FR
AR

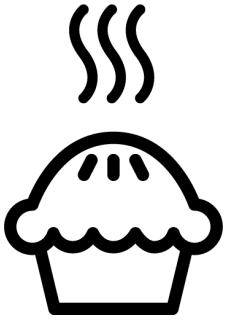
beko

Cuisinière

Manuel d’utilisation

بوتجاز

دليل المستخدم



FSGTR62210GBCS

285381954/ FR/ AR/ R.AA/ 11.08.25 16:21
7785886222

CE

الورق المعاد تدويره
والقابل لإعادة التدوير

PAPIER ENTIÈREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :

Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.

Lisez le manuel d'utilisation.

Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

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

Table des matières

1 Consignes de sécurité 4

1.1 Utilisation prévue..... 4
1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques..... 5
1.3 Sécurité électrique..... 6
1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz..... 7
1.5 Sécurité des transports..... 9
1.6 Sûreté des installations 10
1.7 Sécurité d'utilisation..... 11
1.8 Alertes de température 12
1.9 Utilisation des accessoires..... 13
1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson..... 13
1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage 15

2 Instructions relatives à l'environnement 15

2.1 Directive sur les déchets..... 15
2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets 15
2.2 Informations sur l'emballage..... 15
2.3 Recommandations pour économiser l'énergie 16

3 Votre produit..... 16

3.1 Présentation de l'appareil 16
3.1.1 Unité de cuisson 17
3.1.2 Section table de cuisson 17
3.2 Présentation du bandeau de commande du four 17
3.3 Accessoires de l'appareil..... 18
3.4 Utilisation des accessoires de l'appareil..... 19
3.5 Spécifications techniques 22

4 Installation..... 24

4.1 Le bon endroit pour l'installation.. 24
4.2 Connexion électrique 26
4.3 Raccordement au gaz 27
4.4 Positionnement du produit 29
4.5 Conversion de gaz..... 30

5 Première utilisation..... 35

5.1 Premier nettoyage..... 35

6 Utilisation de la table de cuisson 35

6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson 35
6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson 36

7 Utilisation du four 37

7.1 Informations générales sur l'utilisation du four..... 37
7.2 Utilisation du four à gaz 37
7.3 Fonction rôtissoire..... 39

8 Informations générales sur la cuisine..... 40

8.1 Informations générales sur la cuisson au four 40
8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four..... 40
8.1.2 Viande, poisson et volaille 42
8.1.3 Grille 42
8.1.4 Aliments test 44

9 Entretien et nettoyage 44

9.1 Consignes de nettoyage générales 44
9.2 Accessoires de nettoyage..... 46
9.3 Nettoyage de la table de cuisson . 46
9.4 Nettoyage du bandeau de commande..... 47
9.5 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson) 47
9.6 Nettoyage de la porte du four 48
9.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four..... 49
9.8 Nettoyage de la lampe du four..... 49

10 Dépannage..... 51

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Ce produit ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes, sécher des serviettes ou des vêtements en les accrochant à la poignée.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques et/ou les produits contenant du gaz sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.
- **AVERTISSEMENT :** pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.

3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

⚠ 1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les raccords de gaz et/ou les câbles électriques ne doivent pas toucher la surface arrière de l'appareil. Sinon, il risque d'être endommagé.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Si-

non, l’isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d’un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N’utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l’adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l’appareil.
- Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l’entreprise importatrice afin de prévenir d’éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT :** Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l’appareil de l’alimentation électrique pour éviter tout risque d’électrocution. Débranchez l’appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d’un cordon et d’une fiche :
- Ne branchez jamais la fiche de l’appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l’eau (telles que celles près d’un plan de travail exposé à des fuites d’eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d’électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.

⚠ 1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz

- AVERTISSEMENT :L'utilisation de produits de cuisson au gaz provoque la formation de substances libérées à la suite de la chaleur, de l'humidité et de la combustion dans la pièce. Assurez-vous que la cuisine

est bien ventilée, surtout lorsque vous utilisez le produit : laissez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte / extracteur mécanique). Une utilisation intensive du produit pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire : par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, l'élévation du niveau du dispositif de ventilation mécanique, le cas échéant, etc

- Ce produit doit être utilisé dans une pièce équipée d'un capteur de monoxyde de carbone correctement réglé et fonctionnel. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et effectuez fréquemment l'entretien du capteur. Le capteur de monoxyde de carbone ne doit pas être placé à plus de 2 mètres du produit.
- Les conditions de réglage de ce périphérique sont spécifiées sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique)
- Une combustion appropriée est requise dans les produits de cuisson au gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) peut se développer. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, qui a un effet létal même à très petites doses. Vous pouvez comprendre que le gaz brûle bien si les flammes sont continues et bleues. Si les flammes sont ondulées, coupées et intensément jaunes, le gaz ne brûle pas bien.
- Le bon fonctionnement des produits et systèmes de cuisson au gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les zones de la table de cuisson au gaz. Assurez-vous que le gaz brûle correctement après le nettoyage.
- N’utilisez pas de casseroles / poêles qui dépassent les dimensions indiquées dans le manuel d’utilisation. L’utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons de commande à proximité. L’utili-

sation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.
- Demandez des informations sur les numéros de téléphone d'urgence de gaz et les mesures de sécurité en cas d'odeur de gaz à votre fournisseur de gaz local.

⚠Que faire quand vous sentez du gaz!
- Ne pas utiliser de flamme nue et ne pas fumer. N'utilisez pas de boutons électriques (p. ex. bouton de lampe ou sonnette de porte). N'utilisez pas de téléphones fixes ou mobiles.
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Fermez toutes les vannes des produits de cuisson au gaz et du compteur de gaz au niveau de la vanne de commande principale, sauf si elle se trouve dans un espace confiné ou une cave.
- Vérifier le serrage de tous les tubes et raccords. Si vous sentez toujours l'odeur du gaz, quittez la maison.
- Avertissez les voisins.
- Appelez les pompiers. Utilise un téléphone à l'extérieur de la maison.
- Appelez le service agréé et votre société de distribution de gaz.

⚠ 1.5 Sécurité des transports

- Avant de transporter l’appareil, débranchez-le du secteur et déconnectez les raccordements de gaz.
- Le produit est lourd, transportez le produit avec au moins deux personnes.
- N’utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l’appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil. Portez l'appareil verticalement.
- Lorsque vous souhaitez transporter l’appareil, emballez-le avec du matériel d’emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d’éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l’exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.6 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- N'installez jamais l'appareil sur un sol couvert de moquette. Sinon, l'absence de circulation d'air sous le produit entraînera une surchauffe des pièces électriques. Cela endommagera votre appareil.
- Le produit doit être placé directement sur une surface propre, plane et dure. Il ne doit pas être placé sur un socle ou une plaque d'assise. Les produits ne doivent pas être placés sur des assiettes en carton ou en plastique.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Pour éviter toute surchauffe, l'installation du produit ne doit pas se faire derrière des couvercles décoratifs.
- Dans les cas où un tuyau/une conduite de gaz ou une conduite d'eau en plastique se trouve derrière la zone d'installation désignée pour le produit, il est impératif de garantir qu'il n'y a pas de contact entre le produit et ces conduites d'utilité publique. Sinon, le tuyau/la conduite risque d'être écrasé(e).
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact

avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion.
- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ne pas se coincer lorsque les pièces mobiles bougent (par exemple un tiroir). En outre, le tuyau de gaz ne doit pas être placé dans des endroits où il risque de se coincer.
- Le tuyau à gaz ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes de l'appareil et des ustensiles de cuisson de l'appareil. L'endommagement du tuyau à gaz peut provoquer un risque d'explosion.
- Veillez à vérifier l'absence de fuite de gaz après le raccordement de votre appareil au gaz. Assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite. N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.

⚠ 1.7 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles. Fermez le robinet principal du gaz.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée. Dans le cas

contraire, vous risquez de vous blesser et de causer des dommages à l'environnement.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.
- Ne fermez pas la porte supérieure avant que les plaques de cuisson n'aient refroidi. Dans le cas contraire, le couvercle risque de se fissurer et de provoquer des blessures.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

⚠ 1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT :** Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- Gardez vos distances lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux.
- Pendant le fonctionnement, le produit est chaud. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous manipulez le produit.

- **AVERTISSEMENT :** Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

1.9 Utilisation des accessoires

- Il est important d'utiliser de manière appropriée les accessoires fournis avec le produit. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section **«Utilisation des accessoires de l'appareil»**.
- Fermez la porte du four après avoir poussé les accessoires complètement dans l'espace de cuisson, sinon ils risquent de heurter la vitre de la porte et de l'endommager.

1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT :** Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT :** En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Les résidus alimentaires dans la zone de cuisson, tels que l'huile, peuvent s'enflammer. Nettoyez ces résidus avant la cuisson.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Lorsque le four est en marche, ne placez JAMAIS de plaque de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement sur le fond. L'accumulation de chaleur pourrait endommager

le fond du four, voire endommager le meuble du four ou le sol de la cuisine.

Respectez les précautions suivantes lorsque vous utilisez du papier sulfurisé gras ou des matériaux similaires :

- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé.
- Pour éviter de toucher les éléments chauffants du four et d'obstruer le flux d'air chaud, retirez les parties excédentaires de papier sulfurisé qui pendent des accessoires ou des récipients. N'utilisez pas de papier sulfurisé à des températures de four supérieures à la température maximale d'utilisation spécifiée par le fabricant. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne le placez pas sur les accessoires pendant le préchauffage.
- Appuyez toujours sur une assiette ou un objet similaire pour éviter que le matériau ne vole en raison de la circulation de l'air à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez que la surface nécessaire à l'intérieur du plateau.
- Après chaque utilisation, le plateau doit être nettoyé et tout papier sulfurisé ou matériau similaire utilisé dans le plateau doit être remplacé. Dans le cas contraire, les liquides qui s'écoulent sur le plateau peuvent provoquer des fumées ou même des flammes.
- Un flux d'air est généré lorsque le couvercle de l’appapreil est ouvert. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec les éléments chauffants et s'enflammer.
- Si vous utilisez une grille métallique, placez une plaque sur la grille inférieure. Sinon, l'huile alimentaire et les autres composants qui s'égouttent sur la sole du four peuvent créer une épaisse fumée et provoquer des flammes.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d’incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les ali-

ments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. Notez que le feu de la zone de cuisson ne doit pas déborder sur les côtés de l'ustensile de cuisson.

1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

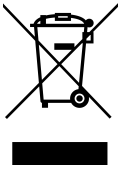
- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de grattoirs métalliques, de tampons à récurer, de fil à laver la vaisselle ou d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant du four et la vitre de la porte supérieure du four (si l'appareil en est équipé). Ces matériaux peuvent provoquer des rayures et des bris sur les surfaces en verre.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :
Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, ap-

portez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

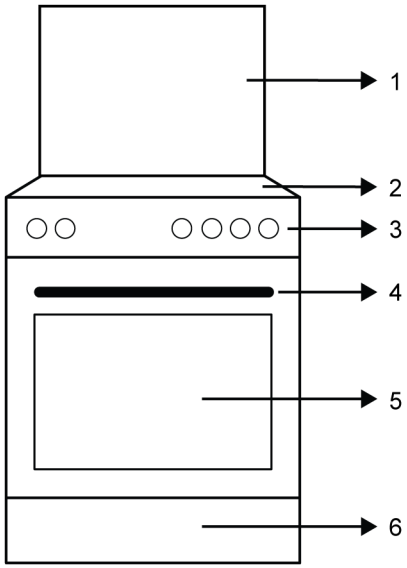
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- Utilise des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre produit

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

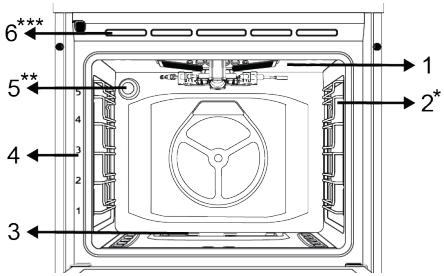
3.1 Présentation de l'appareil



1 Couvercle supérieur

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

3.1.1 Unité de cuisson



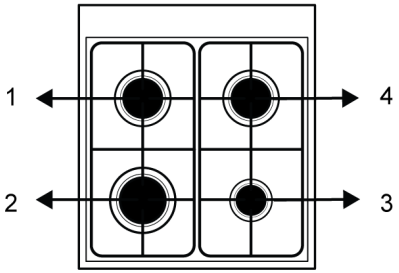
1 Brûleur à gaz
2 Étagères grillagées *
3 Brûleur de four à gaz
4 Positions de l'étagèren
5 Lampe **
6 Ouvertures de ventilation ***

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

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

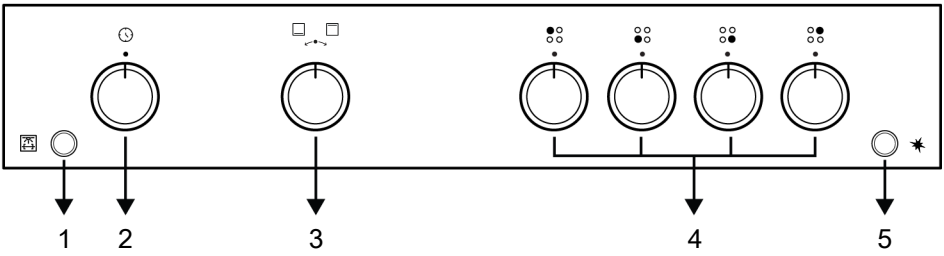
*** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.1.2 Section table de cuisson



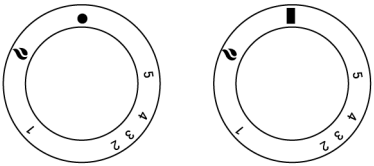
1 Arrière gauche - Brûleur normal
2 Avant gauche - Brûleur rapide
3 Avant droite - Brûleur auxiliaire
4 Arrière droite - Brûleur normal

3.2 Présentation du bandeau de commande du four



1 Bouton de la rôtisserie/lampe
2 Bouton de minuterie
3 Bouton de commande du four
4 Boutons de commande de la plaque de cuisson
5 Bouton d'allumage

Bouton de commande du four



●▮ Position d'arrêt

1-5 Niveaux de gaz du four

Gril à gaz

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

Boutons de commande de la plaque de cuisson

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson avec les boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton actionne le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il contrôle à partir des symboles sur le panneau de commande.

Bouton d'allumage

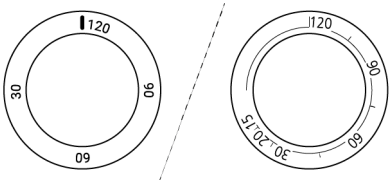
Il sert à allumer votre four. En cas de coupure de courant, le bouton d'allumage ne fonctionne pas.

Vous pouvez également allumer les brûleurs de la table de cuisson avec ce bouton.

