأكبر في فرن الغاز، راجع *كيفية استخدام الموقد الغازي*, *صفحة* 22.
4. قم بتشغيل الموقد لمدة 30 دقيقة.
5. أوقف تشغيل الموقد، راجع*كيفية استخدام الموقد الغازي*, *صفحة* 22

اللهب، أما تدوير المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة فيؤدي إلى زيادة ارتفاع لسان اللهب.

إذا لم يمكن ضبط معدل تدفق الغاز في الفرن مع إزالة المقبض. يرجى إزالة لوحة التحكم ثم ضبط معدل تدفق الغاز للفرن.

إذا زادت درجة حرارة الفرن على نحو زائد، فأوقف تشغيل الفرن واتصل بمركز الخدمة المعتمد لإصلاح ترموستات الفرن.

إذا تم تغيير نوع الغاز للوحدة، فإنه يجب أيضًا تغيير بطاقة التصنيف التي توضح نوع الغاز بالوحدة.

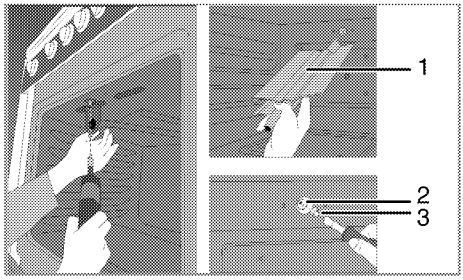
بوتان/بروبان	غاز طبيعي
أحكم ربط المسامير بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.	فك المسمار لنصف دورته

التخلص من المنتج القديم

- قم بتخزين الجهاز في صندوقه الأصلي وقم بنقل الجهاز في الصندوق الكرتوني الأصلي الخاص به. اتبع التعليمات المكتوبة على الصندوق. إذا لم يكن لديك الصندوق الأصلي، قم بلف الجهاز بالغطاء ذو الفقاقيع أو بالورق المقوى السميك وقم بربطه بإحكام لتجنب تلفه أثناء النقل.
- لتجنب تسبب الرف السلكي والصينية الموجودة دخل الفرن في إتلاف باب الفرن، ضع شريط من الورق المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاذي موضع الصينيات. قم أيضًا بإحكام ربط باب الفرن بجدرانه الجانبية.
- قم بإحكام تثبيت الأغطية ودعامات الأواني بشريط لاصق.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.

لا تضع أي عناصر على الجهاز وتقم بتحريكها في وضع منتصب.

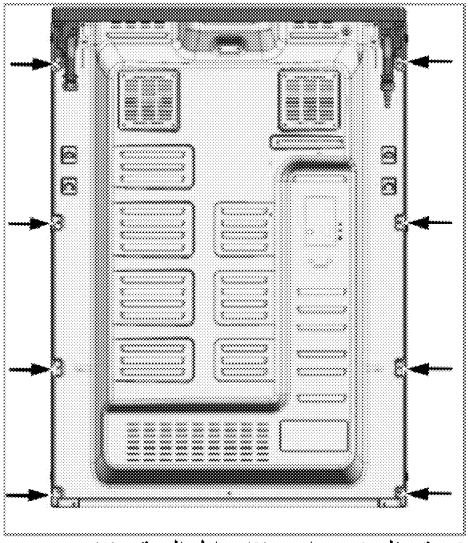
افحص الشكل العام للمنتج للتأكد من عدم وقوع أي تلف له أثناء النقل.



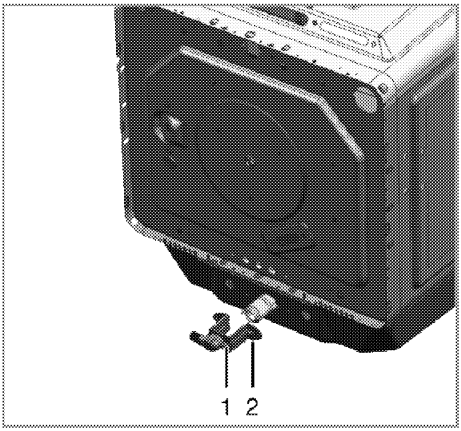
1 شعلة الشواية
2 حامل المحقن
3 محقن الغاز

استبدال محقن الغاز الخاص بالموقد

1. قم بفك مسامير تثبيت الجانب الخلفي.



2. قم بفك 2 مسماري (2) حامل المحقن (1).



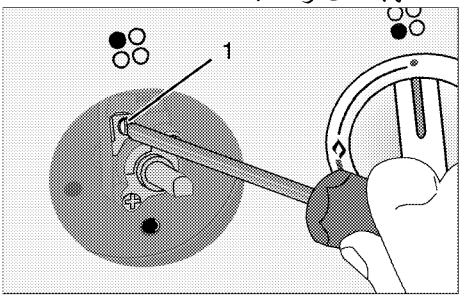
1 حامل المحقن
2 مسمار

3. اسحب حامل المحقن للخارج.
4. قم بفك المحقن بتدويره عكس عقارب الساعة.
5. قم بتثبيت محقن الغاز الجديد.

