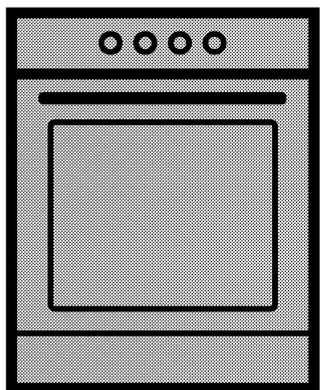


Духовка

Посібник користувача



GG 15121 DX PR

UK | FR

485.9307.93/R.AB/07.05.2019/3-2
7721888901

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Важлива інформація або корисні поради з користування.



Попередження про небезпечні ситуації для життя та майна.



Попередження про ураження електричним струмом.



Попередження про ризик займання.



Попередження про гарячі поверхні.

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

Made in TURKEY

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4

| | |
|--|----|
| Загальні правила техніки безпеки..... | 4 |
| Правила техніки безпеки для газових пристроїв..... | 5 |
| Електрична безпека | 6 |
| Безпека виробу | 7 |
| Призначення..... | 10 |
| Захист дітей..... | 10 |
| Утилізація старого приладу..... | 11 |
| Утилізація пакувальних матеріалів | 11 |

2 Загальна Інформація 12

| | |
|------------------------------|----|
| Огляд..... | 12 |
| Вміст упаковки..... | 13 |
| Технічні характеристики..... | 15 |
| Таблиця інжекторів..... | 15 |

3 Установа 16

| | |
|---------------------------------|----|
| До початку установки | 16 |
| Установа та підключення..... | 18 |
| Перехід на інший тип газу | 23 |
| Утилізація старого приладу..... | 25 |

4 Підготовка 27

| | |
|--|----|
| Поради щодо збереження електроенергії..... | 27 |
| Початок використання..... | 27 |
| Початкове очищення виробу..... | 27 |
| Перше розігрівання | 27 |

5 Правила експлуатації варильної панелі 28

| | |
|---|----|
| Загальна інформація щодо приготування | 28 |
| Використання варильних панелей..... | 28 |

6 Використання духовки 30

| | |
|--|----|
| Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі..... | 30 |
| Використання газової духовки..... | 30 |
| Таблиця часу приготування..... | 31 |
| Використання газового гриля | 32 |
| Таблиця часу приготування..... | 34 |

7 Догляд і технічне обслуговування 35

| | |
|---|----|
| Загальна інформація | 35 |
| Очищення варильної панелі..... | 35 |
| Очищення панелі управління | 35 |
| Очищення духовки..... | 36 |
| Демонтаж дверцят духової шафи..... | 36 |
| Виймання внутрішнього скла дверцят..... | 37 |
| Заміна лампи освітлення духової шафи..... | 37 |

8 Пошук та усунення несправностей 39

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано. Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Не встановлюйте виріб на килимовому покритті. Недостатня вентиляція під днищем може спричинити перегрів електричних деталей. і проблеми в роботі виробу.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.

- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Правила техніки безпеки для газових пристроїв

- Усі роботи з газовим обладнанням та системами має проводити тільки авторизований кваліфікований персонал.
- Перед встановленням переконайтеся в дотриманні умов місцевої розподільної системи (тиск газу й тип газу) та умов регулювання пристрою.
- Цей пристрій не під'єднується до обладнання для видалення продуктів горіння. Його слід встановлювати та під'єднувати відповідно до поточних нормативів зі встановлення. Особливу увагу слід приділити відповідним вимогам щодо вентиляції; див. *До початку установки, стор. 16*
- **ОБЕРЕЖНО:** Робота газової плити веде до утворення тепла, вологи та продуктів згоряння у приміщенні, де вона встановлена. Забезпечте достатню вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу: залиште відкритими

отвори природної вентиляції або встановіть механічний вентиляційний пристрій (ковпак механічної витяжки). У разі тривалої експлуатації пристрою може знадобитися додаткова вентиляція, наприклад, збільшення рівня потужності механічної вентиляції, якщо така є».

- Слід проводити регулярну перевірку роботи газових пристроїв і систем. Регулятор, шланг і його затискач слід перевіряти регулярно й замінювати в терміни, рекомендовані виробником, чи в разі виникнення потреби.
- Регулярно чистіть газові конфорки. Полум'я має бути блакитним і рівномірним.
- Цей прилад призначений для використання в приміщенні та представляє собою правильно налаштований та функціональний датчик чадного газу. Переконайтеся, що датчик чадного газу працює належним чином та постійно обслуговується. Датчик чадного газу повинен бути встановлений на відстані не більше 2 метрів від приладу.
- Для газових пристроїв необхідне хороше згоряння газу. У випадку неповного

згоряння може утворюватися окис вуглецю (CO). Окис вуглецю – це дуже токсичний газ без запаху та кольору, який навіть у малих дозах може призвести до смерті.

- Зверніться до постачальника газу для отримання відомостей про телефонні номери аварійної служби газу та заходи безпеки у разі появи запаху газу.

Заходи у разі появи запаху газу

- Не використовуйте відкрите полум'я і не паліть. Не використовуйте електричні вимикачі (наприклад, вимикач світла, дверний дзвінок тощо) Не користуйтеся стаціонарним чи мобільним телефоном. Ризик вибуху й отруєння газом!
- Закрийте всі крани на газових пристроях і лічильниках газу.
- Відчиніть двері та вікна.
- Перевірте всі труби та надійність всіх з'єднань. Якщо запах газу не зникає, вийдіть з помешкання.
- Попередьте сусідів.
- Зателефонуйте до пожежної служби. Скористайтеся телефоном за межами будинку.
- Не заходьте до помешкання, доки вам не повідомлять, що це безпечно.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур

живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.

- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, щоб газові шланги й електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами

має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.

- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

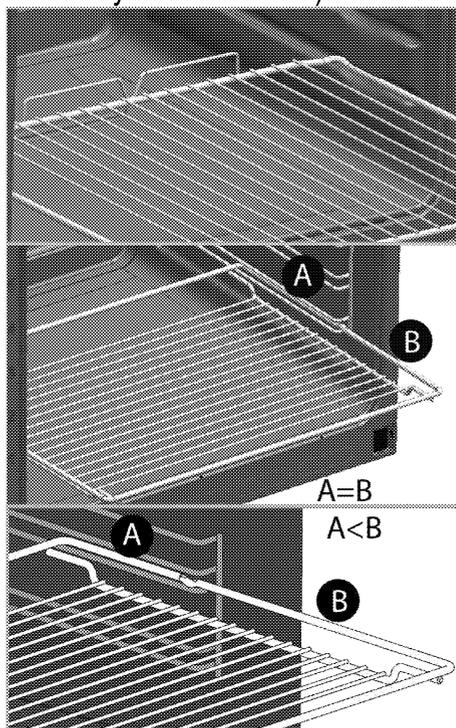
Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть

сильно нагріватися під час роботи.

- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити деко для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних
Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння

- рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
 - Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.
 - УВАГА: Перед зміною лампи переконайтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнуто, щоб уникнути поразки електричною струмою.
 - Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.
 - Пристрій слід встановлювати безпосередньо на підлозі. Не встановлюйте пристрій на підставку чи стійку.
 - УВАГА: Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично ЗАБОРОНЕНО використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
 - ОБЕРЕЖНО: За процесом приготування їжі необхідно наглядати. За короточасним процесом приготування їжі необхідно наглядати постійно.
 - УВАГА: Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.
- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.

- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.
- Переконайтеся, що газ підключено належним чином, щоб уникнути витoku газу.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- **УВАГА:** Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне й газове обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Доступні додаткові захисні засоби для запобігання контакту з дверцятами духової шафи. Цей компонент має бути встановлено за умови присутності в приміщенні експлуатації виробу маленьких дітей.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використання шкідливих речовин (RoHS)

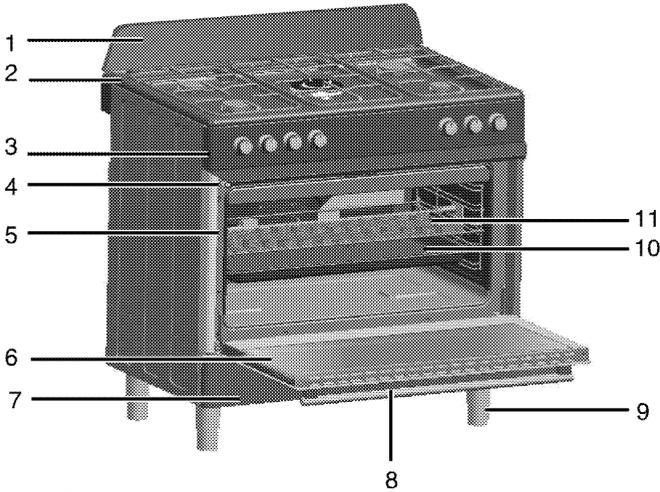
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

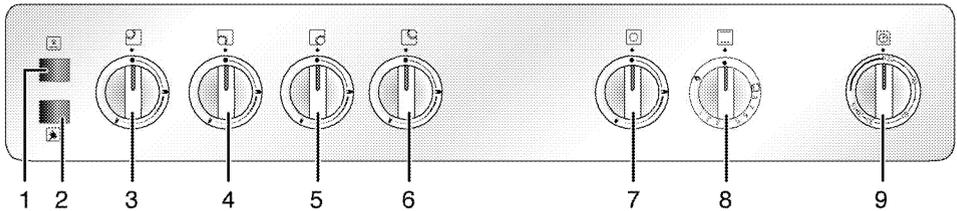
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-------------------|----|----------------|
| 1 | Захисна панель | 7 | Нижня частина |
| 2 | Панель пальника | 8 | Ручка |
| 3 | Панель управління | 9 | Ніжка |
| 4 | Вимикач гриля | 10 | Деко |
| 5 | Положення полиць | 11 | Полиця-решітка |
| 6 | Передні дверцята | | |



- | | | | |
|---|------------------------------------|---|--|
| 1 | Кнопка лампи й вертела | 6 | Пальник додаткового нагрівання Задній правий |
| 2 | Кнопка запалювання | 7 | Конфорка для посуду з випуклим дном Середня |
| 3 | Нормальний пальник Задній лівий | 8 | Ручка духової шафи |
| 4 | Нормальний пальник Передній лівий | 9 | Таймер нагадування |
| 5 | Додатковий пальник Передній правий | | |

Вміст упаковки

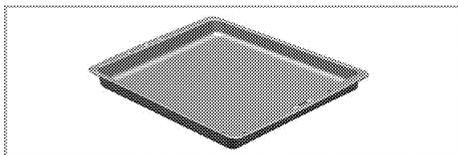


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

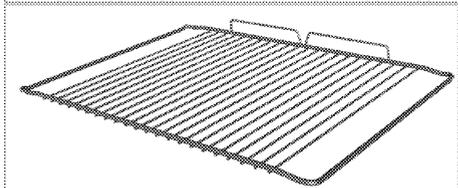
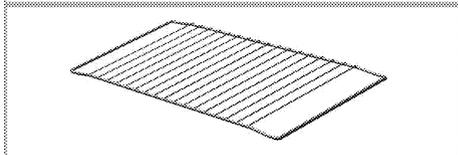
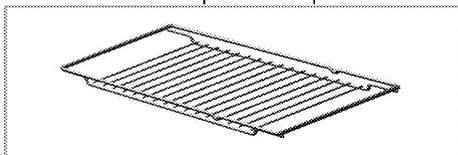
2. Стандартне деко

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



3. Решітчастий гриль

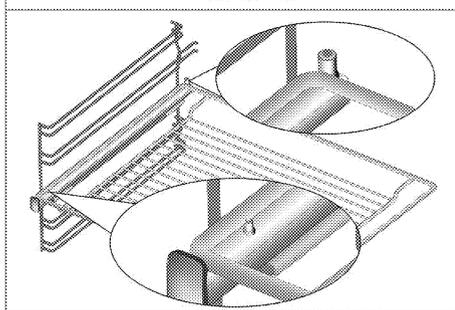
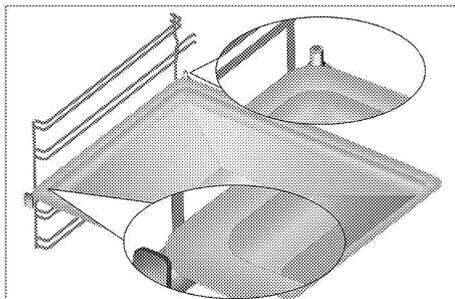
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



4. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

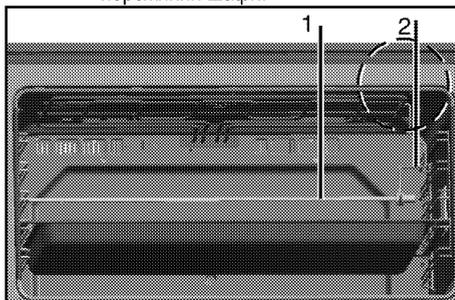
Використовуючи дека й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



5. Рожен

Для смаження м'яса, птиці й риби з усіх боків.