Bouton de la rôtisserie/lampe

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

Minuterie



La minuterie n'a aucun effet sur les fonctions du four. Elle sert à vous avertir. Vous pouvez par exemple utiliser le réveil lorsque vous souhaitez mettre les aliments au four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

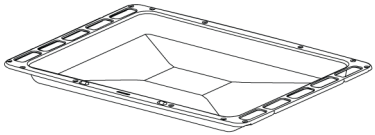
3.3 Accessoires de l'appareil

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

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

Plateau standard

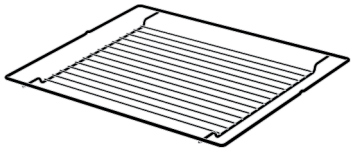
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



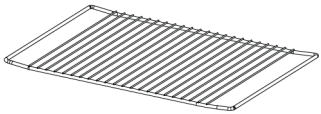
Grille métallique

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

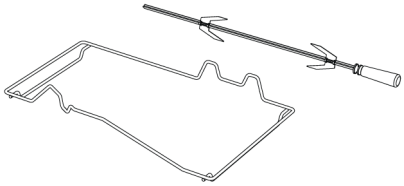


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Rôtissoire et brochettes

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



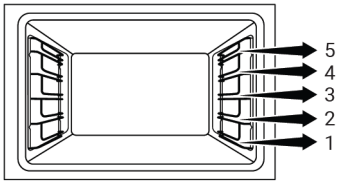
*La poignée en plastique et l'embout de rôtissage sont donnés selon le modèle. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.4 Utilisation des accessoires de l'appareil

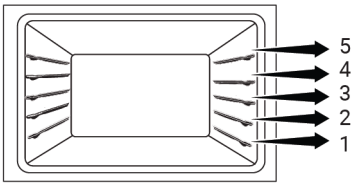
Étagères de cuisson

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

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



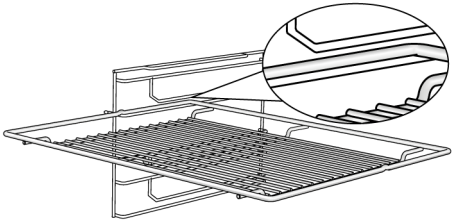
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



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

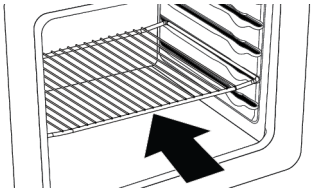
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

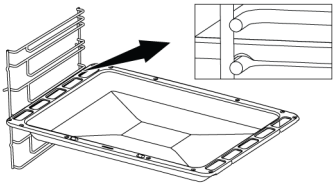
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

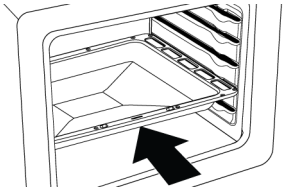
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

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



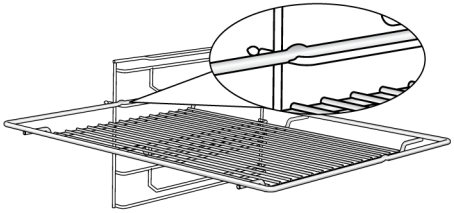
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



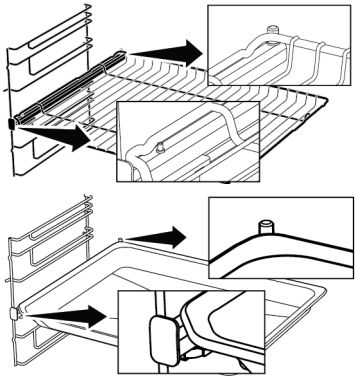
Fonction de butée du grillage - Sur les modèles avec étagères en fil métallique

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



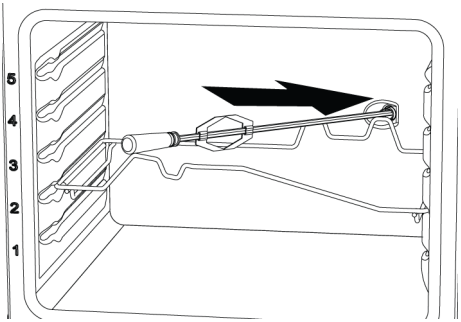
Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques -Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

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



Fixation du tournebroche

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



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

3.5 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur) (mm)	850 /600 /600

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm2
Consommation totale de gaz (kW)	10,4 kW (756 g/h - G30)
Type de fours	Four à gaz + Gril à gaz
Consommation de gaz du four	2,5 kW (182 g/h – G30)

Consommation de gaz du gril	2,0 kW (145 g/h – G30)

Foyers	

Avant gauche	Brûleur rapide
Alimentation	2,9 kW (211 g/h – G30)

Avant droite	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1,0 kW (73 g/h – G30)

Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	2,0 kW (145 g/h – G30)

Arrière droite	Brûleur normal
Alimentation	2,0 kW (145 g/h – G30)

Type de gaz / pression auquel le produit est réglé :
G20 20 mbar

Catégorie de produit gazeux

Cat II 2H3B/P

Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :

G30 30 mbar

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

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

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

Tableau des injecteurs

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

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

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

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

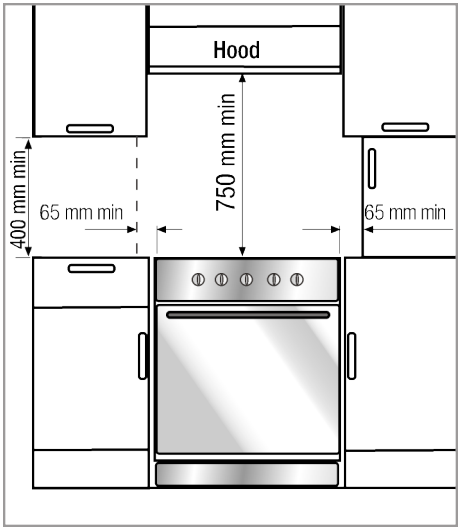
4 Installation

Avertissements généraux

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

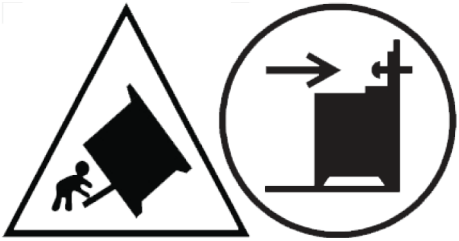
4.1 Le bon endroit pour l'installation

- Placez le produit sur une surface dure en raison des conduits d'air situés sous le produit. Il ne doit pas être placé sur une base ou un piédestal. Les pieds du produit ne doivent pas tremper sur des surfaces molles, par exemple des tapis, etc
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids supplémentaire des ustensiles de cuisine, des ustensiles de cuisson et des aliments.
- Ce produit est un appareil de classe 1 conforme à la norme en 30-1-1. Il peut être placé adjacent aux murs de la cuisine, meubles de cuisine ou tout autre produit dans n'importe quelle dimension de derrière et d'un bord. Les meubles ou équipements de cuisine de l'autre côté ne peuvent être que de la même taille ou plus petits.
- Il peut être utilisé avec des armoires de chaque côté, mais afin d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante, laissez un espace latéral de 65 mm entre l'appareil et n'importe quel mur, cloison ou grande armoire.



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

Avertissement - risque de renversement !



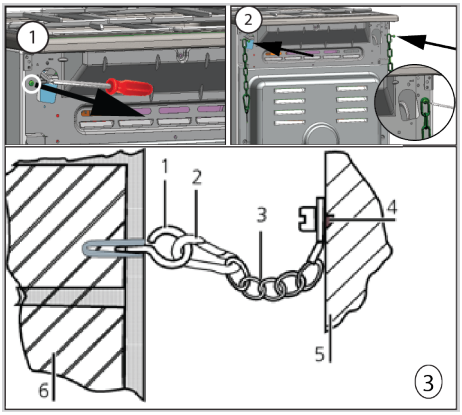
Avertissement : Afin d'éviter le basculement de l'appareil, ce moyen de stabilisation doit être installé. Reportez-vous aux instructions d'installation.

Chaîne de sécurité

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

Si votre produit a 2 chaînes de sécurité;

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

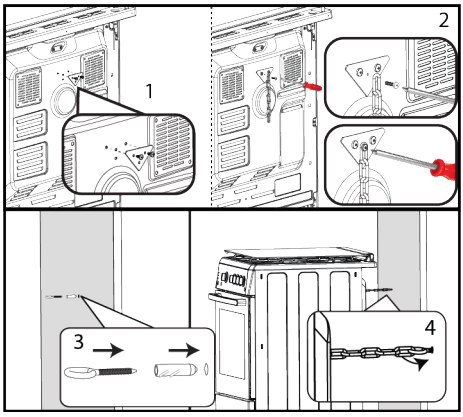


1	Crochet
2	Mécanisme de verrouillage
3	Chaîne de sécurité
4	Fixez fermement la chaîne à l'arrière du produit
5	Arrière du produit
6	Mur de cuisine

Si votre produit a 1 chaînes de sécurité;

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

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



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

Ventilation de la pièce

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

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

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

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

Consommation totale de gaz (kW)	Min. ouverture de ventilation (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

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

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

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

4.2 Connexion électrique

⚠ Avertissements généraux

- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être te-

nu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil est ouvert ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.

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

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

4.3 Raccordement au gaz

⚠ Avertissements généraux

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

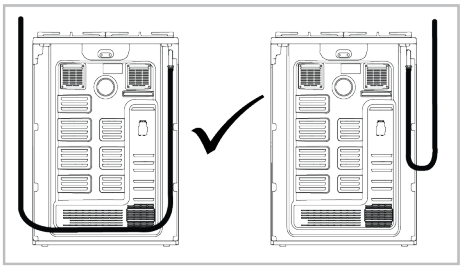
Risques d'incendie :

- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.

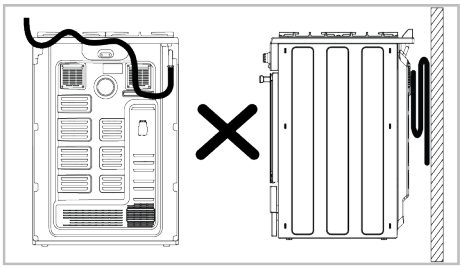
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (tiroirs, par exemple). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces où il pourrait être pressé.
- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Une clé doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

Choix du côté du raccordement au gaz

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



- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des angles vifs ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit et des ustensiles de cuisine du produit. Il existe un risque d'explosion en raison d'un endommagement du tuyau de gaz.



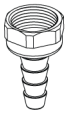
Pièces pour raccordement au gaz

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

Joint de fuite :

Raccord en 10226 R1/2" :

Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :

Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.

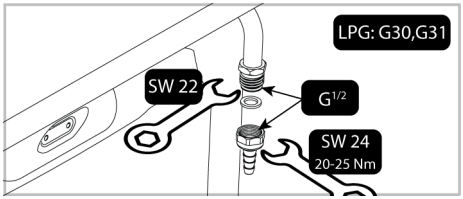
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

Raccordement au gaz - GPL

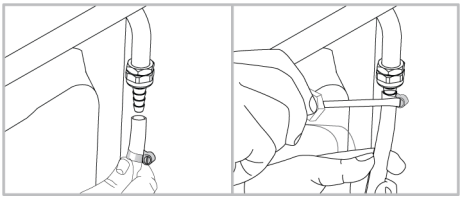
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être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

Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

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



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



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

Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

4.4 Positionnement du produit

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

Réglage des pieds du four

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

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

Contrôle final

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

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

4.5 Conversion de gaz

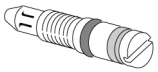
Avertissements généraux

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

Pièces pour la conversion de gaz

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

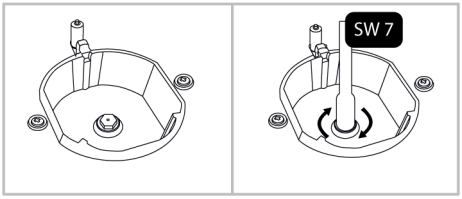
Buse de dérivation :



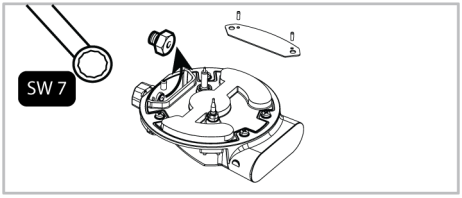
Injecteur brûleur :

Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

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



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



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

6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)
7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

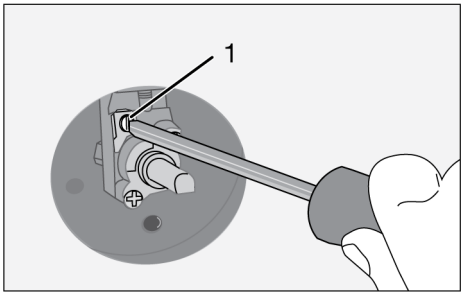
La position des injecteurs neufs est marquée sur leur emballage ou le tableau des injecteurs à la peut être consulté.

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

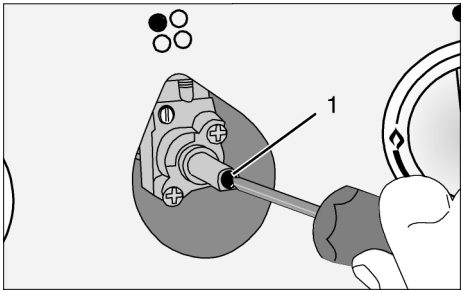
Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

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

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
4. Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une fois.
   ⇨ La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6-7 mm.
5. Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. S'il est plus petit, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Pour le dernier contrôle, amener le brûleur à la fois en position haute flamme et réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
7. La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil.



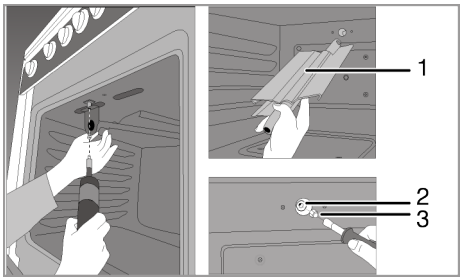
1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

Remplacement de l'injecteur pour le gril

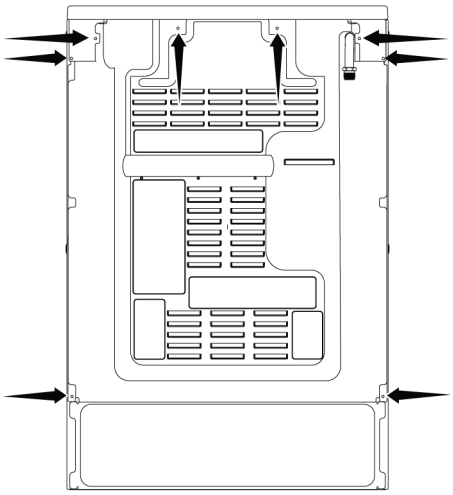
1. Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
2. Coupez l'alimentation en gaz.
3. Ouvrez la porte avant.
4. Dévissez la vis du brûleur du gril.
5. Tirez légèrement sur le brûleur du gril (1) pour le dégager avec son ou ses maillons à l'arrière connectés.
6. Dévisser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



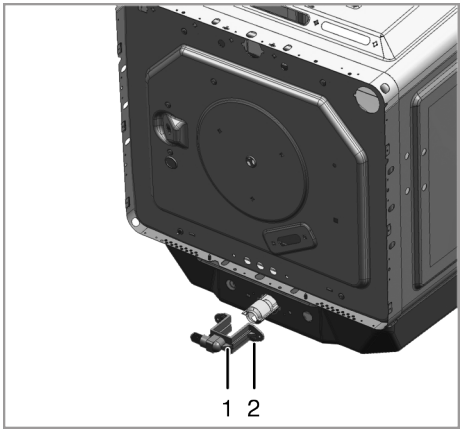
1 Brûleur de gril
2 Porte-injecteur
3 Injecteur

Échange d'injecteur pour le four

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



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



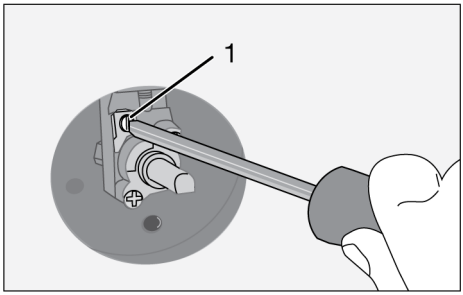
1 Porte-injecteur
2 Vis

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

Réglage du débit réduit pour le four à gaz

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

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

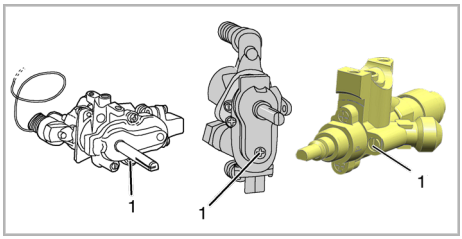


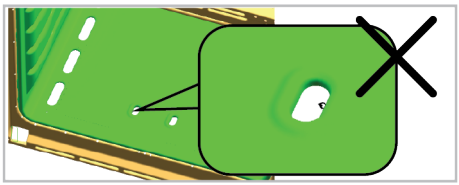
5. Réglez la longueur de flamme sur 2 à 3 mm à l'aide de la vis (1) du robinet du four. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.