تخفيض معدل التدفق لفرن الغاز

حتى تعمل وظائف الفرن على نحو سليم فمن الأهمية الشديدة إعادة فحص عملية تعديل التدفق. وتوفيرًا للأمان التام للمستخدم يجب أن يتم إجراء هذه العمليات بتوخي الحرص المطلوب.

1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع اللهب العالي.
2. أغلق باب الفرن وانتظر لمدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يصبح الفرن جاهزًا للتعديل.
3. قم بإخراج مقبض التحكم من موضعه.
4. بعد مرور 15 دقيقة، قم بتعديل الفرن على موضع اللهب الأقل ارتفاعًا.



5. اضبط طول اللهب على 2 إلى 3 سم عن طريق المسمار *1* بمحبس الموقد. يؤدي تدوير المسمار باتجاه عقارب الساعة إلى خفض ارتفاع لسان

تحويلات الغاز

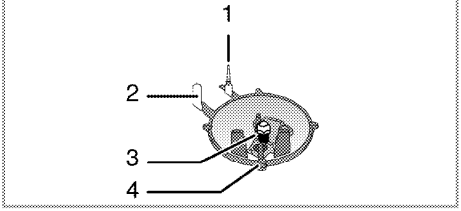
خطر:
قبل بدء العمل في تركيب الغاز، يُرجى إغلاق مصدر الإمداد بالغاز.
يوجد خطر وقوع انفجار!

من أجل تغيير نوع الغاز بالجهاز، قم بتغيير كافة محاقن الغاز واضبط اللهب لكافة الصمامات على موضع معدل التدفق المنخفض.

استبدال محقن الغاز الخاص بالشعلات

1. قم بإزالة غطاء الشعلة وجسم الشعلة.
2. قم بفك المحاقن بتدويرها عكس عقارب الساعة.
3. قم بتثبيت محاقن الغاز الجديدة.
4. قم بمراجعة كافة التوصيلات للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.

أماكن المحاقن الجديدة معلمة على عبواتها أو . جدول *محقن الغاز, صفحة* 11 يمكن الرجوع إلى جدول المحقن.



1 جهاز عطل اللهب (يعتمد على الطراز)
2 قابس الشرر
3 محقن الغاز
4 الشعلة

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

إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقد

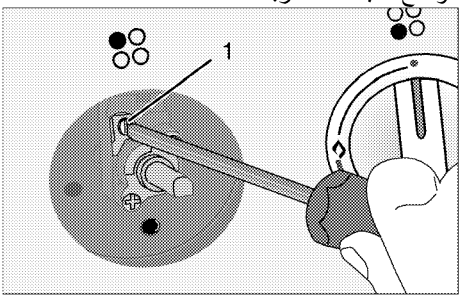
1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.
2. أخرج المقبض من محبس الغاز.
3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.

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

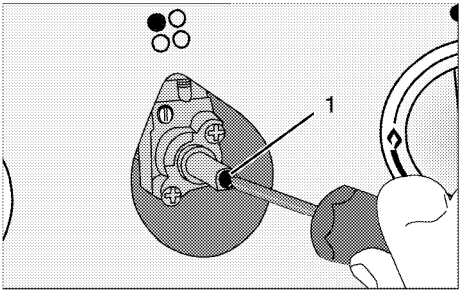
» ينبغي أن يكون الارتفاع الطبيعي للسان اللهب المستقيم في موضع معدل التدفق المنخفض في حدود 6-7 مم.

4. إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فأدره عكس عقارب الساعة.
5. للقيام بإجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كلٍ من وضع الشعلة العالية ووضع التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق لهب الشعلة.

وفقا لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسمار.



1 مسمار ضبط معدل التدفق

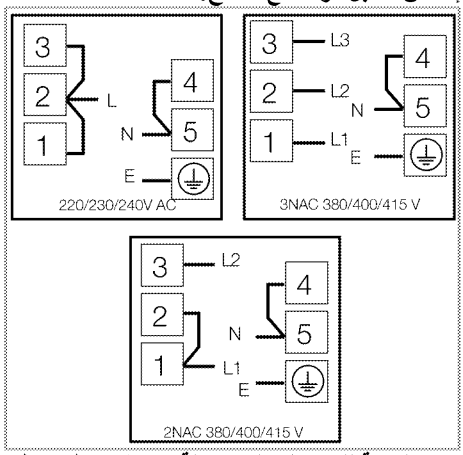


1 مسمار ضبط معدل التدفق

استبدال محقن الغاز الخاص بالشواية

1. افتح الباب الأمامي.
2. فك مسمار شعلة الشواية.
3. اجذب برفق شعلة الشواية (1) لتحريرها بواسطة الوصلة(وصلات) الموجودة الجانب الخلفي المتصل.
4. قم بفك المحقن بتدويره عكس عقارب الساعة.
5. قم بتثبيت محقن الغاز الجديد.