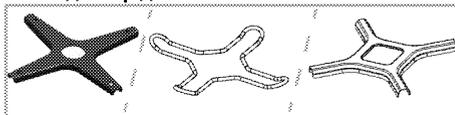
- Зафіксуйте продукт на рожні "виделками".
- Вставте гострий кінець рожня у привод із лівого боку порожнини шафи, а інший підвісьте за крюк рожня з правого боку порожнини шафи.



1 Рожен

2 Крюк рожня

6. Адаптер для кавника



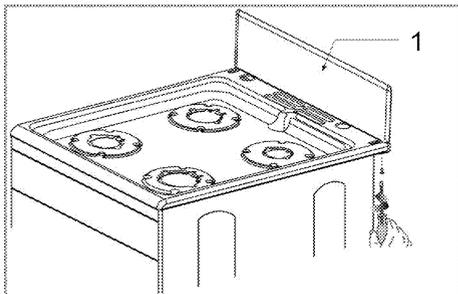
Для кавників.

7. Адаптер для випуклого посуду



Для установки посуду з випуклим круглим дном.

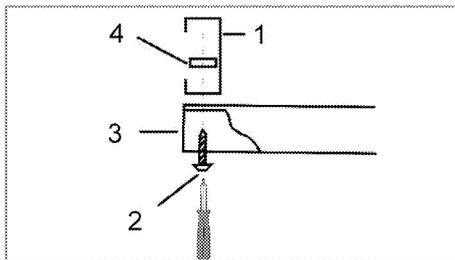
8. Монтаж захисної панелі



1 Захисна панель

Дістаньте з відсіку для розігріву захисну панель та упаковку з гвинтами, гайками та наповнювачами.

Розташуйте захисну панель, як показано на малюнку, встановіть гайку в отвір усередині захисної панелі, пригвинтіть захисну панель до кришки пальника за допомогою гвинта з-під кришки пальника.



- 1 Захисна панель
- 2 Гвинт
- 3 Панель пальника
- 4 Гайка

Якщо не хочете встановлювати захисну панель на плиту, закрийте отвори наповнювачами.

Не затягуйте гвинти занадто сильно, оскільки це може призвести до пошкодження плити або захисної панелі.

Технічні характеристики

| ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ | |
|---|--|
| Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина) | 850 мм (мін) - 920 мм max//900 мм/600 мм |
| Напруга/частота | 220 - 240 V ~ 50 Гц |
| Тип кабелю/переріз | мін. H05VV-FG 3 x 0,75 мм ² |
| Категорія газового приладу | II 2НЗВ/Р |
| Тип/тиск газу | LPG G 30/28-30 мбар |
| Загальне споживання газу | 15.5кВт |
| Перехід на тип/тиск газу [§] | NG G 20/20 мбар |
| – додатково | |
| Варильна поверхня | |
| Конфорки | |
| Задній лівий | Нормальний пальник |
| Живлення | 2000 Вт |
| Передній лівий | Нормальний пальник |
| Живлення | 2000 Вт |
| Передній правий | Додатковий пальник |
| Живлення | 1000 Вт |
| Задній правий | Пальник додаткового нагрівання |
| Живлення | 2900 Вт |
| Середня | Конфорка для посуду з випуклим дном |
| Живлення | 3600 Вт |
| ДУХОВА ШАФА/ГРИЛЬ | |
| Головна духовна шафа | Газова духовна шафа |
| Лампа внутрішнього освітлення | 220-240 V/ 15-25 Вт/E14 SES/T 300 °C |
| Енергоспоживання гриля | 3.8 кВт |
| Споживання газу для духової шафи | 4.0 кВт |



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашою виробі.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

Таблиця інжекторів

| Розташування зони варильної панелі | 2000 Вт Задній лівий | 2000 Вт Передній лівий | 1000 Вт Передній правий | 2900 Вт Задній правий | 3600 Вт Середня |
|------------------------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------|
| Тип/тиск газу | | | | | |
| G 20/20 мбар | 103 | 103 | 72 | 115 | 147 |
| G 30/28-30 мбар | 72 | 72 | 50 | 87 | 96 |
| Тип/тиск газу | Газова духовна шафа | | ГРИЛЬ | | |
| G 20/20 мбар | 146 | | 144 | | |
| G 30/28-30 мбар | 100 | | 96 | | |

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

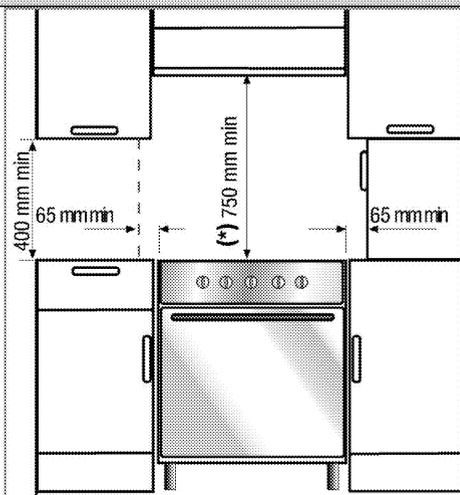
Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

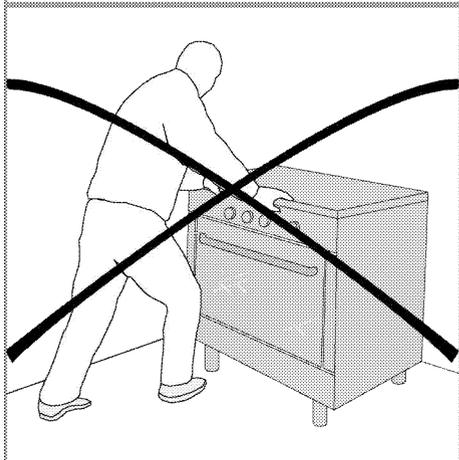
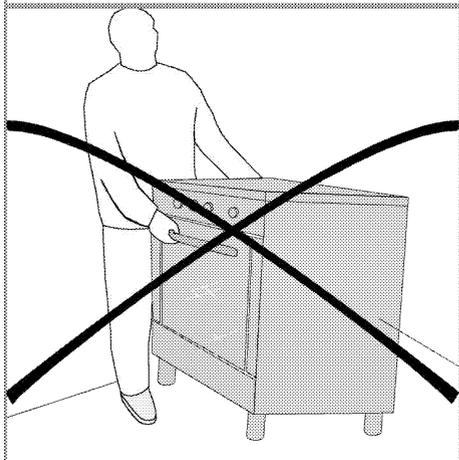
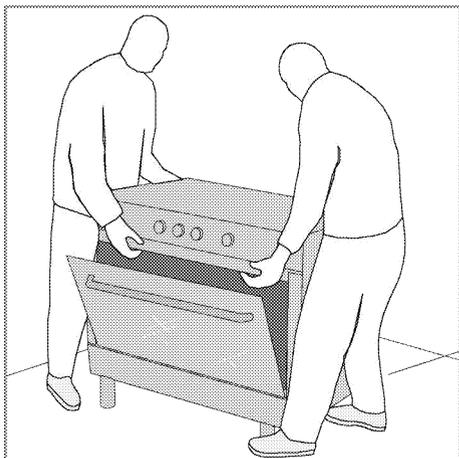
Виріб постачається зі знятими ніжками, тому, перед тим як встановлювати його на місце експлуатації, пересвідчіть, що ніжки встановлені згідно з інструкціями, див. *Установка та підключення*, стор. 18.

Аби забезпечити наявність необхідних проміжків для циркуляції повітря під пристроєм, рекомендуємо встановлювати його на твердій поверхні так, щоб ніжки не занурювалися в килим або м'яке підлогове покриття.

Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.



- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.
- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- За необхідності установка надплитного очисника повітря дотримуйтеся інструкції його виробника щодо висоти монтажу пристрою (мін. 650 мм).
- Перемістити виріб найлегше, піднявши його за передню частину, як показано на малюнку. Відчиняйте дверцята духовки так, аби можна було зручно діяти під дверцятами, не пошкоджуючи елементи гриля чи внутрішні елементи духовки. Не намагайтеся пересунути пристрій, тримаючись за ручку дверцят або регуляторів. Пересувайте пристрій до встановлення в потрібне положення.



поверхня й **одна** з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з **іншого** боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.

- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °С).



Лише скраплений газ

Не встановлюйте духову шафу в приміщенні, нижчому за рівень поверхні, якщо воно не виходить на рівень поверхні щонайменше однією стороною. Неправильна установка пристроїв спричиняє небезпечну ситуацію й може зумовити притягнення до відповідальності.

Вентиляція приміщення

У всіх приміщеннях має бути вікно, яке можна відчинити, або аналогічний отвір, а в деяких приміщеннях також необхідна наявність постійної вентиляції. Забір повітря для процесу горіння відбувається в приміщенні, й відпрацьовані гази виділяються безпосередньо в приміщення. Хороша вентиляція – необхідна умова безпечної роботи пристрою.

Двері та/або вікна, що відчиняються безпосередньо на вулицю

На дверях та/або вікнах, що відчиняються безпосередньо на вулицю, повинен бути вентиляційний отвір відповідних розмірів, зазначених у таблиці нижче, який визначається відповідно до загальної потужності газового приладу (загальне споживання газу приладом показано в таблиці технічних умов цього посібника користувача). Якщо двері та/або вікна не мають вентиляційних отворів, які відповідають загальному споживанню газу приладом, як зазначено в таблиці нижче, то в приміщенні обов'язково повинен бути додатковий стаціонарний вентиляційний отвір, щоб забезпечити вимоги щодо мінімальної вентиляції відповідно до загального споживання газу приладом. До стаціонарних вентиляційних отворів належать отвори в пустотілій цеглі, отвори витяжних ковпаків (враховується розмір трубопроводу) і т.д.

- Пристрій належить до класу 1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня

| Загальне споживання газу (кВт) | мін. вентиляційний отвір (см ²) |
|--------------------------------|---|
| 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 |

Приміщення, у яких немає дверей та/або вікон, що відчиняються безпосередньо на вулицю

Якщо в приміщенні, де встановлено пристрій, немає дверей та/або вікон, які відчиняються безпосередньо на вулицю, необхідні інші пристрої, які однозначно забезпечать стаціонарний нерегульований і захищений від закривання вентиляційний отвір, який відповідає загальним вимогам щодо мінімального вентиляційного отвору для загального споживання газу приладом, зазначеним у наведеній вище таблиці. Також слід дотримуватися відповідних будівельних норм. Якщо в приміщенні або у внутрішньому просторі знаходиться більше одного газового пристрою, слід збільшити вентиляційний отвір у відповідності з найвищим рівнем вимог, наведених у таблиці вище. Збільшення розміру вентиляційного отвору повинно відповідати нормативам для інших газових пристроїв.