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

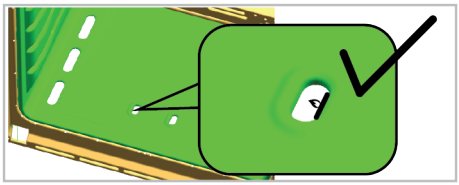
Si la température du four augmente excessivement, éteignez le four et appelez le service agréé pour faire réparer le thermostat du four.

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

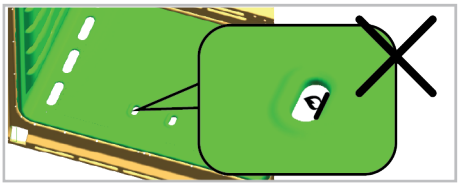




Si la hauteur du feu est trop courte,
* La température interne du four peut être trop basse, ce qui peut affecter négativement les performances de cuisson.



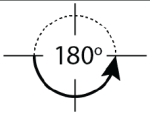
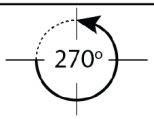
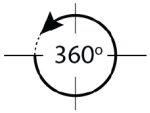
La hauteur de feu idéale garantit les meilleures performances.



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

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

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

Gaz naturel à butane/propane (GPL)	Butane/propane (GPL) à gaz naturel G20 20 mbar G25 25 mbar G25.3 25 mbar
Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 180° environ 
Gaz naturel à butane/propane (GPL)	Butane/propane (GPL) à gaz naturel G20 10 mbar G20 13 mbar
Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 270° environ 
Gaz naturel à butane/propane (GPL)	Butane/propane (GPL) à gaz naturel G2 350 13 mbar
Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.	Desserrez la vis 360° environ 

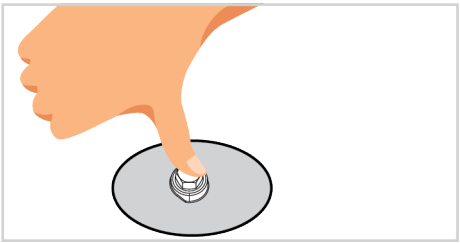
Le réglage du petit feu (ralenti) peut varier en fonction du produit, du brûleur et du type de gaz. Assurez-vous que la hauteur du feu correspond à la figure ci-dessus.

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

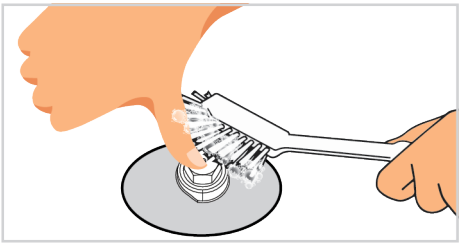
Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

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

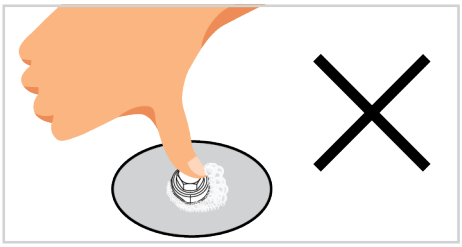
1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné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

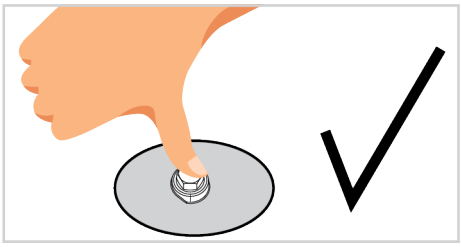


3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au raccord de l'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au raccord de l'injecteur, l'eau savonneuse commence à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur avec une force raisonnable et répétez l'étape 3 une fois de plus.



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





5 Première utilisation

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

5.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Veuillez attendre que le four refroidisse.
5. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

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

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

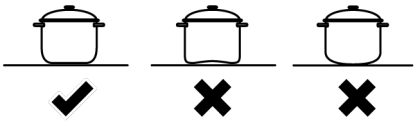
REMARQUE: Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

6 Utilisation de la table de cuisson

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

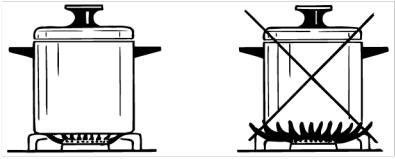
Avertissements généraux

- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.



- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

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



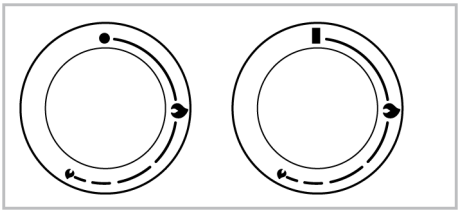
Tailles de casseroles/poêles recommandées

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

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

6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

Bouton de commande de la plaque de cuisson



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

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson à l'aide des boutons de commande. Chaque bouton commande le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il commande à partir des symboles sur le panneau de commande.
Lorsque le brûleur est éteint (position supérieure), il n'est pas alimenté en gaz. Après avoir allumé le brûleur, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Allumage des brûleurs à gaz

✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons d'allumage.

1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le. Répétez l'action jusqu'à ce que le gaz s'allume.
4. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
5. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

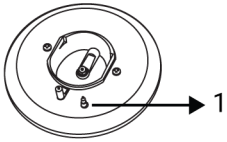
Extinction des brûleurs à gaz

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

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

Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

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



1 Sécurité de coupure du gaz

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

7 Utilisation du four

7.1 Informations générales sur l'utilisation du four

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

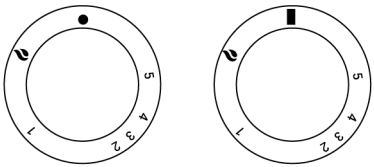
Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud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

Éclairage du four

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

7.2 Utilisation du four à gaz

Bouton de commande du four



●▮ Position d'arrêt

1-5 Niveaux de gaz du four

Gril à gaz

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

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

Bouton d'allumage

Il sert à allumer votre four. En cas de coupure de courant, le bouton d'allumage ne fonctionne pas.

Vous pouvez également allumer les brûleurs de la table de cuisson avec ce bouton.

Bouton de la rôtisserie/lampe

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

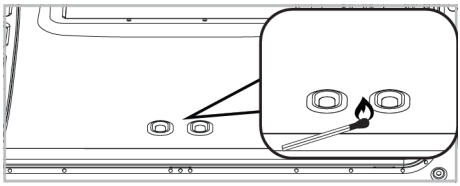
Le produit est équipé d'une soupape de sécurité. Lorsque la flamme s'éteint, l'alimentation en gaz est automatiquement coupée. Cela évite l'accumulation de gaz non brûlé.

Allumer le four à gaz

✓ Le four à gaz s'allume à l'aide du bouton d'allumage.

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

   ⇨ Répétez la procédure jusqu'à ce que le gaz libéré soit enflammé.
5. Maintenez le bouton de commande du four à gaz enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
6. Sélectionnez la puissance de cuisson/le niveau de gaz souhaité.
7. S'il n'y a pas d'électricité, allumez le brûleur du four avec l'allume-gaz à partir du trou de contrôle d'allumage.



Éteindre le four à gaz

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

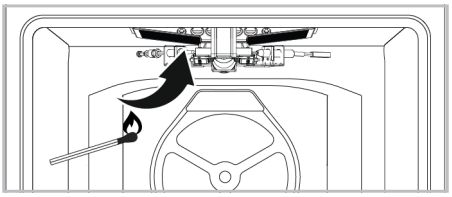
N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, fermez le bouton et attendez 1 minute. Aérez la pièce avant de réessayer d'allumer le brûleur. Il existe un risque de compression et d'explosion du gaz !

Utilisation du gril à gaz

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

✓ Le gril à gaz s'allume à l'aide du bouton d'allumage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Maintenez le bouton enfoncé et tournez-le**dans le sens des aiguilles d'une montre**au symbole du gril.
3. Appuyez et relâchez le bouton d'allumage.
4. Répétez la procédure jusqu'à ce que le gaz soit enflammé.
5. Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
6. Assurez-vous que le gril est allumé.
7. S'il n'y a pas d'électricité, allumez le brûleur du gril avec l'allume-gaz à partir du trou de contrôle d'allumage.



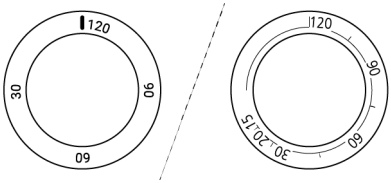
Éteindre le gril à gaz

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

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

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

Minuterie



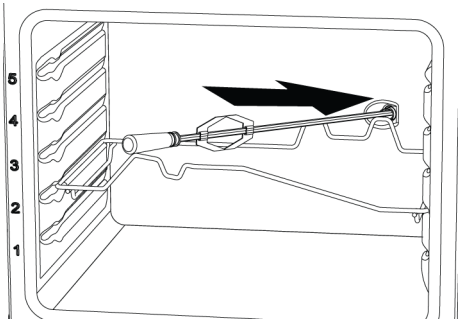
La minuterie n'a aucun effet sur les fonctions du four. Elle sert à vous avertir. Vous pouvez par exemple utiliser le réveil lorsque vous souhaitez mettre les aliments au four à une heure précise. Dès que le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

Réglage de la minuterie

1. En tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre, vous pouvez déterminer combien de temps après lequel l'alarme retentira.
2. Une fois le temps programmé écoulé, le bouton tourne automatiquement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour effectuer une rotation complète et l'alarme retentit. Le four ne s'éteint pas à la fin du réglage de la minuterie. Tournez le bouton de commande du four sur la position d'arrêt pour éteindre le four.

7.3 Fonction rôtissoire

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



4. Placez la brochette de poulet rôti dans son emplacement sur la grille du tournebroche.
5. Placez un plateau sur la 1ère grille pour récupérer l'huile qui s'écoule. Ajoutez un peu d'eau à l'intérieur pour faciliter le nettoyage.
6. N'oubliez pas de retirer le manche en plastique de la brochette. Sinon, il pourrait être endommagé à cause de la chaleur pendant la cuisson.

7. Après avoir allumé le gril à gaz, appuyez sur le bouton lampe/rôtissoire du panneau de commande.
8. En fin de cuisson, sortez vos aliments du four en fixant le manche en plastique sur la brochette.

8 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.
Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

8.1 Informations générales sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Selon les aliments, de la condensation ou de la vapeur d'eau peut apparaître sur la vitre intérieure du four sous forme de suintement ou de gouttes. Ce phénomène courant peut se produire pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide pour essuyer la vitre intérieure lorsque le produit a refroidi après la cuisson.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous garantit des performances de cuisson optimales. Respectez toujours les informations fournies par le fabricant des ustensiles de cuisine externes que vous utiliserez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

8.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.

- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

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

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Niveau de gaz	Durée de cuisson (en min) (environ)
Lasagne	Plateau standard *	3	1	35 … 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	2	1	40 … 50 Four à gaz / après 5-7 Gril à gaz
Pizza	Plateau standard *	3	1	20 … 30

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

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

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

8.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

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

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

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

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

8.1.3 Grille

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

Avertissements généraux

- ILes aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus

les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

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

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	20 … 25
Morceaux de volaille	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	25 … 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	55 … 65
Côtelette d'agneau	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	20 … 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	25 … 30
Côtelette de veau	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	25 … 30
Gratin de légumes	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	20 … 30
Pain grillé	Grille métallique *	4	3 … 5
Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes. Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.			

8.1.4 Aliments test

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

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

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

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

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

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

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	4	55 … 65
Pain grillé	Grille métallique *	4	3 … 5
Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes. Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.			

9 Entretien et nettoyage

9.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vais-

selle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

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

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces émaillées

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et gril recommandé sur le site web de votre marque. N'utilisez pas de nettoyant pour four externe. Si la surface est très sale, humidifiez-la légèrement et nettoyez délicatement avec une brosse à poils doux ou un fil à récurer. Évitez d'exercer une pression excessive.

Surfaces catalytiques

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

Surfaces en verre

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

9.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

9.3 Nettoyage de la table de cuisson

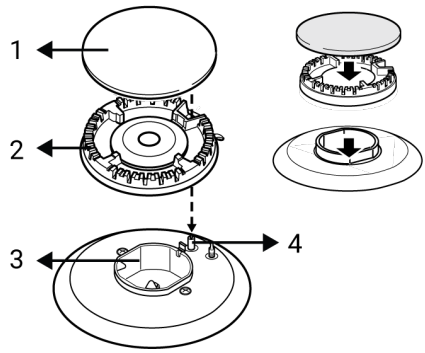
Nettoyage des brûleurs à gaz

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

8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

Assemblage des pièces des brûleurs

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



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

9.4 Nettoyage du bandeau de commande

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

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

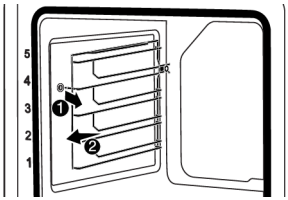
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

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

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

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



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

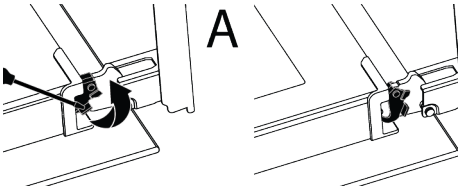
9.6 Nettoyage de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.