إذا كان الكابل مرفقًا مع المنتج:



2. **بالنسبة للتوصيل على مرحلة واحدة،** قم بالتوصيل كما هو موضح أدناه:
   - الكابل البني = L (كهرباء)
   - الكابل الأزرق = N (متعادل)
   - الكابل الأخضر/الأصفر = (E) ⏚ (الطرف الأرضي)

وصلة الغاز

خطر:
لا يمكن توصيل الجهاز بنظام تزويد الغاز سوى عبر شخص مؤهل ومفوض.
خطر الانفجار أو التسمم بسبب الإصلاحات غير الاحترافية!
لن يتحمل المصنع المسئولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.

خطر:
قبل بدء العمل في تركيب الغاز، يُرجى إغلاق مصدر الإمداد بالغاز.
يوجد خطر وقوع انفجار!

- أوضاع ضبط الغاز وقيمه موضحة على الملصقات (أو على ملصق النوع).

جهازك مُعد للعمل بالغاز الطبيعي.

- يجب تجهيز تركيب الغاز الطبيعي لديك قبل تركيب المنتج.
- يجب أن يتوافر أنبوب مرن عند مخرج التركيب الخاص بتوصيلة الغاز الطبيعي بالمنتج، كما يجب أن يكون طرف هذا الأنبوب مغلقا بسدادة مُصمتة.

سيقوم وكيل الخدمة بإزالة السدادة المُصمتة أثناء التوصيل وسيقوم بتوصيل المنتج بجهاز توصيل مباشر (القارنة).

- تأكد من أن صمام الغاز الطبيعي يسهل الوصول إليه.
- إذا رغبت في استخدام المنتج في وقت لاحق بنوع غاز مختلف، فيجب استشارة وكيل الخدمة المعتمد للقيام بإجراء التحويل المطلوب.

خطر:
يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتًا أو منثنيًا أو موضوعًا بحيث يعيق الحركة أو ملامسًا للأجزاء الساخنة بالجهاز.
يوجد خطر الانفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.

- ادفع المنتج باتجاه حائط المطبخ.
- **ضبط أقدام الموقد**

قد تتسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أواني الطهي. يمكن تفادي حدوث هذا الموقف الخطر بوضع المنتج بشكل مستوي ومتوازن.
من أجل سلامتك، يُرجى التأكد من المنتج موضوع بشكل مستوي وذلك بضبط الأربع أقدام الموجودة بالجزء السفلي عن طريق التدوير لليمين أو لليسار وقم بالمحاذاة بشكل مستوي على السطح المخصص للعمل.

المراجعة النهائية

1. أعد توصيل المنتج بمصدر التيار الرئيسي.
2. قم بفحص الوظائف الكهربائية.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.
5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.

لابد وأن يكون اللهب أزرق وأن يكون له شكل منتظم. إذا كان اللهب مائل للصفرة، افحص ما إذا كان غطاء الموقد مثبت بأمان أو قم بتنظيف الموقد.

تكون سلسلة الثبات بأقصر طول ممكن لتجنب إمالة أو انحراف الفرن للأمام ولتجنب إمالة الفرن إلى الجانب.

سلسلة تثبيت الموقد للمواقد غير مصممة بفتحة دعامة تعشيق.

تهوية الغرفة

تتطلب كافة الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ دائم أيضًا.
يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تنبعث غازات العادم مباشرة في الغرفة.
لذا تعد التهوية الجيدة للغرفة أمرًا ضروريًا للتشغيل الآمن للجهاز. في حالة عدم توافر نافذة أو باب لتهوية الغرفة، يجب تركيب وحدة تهوية إضافية.
يمكن أن يوضع الجهاز في المطبخ أو مطبخ/مطعم أو غرفة نوم وجلوس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الجهاز في غرفة نوم وجلوس أقل من 20 مترا.^{3}.
لا تركب هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

حجم الغرفة	فتحة التهوية
أصغر من 5 م^3	الحد الأدنى: 100 سم^2
5 م^3 إلى 10 م^3	الحد الأدنى: 50 سم^2
أكبر من 10 م^3	غير مطلوب
في القبو أو الدور التحتاني من المبنى	الحد الأدنى: 65 سم^2

التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقًا لقواعد التركيب القانونية.

لا تقم بتركيب الجهاز بالقرب من الثلاجات أو المجمدات (أجهزة الفريزر). حيث ستعمل الحرارة المنبعثة من الجهاز إلى زيادة استهلاك أجهزة التبريد للطاقة.

- ينبغي أن يقوم شخصان على الأقل بحمل المنتج.
- يجب وضع المنتج مباشرةً على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.

يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه. قد يتلف الباب، أو المقابض، أو المفصلات.