Також потрібно залишити проміжок щонайменше 10мм до нижнього краю дверей, які відчиняються всередину приміщення, де встановлено пристрій. Переконайтеся, що предмети, як-от килими та інші покриття для підлоги тощо, не зменшують проміжок, коли двері закриті.

Плиту можна встановлювати в кухні, в кухні-їдальні та житловій кімнаті, але не в приміщенні з ванною та душем. Плиту заборонено встановлювати в житловій кімнаті площею до 20 м².

Не встановлюйте плиту в приміщенні нижче рівня першого поверху, якщо воно не відчиняється щонайменше з однієї сторони на рівні першого поверху.

Установка та підключення

Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил установки.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

- Виріб мають переносити щонайменше двос людей.
- Виріб слід встановлювати безпосередньо на підлозі, а не на підставці чи стійці.



Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручки. Дверцята, ручка чи завіси можуть пошкодитися.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна таблицка впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці.

Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.

Існує ризик ураження електричним струмом!

Під'єднання кабеля електроживлення

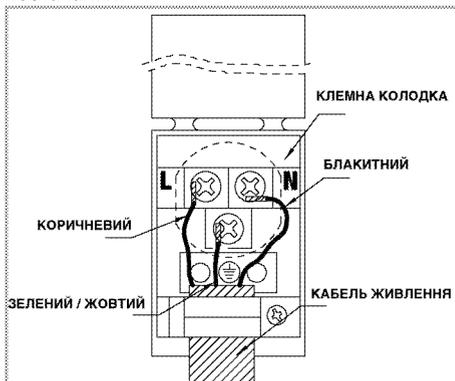


Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

Якщо кабель входить до комплекту постачання:



2. Для однофазної мережі слід виконати такі з'єднання:

- Коричневий кабель = L (Фаза)
- Блакитний кабель = N (нейтральний)
- Зелений/жовтий кабель = (E)  (земля)

Підключення газу



НЕБЕЗПЕЧНО:

Відключення пристрою до електричної мережі має виконувати тільки уповноважений кваліфікований працівник. Ризик вибуху чи отруєння газом через некваліфікований ремонт! Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки газового обладнання, перекрийте постачання газу. Існує ризик вибуху!

- Умови та значення налаштування газопостачання наведені в інформаційних табличках (або в таблиці з позначенням типу іону).
- Придбайте пластиковий газовий шланг і хомут до того, як відбудеться підключення до газопостачання. Максимальний внутрішній діаметр пластикового газового шлангу має бути 10 мм, а максимальна довжина — 150 см.



На ваш виріб може подаватися зріджений нафтовий газ (LPG).

Під'єднання газового шланга

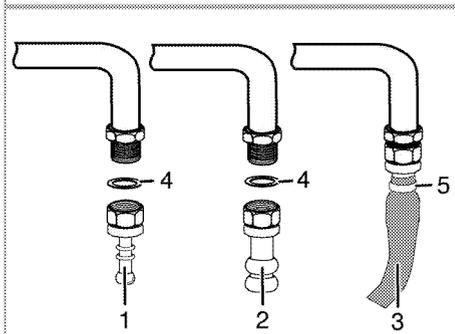
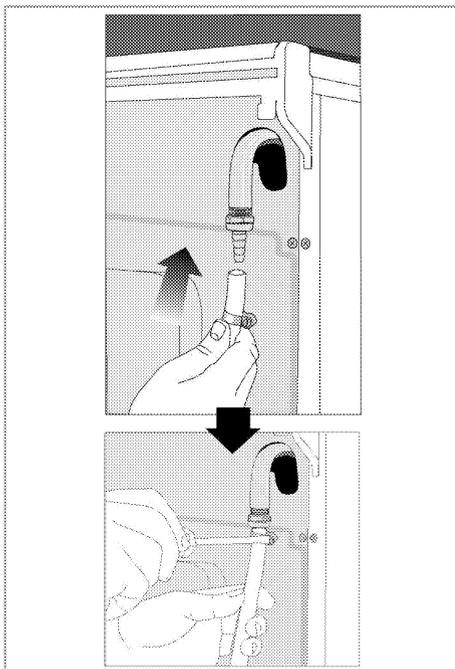
- Підключення пристрою до газопостачання мають здійснювати виключно кваліфіковані робітники авторизованих сервісних служб.
- Підключіть свій продукт таким чином, щоб він знаходився близько до газопроводу, таким чином не буде відбуватися жодних витоків газу.
- Встановіть хомут на один кінець шлангу. Занурте кінець шлангу з хомутом в окріп на 1 хвилину, щоб пом'якшити кінчик шлангу.
- Далі вставте пом'якшений кінчик шланга у відповідний патрубок для шланга на пристрої. Наприкінці затягніть хомут за допомогою викрутки.
- Повторіть аналогічну процедуру з іншим кінцем шланга та завершіть під'єднання до регулятора газу.
- Не забувайте перевіряти систему на витік газу.
- У разі необхідності використання пристрою з іншим типом газу проконсультуйтеся зі співробітниками авторизованої сервісної служби щодо відповідної процедури переходу на інший тип газу.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Ризик вибуху й задушення!

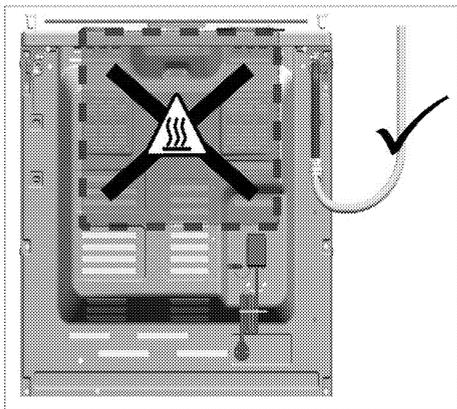
Не зберігайте балони зі зрідженим нафтовим газом вдома.



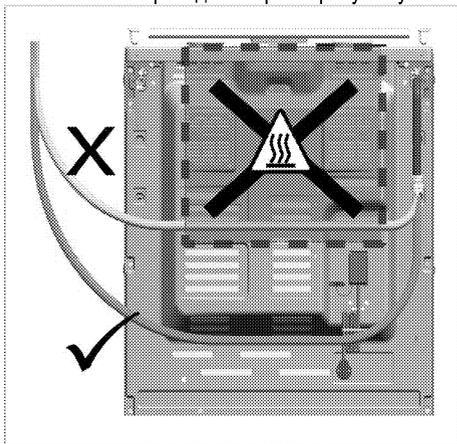
- 1 Патрубок шланга – зріджений нафтовий газ
- 2 Патрубок шланга – природний газ
- 3 Запобіжний шланг
- 4 Кільцеве ущільнення (прокладка)
- 5 Хомут

Якщо пристрій має тільки один вихід подачі природного газу;

- Перед тим, як під'єднати газовий шланг, упевніться, що вихід для газового шлангу на задній частині пристрою знаходиться з того ж боку, що й циліндр крапленого вуглецевого газу.

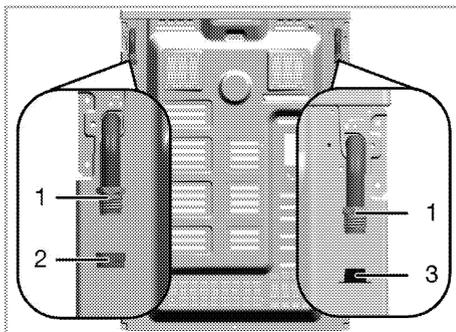


- Якщо шланг для подачі газу та циліндр скрапленого вуглеводневого газу не розташовані на тій же стороні, переконайтеся, що під час його підключення шланг не проходить через гарячу зону.



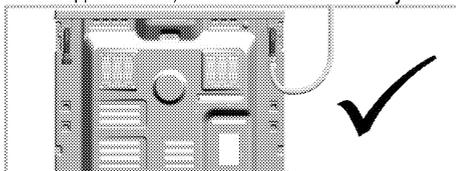
Якщо пристрій має два виходи подачі природного газу;

- Один з двох виходів закритий сліпою заглушкою, а інший — пластиковою. В залежності від типу пристрою розташування сліпої та пластикової заглушок може бути різним.

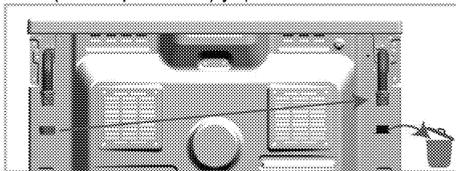


- 1 Вихід для газового шлангу
- 2 Сліпа заглушка
- 3 Пластикові заглушка

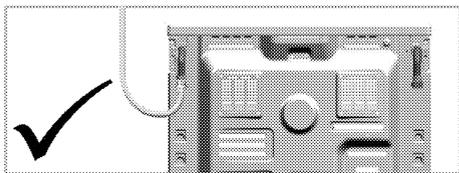
- Перед тим, як приєднати газ, переконайтеся, що циліндр скрапленого вуглеводневого газу і шланг для подачі газу підключено та розташовано на одній стороні.
- Якщо циліндр скрапленого вуглеводневого газу і шланга для подачі газу закріплено пластиковою заглушкою з одного боку, з'єднайте газ, як показано на малюнку нижче.



- Якщо циліндр скрапленого вуглеводневого газу і газовий шланг закріплено сліпою заглушкою з одного боку, зніміть та приберіть пластмасову заглушку. Видаліть сліпу заглушку і закрийте вихід, який не буде використовуватися для підключення до системи газопостачання, новим (невикористаним) ущільнювачем.



- Підключитися до системи газопостачання як показано на схемі нижче, коли вихід для під'єднання газового шлангу знаходиться по один бік з циліндром крапленого вуглецевого газу.



Ризик загоряння:

Якщо ви не встановите з'єднання відповідно до наведених нижче інструкцій, виникне ризик витоку газу та пожежі. **Наша компанія не несе будь-яких відповідальностей за пошкодження та збитки, які стали наслідком таких дій.**

- Підключення до системи газопостачання має виконувати тільки представник спеціальної авторизованої служби.
- Підключення пристрою до систем газопостачання має виконуватися виключно через вихід для газового шлангу біля циліндру з крапленим вуглецевим газом.
- Необхідно зняти пластикову заглушку з відповідного виходу, а той вихід, який не буде використаний, необхідно закрити сліпою заглушкою.
- При герметизації шлангу для подачі газу, який не буде використовуватися з глухою пробкою, ви обов'язково повинні використовувати нову та невикористану ущільнювальну прокладку.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Гнучкий газовий шланг необхідно під'єднати таким чином, щоб запобігти його контактам з рухомими деталями та затиску шлангу між рухомими деталями, коли вони працюють. (наприклад, висувні ящики) До того ж, шланг не можна розміщувати у місцях, де можливе його затискання.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Газовий шланг не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Існує ризик вибуху через пошкоджений газовий шланг.

Контроль витоку в місцях з'єднання

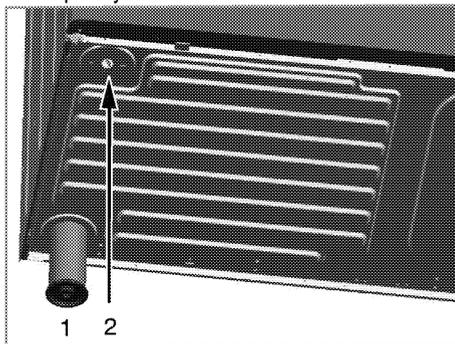
- Упевніться, що всі ручки пристрою знаходяться у вимкненому положенні. Упевніться, що подачу газу відкрито. Підготуйте мильну піну та намастіть нею місце з'єднання шланга, щоб перевірити на витік газу.