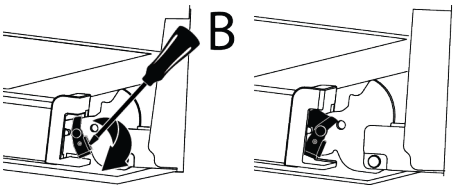
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

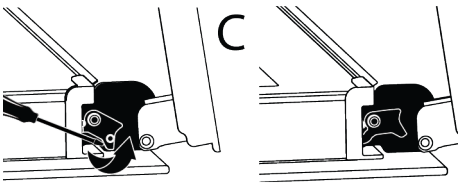
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque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



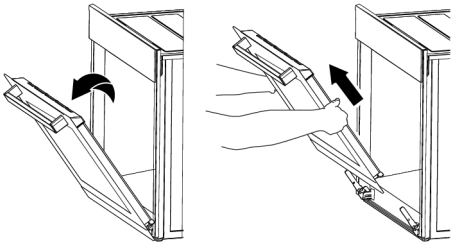
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



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



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



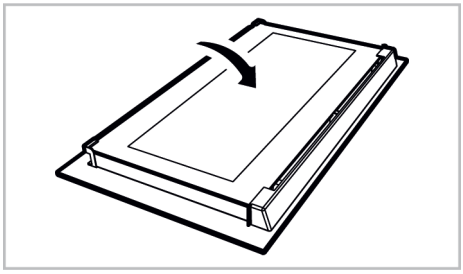
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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

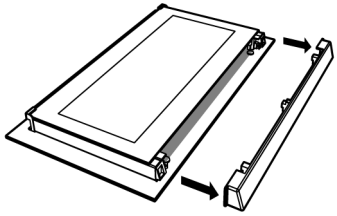
9.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

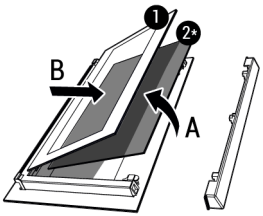
1. Ouvrez la porte du four.



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



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



1 Vitre intérieure

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

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

9.8 Nettoyage de la lampe du four

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

Remplacement de la lampe du four

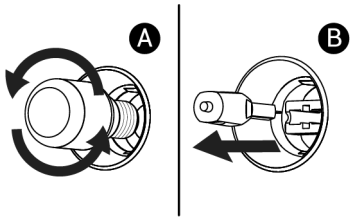
Avertissements généraux

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

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

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

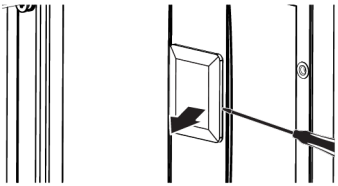
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



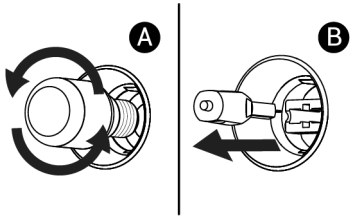
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

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



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



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

10 Dépannage

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

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

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

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

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

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

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

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défaillant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Le voyant du four n'est pas allumé.

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

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

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

Il n'y a pas de gaz.

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

La cuisson est trop longue.

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

Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur :	Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.	
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Désactivé	0,3	-
Attente	-	-
Mode veille avec affichage d'informations ou d'état	-	-
Veille en réseau	-	-

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

مرحبًا!

عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Beko نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج.

ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فبهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

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

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.

معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.

اقرأ دليل المستخدم.

تحذير السطح الساخن.

إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

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

جدول المحتويات

١ تعليمات السلامة 54

١-١ غرض الاستخدام 54

٢-١ سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة 54

٣-١ السلامة الكهربائية 55

٤-١ السلامة أثناء العمل بالغاز 56

٥-١ سلامة النقل 57

٦-١ سلامة التركيبات 57

٧-١ سلامة الاستخدام 58

٨-١ تحذيرات بشأن درجة الحرارة 58

٩-١ استخدام ملحقات المنتج 59

١٠-١ السلامة أثناء الطهي 59

١١-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف 60

٢ تعليمات بيئية 60

١-٢ توجيه النفايات 60

١-١-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال 60

٢-٢ معلومات الغلاف 60

٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة 60

٣ منتجك 61

١-٣ مقدمة المنتج 61

١-١-٣ وحدة الطبخ 61

٢-١-٣ قسم الفرن 61

٢-٣ مقدمة عن لوحة التحكم بالفرن 62

٣-٣ ملحقات المنتج 62

٤-٣ استخدام ملحقات المنتج 63

٥-٣ المواصفات الفنية 65

٤ التركيب 67

١-٤ المكان المناسب للتثبيت 67

٢-٤ التوصيل الكهربائي 69

٣-٤ توصيل الغاز 69

٤-٤ وضع المنتج 71

٥-٤ تحويلات الغاز 71

٥ الاستخدام الأولي 75

١-٥ التنظيف الأولي 75

٦ كيفية استخدام الموقد 76

١-٦ معلومات عامة حول استخدام الموقد 76

٢-٦ تشغيل المواقد 76

٧ استخدام الفرن 77

١-٧ معلومات عامة عن استخدام الفرن 77

٢-٧ استخدام فرن الغاز 77

٣-٧ وظيفة المشواة 78

٨ معلومات عامة عن الطبخ 79

١-٨ معلومات عامة حول الخبز في الفرن 79

١-١-٨ المعجنات وطعام الفرن 79

٢-١-٨ اللحوم والأسماك والدواجن 81

٣-١-٨ الشواية 81

٤-١-٨ اختبر الأطعمة 82

٩ الصيانة والتنظيف 82

١-٩ معلومات التنظيف العامة 82

٢-٩ تنظيف الملحقات 84

٣-٩ تنظيف الموقد 84

٤-٩ تنظيف لوحة التحكم 84

٥-٩ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي) 84

٦-٩ تنظيف باب الفرن 85

٧-٩ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن 85

٨-٩ تنظيف مصباح الفرن 86

١٠ استكشاف الأخطاء وإصلاحها 87

١ تعليمات السلامة

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضًا تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائمًا على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائمًا قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم يُنص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

١-١ غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسبًا للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- **تحذير:** لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.
- يمكن استخدام الفرن لإذابة تَجَمُّد الطعام والخَبز والقَلْي والشواء.
- يجب عدم استخدام هذا المنتج لتسخين الأطباق أو التجفيف عن طريق تعليق المناشف أو الملابس على المقبض.

١-٢ سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من ضعف في المهارات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، طالما يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم حول الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالمنتج. ولا يجوز للأطفال القيام بتنظيف المنتج أو صيانته إلا في وجود شخص يشرف عليهم.
- لا ينبغي استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم وضعهم تحت الإشراف أو تلقي التعليمات اللازمة.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من عدم لعبهم بالمنتج.
- المنتجات الكهربائية و/أو المنتجات التي تحتوي على غاز تشكل خطرًا على الأطفال والحيوانات الأليفة. لا يجوز للأطفال والحيوانات الأليفة اللعب بالمنتج أو التسلق عليه أو الدخول إليه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال على المنتج.
- قم بتوجيه مقبض الأواني والمقالي إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من الإمساك بها وحرقها.
- **تحذير:** أثناء الاستخدام، تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج.
- احفظ مواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.

- عندما يكون الباب مفتوحًا، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه. قد يتسبب ذلك في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.
- قبل التخلص من المنتجات المستهلكة وغير المفيدة:

1. افصل قابس الطاقة وأزله من المقبس.
2. اقطع كابل الطاقة وافصله مع القابس من المنتج.
3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
4. لا تسمح للأطفال باللعب بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

⚠ ١-٣ السلامة الكهربائية

- وصَّل المنتج بمأخذ مؤرض مُحمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقًا للوائح المحلية/الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكنًا، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصَّل المنتج بمأخذ يلبي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
- تأكد من عدم انحشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
- يصير السطح الخلفي للفرن ساخنًا عند استخدامه. يجب ألا تلامس توصيلات الغاز و/أو الكابلات الكهربائية السطح الخلفي للمنتج. وإلا فإنه قد يتعرض للتلف.
- لا تحشر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد يذوب عازل الكبل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة قصر الدائرة الكهربائية.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (لنوع القابس) ضروريًا.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبقِ المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيدًا عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.

- **تحذير:**قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- تجنب تمامًا وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
- لا تلمس القابس أبدًا بأيدٍ مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

٤-١ السلامة أثناء العمل بالغاز

- تحذير: يؤدي استخدام منتجات الطهي بالغاز إلى تكوين مواد تنطلق نتيجة للحرارة والرطوبة والاحتراق في الغرفة. تأكد من تهوية المطبخ جيدًا، خاصة عند استخدام المنتج: حافظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتثبيت جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي / شفاط). قد يتطلب الاستخدام المكثف للمنتج لفترة طويلة تهوية إضافية: على سبيل المثال، فتح نافذة أو تهوية أكثر فعالية، أو رفع مستوى جهاز التهوية الميكانيكية، إن وجد، وما إلى ذلك.
- يجب استخدام هذا المنتج في غرفة بها مستشعر أول أكسيد الكربون مضبوط وعامل بشكل صحيح. تأكد من أن مستشعر أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح وقم بصيانة المستشعر بشكل متكرر. يجب ألا يزيد وضع مستشعر أول أكسيد الكربون عن مترين من المنتج.
- يتم تحديد شروط الإعداد لهذا الجهاز على الملصق (أو على لوحة البيانات)
- يتطلب الأمر احتراقًا سليمًا لمنتجات الطهي التي تعمل بالغاز. وفي حالة الاحتراق غير الكامل، قد يتطور أول أكسيد الكربون (CO). أول أكسيد الكربون هو غاز عديم اللون والرائحة وسام للغاية، وله تأثير مميت حتى في جرعات صغيرة جدًا. يمكنك أن تفهم أن الغاز يحترق جيدًا إذا كانت النيران مستمرة وزرقاء. إذا كانت النيران متموجة ومقطوعة وذات لون أصفر مكثف، فإن الغاز لا يحترق جيدًا.
- يجب فحص منتجات وأنظمة الطهي التي تعمل بالغاز بانتظام للتأكد من عملها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والخرطوم ومشبكه بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- قم بتنظيف مناطق مواقد الغاز بانتظام. تأكد من أن الغاز يحترق بشكل صحيح بعد التنظيف.
- لا تستخدم القدور والمقالي التي تتجاوز الأبعاد المذكورة في دليل المستخدم. قد يؤدي استخدام أواني أكبر من تلك المحددة إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح القريبة ومقابض التحكم. قد يؤدي استخدام الأواني الصغيرة إلى إصابتك بالحرق بسبب النيران.
- اطلب معلومات حول أرقام هواتف الطوارئ الخاصة بالغاز وتدابير السلامة في حالة وجود رائحة غاز من مزود الغاز المحلي لديك.

ماذا تفعل عندما تشم رائحة الغاز!

- لا تستخدم اللهب المكشوف ولا تدخن. لا تستخدم أي أزرار كهربائية (مثل مقبض المصباح أو جرس الباب). لا تستخدم الهواتف الثابتة أو المحمولة.

- افتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإغلاق جميع الصمامات الموجودة على منتجات الطهي التي تعمل بالغاز ومقياس الغاز الموجود في صمام التحكم الرئيسي، ما لم يكن في مكان مغلق أو قبو.
- افحص جميع الأنابيب والوصلات للتأكد من إحكامها. إذا كنت لا تزال تشعر برائحة الغاز، فاترك المنزل.
- حذر الجيران.
- اتصل برجال الإطفاء. استخدم الهاتف خارج المنزل.
- اتصل بالخدمة المعتمدة وشركة توزيع الغاز الخاصة بك.

١-٥ سلامة النقل

- قبل نقل المنتج، افصل المنتج عن المأخذ الرئيسي للتيار وافصل توصيلات الغاز.
- المنتج ثقيل، فاحمِل المنتج مع شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أي أشياء على الجهاز. احمل الجهاز عموديًا.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

١-٦ سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألغِ تنشيط خط الطاقة الذي سيوصَل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دومًا قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- لا تضع المنتج أبدًا على أرضية مغطاة بالسجاد. وإلا، فإن نقص تدفق الهواء أسفل المنتج سيؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأجزاء الكهربائية. وهذا سوف يسبب مشاكل مع المنتج خاصتك.
- يجب وضع المنتج مباشرة على سطح نظيف ومسطح وصلب. يجب الا يتم وضعه على قاعدة أو لوحة السرير. يجب عدم وضع المنتجات على ألواح من الورق المقوى أو البلاستيك.
- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. هناك خطر من أن يؤدي لهب الموقد إلى إشعال الستائر والمواد القابلة للاشتعال حول الموقد. قد تنقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، يجب عدم تركيب المنتج خلف أغطية زخرفية.
- في الحالات التي يوجد فيها خرطوم/أنبوب غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي خلف منطقة التثبيت المخصصة للمنتج، فمن الضروري ضمان عدم وجود تلامس بين المنتج وخطوط المرافق هذه. وإلا فقد يتم سحق الخرطوم/الأنبوب.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيُثبَّت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.

- يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجانبي للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه. وإلا، فقد يتشوه بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل الموقد وقد يشكل خطرًا على السلامة.
- يُرجى فصل مصدر إمداد الغاز قبل البدء في إجراء أي عمل على تركيبات الغاز. فثمة خطر حدوث انفجار.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام توزيع الغاز سوى من خلال شخص مُصرح له ومؤهل. فثمة خطر حدوث انفجار أو التعرض للتسمم في حالة قيام أشخاص غير مهنيين بإجراء الإصلاحات.
- يجب أن يكون خرطوم الغاز متصلاً بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة في المكان الذي يوضع فيه ولا يعلق عند تحرك الأجزاء المتحركة (الدرج مثلاً). إضافة إلى ذلك، لا يجب وضع خرطوم الغاز في الأماكن التي يحتمل انحشاره فيها.
- يجب عدم سحق خرطوم الغاز، أو ثنيه أو حشره، وألا يلمس الأجزاء الساخنة من المنتج أو أدوات الطهي الموضوعة على المنتج. فهناك خطر حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.
- تأكد من التحقق من عدم تسرب الغاز بعد توصيل الغاز بمنتجك. تأكد من عدم وجود تسريبات للغاز. لا تستخدم المنتج إذا كان هناك تسرب للغاز.

١-٧ سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افصل الطاقة عن صندوق المصاهر. أغلق مفتاح الغاز الرئيسي.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشققه. وإلا سيكون هناك خطر الإصابة والأضرار البيئية.
- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- لا تستخدم المنتج أبدًا في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و / أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- مقبض الفرن ليس مُجَفّف مناشِف. عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.
- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تنحشر. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات
- لا تغلق الباب العلوي قبل أن تبرد المواقد. وإلا، قد يتشقق الغطاء ويتسبب في حدوث إصابة.
- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بُعد أو ساعة خارجية.

١-٨ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- **تحذير:** عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- حافظ على مسافة كافية بينك وبين فتح باب الفرن أثناء الطهي أو عند انتهائه. فقد يحرق البخار يدك و/ أو وجهك و/أو عينيك.

- يكون المنتج ساخنًا أثناء التشغيل. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- قم دائمًا بارتداء قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء التعامل مع المنتج.
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.

⚠ ١-٩ استخدام ملحقات المنتج

- من المهم استخدام الملحقات المرفقة مع المنتج بشكل مناسب. والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم**"استخدام ملحقات المنتج".**
- أغلق باب الفرن بعد دفع الملحقات بالكامل داخل مساحة الطهي، وإلا فإنها قد تصطدم بزجاج الباب وتتلفه.