التوصيل الكهربائي

قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة منصخر ذو سعة مناسبة وفقا لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسئولية عن أية أضرار قد تنجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقا للتشريعات المحلية.

خطر:
لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح.
لن يتحمل المصنع المسئولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.

خطر:
يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتًا أو منثنيًا أو موضوعًا بحيث يعيق الحركة أو ملامسًا للأجزاء الساخنة بالجهاز.
لابد من استبدال كابل الطاقة التالف من قبل فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحًا أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحًا أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة.
يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية".

خطر:
قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربي، يُرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي.
يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!

توصيل كابل الطاقة

1. إذا كان من غير الممكن فصل جميع الأقطاب من مصدر الإمداد بالطاقة، فيجب توصيل وحدة فصل مع وجود خلوص تلامس قدره 3 ملم كحد أدنى (وحدات المنصهر، ومفاتيح أمان الخط، ومفاتيح التحكم في التيار) ويجب أن تكون جميع الأقطاب في وحدة الفصل هذه مجاورة (وليست فوق) للمنتج وفقًا لتوجيهات مؤسسة المهندسين الكهربائيين (IEE). قد يتسبب عدم مراعاة هذه الإرشادات في حدوث مشكلات في التشغيل مع إبطال ضمان هذا المنتج. تعد الحماية الإضافية التي يوفرها قاطع دائرة الكهرباء الزائدة أمرًا مُوصى به.

ليظل الضمان ساري المفعول، ينبغي أن يقوم الفني المؤهل بتركيب الجهاز وفقًا للوائح الحالية.

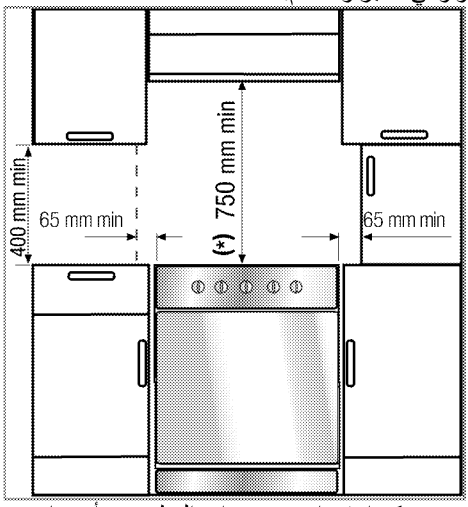
يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسئولية العميل.

خطر:
يجب تركيب الجهاز وفقًا لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.

خطر:
قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصريا المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه.
فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.

قبل تركيب الجهاز

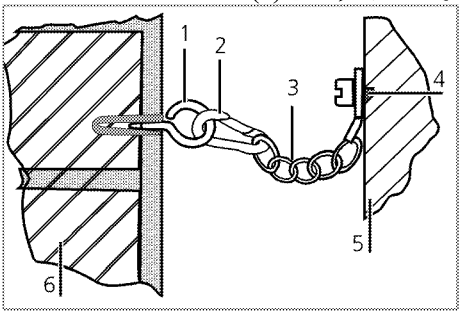
لضمان أن فتحات الهواء تظل تحت الجهاز، يوصى بتركيب هذا الجهاز على سطح صلب وألا تنغمس الأرجل في أي سجاد أو أرضية ناعمة.
ينبغي أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.



- يمكن استخدامه مع وحدات المطبخ من أي جانب وليصبح لديك مسافة الحد الأدنى 400 مم فوق مستوى لوح التسخين وينبغي ترك مسافة خلوص جانبية قدرها 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو جدار داخلي أو خزانة طويلة.
- يمكن أيضًا استخدامه بحيث يقوم دون أن يستند على شيء. يجب توفير مسافة مقدارها 750 ملليمتر أعلى السطح الساخن.
- (*) إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات مصنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب (650 ملم حد أدنى).
- يتوافق الجهاز مع فئة الجهاز 1، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب **واحد** على جداران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز من أي حجم. ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو الجهاز الموضوع على **الجانب** الآخر من نفس الحجم أو أصغر.
- يجب أن تكون أي قطعة من قطع الأثاث المجاورة للجهاز في المطبخ مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).

سلسلة السلامة

يجب تأمين الجهاز ضد السقوط باستخدام سلسلتي الأمان المزودتين مع الفرن.
ثبت الخطاف (1) باستخدام وتد مناسب في جدار المطبخ (6) وقم بتوصيل سلسلة السلامة (3) إلى الخطاف بواسطة آلية الإغلاق (2).