- У разі наявності витоку у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте підключення до газопостачання ще раз.
- **Якщо пристрій має два виходи для газових шлангів, упевніться, що вихід, який не використовується, закритий сліпою заглушкою.** Підготуйте мильну піну та намастіть нею місце входу сліпої заглушки, щоб перевірити на витік газу. У разі наявності витоку у цьому місці мило сильно спіниться. Перевірте встановлення сліпої заглушки ще раз.
- Замість мила можна використовувати спреї для перевірки на витік газу, які можна придбати в торгівельних мережах.



Для контролю витоку газу заборонено користуватися сірником чи запальничкою.

- Посуньте пристрій до кухонної стіни.
- **Регулювання ніжок духової шафи**
4 ніжки входять до комплекту постачання духової шафи. Усі ніжки мають бути встановлені у відповідні отвори в чотирьох кутах під духовою шафою. Затягніть різьбу ніжки, повертаючи її за годинниковою стрілкою. Для гарантування безпеки після затягнення всіх чотирьох ніжок перевірте, чи вони однакової довжини. Розбалансування ніжок погано позначається на процесі приготування.

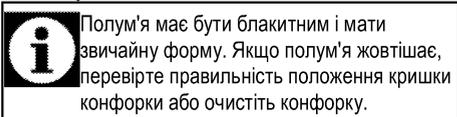


- 1 Ніжка
- 2 Отвір ніжки

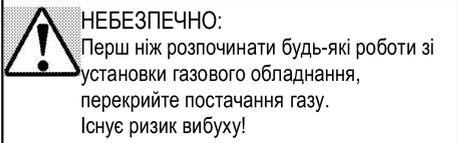
Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.
3. Відкрийте вентиль подачі газу.
4. Перевірте надійність усіх з'єднань.

- Запаліть конфорки й перевірте на появу полум'я.



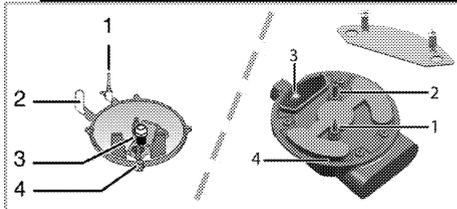
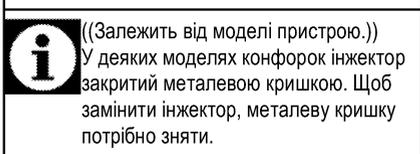
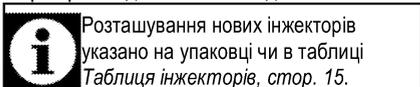
Перехід на інший тип газу



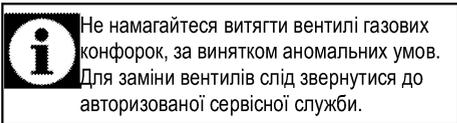
Щоб перевести пристрій на інший тип газу, замініть усі інжектори і виконайте регулювання полум'я на всіх клапанах у положенні мінімальної подачі газу.

Заміна інжекторів для конфорок

- Зніміть кришку та корпус конфорки.
- Вигвинтіть інжектори, повертаючи проти годинникової стрілки.
- Встановіть нові інжектори.
- Перевірте надійність всіх з'єднань.



- Запобіжник гасіння (залежно від моделі)
- Запальна свічка
- Інжектор
- Конфорка



Встановлення мінімального потоку газу для вентилів варильної панелі

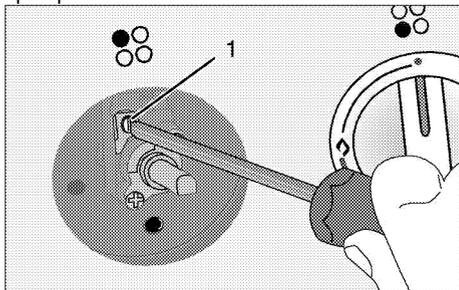
- Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, зменшіть горіння до мінімуму.
- Зніміть ручку регулятора з крана подачі газу.
- До гвинта регулювання подачі газу застосуйте викрутку відповідного розміру.

Для скрапленого нафтового газу (бутан-пропан) слід повернути гвинт за годинниковою стрілкою. Для природного газу слід один раз повернути гвинт **проти годинникової стрілки**.

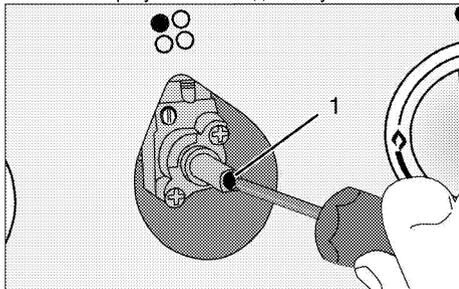
» Нормальна висота прямого полум'я у положенні мінімального потоку має становити 6-7 мм.

- Якщо полум'я вище, поверніть гвинт за годинниковою стрілкою в потрібне положення, якщо нижче – поверніть у зворотному напрямку.
- Насамкінець для контролю переведіть конфорку на високе полум'я, далі – на мінімальний потік і перевірте, чи горить полум'я.

Положення гвинта регулювання подачі залежить від типу крана подачі газу, використовуваного у пристрої.



1 Гвинт регулювання подачі газу

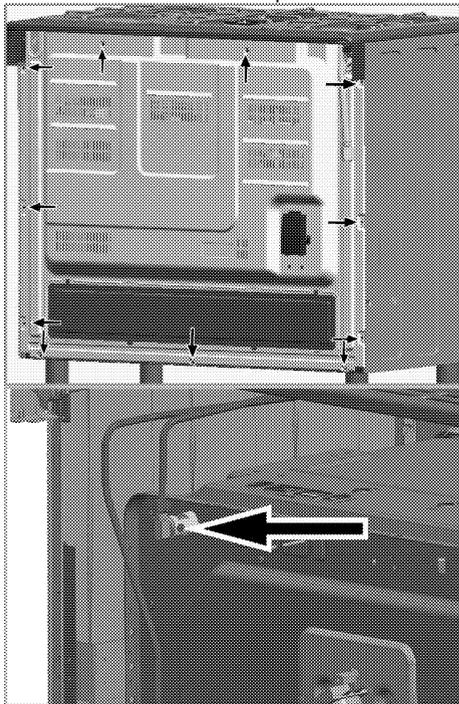


1 Гвинт регулювання подачі газу

Заміна інжекторів для гриля

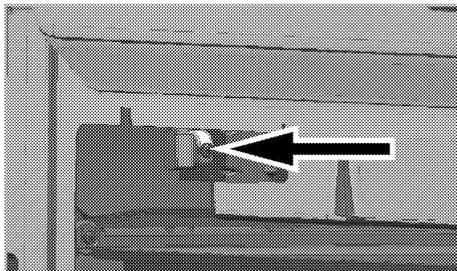
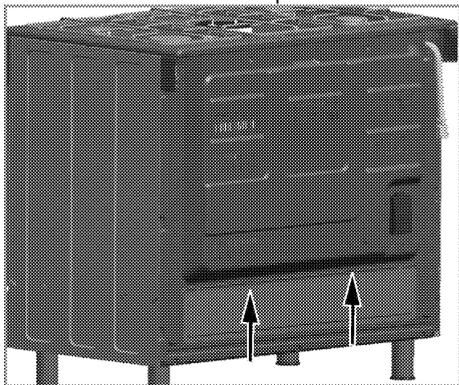
- Отвинтите гвинти кріплення задньої кришки.
- Отвинтите гвинт з тримача форсунок.

- Зніміть інжектор, повертаючи проти годинникової стрілки.
- Встановіть новий інжектор.



Заміна інжекторів для духовки

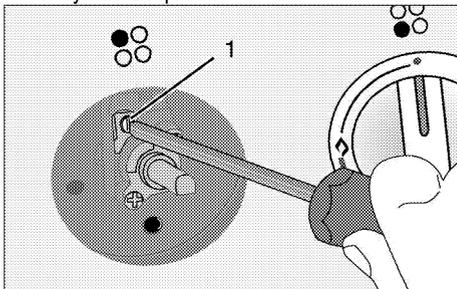
- Відвинтіть два гвинти, якими кріпиться задня кришка.
- Отвинтите гвинт з тримача форсунки.
- Вийміть тримач інжектора.
- Зніміть інжектор, повертаючи проти годинникової стрілки.
- Встановіть новий інжектор.



Регулювання мінімальної подачі для газової духовки

Для правильної роботи духовки надзвичайно важливо виконати повторну перевірку налаштування подачі газу. Для максимальної безпеки ці дії слід виконувати обережно.

- Запаліть конфорку, яку слід відрегулювати, і, повернувши ручку, збільшіть горіння до максимуму.
- Закрийте дверцята духовки і зачекайте 10-15 хвилин, поки вона нагріється для регулювання.
- Зніміть ручку.
- Через 15 хвилин встановіть найменшу потужність горіння.

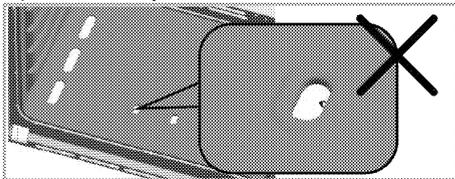


- Встановіть висоту полум'я на 2-3 мм, регулюючи гвинт 1 на термостаті духовки. Поворот гвинта за годинниковою стрілкою зменшує полум'я, проти годинникової стрілки – збільшує.

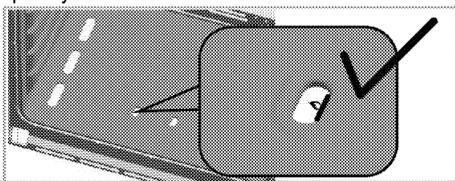
i Якщо витрата газу печі не може бути встановлений з видаленням ручки, будь ласка, видаліть необхідні кухонні частини (панель управління, плита пальника і т.д.), а потім встановіть швидкість потоку газу в печі.

i Якщо температура духовки раптово зростає, вимкніть духовку і зверніться до авторизованої сервісної служби для ремонту термостата.

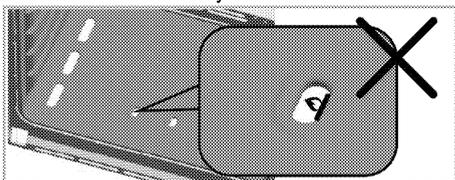
Встановіть оптимальну висоту полум'я, як показано на малюнку нижче, регулюючи гвинт 1 на вентилі духовки. Поворот за годинниковою стрілкою зменшує полум'я, проти годинникової стрілки – збільшує.



Якщо полум'я занадто слабе,
* то температура у духовці може бути занадто низькою і негативно вплинути на процес приготування.



Найкраща ефективність досягається при оптимальній висоті полум'я.



Якщо полум'я занадто сильне,
* то температура у духовці може бути занадто високою і негативно вплинути на процес приготування.



Після регулювання висоти полум'я, необхідно кілька разів відкрити та закрити дверцята духовки, щоб впевнитись, що полум'я не виходить за межі духовки.



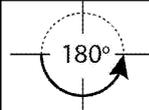
Якщо тип газу для пристрою змінено, також слід замінити паспортну табличку, на якій зазначено тип газу, використовуваний пристроєм.

3 природного газу на бутан/пропан (скраплений нафтовий газ)

Затягніть гвинт до кінця, повертаючи його за годинниковою стрілкою.

3 бутану/пропану (скраплений нафтовий газ) на природний газ (G20 20мбар/ G25 25 мбар / G25.3 25мбар)

Ослабте гвинт 180° (приблизно)

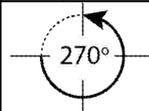


3 природного газу на бутан/пропан (скраплений нафтовий газ)

Затягніть гвинт до кінця, повертаючи його за годинниковою стрілкою.