⚠ ١-١٠ السلامة أثناء الطهي

- **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي، كما يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.
- **تحذير:**أثناء الطهي بالسمن أو الزيت السائل، من الخطورة ترك الموقد دون مراقبة، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء؛ وافصل المنتج من مصدر التيار الكهربائي، ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك.)
- كن حذرًا عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظرًا لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.
- يمكن أن تشتعل بقايا الطعام في منطقة الطهي، مثل الزيت. نظف هذه البقايا قبل الطهي.
- خطر التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإلا فإنه قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.
- لا تقم بتسخين علب أو برطمانات زجاجية مغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط الذي قد يتراكم في العلبة / البرطمان إلى انفجارها.
- عند تشغيل الفرن، لا تضع أبدًا صينية خبز أو أطباقًا أو ورق ألومنيوم مباشرةً على قاعه. قد يؤدي تراكم الحرارة إلى إتلاف قاع الفرن، بل قد يُلحق الضرر بخزانة الفرن أو أرضية المطبخ.

ضع في اعتبارك الاحتياطات التالية عند استخدام ورق زبدة دهني أو مواد مماثلة:

- ضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المسخن مسبقًا.
- لمنع خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن وعرقلة تدفق الهواء الساخن، قم بإزالة أي أجزاء زائدة من ورق الزبدة التي تتدلى من الملحقات أو الحاويات. لا تستخدم ورق زبدة في درجات حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة من قبل الشركة المصنعة. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبدًا على قاعدة الفرن.
- لا تضعه فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق.
- اضغط دائمًا بطبق أو شيء مشابه لمنع المواد من التناثر بسبب دوران الهواء داخل الفرن.
- قم فقط بتغطية السطح الضروري داخل الصينية.
- بعد كل استخدام، يجب تنظيف الصينية واستبدال أي ورق زبدة أو مواد مماثلة مستخدمة في الصينية.

بخلاف ذلك، يمكن أن تتسبب السوائل المتساقطة على الصينية في تشكل دخان أو حتى اشتعال اللهب.

- يتولد تدفق الهواء عند فتح غطاء المنتج. يمكن أن يتلامس ورق الزبدة مع عناصر التسخين مما يؤدي إلى اشتعاله.

- عند استخدام الشواية السلكية، يجب وضع صينية على الرف السفلي. وإلا، قد يتسبب زيت الطعام والمكونات الأخرى التي تتساقط على قاع الفرن في تصاعد دخان كثيف واشتعال النيران.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.
- ضع أواني الطهي في وسط منطقة الموقد. تأكد من أن النار في منطقة الموقد مع أواني الطهي لا تتدفق إلى السطح الجانبي لأواني الطهي.

١-١١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تغسِل المنتَج أبدًا عن طريق رش الماء أو سكبه عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات بالبخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية أو أسلاك التنظيف وغسيل الأطباق أو المبيضات لتنظيف زجاج الباب الأمامي للفرن وزجاج الباب العلوي للفرن (إذا كان مجهز بذلك). يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيرها.

٢ تعليمات بيئية

٢-١ توجيه النفايات

٢-١-١ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

يتوافق المنتج الذي اشتريته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقًا للوائحنا البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

٢-٣ توصيات لتوفير الطاقة

وفقًا للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج.

ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

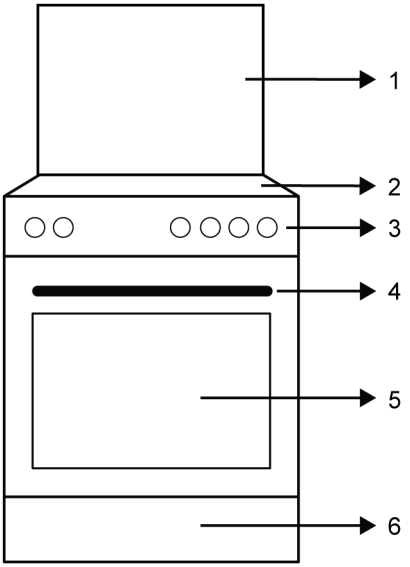
- إذابة تجمّد الطعام المجمّد قبل الطهي.
- استخدم في الفرن أوانٍ داكنة أو مطلية بالميناء تنقل الحرارة بشكل أفضل.
- إذا كان محددًا في الوصفة أو دليل المستخدم، فقم دائمًا بالتسخين المسبق. لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر في أثناء الطهي.
- أوقف تشغيل المنتج لمدة تتراوح بين 5 إلى 10 دقائق قبل وقت انتهاء الطهي خلال عمليات الطهي الممتدة. وبهذا يمكنك توفير ما يصل إلى 20٪ من الكهرباء باستخدام الحرارة المتبقية.

- حاول طهي أكثر من طبق مرة واحدة في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت عن طريق وضع قدرتي طهي على الرف السلكي. إضافة إلى ذلك، إذا كنت تطهي وجباتك الواحدة تلو الأخرى، فسيتم توفير الطاقة لأن الفرن لن يفقد حرارته.
- استخدم أواني/مقالي بحجم وغطاء مناسبين لمنطقة الموقد. اختر دومًا حجم الإناء المناسب لوجباتك، إذ أن استخدام أواني بحجم غير مناسب لا يستهلك الطاقة فقط بل يستلزم أكثر من ذلك.
- حافظ على مناطق الطهي على الموقد وقواعد الأواني نظيفة. تقلل الأوساخ من انتقال الحرارة بين منطقة الطهي وقاعدة الإناء.

٣ منتجك

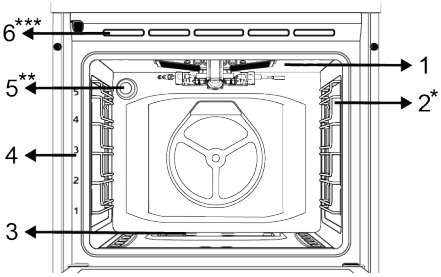
يمكنك في هذا القسم الاطلاع على نظرة عامة حول لوحة التحكم الخاصة بالمنتج واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتمادًا على نوع المنتج.

٣-١ مقدمة المنتج



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

٣-١-١ وحدة الطبخ



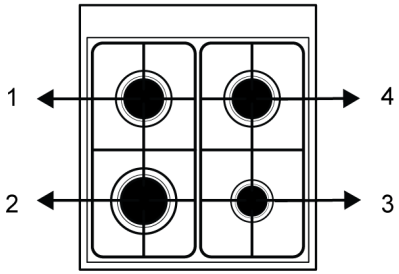
1 موقد شواية غاز
2 الأرفف السلكية *
3 موقد فرن غاز
4 مواضع الرفوف
5 المصباح **
6 فتحات تهوية ***

* يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتجك مزودًا برف سلكي. يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كمثال.

** يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتجك مزودًا بمصباح، أو قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.

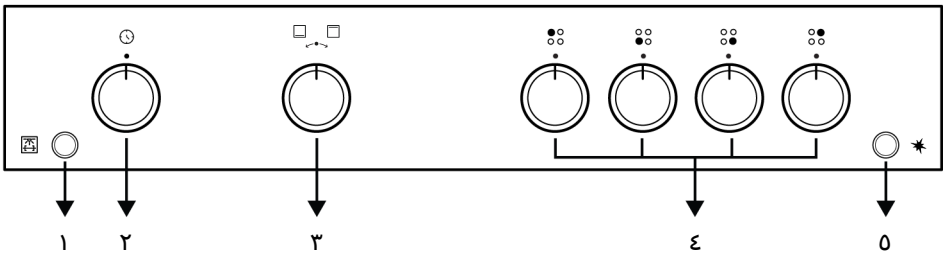
*** يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.

٣-١-٢ قسم الفرن



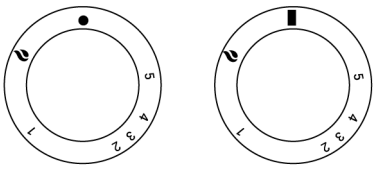
1 خلفية يسرى - الشعلة العادية
2 أمامية يسرى - الشعلة السريعة
3 أمامية يمنى - الشعلة الإضافية
4 خلفية يمنى - الشعلة العادية

٢-٣ مقدمة عن لوحة التحكم بالفرن



١ زر مصباح/مشواة
٢ مقبض المؤقت
٣ مقبض التحكم في الفرن
٤ مقابض التحكم في الموقد
٥ زر الإشعال

مقبض التحكم في الفرن



●▮ وضع إيقاف التشغيل
1-5 مستويات غاز الفرن
شواية غاز

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

مقابض التحكم في الموقد

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

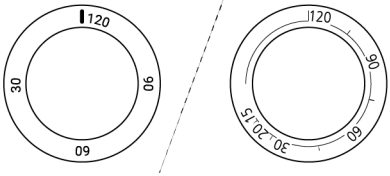
زر الإشعال

يتم استخدامه لإشعال الفرن الخاص بك. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لا يعمل زر الإشعال.
يمكنك أيضًا إشعال شعلات الموقد باستخدام هذا الزر.

زر مصباح/مشواة

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

المؤقت



لا يؤثر المؤقت على وظائف الفرن، بل يُستخدم لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما تريد تشغيل الطعام في الفرن في وقت معين. بمجرد انتهاء الوقت الذي حددته، يصدر المؤقت إشارة صوتية.

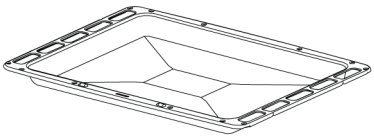
٣-٣ ملحقات المنتج

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

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

صينية قياسية

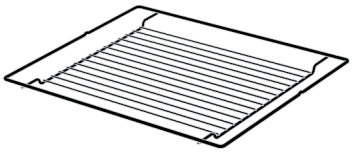
يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمّدة وقلي القطع الكبيرة.



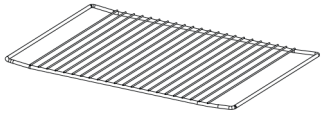
الشواية السلكية

يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقليه وطهيه على الرف المطلوب.

طرز بأرفف سلكية :

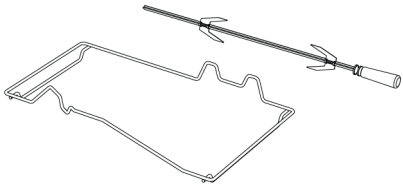


طرز بدون أرفف سلكية :



الشواية والسيخ

يتم استخدامه لشواء اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك من جميع الجهات.



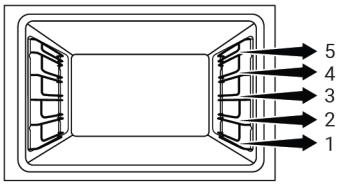
* يتم توفير مقبض بلاستيكي وأسياخ مشواة حسب الطراز. قد لا يكون متاحًا في منتجك.

٣-٤ استخدام ملحقات المنتج

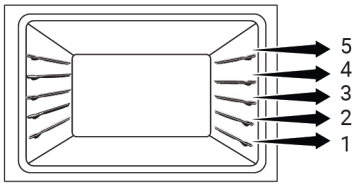
أرفف الطبخ

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

طرز بأرفف سلكية :



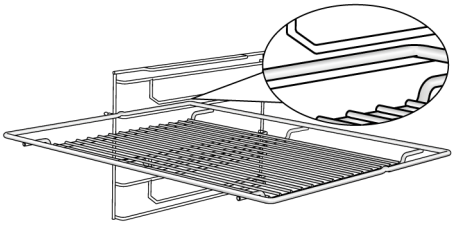
طرز بدون أرفف سلكية :



وضع الشواية السلكية على رفوف الطهي

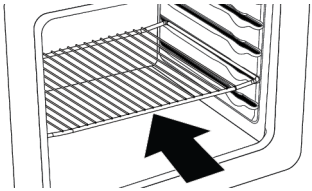
طرز بأرفف سلكية :

من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



طرز بدون أرفف سلكية :

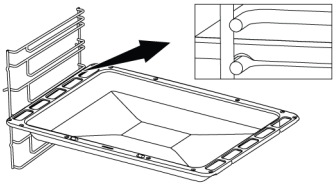
من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح، حيث يكون للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف، وعند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون القسم المفتوح في المقدمة.



وضع الصينية على رفوف الطبخ

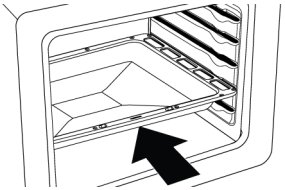
طرز بأرفف سلكية :

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



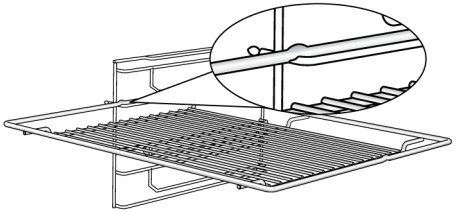
طرز بدون أرفف سلكية :

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



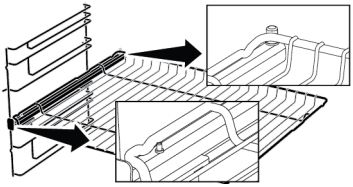
وظيفة ايقاف الشواية السلكية -طرز بأرفف سلكية

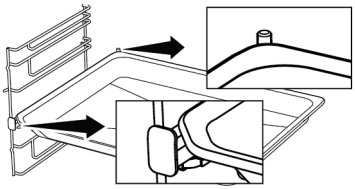
توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تمامًا.



الوضع الصحيح لشبكة الأسلاك والصينية على القضبان التلسكوبية-طرز بأرفف سلكية وقضبان متداخلة

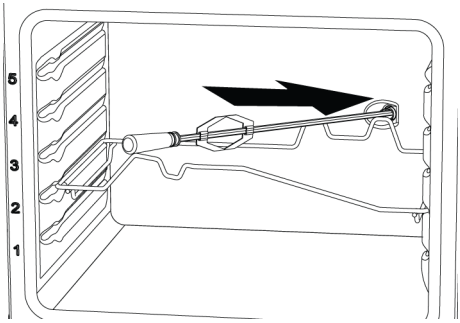
بفضل القضبان التلسكوبية، يمكن تركيب الصواني أو الأرفف السلكية وإزالتها بسهولة. يجب توخي الحذر عند وضع الصواني والأرفف السلكية على القضبان التلسكوبية كما هو موضح في الشكل أدناه.





تركيب سيخ المشواة

- قم بتثبيت الطعام الذي سيتم شواؤه على سيخ الدوران باستخدام الشوكة.
- قم بوضع إطار السيخ الدوار في الفرن عن طريق محاذاته مع مفك السيخ الدوار.
- قم بإدخال الحافة الحادة من سيخ الدوران في مفك سيخ الدوران ثم ضع سيخ الدوران على إطار سيخ الدوران.



- قم بإزالة مقبض البصق أثناء الشواء.