1 خطاف التثبيت
2 آلية الإغلاق
3 سلسلة السلامة
4 ثبت السلسلة بإحكام في مؤخرة الفرن
5 مؤخرة الفرن
6 جدار المطبخ

المواصفات الفنية

بيانات عامة	
الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق)	850 ملم/600 ملم/600 ملم
الجهد الكهربي/التردد	220-240 فولط ~ 50 هرتز
إجمالي استهلاك الطاقة	1.5 كيلو واط
المنصهر	دقيقة. 16 A
نوع الكابل/المقطع	FG-VV05H 3 x 1.5 ملم^2
طول الكابل	حد أقصى 2 م
نوع الغاز /الضغط	20/20 NG G ملليبار
إجمالي استهلاك الغاز	8.4 كيلو واط
التحويل لنوع الغاز /الضغط§	30-28/30 LPG G ملليبار
- اختياري	
الموقد	
الشعلات	
المؤخرة اليسرى	**لوح ساخن**
الأبعاد	180 ملم
الطاقة	1500 كيلو واط
المقدمة اليسرى	**شعلة سريعة**
الطاقة	2.9 كيلو واط
المقدمة اليمني	**شعلة مساعدة**
الطاقة	1 كيلو واط
المؤخرة اليمني	**شعلة عادية**
الطاقة	2 كيلو واط
الموقد / المشواة	
الموقد الرئيسي	**الفرن الغازي**
المصباح الداخلي	15–25 واط
استهلاك الطاقة بالشواية	2.5 كيلو واط
الفرن استهلاك الغاز	2.5 كيلو واط

قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

الأشكال الواردة في هذا الدليل هي للتوضيح وقد لا تتوافق مع منتجك.

تم الحصول على القيم الواردة في بطاقات المنتج أو في المستندات المرفقة معه في ظروف معملية وفقا للمعايير ذات الصلة. وربما تختلف هذه القيم وفقا لظروف تشغيل المنتج وظروف البيئة المحطية.

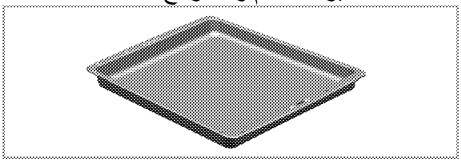
جدول محقن الغاز

منطقة موضع الموقد	1.5 كيلو واط	2.9 كيلو واط	1 كيلو واط	2 كيلو واط
نوع الغاز/ضغط الغاز	المؤخرة اليسرى	المقدمة اليسرى	المقدمة اليمني	المؤخرة اليمني
ضغط غاز 20/20 م بار	103	115	72	103
ضغط غاز 30/28- 30 م بار	72	87	50	72
نوع الغاز/ضغط الغاز		**الفرن الغازي**		**شواية**
ضغط غاز 20/20 م بار		115		115
ضغط غاز 30/28-30 م بار		73		73

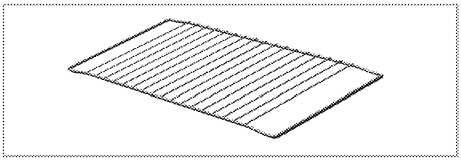
محتويات العبوة

يمكن أن تتنوع الملحقات المرفقة وفقا لطراز المنتج. قد لا تتوافر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم في المنتج الخاص بك.

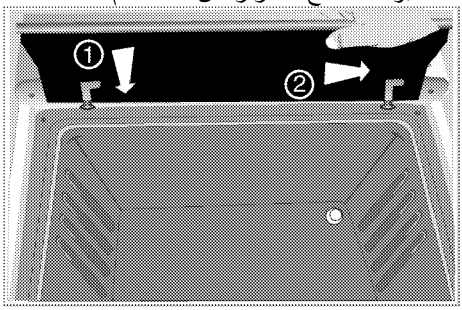
1. **المستخدم دليل**
2. **الفرن صينية**
   والأطعمة للمعجنات استخدامه يمكن الكبيرة اللحم وشرائح المجمدة.



3. **سلكي رف**
   الطعام ولوضع للتحمير يستخدم على أطباق في طهيه أو تحميره المزمع المطلوب الرف.

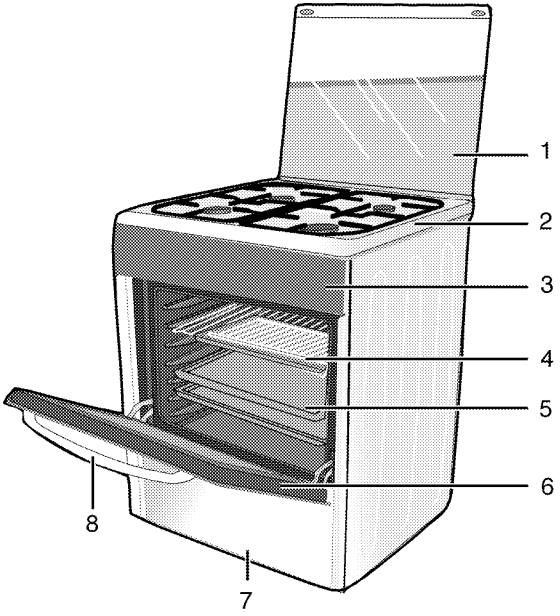


4. **التحكم مقبض حماية لوحة**
   مفتوحا الفرن باب ترك مع للشي. ومفاتيح التحكم لوحة حماية على يعمل والاتساخ الحرارة من التحكم.