3 бутану/пропану (скраплений нафтовий газ) на природний газ (G20 10мбар/ G20 13 мбар)

Ослабте гвинт 270° (приблизно)

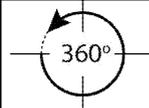


3 природного газу на бутан/пропан (скраплений нафтовий газ)

Затягніть гвинт до кінця, повертаючи його за годинниковою стрілкою.

3 бутану/пропану (скраплений нафтовий газ) на природний газ (G2 350 13мбар місцевий газ у Польщі)

Ослабте гвинт 360° (приблизно)



Регулювання мінімальної подачі залежать від моделі виробу, пальника і типу газу. Переконайтеся, що висота полум'я відповідає малюнку вище.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Закріпіть кришки та підставки для каструль ізоляційною стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духову шафу вже розігріта.
- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.
- Використовуйте каstrулі/сковорідки з кришками для приготування. Якщо кришки немає, енергоспоживання може зрости в 4 рази.
- Оберіть конфорку, що відповідає розміру використовуваної каstrулі. Обирайте для страв каstrулі правильного розміру. Більші каstrулі потребують більше електроенергії.

Початок використання

Початкове очищення виробу



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Газова духову шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для газової духової шафи; див. *Використання газової духовки, стор. 30*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть газову шафу; див. *Використання газової духовки, стор. 30*

Духову шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для духової шафи з грилем; див. *Використання газового гриля, стор. 32*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація щодо приготування



Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.

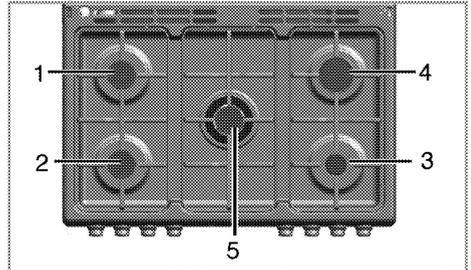
- Завжди ретельно висушуйте продукти перед смаженням й обережно опускайте їх у гарячу олію. Перед смаженням переконайтеся, що заморожені продукти цілком розморожені.
- Під час нагрівання олії не накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте сковорідки й каструлі так, аби їхні ручки не були розташовані над варильною панеллю для запобігання нагріванню. Не ставте на варильну панель нестійкий або здатний до перекидання посуд.
- Не ставте на увімкнені зони нагрівання порожній посуд і каструлі. Це може їх пошкодити.
- Використання зони нагрівання без посуду чи каструлі спричинить пошкодження приладу. Після завершення приготування вимкніть зони нагрівання.
- Оскільки поверхня приладу може бути гарячою, не ставте на неї пластиковий чи алюмінієвий посуд.
У посуді з вищезгаданих матеріалів не варто зберігати й продукти.
- Використовуйте лише каструлі й посуд із плоским дном.
- Наповнюйте каструлі та сковорідки достатньою кількістю їжі. Таким чином ви запобігатимете проливанню страв і зайвому чищенню.
Не кладіть на зони нагрівання кришки каструль або сковорідок.

Розташуйте каструлі по центру зони нагрівання. При бажанні перемістити каструлю на іншу зону нагрівання, замість посувати, підніміть і поставте її на потрібну зону.

Приготування на газу

- Розмір посуду має відповідати обсягу газового полум'я. Налаштуйте полум'я так, аби воно не виходило за межі дна посуду, й розташуйте посуд по центру тримача.

Використання варильних панелей



- 1 Нормальний пальник 18–20 см
- 2 Нормальний пальник 18–20 см
- 3 Додатковий пальник 16-18 см
- 4 Пальник додаткового нагрівання 20-22 см
- 5 Конфорка для посуду з випуклим дном 22-24 смперелік рекомендованих діаметрів посуду для використання на відповідних конфорках.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Розмір посуду для приготування не повинен перевищувати вказані вище розміри. Використання посуду для приготування більшого розміру викликає ризик отруєння чадним газом, перегрівання сусідніх поверхонь та ручок управління. Використання посуду для приготування меншого розміру викликає ризик опіку полум'ям.

Зображення великого полум'я відповідає максимальній потужності нагріву, маленького полум'я – мінімальній потужності. У вимкненому (верхньому) положенні подачу газу до пальників заблоковано.

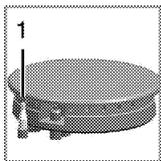
Розпалювання газових пальників

1. Утримуйте ручку управління пальником натиснутою.
2. Поверніть її проти годинникової стрілки й установіть на зображення великого полум'я.
» Газ розпалюється іскрою, що видобувається.
3. Відрегулюйте потрібну потужність нагріву.

Вимкання газових пальників

Поверніть ручку зони нагрівання у вимкнене (верхнє) положення.

Запобіжна система вимкнення газу (у моделях із термічним компонентом)



1. Запобіжне вимкнення газу

Задля запобігання гасінню пальників через виливання рідини спрацьовує спеціальний механізм і перекриває подачу газу.

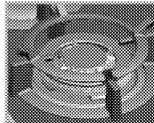
- Натисніть ручку всередину та поверніть проти годинникової стрілки, щоб розпалити газ.
- Коли газ буде розпалено, натисніть й утримуйте ручку протягом 3-5 секунд, аби увімкнути запобіжну систему.
- Якщо газ не буде розпалено після того, як ви натиснете й відпустите ручку, повторіть процедуру, натиснувши й утримуючи ручку протягом 15 секунд.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Якщо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, відпустіть кнопку. Повторіть спробу щонайменше через 1 хвилину. Існує ризик накопичення газу та вибуху!

Пальник для посуду з випуклим дном



Конфорка для посуду з випуклим дном прискорює приготування. Посуд із випуклим дном, широко використовуваний в азіатській кухні, являє собою глибоку сковороду з тонкого металу для швидкого приготування рублених овочів і м'яса на сильному вогні.

Оскільки процес приготування страв у таких сковородах, які швидко проводять тепло й рівномірно його розподіляють, відбувається швидко й на сильному вогні, поживна цінність їжі зберігається, а овочі залишаються хрусткими. На пальнику для посуду з випуклим дном можна готувати й у звичайному посуді.

У такому випадку зніміть з варильної панелі підставку для сковороди з випуклим дном.

6 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.

Для установки й виїмання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовна шафа гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.

- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються.

Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.



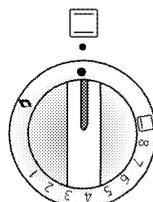
Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання газової духовки



Виріб оснащено запобіжним клапаном. Якщо полум'я гасне, подача газу автоматично переривається. Це запобігає накопиченню газу.

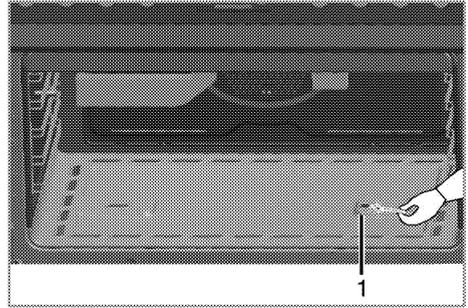


Управління функціями газової духовки здійснюється за допомогою ручки управління. У вимкненому (верхньому) положенні газ не подається.

Вмикання газової духовки

Для запалювання газової духовки скористайтеся кнопкою запалювання.

1. Відчиніть дверцята духовки.
2. Натискаючи на ручку управління газової духовки, поверніть її **проти годинникової стрілки**.
3. Натисніть і відпустіть кнопку запалювання.
4. Натисніть і утримуйте ручку управління газової духової шафи протягом 3-5 секунд.
» Повторіть процедуру до запалювання газу.
5. Натискайте на ручку управління газової духовки ще 3 – 5 секунд. Перевірте, щоб було запалено газ і горіло полум'я.
6. Виберіть потрібну потужність нагріву/позначку газу.
7. У разі відсутності електрики запаліть газ за допомогою запальнички для газової плити через контрольний отвір.



1 Отвір для запалювання



НЕБЕЗПЕЧНО:

Існує ризик стискання газу та вибуху!
Не намагайтеся запалити газ довше 15 секунд. Якщо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, вимкніть варильну панель і зачекайте 1 хвилину. Провітріть приміщення, перш ніж запалити конфорку. Існує ризик стискання газу та вибуху!

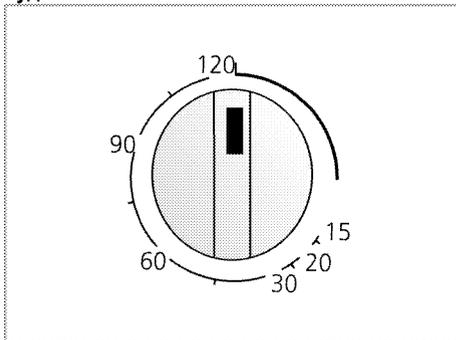
Вмикання газової духовки

1. Поверніть ручку газової духовки в положення "вимкнено" (вгору).

Ці рівні подачі газу означають наступне:

| Рівень газу | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Температура °C | 165 | 170 | 173 | 175 | 185 | 195 | 225 | 250 |

Використання годинника у якості таймера-будильника



Таймер-будильник не впливає на функції духовки. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, можна використати таймер-будильник, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. Таймер-будильник просигналізує, коли встановлений час завершиться./Paragraph

Налаштування таймера-будильника

1. Поверніть ручку налаштування часу за годинниковою стрілкою, щоб встановити тривалість подання звукового сигналу.
2. Після завершення часу приготування пролунає звуковий сигнал, а ручка повернеться проти годинникової стрілки. Таймер-будильник не вимикає духову шафу.



Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку вибору функцій проти годинникової стрілки у вимкнене (верхнє) положення.

Таблиця часу приготування



Першою полицею духовки є **нижня** полиця.



Максимальне навантаження на деко духовки: 4 кг.



Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Щоб запобігти проливанню на дно духової шафи та її забрудненню, підставляйте під страви піддон для запікання.

Запікання та смаження

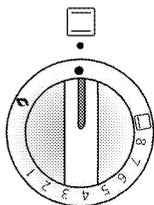
| Страва | Підігрівання * | Рівень встановлення дека | Положення ручки управління | Час приготування |
|----------------------------------|----------------|--------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Пиріг з виноградом | 10 хв. | 4...5 | 4...5 | 25...30 хв. |
| Пиріг з яблуками | 10 хв. | 4...5 | 4...5 | 20...30 хв. |
| Фруктовий пиріг | 10 хв. | 4...5 | 3...4 | 25...30 хв. |
| Пиріг | 10 хв. | 4...5 | 3...4 | 30...40 хв. |
| Печиво | - | 5 | 2...3 | 25...35 хв. |
| Випічка | 10 хв. | 4...5 | 4...5 | 25...35 хв. |
| Кекс | 10 хв. | 4 | 1...2 | 50 хв. |
| Бісквіт | 10 хв. | 5 | 1...2 | 20...30 хв. |
| Смажене м'ясо молодого баранчика | 10 хв. | 4...5 | 7...8 | 25...30 хв. на 450 г + 30 хв. |
| Ростбіф | 10 хв. | 3...4 | 8 | 30...35 хв. на 450 г + 30 хв. |
| Індичка | 10 хв. | 2 | 7...8 | 50...60 хв. на 450 г + 30 хв. |
| Свійська птиця | 10 хв. | 2 | 7...8 | 25...30 хв. на 450 г + 25 хв. |
| Запканки | - | 4 | 6...7 | 90...120 хв. § |
| Риба | 10 хв. | 3 | 6...7 | 30...40 хв. |
| Макарони | 10 хв. | 4 | 2...3 | 20 хв. |
| Тістечка | 10 хв. | 4 | 1...2 | 45 хв. |
| Сандач «Вікторія» | 10 хв. | 4 | 4...5 | 22...28 хв. |

* у положенні 7 ручки управління / § залежно від кількості / # залежно від розміру

Використання газового гриля



Виріб оснащено запобіжним клапаном. Якщо полум'я гасне, подача газу автоматично переривається. Це запобігає накопиченню газу.