٣-٥ المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع/العرض/العمق) (مم)	850 /600 /600

الجهد الكهربائي/التردد	V ~ 50 Hz 220-240
نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج	د H05VV-FG 3 x 0,75 mm2
إجمالي استهلاك الغاز (ك و)	kW (756 g/h - G30) 10,4
نوع الفرن	فرن غاز + شواية غاز
استهلاك غاز الفرن	2,5 ك و (182 g/h – G30)

استهلاك غاز الشواية	2,0 ك و (145 g/h – G30)

مناطق الطهي

أمامية يسرى	الشعلة السريعة
الطاقة	2,9 ك و (211 ج/ساعة – G30)

أمامية يمنى	الشعلة الإضافية
الطاقة	1,0 ك و (73 ج/ساعة – G30)

خلفية يسرى	الشعلة العادية
الطاقة	2,0 ك و (145 ج/ساعة – G30)

خلفية يمنى	الشعلة العادية
الطاقة	2,0 ك و (145 ج/ساعة – G30)

نوع الغاز/الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه:
G20 20 ملي بار

فئة المنتج الغازي
الفئة الثانية 2H3B/P

أنواع الغاز/الضغوط التي يمكن تحويل المنتج إليها:
G30 30 ملي بار

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

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

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

جدول الحقن

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

مناطق الطهي								
الطاقة	G20,20 ملي بار G25,25 ملي بار	G30,28 30 ملي بار G31,37 ملي بار	G20,10 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,25 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G30,37 ملي بار	G30,50 ملي بار
1 ك و	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 ك و	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 ك و	115	87	155	145	108	130	165	80	75

فرن غاز								
الطاقة	G20,20 ملي بار G25,25 ملي بار	G30,28 30 ملي بار G31,37 ملي بار	G20,10 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,25 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G30,37 ملي بار	G30,50 ملي بار
2,5 ك و	116	77	135	128	107	116	146	73	66

شواية غاز								
الطاقة	G20,20 ملي بار G25,25 ملي بار	G30,28 30 ملي بار G31,37 ملي بار	G20,10 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,25 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G30,37 ملي بار	G30,50 ملي بار
2,0 ك و	105	68	125	116	100	105	134	62	60

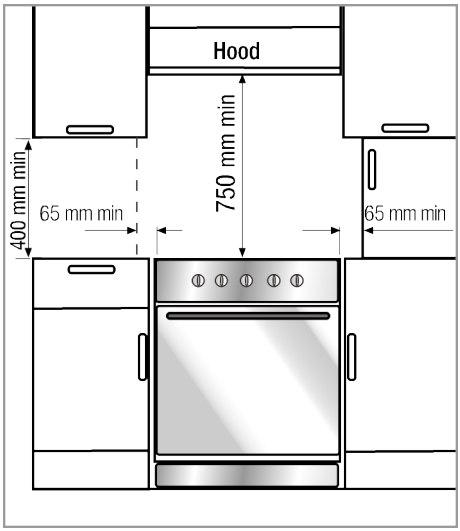
AR

تحذيرات عامة

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

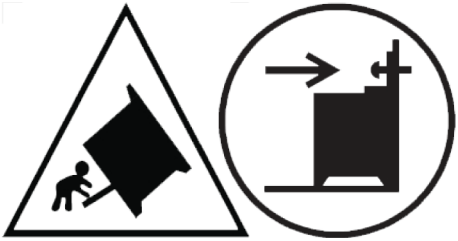
٤-١ المكان المناسب للتثبيت

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



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

تحذير - خطر الانقلاب!



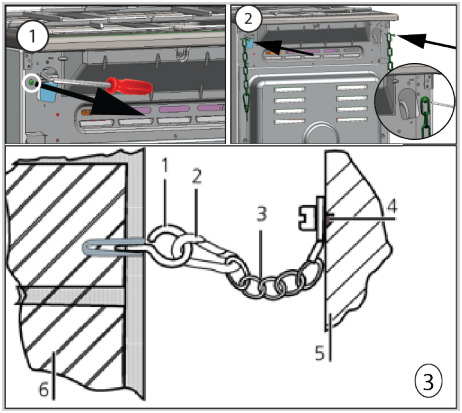
تحذير: لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسيلة التثبيت هذه. راجع تعليمات التركيب.

سلسلة السلامة

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

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلتي أمان؛

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

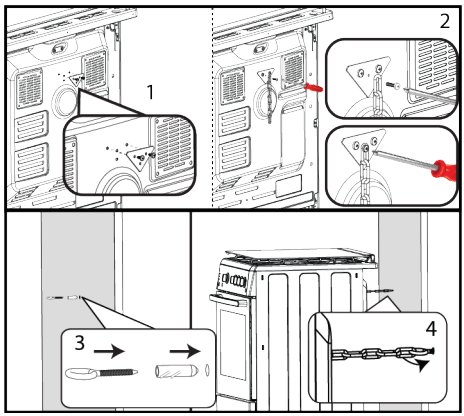


1	خطاف
2	آلية القفل
3	سلسلة السلامة
4	قم بتثبيت السلسلة بقوة في الجزء الخلفي للمنتج
5	الجزء الخلفي من المنتج
6	حائط المطبخ

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛

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

اتبع الخطوات الموضحة في الصورة لتأمين سلسلة الأمان لمنتجك.



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

تهوية الغرفة

تتطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ تهوية دائمًا أيضًا. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تنبعث غازات العادم مباشرة في الغرفة. تعد التهوية الجيدة أمرًا ضروريًا للتشغيل الآمن للجهاز.

الغرف ذات الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

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

إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)	الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

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

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

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

يجب أيضًا أن يكون هناك خلوص 10 مم على الأقل أدنى الحافة السفلى للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بها الجهاز. يجب أن تتأكد من أن الأشياء مثل السجاد وأغطية الأرض وغيرها لا تؤثر على مساحة الخلوص عند إغلاق الباب.

يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلوس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متر3.

لا تركب هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

٢-٤ التوصيل الكهربائي

تحذيرات عامة

- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربي، يُرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
- قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقًا 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.
- 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.
- 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 خلال 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.
- يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة). لا تستخدم أسلاك تمديد أو مآخذ متعددة في توصيل الطاقة.
- أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرةً بدون استخدام مأخذ ال

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

قم بإجراء التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.

٣-٤ توصيل الغاز

تحذيرات عامة

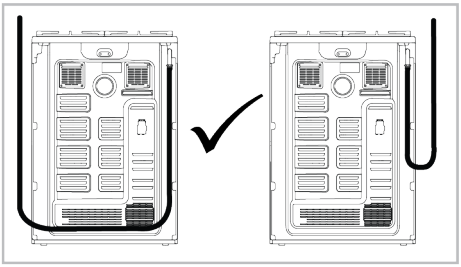
- هناك خطر حدوث انفجار أو حريق أو تسمم إذا تم التثبيت أو الإصلاح أو التوصيل من شخص أو في غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل تركيب المنتج، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وإعداد غاز المنتج يتوافق مع هذه الشروط. توضح شروط وقيم ضبط الغاز للمنتج على الملصقات (أو ملصق النوع).
- إذا لم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

خطر الحريق:

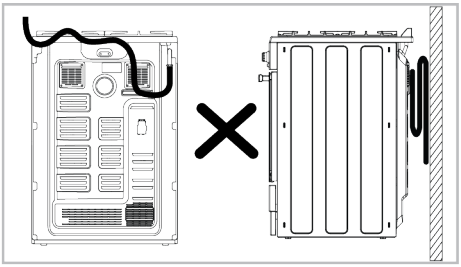
- إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقًا للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار ال
- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل فقط.
- تأكد من أن خرطوم الغاز الذي سيتم استخدامه في توصيل الغاز يتوافق مع معايير الغاز المحلية.
- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة والأسطح الساخنة (الموضحة أدناه) حولها، ويجب ألا ينحشر بين الأجزاء المتحركة عن تحركها. (على سبيل المثال؛ الأدراج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.
- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطر تسرب الغاز إذا تم نقله.
- يجب استخدام مفتاح ربط لتوصيل الغاز وتحويله.

اختيار جهة توصيل الغاز

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



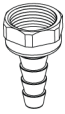
- يجب عدم سحق خرطوم الغاز أو ثنيه أو قرصه أو لمسه بزوايا حادة أو ملامسته للأجزاء الساخنة من المنتج وأدوات الطهي الموجودة على المنتج. فهناك خطر حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز!



قطعات برای اتصال گاز

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

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



قطعه اتصالی خروجی گاز

توصيل الغاز - الغاز الطبيعي

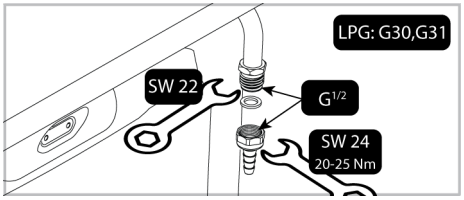
- يجب تحضير تركيب الغاز الطبيعي بشكل مناسب للتجميع قبل تركيب المنتج. يجب أن يكون هناك صمام غاز طبيعي عند مخرج نظام الغاز ليتم توصيله بالمنتج.
- تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.
- قم بتوصيل منتجك بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز مرن يتوافق مع المعايير المحلية.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب توصيل إمداد الغاز عبر أنبوب غاز أو خرطوم غاز آمن مزود بتركيبات ملولبة في كلا الطرفين.

توصيل الغاز - غاز البترول المسال

- يجب توصيل منتجك بطريقة تجعله قريبًا من وصلة الغاز لمنع تسرب الغاز.
- قبل توصيل الغاز، قم بتوفير خرطوم غاز بلاستيكي ومشبك تثبيت مناسب. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي 10 مم، ويجب ألا يزيد الطول عن 150 سم، ويجب أن يكون الخرطوم البلاستيكي مانعًا للتسرب وقابلاً للفحص.
- يجب فحص أجهزة وأنظمة الغاز بانتظام للتأكد من تشغيلها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والخرطوم والمشابك بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب أن يتم توصيل الغاز عبر خرطوم غاز أو وصلة ثابتة.

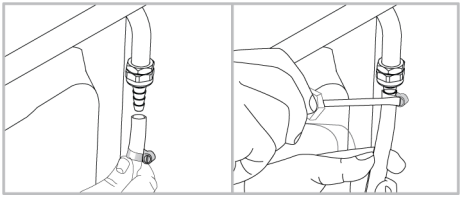
التوصيل بخرطوم الغاز المثبت (بدون لولب).

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



3. قم بتركيب مشبك التثبيت في أحد طرفي خرطوم الغاز.\ قم بتليين طرف خرطوم الغاز الذي قمت بتوصيل المشبك به بوضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة.

4. أدخل خرطوم الغاز الذي تم تليينه، بالكامل في قطعة التوصيل. اربط المشبك بإحكام باستخدام مفك البراغي.



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

التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل

- تأكد من إيقاف تشغيل جميع المقابض الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حضّر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- سيُرغي الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.
- بدلًا من الصابون، يمكنك استخدام البخّاخات المتاحة تجاريًا لفحص تسرب الغاز.
- إذا كان هناك تسرب للغاز، أغلق مصدر الغاز وقم بتهوية الغرفة.
- لا تستخدم الكبريت أو الولاعة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

٤-٤ وضع المنتج

1. ادفع المنتج نحو حائط المطبخ.
2. قم بتأمين سلسلة الأمان التي قمت بتوصيلها بالمنتج بالحائط.
3. ضبط أقدام الفرن

ضبط أقدام الفرن

قد تتسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أواني الطهي. يمكن تجنب هذا الموقف الخطير إذا كان المنتج مستويًا ومتوازنًا.

من أجل سلامتك، يرجى التأكد من أن المنتج مستوي عن طريق ضبط الأرجل الأربعة في الأسفل عن طريق الدوران إلى اليسار أو اليمين ومحاذاة المستوى مع سطح العمل.

الفحص النهائي

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

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

٤-٥ تحويلات الغاز

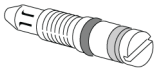
تحذيرات عامة

- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز الرئيسي. هناك خطر حدوث انفجار!
- يجب استبدال جميع حاقنات الغاز وضبط احتراق صنابير الغاز في وضع الخمول من أجل جعل المنتج مناسبًا للاستخدام مع غاز آخر.
- بعد تغيير نوع الغاز، يجب وضع ملصق نوع الغاز الجديد الموجود على الكيس الاحتياطي على الملصق الحالي الموجود ب
- يتم توفير نوع الغاز القابل للتحويل وفئات الغاز لمنتجك حسب البلد في قسم "فئات / أنواع / ضغط الغاز في الدولة". تحقق في هذا الجدول لمعرفة أنواع الغاز التي يمكنك تحويلها في منطقتك المحلية. لا يمكنك التحويل إلى أنواع غاز غير محددة في هذا الجدول.
- قد لا يتم تزويد حاقن احتياطي مناسب لنوع الغاز الذي ترغب في تحويله مع المنتج. يمكنك الحصول على المحاقن من الخدمة المعتمدة أو من المكان الذي اشتريت منه المنتج.
- يتم توضح قيم الحاقن وأنواع الغاز التي يجب استخدامها للحرق في نهاية القسم. قم بعمل توصيل من نوع الغاز المراد تحويله كما هو موضح في قسم توصيل الغاز.

قطع غيار لتحويل الغاز

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

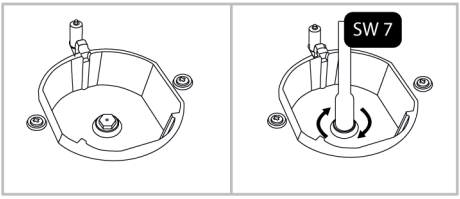
فوهة التمرير



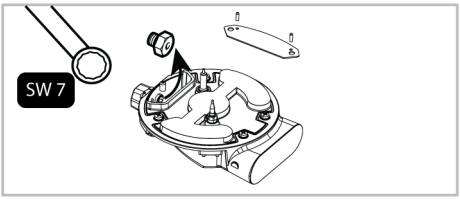
حاقن الشعلات

استبدال حاقن الشعلات

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



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



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

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

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

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

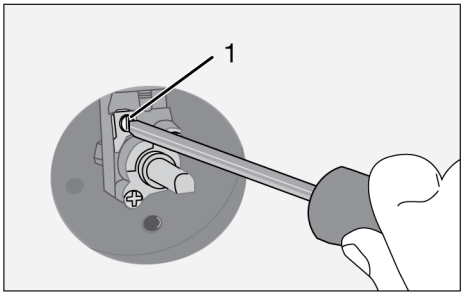
لا تقم بمحاولة إزالة محابس شعلات الغاز إلا في الظروف غير العادية. يمكنك الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لزم تغيير المحابس.

إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقد

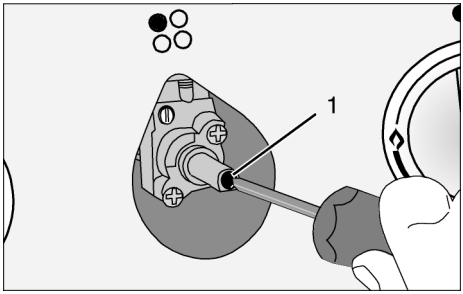
1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.
2. أخرج المقبض من محبس الغاز.
3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.
4. بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي، ينبغي لف المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.

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

5. إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فأدره عكس عقارب الساعة.
6. للقيام بإجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كلٍ من وضع الشعلة العالية ووضع التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق لهب الشعلة.
7. وفقًا لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسمار.