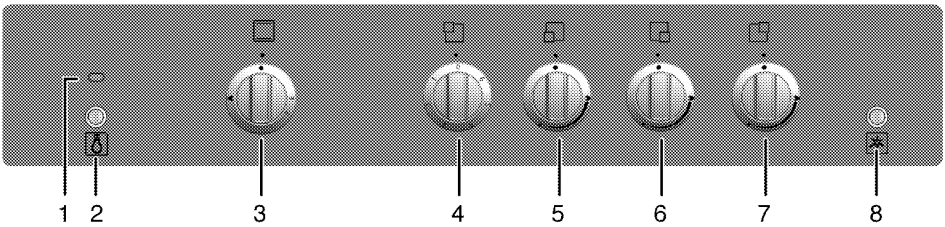


2 معلومات عامة

نظرة عامة



1	غطاء علوي	5	صينية
2	لوح الشعلة	6	الباب الأمامي
3	لوحة التحكم	7	الجزء السفلي
4	رف سلكي	8	مقبض



1	مصباح تحذير	5	شعلة سريعة المقدمة اليسرى
2	زر المصباح	6	شعلة مساعدة المقدمة اليمني
3	مقبض الموقد	7	شعلة عادية المؤخرة اليمني
4	لوح ساخن المؤخرة اليسرى	8	زر الإشعال

الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.

- وتوفير وسيلة وقائية إضافية لتجنب لمس باب الفرن. يجب تهيئة هذا الجزء في حالة احتمال تواجد الأطفال.
- لا تقم بوضع أي من العناصر التي يمكن للأطفال الوصول إليها فوق الجهاز.
- عندما يكون الباب مفتوحًا، **لا** تقم بتعليق أي مواد ثقيلة عليه **ولا** تدع الأطفال يجلسون عليه. حيث قد يسقط أو قد تتلف مفصلات الباب.

التخلص من المنتج القديم

متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة:

يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف محدد للتخلص من الأجهزة الكهربية والإلكترونية (WEEE). تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية فترة خدمته. عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة أقرب مراكز التجميع.

التوافق مع توجيهات RoHS:

يتوافق المنتج الذي قمت بشراؤه مع توجيهات RoHS للاتحاد الأوروبي (EU/65/2011). لا يحتوي على مواد ضارة أو محظورة مشار إليها في التوجيهات.

التخلص من مواد التعليف

- مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان آمين بعيدا عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليكم وافرزها وفقا لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال الصعقة الكهربائية.
- لا تقم بإغلاق الغطاء قبل أن تبرد الأسطح الساخنة أو الشعلات بصورة كافية.
قم بتجفيف الغطاء العلوي قبل فتحه لتجنب أي تسريب للمياه إلى الأجزاء الخلفية أو الداخلية للموقد.
- الطهي بدون رقابة على الموقد بزيت أو سمن من الممكن أن يكون خطيراً وقد ينتج عنه حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، ولكن عليك غيقاف الجهاز ثم تغطية اللهب، أي، بغطاء أو بطانية مضادة للحريق.
- خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
- الجهاز غير معد ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز منفصل للتحكم عن بعد.
- استخدم حواجز تسخين مصممة بواسطة الجهة المُصنّعة لجهاز الطبخ فقط أو تلك الموضحة من قِبل الجهة المُصنّعة للجهاز في تعليمات الاستخدام أو حواجز التسخين المضمنة مع الجهاز. إذ يمكن أن يتسبب استخدام الحواجز غير المناسبة في الحوادث.
للاعتماد على لهب المنتج؛
- تأكد من تثبيت القابس في المقبس حتى لا يتسبب في شرارة كهربائية.
- لا تستخدم الكابلات التالفة أو المقطوعة أو كابلات التمديد إلا فيما عدا الكابل الأصلي.
- تأكد من عدم وجود أي سائل أو مائع على المقبس المثبت في الجهاز.
- تأكد من تثبيت وصلة الغاز حتى لا تتسبب في تسرب الغاز.

الاستخدام المخصص له الجهاز

- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
- تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.
- يجب ألا يستخدم الجهاز في تسخين اللوحات تحت المشواة أو الفوط المعلقة أو فوط الأطباق أو ما إلى ذلك المثبتة على حوامل لأغراض التجفيف والتسخين.
- لن تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.
- يمكن استخدام الجهاز لإزالة الثلج أو الخبز أو التحميص أو الشي.