Грилем керують за допомогою ручки управління грилем. У положенні «вимкнено» (верхньому) подачу газу заблоковано.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків! Не допускайте дітей до пристрою. Дверцята духовки трохи нахилені, якщо відчинені повністю, тому можливі бризки вас не досягнуть.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

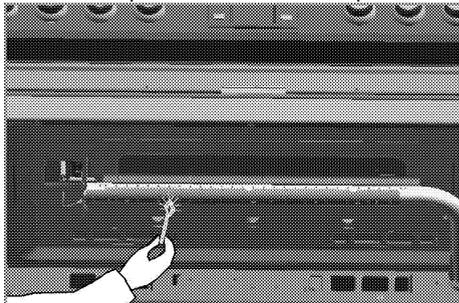
Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Увімкнення гриля

Для запалювання газового гриля скористайтесь кнопкою запалювання.

1. Відчиніть дверцята духової шафи.
2. Натискаючи на ручку, поверніть її за **годинниковою стрілкою** до символу гриля.
3. Натисніть і відпустіть кнопку запалювання.
» Повторіть процедуру до запалювання газу.
4. Натискайте на ручку протягом 3-5 секунд.
5. Переконайтеся, що гриль запалено.

6. За відсутності електроживлення запаліть пальник гриля запальничкою чи сірником.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Існує ризик стискання газу та вибуху! Не намагайтеся запалити газ довше 15 секунд. Якщо протягом 15 секунд запалення конфорки не відбулося, вимкніть варильну панель і зачекайте 1 хвилину. Провітріть приміщення, перш ніж запалити конфорку. Існує ризик стискання газу та вибуху!

Вимкнення гриля

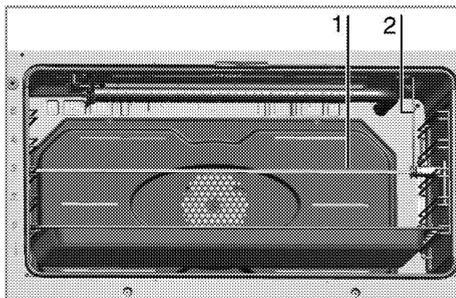
1. Поверніть ручку управління грилем у вимкнене (верхнє) положення.



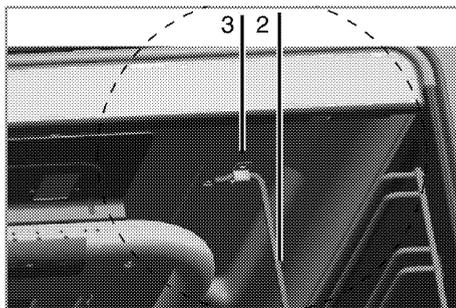
Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури. Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Функція рожна

Для смаження м'яса, птиці й риби з усіх боків. Після вибору функції гриля натисніть кнопку рожна.



- 1 Рожен
2 Крюк рожна



- 3 Отвір рожна
- Зафіксуйте продукт на рожні "виделками".
 - Вставте рожен у привод з лівого боку порожнини шафи, а інший підвісьте за крюк рожна з правого боку порожнини шафи. Переконайтеся, що крюк рожна вставлено в отвір рожна.
 - Розташуйте піддон для збирання краплин жиру на одній із нижніх решіток. Налийте в нього трохи води для полегшення подальшої чистки.
 - **Не забудьте зняти з рожна пластикову ручку.**
 - По завершенні приготування прикріпіть пластикову ручку та вийміть їжу з духової шафи.



Максимальна вага курчати чи індички, яких можна приготувати на рожні, не може перевищувати 5 кг.

Таблиця часу приготування



Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.



Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

Приготування на газовому грилі

| Страва | Рівень встановлення дека | Положення ручки управління | Час приготування на грилі # |
|--|-----------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| Відбивні з м'яса молодого баранчика | 4...5 | 2..4 | 15...20 хв. |
| Ростбіф | 4...5 | 2..4 | 15...20 хв. |
| Телячі відбивні | 4...5 | 2..4 | 15...20 хв. |
| Відбивна з баранини | 4...5 | 2..4 | 15...20 хв. |

залежно від розміру відпов. до товщини

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення варильної панелі

Очищення пальника

1. Зніміть підставки для посуду з варильної панелі.

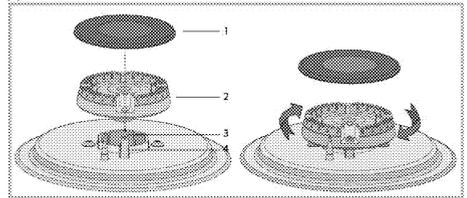
2. Зніміть всі рухомі елементи пальника та очистіть виключно вручну за допомогою губки, миючого засобу та гарячої води.
3. Очистіть нерухомі частини вологою тканиною.
4. Очистіть запальну свічку та нагрівальний елемент (у моделях із розпалюванням та нагрівальним елементом) помірно зволоженою тканиною. Після цього витріть сухою чистою тканиною. Переконайтеся, що отвори для полум'я та запальна свічка повністю висушені.

В іншому разі наприкінці розпалювання не з'явиться потрібна іскра.

5. Встановлюючи верхні елементи гриля, розташуйте підставки для посуду так, аби конфорки знаходилися по центру.

Збирання елементів пальника

Після завершення очистки пальника, розташуйте деталі як вказано нижче.



- 1 Накладка пальника
- 2 Голівка пальника
- 3 Камера пальника
- 4 Запальна свічка (у моделях із розпалюванням)

1. Встановіть голівку пальника, так щоб вона проходила крізь запальну свічку пальника (4). Поверніть голівку пальника вліво і вправо, щоб переконатися, що голівка правильно встановлена у камері пальника.
2. Встановіть накладку пальника на його голівку.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.



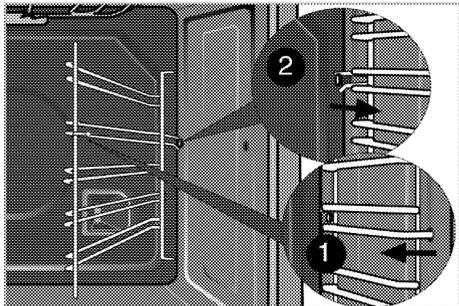
Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки (Залежить від моделі пристрою.)

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

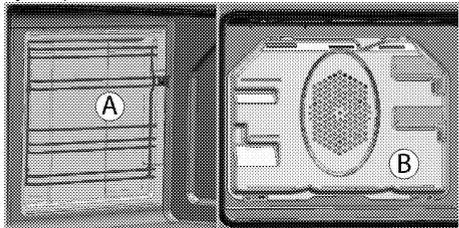
1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям

(Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Пористі поверхні стінок, що мають каталітичне покриття, самоочищуються, адсорбуючи та перетворюючи пролитий жир на пар і двоокис вуглецю.



Очищення дверцят духовки

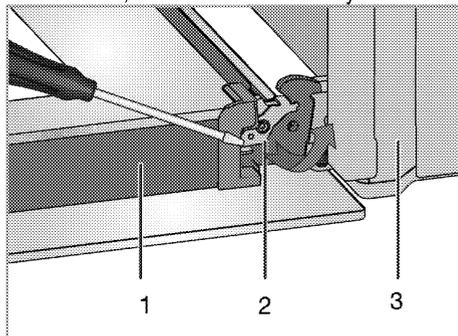
Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.



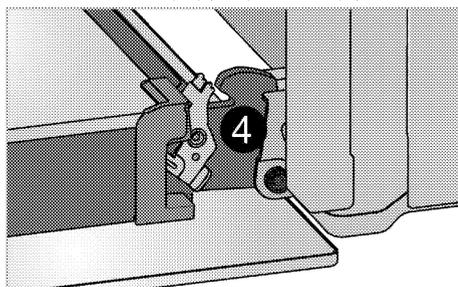
Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подрпати поверхню та пошкодити скло.

Демонтаж дверцят духової шафи

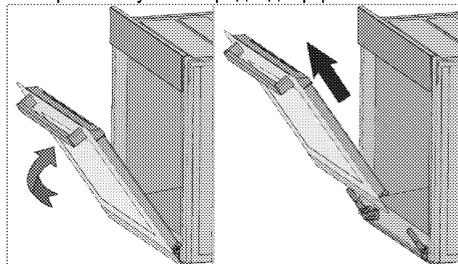
1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Дверцята
- 2 Замок на шарнір(закрите положення)
- 3 Духова шафа
- 4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуньте передні дверцята.



4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

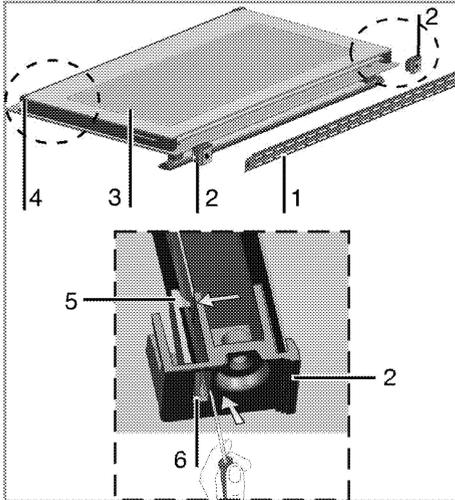


Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

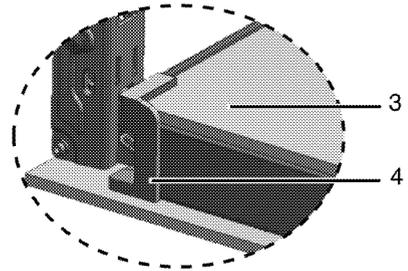
Виймання внутрішнього скла дверцят (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

- Відчиніть дверцята духової шафи.
- Вийміть металеву частину (1), відгвинтивши три гвинти, якими вона кріпиться.
- Щоб вийняти пластмасові тримачі (2), звільніть фіксуючу ніжку (5) за допомогою плоского металічного чи пластмасового інструмента, як-от ніж або шліцьова викрутка. Простовхніть фіксуючу ніжку через вікно (6) в напрямку стрілки.



- 1 Металева деталь
- 2 Пластмасовий тримач
- 3 Найглибша скляна панель
- 4 Нижній пластмасовий тримач
- 5 Фіксуюча ніжка
- 6 Вікно



- Потягніть внутрішню скляну панель (3) на себе, поки вона не вийде з пластмасових тримачів (4).
- Встановлюючи скляну панель на місце, переконайтеся, що вона потрапила в пластмасові тримачі.

Заміна лампи освітлення духової шафи



НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!



Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 14". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.



Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.



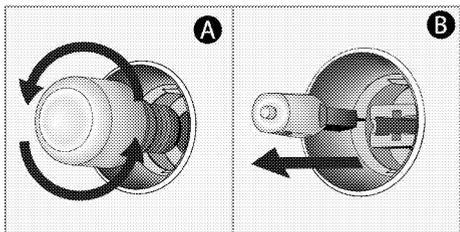
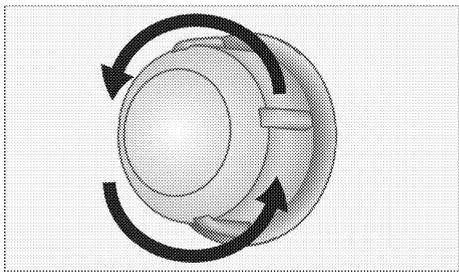
Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг розвинути продукти харчування.



Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.

4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

8 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духового шафа виділяється пара.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

Немає запалювальної іскри.

- Немає струму. >>> *Перевірте запобіжники.*

Газ не подається.

- Закрито основний кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Труба подачі газу зігнута. >>> *Встановіть трубу подачі газу відповідним чином.*

Конфорки не працюють правильно чи взагалі не працюють.