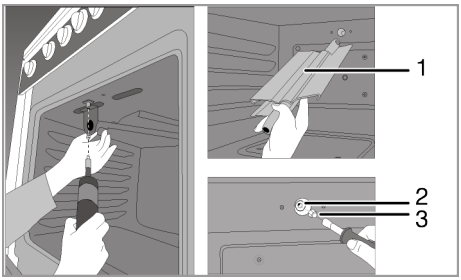
1 مسمار ضبط معدل التدفق



1 مسمار ضبط معدل التدفق

استبدال الحاقن بالشواية

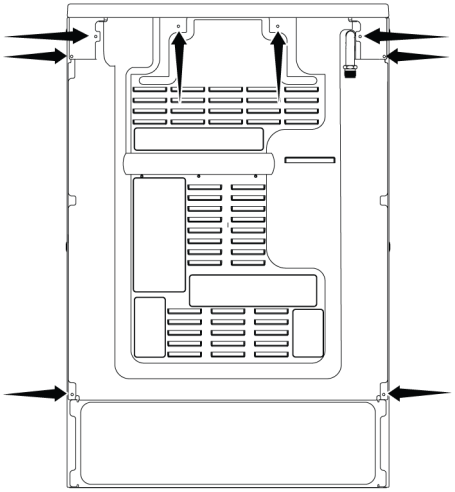
1. قم بإدارة جميع أزرار التحكم إلى وضع الإيقاف على لوحة التحكم.
2. اغلاق إمداد الغاز.
3. افتح الباب الأمامي.
4. فك مسمار موقد الشواية.
5. اسحب موقد الشواية (1) قليلاً لرفعه حرًا مع توصيل وصلاته على الجانب الخلفي.
6. قم بفك الحاقن عن طريق تدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة.
7. قم بتركيب محقن جديد.



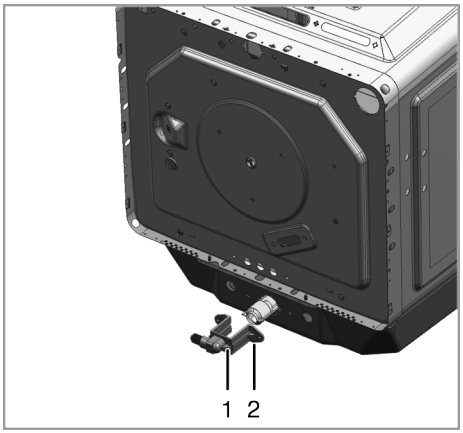
1 موقد الشواية
2 حامل الحاقن
3 محقن

استبدال حاقن للفرن

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



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



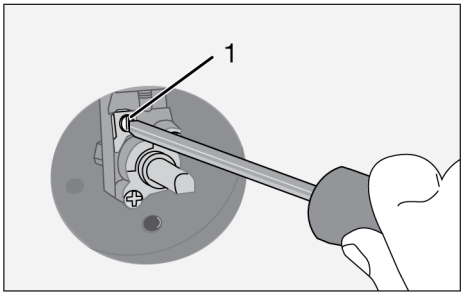
1 حامل الحاقن
2 أفسد

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

تعديل التدفق المنخفض لفرن الغاز

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

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

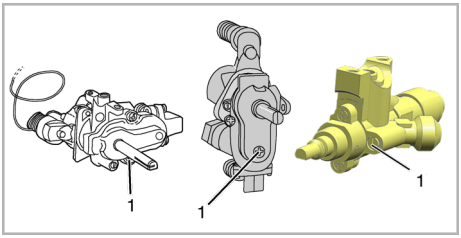


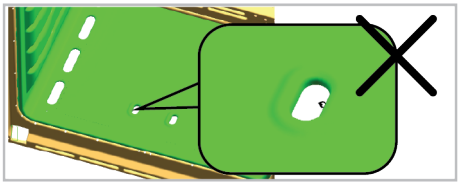
5. اضبط طول اللهب على 2 إلى 3 مم باستخدام المسمار (1) الموجود على صنبور الفرن. يؤدي تدويره في اتجاه عقارب الساعة إلى تقليل اللهب، بينما يؤدي تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة اللهب.

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

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

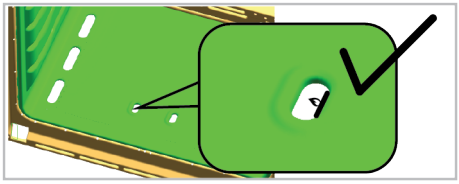
اضبط ارتفاع النار على الارتفاع الأمثل كما هو موضح في الشكل عن طريق تدوير المسمار 1 على صنبور غاز الفرن باستخدام مفك براغي. سيؤدي التدوير في اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة ارتفاع النار، وسيؤدي التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة إلى تقليل ارتفاع النار.



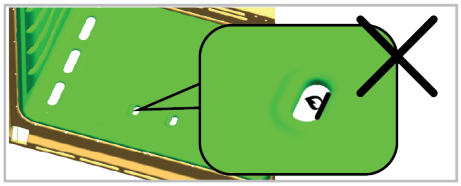


إذا كان ارتفاع النار قصيرًا جدًا،

* قد تكون درجة الحرارة الداخلية للفرن منخفضة للغاية، وبالتالي قد يتأثر أداء الطهي سلبًا.



يضمن ارتفاع النار المثالي أفضل أداء.

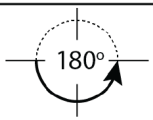
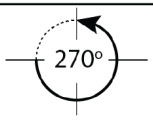
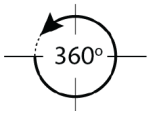


إذا كان ارتفاع النار مرتفعًا جدًا،

* قد تكون درجة الحرارة الداخلية للفرن مرتفعة للغاية، مما قد يؤثر سلبًا على أداء الطهي.

بعد ضبط ارتفاع اللهب، افتح وأغلق باب الفرن لعدة مرات وانتبه إلى أن شعلة الفرن لا تنطفئ.

أعد تثبيت الزر بعد ضبط طول اللهب.

بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز ط ملي بار G20 20 ملي بار G25 25 ملي بار G25.3 25	غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)
أرخ المسمار تقريبًا 180°	احكم ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.
	
بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز ط ملي بار G20 10 ملي بار G20 13	غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)
أرخ المسمار تقريبًا 270°	احكم ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.
	
بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز ط ملي بار G2 350 13	غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)
أرخ المسمار تقريبًا 360°	احكم ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.
	

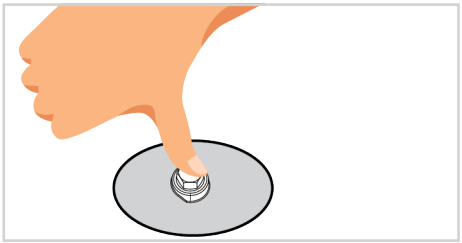
قد يختلف ضبط النار الصغيرة (الخاملة) حسب المنتج والموقد ونوع الغاز. تأكد من أن ارتفاع النار يتوافق مع الشكل أعلاه.

عند تغيير نوع الغاز المعدل للمنتج، يجب أيضًا تغيير الملصق الذي يشير إلى نوع الغاز المعدل.

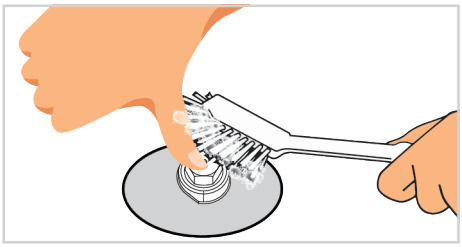
فحص التسريب في المحاقن

قبل إجراء عملية التحويل على المنتج، تأكد من أن جميع مقابض التحكم مضبوطة على وضع الإغلاق. بعد تحويل المحاقن بشكل صحيح، يجب فحص جميع المحاقن للتأكد من عدم تسرب الغاز منها.

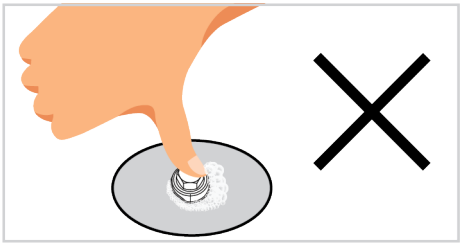
1. تأكد من أن مصدر إمداد المنتج بالغاز مضبوط على وضع التشغيل، مع إبقاء جميع مقابض التحكم في نفس الوقت على وضع الإيقاف.
2. يتم سد فتحة كل محقن بأحد الأصابع مع الضغط بشكل معقول لإيقاف تسرب الغاز عندما يتم تشغيل مقبض التحكم المقابل له، ويتم إبقاؤه في وضع منخفض حتى يتاح للغاز أن يصل إلى المحقن.

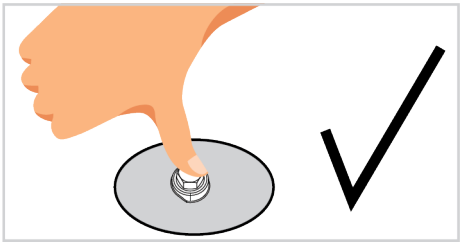


3. ضع ماءً وصابونًا معد مسبقًا على وصلة المحقن بواسطة فرشاة صغيرة، حيث إنه إذا كان هناك تسريب غاز عند وصلة المحقن، فسيبدأ الماء والصابون في إحداث رغاوي. في هذه الحالة، أحكم ربط المحقن بمقدار قوة معقول، وكرر إجراء عملية الخطوة الثالثة مرة أخرى.



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





٥ الاستخدام الأولى

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

٥-١ التنظيف الأولي

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

قبل استخدام الملحقات؛

نظِّف الملحقات التي تزيلها من الفرن بماء ومنظف وإسفنجة تنظيف ناعمة.

يلاحظ: قد تتسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

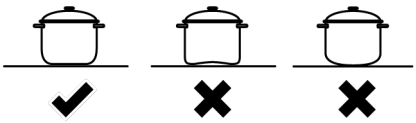
ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

AR

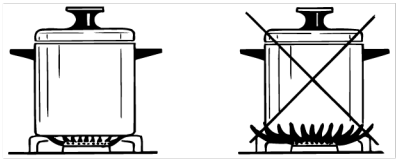
٦-١ معلومات عامة حول استخدام الموقد

تحذيرات عامة

- ضع الأواني والقدور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.



- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تتلف الحاويات والمنتج.
- لا تقم بتشغيل لوحات التسخين بدون أي قدور أو مقالي عليها.
- غلق ألواح التسخين بعد كل استخد.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني ، فسوف تتلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخد.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدور والمقالي. بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داعٍ عن طريق منع فائض الطعا.
- لا تضع أغطية المقلاة أو المقلاة على ألواح التسخين.
- ضع المقالي في وسط ألواح التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه..
- يجب أن يتناسب حجم أواني الطهي مع حجم لهب الغاز. اضبط لهب الغاز حتى لا تبرز من قاع المقلاة وضع الإناء في المنتصف على حامل القدر. لا تستخدم الأواني / الأواني الكبيرة لتغطية أكثر من موقد واحد.



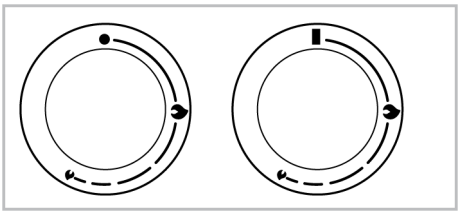
أحجام صينية الخبز الموصى بها

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

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

٦-٢ تشغيل المواقد

مقبض التحكم في الموقد



- ●▮ وضع إيقاف التشغيل
- شعلة صغيرة: أقل طاقة غاز
- شعلة كبيرة: أعلى طاقة غازية

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

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

إشعال شعلات الغاز

✓ يتم إشعال شعلات الغاز بواسطة أزرار الإشعال.

1. اضغط على مقبض الموقد.
2. أثناء الضغط على المقبض، أدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى رمز اللهب الكبير.
3. اضغط على زر الإشعال وحرره. كرر الإجراء إلى أن يشتعل الغاز.
4. مع الشرارة الناتجة، يشتعل الغاز.
5. بعد الإشعال الأولي، استمر في الضغط على المقبض لمدة 3-5 ثوانٍ.
6. اضبط مستوى الطاقة الذي تريده.

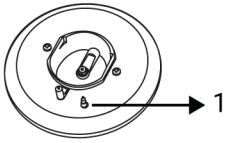
إطفاء شعلات الغاز

ضع مقبض الموقد في وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

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

آلية أمان لإغلاق الغاز

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



1 إغلاق الغاز بأمان

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

٧ استخدام الفرن

٧-١ معلومات عامة عن استخدام الفرن

مروحة التبريد (يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.)

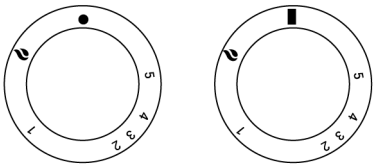
يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تُنشط مروحة التبريد تلقائيًا عندما يلزم وتُبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُلغى تنشيطها تلقائيًا عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن.امتنع عن تغطية فتحات التهوية هذه. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريبًا). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمُستخدِم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائيًا. ولا يمثل ذلك خطأ.

إضاءة الفرن

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

٧-٢ استخدام فرن الغاز

مقبض التحكم في الفرن



●▮ وضع إيقاف التشغيل

1-5 مستويات غاز الفرن

شواية غاز

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

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

زر الإشعال

يتم استخدامه لإشعال الفرن الخاص بك. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لا يعمل زر الإشعال.

يمكنك أيضًا إشعال شعلات الموقد باستخدام هذا الزر.

زر مصباح/مشواة

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

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

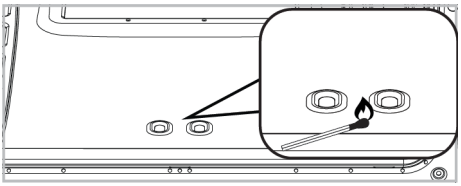
تشغيل فرن الغاز

✓ يتم إشعال فرن الغاز باستخدام زر الإشعال.

1. افتح باب الفرن.
2. استمر في الضغط على مقبض التحكم في فرن الغاز ثم قم بتدويره**عكس اتجاه عقارب الساعة.**
3. اضغط على زر الإشعال ثم حرره مرة أخرى.
4. استمر في الضغط على مقبض التحكم في فرن الغاز لمدة تتراوح بين 3 إلى 5 ثوانٍ.

   ⇦ كرر الإجراء حتى يتم اشتعال الغاز المنطلق.
5. استمر في الضغط على مقبض التحكم في فرن الغاز لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ أخرى.
6. حدد قوة الخبز/علامة الغاز المطلوبة.

7. إذا لم يكن هناك كهرباء؛ أشعل موقد الفرن باستخدام ولاعة الغاز من فتحة التحكم في الإشعال.



إطفاء فرن الغاز

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

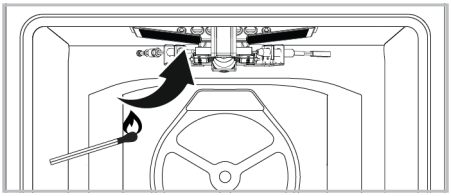
لا تحاول إشعال الغاز لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية، فأوقف تشغيل المقبض وانتظر لمدة دقيقة واحدة. قم بتهوية الغرفة قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى. هناك خطر ضغط الغاز وانفجاره!

تشغيل الشواية الغازية

- **أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبدًا مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!**

✓ يتم إشعال الشواية الغازية باستخدام زر الإشعال.