السلامة بالنسبة للأطفال

- قد تصبح الأجزاء الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عنها.
- تشكل مواد التغليف خطرًا على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال. يُرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقًا للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء و/أو الغاز خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد

- تجنب انحشار كابل التيار الرئيسي بين باب الفرن الساخن والإطار ولا تمرره أعلى الأسطح الساخنة. وإلا فقد ينصهر عازل الكابل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة ماس كهربي.
- عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.
- في حالة وجود تلف ما، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربي الرئيسي. للقيام بذلك، أوقف تشغيل المنصهر في المنزل.
- تأكد من أن تيار المنصهر متوافق مع المنتج.

سلامة المنتج

- الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. ويجب إبعاد الأطفال الذين لم يبلغوا الثامنة من العمر عن الجهاز إلا إذا تمت مراقبتهم باستمرار.
- لا تستخدم الفرن في حالة ضعف التمييز أو الضعف بسبب استخدام الكحول و/أو العقاقير.
- توخ الحرص عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. حيث يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق حيث يمكن أن تندلع النيران في حالة تلامسه مع الأسطح الساخنة.
- تأكد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال بجوار الجهاز وذلك لأن جوانب الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.
- أبق كافة فتحات التهوية خالية من العوائق.
- لا تقم بتسخين حاويات الطعام المغلقة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل الوعاء الزجاجي في انفجاره.
- لا تقم بوضع صينيات الخبز أو الأطباق أو الأواني المصنوعة من رقائق الألومنيوم مباشرة فوق الجزء السفلي من الفرن. حيث قد يتسبب تراكم الحرارة في تلف الجزء السفلي من الفرن.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو كاشطات معدنية حادة حيث أنها من الممكن أن تخدش السطح الأمر الذي قد ينتج عنه تحطم الزجاج.
- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.
- لا تستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مكسورا أو غير موجود.
- مقبض الفرن ليس مجفف للمناشف. لا تُعلق المنشفة، أو القفازات، أو المنتجات النسيجية المشابهة عندما تعمل وظيفة الشواية والباب مفتوح.
- استخدم دومًا القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

- قم بتنظيف شعلات الغاز بصورة دورية. ينبغي أن تكون ألسنة لهب الشعلة زرقاء ومشتعلة بالتساوي.
- يعد الاشتعال الجيد أمرًا مطلوبًا في الأجهزة التي تعمل بالغاز. في حالة الاشتعال غير الكامل للشعلات، قد ينبعث غاز أول أكسيد الكربون. يعد أول أكسيد الكربون غاز عديم اللون وعديم الرائحة وسام للغاية وله تأثير قاتل حتى لو كان بكميات صغيرة جدًا.
- قم بطلب المعلومات الخاصة بأرقام هواتف طوارئ الغاز وإجراءات السلامة في حالة شم رائحة الغاز من موزع الغاز المحلي.

ما تفعل عند شم رائحة غاز

- لا تقم بإشعال أي نيران ولا تُدخن. لا تقم بتشغيل أي مفاتيح كهربية (مثل مفاتيح المصابيح، او جرس الباب، ... إلخ). لا تقم باستخدام الهاتف الثابت أو الهاتف المحمول. خطر الانفجار أو التسمم!
- قم بفتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإغلاق كافة الصمامات بالأجهزة التي تعمل بالغاز وعداد الغاز.
- قم بمراجعة كافة الأنابيب والتوصيلات للتأكد من إحكامها. إذا استمرت رائحة الغاز، فقم بمغادرة المبنى.
- قم بتحذير الجيران.
- قم بالاتصال بوحدة إطفاء الحرائق. استخدم أحد الهواتف من خارج المنزل.
- لا تقم بالدخول مرة أخرى إلى العقار حتى يتم إخبارك بأنه من الآمن القيام بذلك.

السلامة الكهربائية

- إذا كان هناك عطب بالجهاز، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- عليك عدم توصيل الجهاز سوى بخط/منفذ به طرف أرضي بالجهد والحماية على النحو المحدد في "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لا تكون شركتنا مسئولة عن أي مشكلات تنشأ بسبب عدم تأريض الجهاز وفقاً للتشريعات المحلية.
- لا تغسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- لابد وأن يكون الجهاز غير متصل بالكهرباء أثناء عمليات التركيب، أو الصيانة، أو التنظيف، أو الأصلاح.
- إذا كان كابل الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.
- لابد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة. لابد من توفير الفصل إما عبر قابس التيار، أو مفتاح مدمج في التوصيل الكهربائي الثابت، وفقاً للوائح المبنى.
- يصبح السطح الخلفي من الفرن ساخنًا أثناء استخدامه. تأكد من أن وصلات الغاز / الكهرباء لا تلامس السطح الخلفي أو خلافه، فقد تتلف الوصلات.

1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

يحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعدك على تفادي خطر الإصابة أو التلف. الإخفاق في اتباع هذه التعليمات من شأنه إبطال الضمان.