- Конфорки брудні. >>> *Очистіть компоненти конфорок.*
- Конфорки вологі. >>> *Висушіть компоненти конфорок.*
- Кришка конфорки не встановлена щільно. >>> *Встановіть кришку конфорки щільно.*
- Закрито кран подачі газу. >>> *Відкрийте кран подачі газу.*
- Газовий балон порожній (при використанні нафтового зрідженого газу). >>> >>> *Замініть газовий балон.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагаç №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

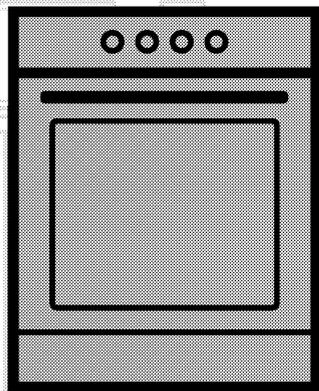
Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

Cuisinière

Manuel de l'utilisateur



FR

beko

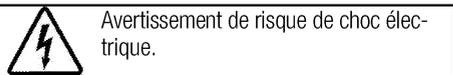
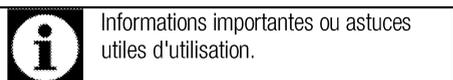
Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

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

Explication des symboles

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



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

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

Sécurité générale.....4
 Sécurité lors de l'installation du gaz.....5
 Sécurité électrique.....6
 Sécurité du produit.....7
 Utilisation prévue.....9
 Sécurité des enfants.....10
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....10
 Elimination des emballages.....10

2 Généralités 11

Vue d'ensemble.....11
 Contenu de l'emballage.....12
 Caractéristiques techniques.....14
 Tableau des injecteurs.....14

3 Installation 15

Avant l'installation.....15
 Installation et branchement.....17
 Conversion du gaz.....21
 Déplacement ultérieur.....24

4 Préparation 25

Conseils pour faire des économies d'énergie.....25
 Première utilisation.....25
 Premier nettoyage de l'appareil.....25
 Première cuisson.....25

5 Utilisation de la table de cuisson 26

Généralités concernant la cuisson.....26
 Utilisation des tables de cuisson.....26

6 Utilisation du four 28

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades.....28
 Utilisation du four à gaz.....28
 Tableau des temps de cuisson.....29
 Utilisation du grill à gaz.....30
 Tableau des temps de cuisson.....31

7 Maintenance et entretien 32

Généralités.....32
 Nettoyage du brûleur.....32
 Nettoyage du bandeau de commande.....32
 Nettoyage du four.....32
 Retirer la porte du four.....33
 Retrait de la vitre de la porte.....33
 Remplacement de l'ampoule du four.....34

8 Recherche et résolution des pannes 35

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrés ou reçus des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces électriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont

en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité lors de l'installation du gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. *Avant l'installation, page 15.*
- ATTENTION : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un détecteur de monoxyde de carbone réglé et fonctionnant correctement. Assurez-vous que le détecteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et est entretenu fréquemment. Le détecteur de monoxyde de carbone doit être installé à 2 mètres au maximum de l'appareil.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le mo-

noxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.

- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (p. ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.
- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La sépara-

tion doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.
- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent

être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.

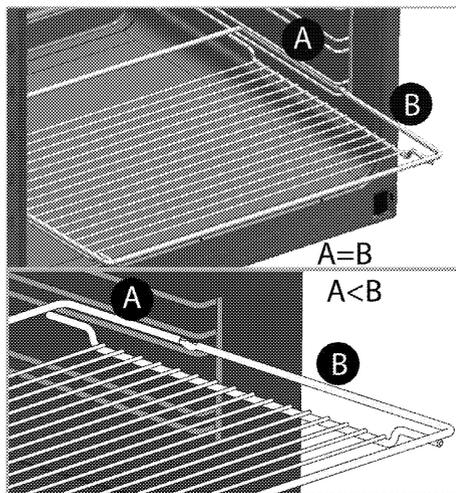
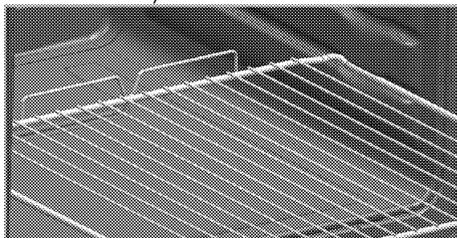
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille

d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.

- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- (Varient en fonction du modèle de four.)

Placer correctement la grille et le lèchefrite sur les gradins

Faites coulisser la grille ou le lèchefrite entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration ci-dessous).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.
- Placez le papier de cuisson contenant les aliments dans la casserole ou sur l'accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) et insérez l'ensemble dans le four préchauffé. Retirez le surplus de papier de cuisson qui déborde de l'accessoire ou de la casserole afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais le papier de cuisson à une température de

fonctionnement supérieure à la valeur recommandée pour un papier de cuisson. Évitez de placer le papier de cuisson directement sur la base du four.

- **AVERTISSEMENT** : Assurer que le câble d'alimentation de l'appareil est débranché ou que le coupe-circuit est désactivé avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative.
- L'appareil doit être placé à même le sol. Il ne doit être placé ni sur un socle ni sur un piédestal.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.

- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.

Pour que votre appareil soit fiable:

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

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés

par une utilisation ou une manipulation incorrecte.

- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- **ATTENTION** : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Un moyen de protection supplémentaire permettant d'éviter tout contact avec le four est disponible. Cette pièce doit être fixée en cas de présence probable d'enfants en bas âge.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, ne posez pas d'objets lourds dessus et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

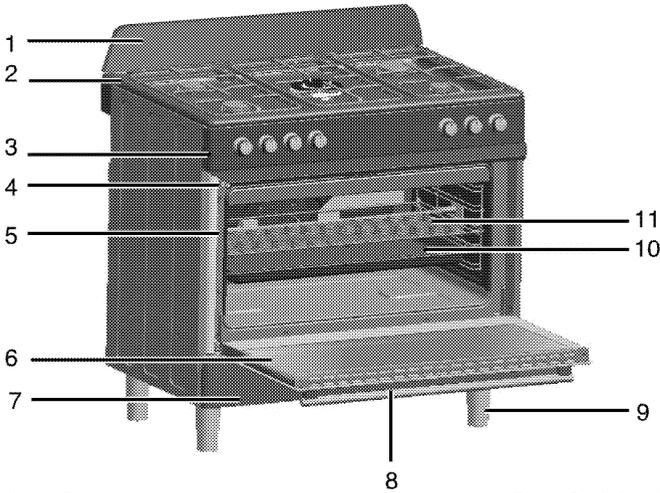
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

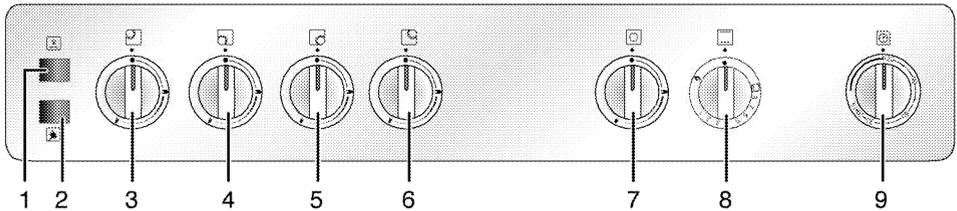
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez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

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-----------------------|----|-------------------|
| 1 | Revêtement | 7 | Partie inférieure |
| 2 | Plaque d'âtre | 8 | Poignée |
| 3 | Bandeau de commande | 9 | Pied |
| 4 | Interrupteur du grill | 10 | Lèche-frite |
| 5 | Gradins | 11 | Grille |
| 6 | Porte frontale | | |



- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Ampoule et Bouton du tournebroche | 6 | Brûleur rapide Arrière droit |
| 2 | Bouton d'allumage | 7 | Brûleur à wok Centre |
| 3 | Brûleur normal Arrière gauche | 8 | Manette du four |
| 4 | Brûleur normal Avant gauche | 9 | Minutes restantes |
| 5 | Brûleur auxiliaire Avant droit | | |

Contenu de l'emballage

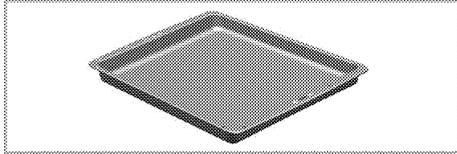


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. Manuel de l'utilisateur

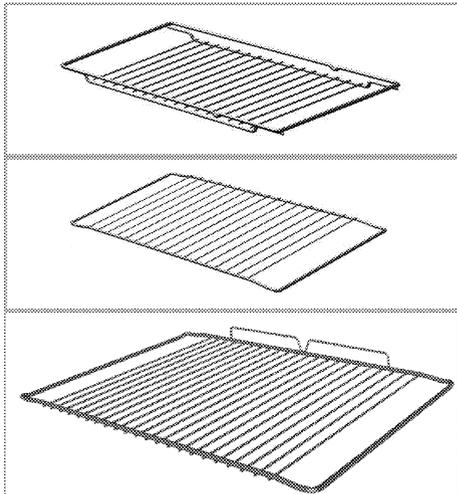
2. Plaque standard

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. Grille métallique

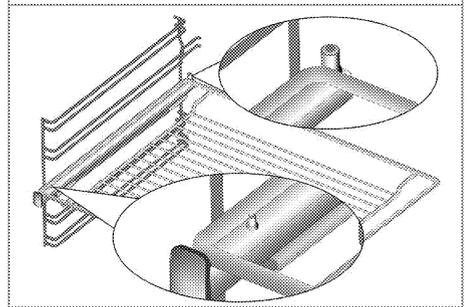
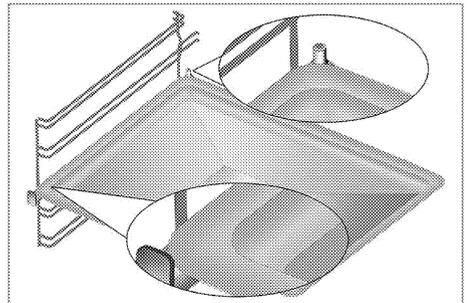
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le four à la hauteur souhaitée.



4. Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques (Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

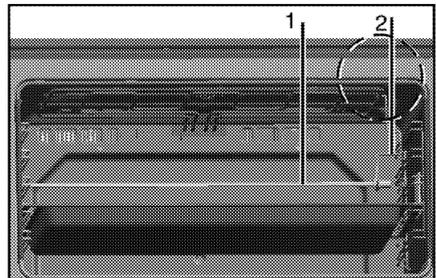
Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



5. Rôtissoire

Utilisée pour faire griller la viande, les volailles et le poisson de manière uniforme sur tous les côtés.

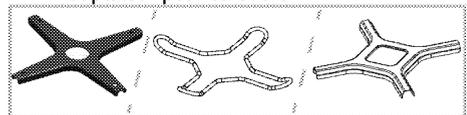
- Fixez la nourriture à griller sur le tournebroche avec les broches.
- Insérez le côté pointu du tournebroche dans le moteur d'entraînement du côté gauche de la cavité du four et accrochez l'autre extrémité au crochet destiné au tournebroche du côté droit de la cavité du four.



1 Tournebroche

2 Crochet du tournebroche

6. Adaptateur pour cafetière



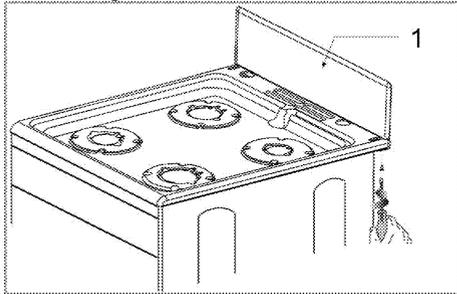
Utilisé pour les cafetières.

7. Adaptateur pour wok



Utilisé pour recevoir un wok à fond rond.