1. افتح باب الفرن.
2. استمر في الضغط على المقبض ثم قم بتدويره**في اتجاه عقارب الساعة**إلى رمز الشواية.
3. اضغط على زر الإشعال ثم حرره.
4. كرر الإجراء حتى يتم اشتعال الغاز.
5. استمر في الضغط على المقبض لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ إضافية.
6. تأكد من إشعال الشواية.
7. إذا لم يكن هناك كهرباء؛ أشعل موقد الشواية باستخدام ولاعة الغاز من فتحة التحكم في الإشعال.



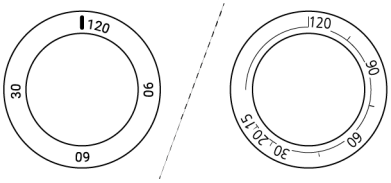
إطفاء الشواية الغازية

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

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

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

المؤقت



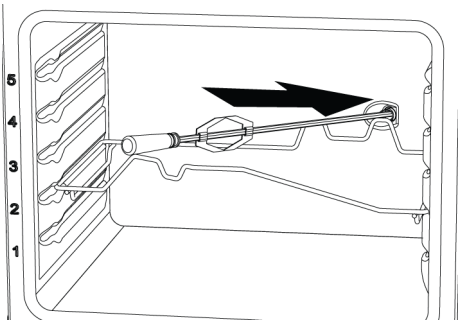
لا يؤثر المؤقت على وظائف الفرن، بل يُستخدم لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما تريد تشغيل الطعام في الفرن في وقت معين. بمجرد انتهاء الوقت الذي حددته، يصدر المؤقت إشارة صوتية.

ضبط المؤقت

1. من خلال تدوير مقبض المؤقت في اتجاه عقارب الساعة، يمكنك تحديد المدة التي سيستمر فيها صوت التنبيه.
2. عند انتهاء الوقت المحدد، يدور المقبض تلقائيًا عكس اتجاه عقارب الساعة ليدور دورة كاملة وينطلق صوت المنبه. لا يتم إيقاف تشغيل الفرن عند نهاية ضبط المؤقت. أدر مقبض التحكم في الفرن إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الفرن.

٧-٣ وظيفة المشواة

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



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

٨ معلومات عامة عن الطبخ

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم. علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختبارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضًا إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

٨-١ معلومات عامة حول الخبز في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيدًا.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظرًا لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد يظهر التكثيف أو بخار الماء على شكل تعرق أو تنقيط على الزجاج الداخلي للفرن، وذلك حسب نوع الطعام. وقد يحدث هذا الأمر بشكل شائع أثناء الطهي. يُنصح باستخدام قطعة قماش مبللة لمسح الزجاج الداخلي بعد أن يبرد المنتج بعد الطهي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.
- أزل دومًا الملحقات غير المستخدَمة من الفرن قبل بدء عملية الطهي. فقد تمنع الملحقات التي ستبقى في الفرن طهي طعامك بالقيم الصحيحة.
- بالنسبة للأطعمة التي ستطهيها وفقًا لوصفتك الخاصة، يمكنك الرجوع إلى الأطعمة المماثلة الواردة في جداول الطهي.
- إن استخدام الملحقات المرفقة يضمن لك الحصول على أفضل أداء للطهي. احرص دائمًا على اتباع المعلومات المقدمة من قبل الشركة المصنعة لأواني الطهي الخارجية التي ستستخدمها.
- اقطع الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في عملية الطهي بأحجام مناسبة للإناء الذي ستستخدمه للطهي. يمكن أن تتسبب الأوراق المقاومة للشحم الزائدة المتدلية من الإناء في خطر الإصابة بحروق وتؤثر كذلك على جودة الطهي. استخدم الورقة المقاومة للشحم التي ستستخدمها في نطاق درجة الحرارة المحدد.
- للحصول على أداء طهي جيد، ضع طعامك على الرف الصحيح الموصى به. تجنب تغيير موضع الرف أثناء الطهي.

٨-١-١ المعجنات وطعام الفرن

معلومات عامة

- نوصي باستخدام ملحقات المنتج للحصول على أداء طهي جيد. وإذا كنت تستخدم أواني طهي خارجية، يُفضل استخدام أواني داكنة وغير لاصقة ومقاومة للحرارة.
- إذا كان يوصى بالتسخين المسبق في جدول الطهي، تأكد من وضع طعامك في الفرن بعد التسخين المسبق.
- إذا كنت ستطهي باستخدام أواني الطهي على الشواية السلكية، فضعها في منتصف الشواية السلكية، وليس بالقرب من الجدار الخلفي.
- يجب أن تكون جميع المواد المستخدمة في صنع المعجنات طازجة وفي درجة حرارة الغرفة.
- وقد تختلف حالة طهي المنتجات اعتمادًا على كمية الطعام وحجم أواني الطهي.
- تعمل القوالب المعدنية والسيراميك والزجاجية على إطالة وقت الطهي ولا يتم تحمير الأسطح السفلية لأطعمة المعجنات بشكل متساوٍ.
- إذا كنت تستخدم ورق الخبز، فيمكن ملاحظة تحمير صغير على السطح السفلي للطعام. في هذه الحالة، قد تضطر إلى تمديد فترة الطهي بحوالي 10 دقائق.
- يتم تحديد القيم المحددة في جداول الطهي نتيجة للاختبارات التي أجريت في مختبراتنا. وقد تختلف القيم المناسبة لك عن هذه القيم.
- ضع طعامك على الرف المناسب الموصى به في جدول الطهي. ارجع إلى الرف السفلي بالفرن على أنه الرف 1.

نصائح لخبز الكعك

- إذا كانت الكعكة جافة جدًا، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخَبز.
- إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
- إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، واخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخَبز.
- إذا تم طهي الكيك من الداخل جيدًا، ولكن الخارج كان غير ناضجًا، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح للمعجنات

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

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

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

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

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

٨-١-٢ اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.
- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريبًا. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.

جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

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

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

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

٨-١-٣ الشواية

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

تحذيرات عامة

- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضًا، لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.
- **أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبدًا مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!**

النقاط الرئيسية للشواية

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

جدول الشواء

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
الأسماك	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	20 ... 25
قطع الدجاج	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	55 ... 65

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
قطع لحم ضأن	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	20 ... 25
شريحة لحم - (مكعبات لحم)	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	25 ... 30
خضروات محمصة	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	20 ... 30
خبز محمص	الشواية السلكية *	4	3 ... 5
يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية. اقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.			

٤-١-٨ اختبر الأطعمة

جدول الطهي لاختبار الأطعمة

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

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

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

*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

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

الشواية

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	55 ... 65
خبز محمص	الشواية السلكية *	4	3 ... 5
يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية. اقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.			

٩ الصيانة والتنظيف

٩-١ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيدًا بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقًا. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.

- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظِّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

للمواقد:

- قد تتسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.
- قد يتغير لون الشعلات من نوع Wok المستخدمة في درجات حرارة عالية هذا أمر طبيعي.
- قد يتسبب تحريك بعض أدوات الطهي في ظهور علامات معدنية على حوامل القدور. لا تقم بتحريك المقالي والأواني على السطح.
- نظرًا لأن أغطية منطقة الموقد تلامس النار مباشرة وتتعرض لدرجات حرارة عالية، فإن التغيير وفقدان اللون في الوقت المناسب أمر طبيعي. هذا لا يسبب مشكلة أثناء استخدام الموقد.

أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

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

الأسطح المطلية بالمينا

- يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.
- بعد كل استخدام، نظِّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- للبقع الصعبة، يمكنك استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني لمنتجك. لا تستخدم منظف فرن خارجي. إذا كان السطح متسخًا بشدة، رطبه قليلًا ونظفه برفق باستخدام فرشاة ناعمة أو سلك تنظيف. تجنب تطبيق الضغط المفرط.

الأسطح الحفازة

- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
- تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن.
- تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التألق عندما يكون السطح مشبعًا بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخًا بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتًا طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظِّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٩-٢ تنظيف الملحقات

لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

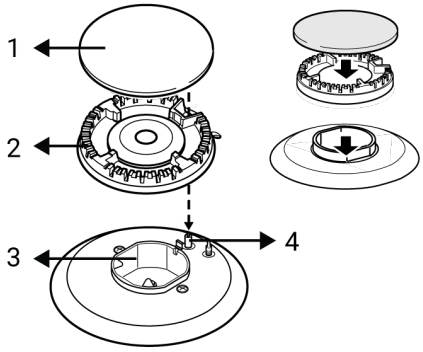
٩-٣ تنظيف الموقد

تنظيف شعلات الغاز

1. قبل تنظيف الموقد، قم بإزالة حاملات القدور وأغطية الشعلة والرؤوس من الموق.
2. نظف سطح الموقد وفقًا للتوصيات الواردة في معلومات التنظيف العامة وفقًا لنوع السطح (مطلي بالمينا، زجاجي، إينوكس، إلخ).
3. نظف حجرة الموقد بقطعة قماش مبللة بمنظف أو بفرشاة ناعمة غير حادشة. تأكد من
4. قم بتنظيف شمعات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز التي تحتوي على عنصر الاشتعال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيدًا. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكد أن شمعة الإشعال والعنصر الحراري جافة تمامًا.
5. نظف أغطية ورؤوس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.
6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية ورؤوس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون لمدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخدش.
7. يمكنك استخدام عوامل التنظيف السريعة واللمعة للأجزاء الداخلية للفرن والشوايات، والمستخدمة على الأسطح المطلية بالمينا وتوصي بها الخدمة المعتمدة، خاصة للبقع الدائمة على أغطية الشعلات المطلية بالمينا.
8. لا تلامس أغطية الموقد بالمنظفات القوية مثل مواد التنظيف الداخلية للفرن ومزيلات الترسبات أثناء تنظيفها، فقد يتسبب ذلك في تغير اللون.
9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير حادشة بعد كل عملية ثم جففها.
10. عند استخدام أغطية الشعلات وحوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة. تأكد من تجفيفها قبل التشغيل.
11. ضع رؤوس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.
12. عند وضع حاملات القدور، تأكد من أنها تتوسط الشعلات. في نماذج الدبوس ، قم بتركيب المسامير الموجودة على لوحة الموقد في فتحات المسامير الموجودة على حاملات القدور.

تجميع أجزاء الشعلات

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



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

٩-٤ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظِّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

٩-٥ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

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

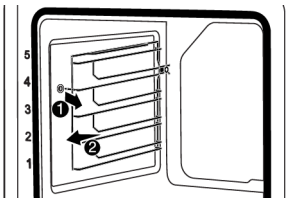
تنظيف الجدران الجانبية للفرن

لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الخمازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات.

وإذا كان منتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقًا لنوع سطح الجدار الجانبي.

لإزالة الرفوف السلكية الجانبية:

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



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

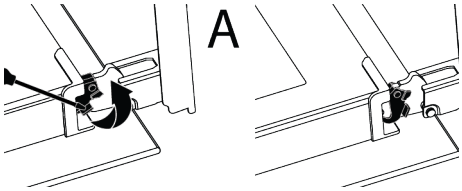
٩-٦ تنظيف باب الفرن

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

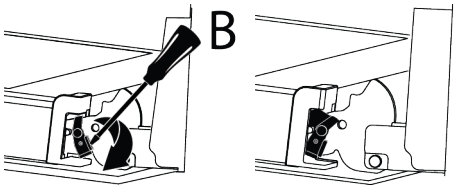
لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج

إزالة باب الفرن

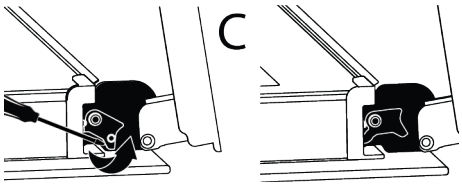
1. افتح باب الفرن.
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.
3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ) ، (ب) ، (ج) وفقًا لطراز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



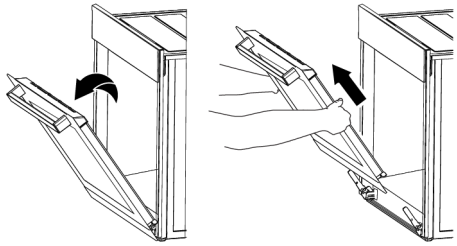
5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.



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



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



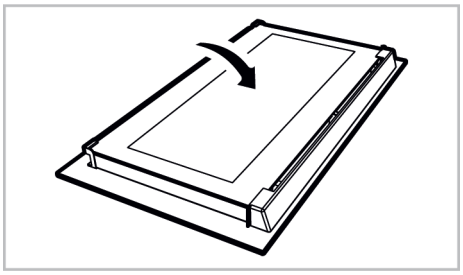
8. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

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

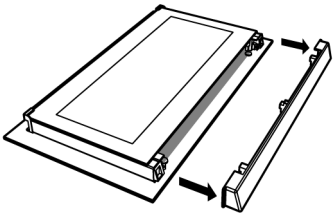
٩-٧ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي للباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

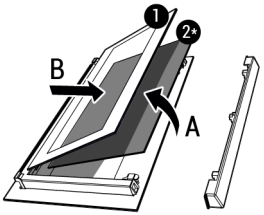
1. افتح باب الفرن.



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



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



1 الزجاج الداخلي
2* الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحا لمنتجك)

4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).

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

6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.

7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

٨-٩ تنظيف مصباح الفرن

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

استبدال مصباح الفرن

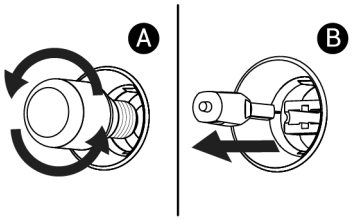
تحذيرات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقابس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.
- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

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

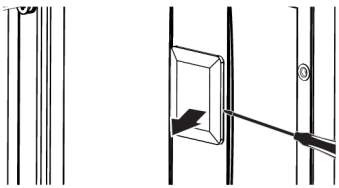
3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بآخر جديد.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

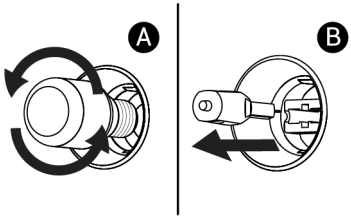
إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.
2. قم بإزالة الأرفف السلكية حسب الوصف.



3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي للمصباح باستخدام مفك البراغي. قم بإزالة البرغي أولاً ، إذا كان هناك برغي على المصباح المربع في منتجك.

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



5. أعد تركيب الغطاء الزجاجي والأرفف السلكية.

١٠ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتجع معطل بنفسك.

ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.

- من الطبيعي رؤية بخار أثناء التشغيل. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

- يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تُسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.

- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيبًا أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

ضوء الفرن غير مضاء.

- قد يكون مصباح الفرن معيبًا. <<< استبدل مصباح الفرن.
- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

لا يوجد شرارة الاشتعال.

- لا يوجد تيار. <<< افحص المنصهرات الموجودة في صندوق المنصهرات.

لا يوجد غاز.

- صمام الغاز الرئيسي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
- أنبوب الغاز عازم. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل صحيح.

الطبخ يستغرق وقتا طويلا.

- ضغط الغاز منخفض. <<< زيادة مستوى الغاز.

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

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