بيانات السلامة العامة

- يمكن استخدام هذا الجهاز من خلال الأطفال بعمر أكبر من 8 سنوات، والأشخاص ذوي الإعاقة البدنية، أو الحسية، أو العقلية أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا كان يوجد إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز تنظيف الجهاز وصيانته من قبل الأطفال بدون إشراف.
- لا تقم أبداً بوضع الجهاز على أرضية مغطاه بالسجاد. وإلا، فانعدام تدفق الهواء أسفل الجهاز سينتج عنه سخونة الأجزاء الكهربائية. سيتسبب ذلك في مشكلات مع جهازك.
- يجب أن لا بعمليات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدون. لن يتحمل المصنع المسئولية عن أية أضرار تنجم عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك في إبطال الضمان. قبل التركيب، اقرأ التعليمات بعناية.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان معيبًا أو في حالة ظهور تلف واضح.
- تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.

السلامة عند التعامل مع الغاز

- ينبغي أن يتم التعامل مع الأجهزة والأنظمة التي تعمل بالغاز من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين والمسجلين على أنهم يتعاملون مع الغاز بأمان فقط.
- قبل الشروع في التركيب، تأكد من توافق ظروف التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغطه) مع ضبط الجهاز.
- الجهاز غير متصل بجهاز تفريغ نواتج الاحتراق. حيث ينبغي تركيبه وتوصيله وفقًا للوائح التركيب الحالية. لذا يجب الاهتمام على وجه الخصوص بالمتطلبات المتعلقة بالتهوية، راجع *قبل تركيب الجهاز, صفحة* 12
- تحذير: "استخدام جهاز طهي يعمل بالغاز يؤدي إلى إنتاج حرارة ورطوبة في الحجرة المركب فيها. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية وبخاصة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام. حافظ على فتحات التهوية مفتوحة وقم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (غطاء جهاز تهوية ميكانيكي). ربما يستدعي استخدام الجهاز لفترة طويلة إلى وجود تهوية إضافية على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية إذا كانت موجودة.
- ينبغي فحص الأجهزة التي تعمل بالغاز والأنظمة بصورة دورية للتحقق من أدائها لوظائفها على نحو صحيح. يجب فحص المنظم، والخرطوم، ومشبكه بانتظام واستبدالهم في الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.

1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة. 4
بيانات السلامة العامة 4
السلامة عند التعامل مع الغاز 4
السلامة الكهربائية 5
سلامة المنتج 6
الاستخدام المخصص له الجهاز 7
السلامة بالنسبة للأطفال 7
التخلص من المنتج القديم 8
التخلص من مواد التعليف 8
2 معلومات عامة 9
نظرة عامة 9
محتويات العبوة 10
المواصفات الفنية 11
جدول محقن الغاز 11
3 التركيب 12
قبل تركيب الجهاز 12
التركيب والتوصيل 13
تحويلات الغاز 15
التخلص من المنتج القديم 17
4 الإعداد 18
نصائح لتوفير الطاقة 18
الاستخدام الأول 18
عملية التنظيف الأولى للجهاز 18
التسخين الأوّلي 18
5 طريقة استخدام الموقد 20
معلومات عامة حول الطهي 20
استخدام المواقد 20
6 كيفية تشغيل الموقد 22
معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشيّ 22
كيفية استخدام الموقد الغازي 22
جدول أوقات الطهي 23
كيفية تشغيل الموقد الغازي 23
جدول أوقات الطهي 24
7 الصيانة والعناية 25
معلومات عامة 25
تنظيف الموقد 25
تنظيف لوحة التحكم 25
تنظيف الموقد 25
إزالة باب الموقد 25
استبدال مصباح الموقد 26
8 استكشاف الأعطال وإصلاحها 27

يرجى قراءة هذا الدليل أولا!

عميلنا العزيز،
شكراً لك على تفضيلك منتجات Beko . نأمل أن تنال أفضل نتائج من جهازك والذي قد تم تصنيعه بجودة عالية وبأحدث التقنيات. وعلى ذلك، يرجى قراءة كامل دليل المستخدم هذا وجميع المستندات المصاحبة له بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به كمرجع للاستخدام المستقبلي. إذا أعطيت المنتج لأي شخص، فاعطه دليل المستخدم أيضا. اتبع جميع التحذيرات والمعلومات الواردة في دليل المستخدم.
تذكر أن هذا الدليل قد يكون مناسبا لموديلات أخرى عديدة. ستكون الفروق بين الموديلات مذكورة بوضوح في الدليل.

تفسير الرموز
في هذا الدليل تم استخدام الرموز التالية:

معلومات مهمة أو نصائح مفيدة حول الاستخدام.	
تحذير ضد مواقف خطرة بشأن الحياة والممتلكات.	
تحذير ضد خطر وقوع صدمة كهربية.	
تحذير ضد خطر نشوب حريق.	
تحذير ضد خطر الأسطح الساخنة	

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Part no: 285.3019.78
Rev: AA/21.01.2014