8. Montage arrière du revêtement

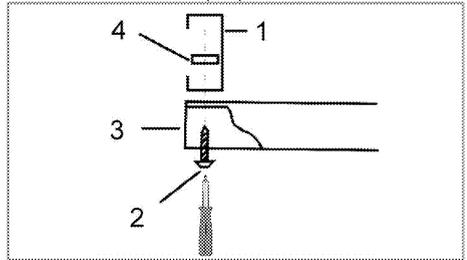


1 Revêtement

Veuillez retirer le revêtement et le paquet de vis, d'écrous et de charges de remplissage du tiroir chauffe-plat

Placez le revêtement selon le schéma, placez l'écrou sur le trou du revêtement, vissez-le sur la

plaque de brûleur à l'aide de la vis située au-dessous de cette plaque.



1 Revêtement

2 Vis

3 Plaque de brûleur

4 écrou

Si vous ne souhaitez pas installer le revêtement sur votre cuisinière, vous pouvez placer des charges de remplissage sur les trous.

Évitez de trop serrer les vis au risque d'endommager la table de cuisson ou le revêtement arrière.

Caractéristiques techniques

| | |
|--|--|
| GENERALITES | |
| Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur) | 850 mm (min) - 920 mm max//900 mm/600 mm |
| Tension/fréquence | 220 - 240 V ~ 50 Hz |
| Type de câble/section | min.H05W-FG 3 x 0,75 mm ² |
| Catégorie de produit à gaz | II 2H3B/P |
| Type /pression de gaz | LPG G 30/28-30 mbar |
| Consommation totale de gaz | 15.5kW |
| Type / pression de conversion au gaz ^S | NG G 20/20 mbar |
| - en option | |
| Table de cuisson | |
| Brûleurs | |
| Arrière gauche | Brûleur normal |
| Puissance | 2000 W |
| Avant gauche | Brûleur normal |
| Puissance | 2000 W |
| Avant droit | Brûleur auxiliaire |
| Puissance | 1000 W |
| Arrière droit | Brûleur rapide |
| Puissance | 2900 W |
| Centre | Brûleur à wok |
| Puissance | 3600 W |
| FOUR/GRILL | |
| Four principal | Four à gaz |
| Ampoule interne | 220-240 V/ 15-25 W/E14 SES/T 300 °C |
| Consommation énergétique du grill | 3.8 kW |
| Consommation de gaz du four | 4.0 kW |



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



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



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

Tableau des injecteurs

| Position de la zone de la table de cuisson | 2000 W Arrière gauche | 2000 W Avant gauche | 1000 W Avant droit | 2900 W Arrière droit | 3600 W Centre |
|--|--------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------|
| Type /pression de gaz | | | | | |
| G 20/20 mbar | 103 | 103 | 72 | 115 | 147 |
| G 30/28-30 mbar | 72 | 72 | 50 | 87 | 96 |
| Type /pression de gaz | Four à gaz | | | GRILL | |
| G 20/20 mbar | 146 | | | 144 | |
| G 30/28-30 mbar | 100 | | | 96 | |

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

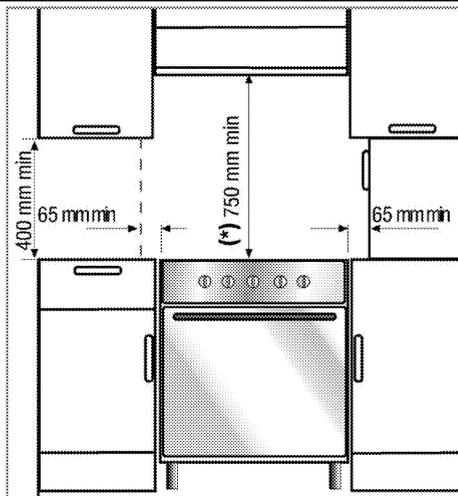
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

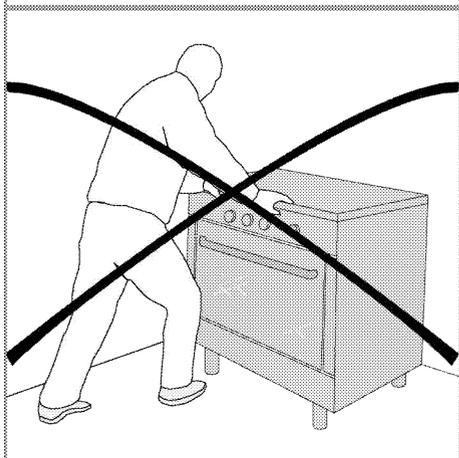
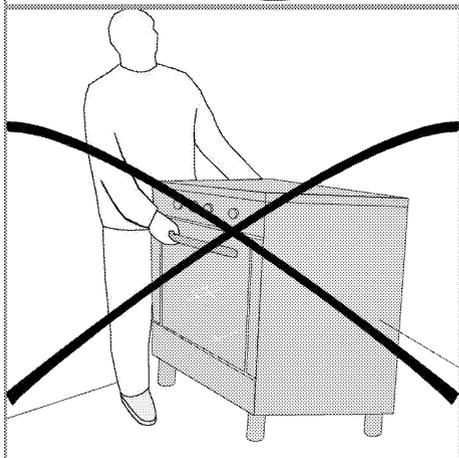
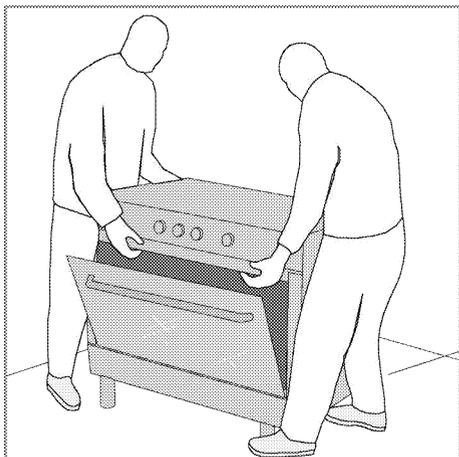
Veillez noter que le produit est emballé sans que les pieds soient ajustés, assurez-vous que les pieds soient ajustés conformément aux instructions, voir *Installation et branchement*, page 17 avant que l'appareil soit placé dans sa position définitive.

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

Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- Vous pouvez déplacer votre cuisinière beaucoup plus facilement en soulevant la partie avant comme indiqué dans le schéma. Ouvrez suffisamment la porte du four pour permettre une prise confortable et solide sur le bord antérieur du plafond du four en évitant d'endommager l'élément du grill ou d'autres parties internes du four. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur la poignée de la porte ou sur les manettes. Déplacez légèrement l'appareil pendant un moment jusqu'à ce que celui-ci soit positionné comme souhaité.



- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté

té arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.

- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).



Réservé au gaz de pétrole liquéfié

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

La mauvaise installation des appareils représente un danger et pourrait exposer le contrevenant à des poursuites judiciaires.

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent ; certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil.

Pièces avec des portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur doivent présenter une ouverture de ventilation totale aux dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous en fonction de la puissance aéroulque totale de l'appareil (la puissance aéroulque totale de l'appareil est mentionnée dans le tableau des spécifications techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres ne présentent pas d'ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz tel que spécifié dans le tableau ci-dessous, il devrait certainement avoir une autre ouverture de ventilation fixe dans la pièce pour satisfaire aux exigences minimales de ventilation totale en matière de consommation totale de gaz de l'appareil. L'ouverture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques creuses existantes, la dimension d'ouverture du conduit de la hotte d'extraction, etc.

| Consommation totale de gaz (kW) | Ouverture de ventilation minimale (cm ²) |
|---------------------------------|--|
| 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 | 1 000 |
| 19 - 24 | 1 250 |

Pièces qui ne disposent pas de portes et/ou de fenêtres qui s'ouvrent directement à l'extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne dispose pas de porte ou de fenêtre qui s'ouvre directement à l'extérieur, vous devez absolument rechercher d'autres produits qui fournissent une ouverture de ventilation fixe et non ajustable, conforme aux exigences minimales de ventilation pour la consommation totale de gaz par l'appareil, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, vous devez scrupuleusement suivre la réglementation pertinente régissant les bâtiments.

Lorsque la pièce ou l'espace intérieur contient plus d'un appareil alimenté au gaz, vous devez prévoir une zone de ventilation supplémentaire, outre la recommandation du tableau ci-dessus. La dimension d'une zone de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation sur les autres appareils à gaz.

Assurez-vous également de prévoir un dégagement minimal de 10 mm sur le bord inférieur de la porte, qui s'ouvre à l'intérieur, dans la pièce dans laquelle le produit est installé. Vous devez vous assurer que les éléments tels que les tapis et autre revêtements de plancher, etc., n'obstruent pas le dégagement lorsque vous fermez la porte.

Vous pouvez installer votre cuisinière dans une cuisine, une salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une colonne de douche ou une baignoire. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m³.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

Installation et branchement

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

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

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.

- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.



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

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.

Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique.

Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation

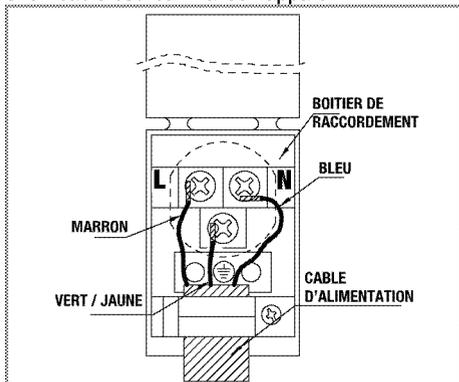


Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

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

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

Si un câble est fourni avec l'appareil :



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

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

Raccordement au gaz



DANGER:

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



DANGER:

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

- Les conditions et valeurs de réglages du gaz sont indiquées sur les plaques signalétiques (ou plaques ion)
- Achetez le tuyau à gaz en plastique et le collier d'installation avant d'effectuer le raccordement de gaz. Le tuyau à gaz en plastique doit faire au maximum 10 mm de diamètre intérieur et 150 cm de longueur.

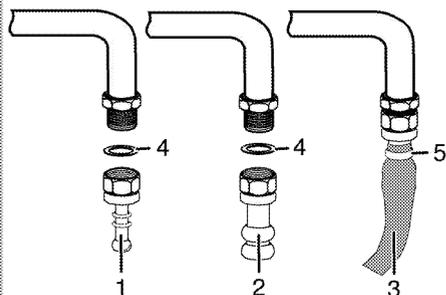
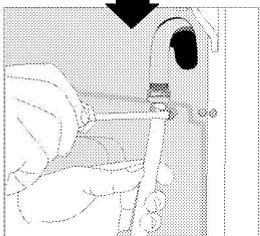
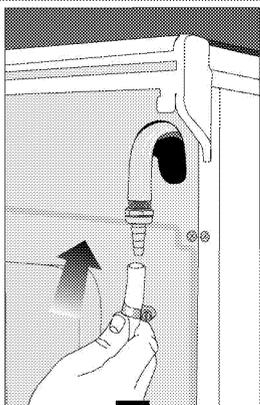


Votre produit est doté d'une alimentation en gaz de pétrole liquéfié (LPG).

Raccordement du tuyau à gaz

- Le raccordement au gaz de votre appareil doit être réalisé par le service agréé.
- Branchez votre appareil de manière à ce qu'il soit près du raccordement au gaz et que les fuites soient évitées.
- Montez le collier d'installation sur l'une des extrémités du tuyau. Trempez l'extrémité du tuyau équipée d'un collier dans de l'eau bouillante pendant une minute pour la ramollir.
- Puis glissez complètement l'extrémité ramollie du tuyau dans l'embout dur de l'appareil. Enfin, serrez le collier de serrage à fond avec un tournevis.
- Répétez la même procédure pour l'autre extrémité du tuyau et achevez le raccordement du détendeur.
- N'oubliez jamais de contrôler les fuites de gaz.
- Si vous devez utiliser ultérieurement votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez consulter le service agréé pour la procédure de conversion correspondante.

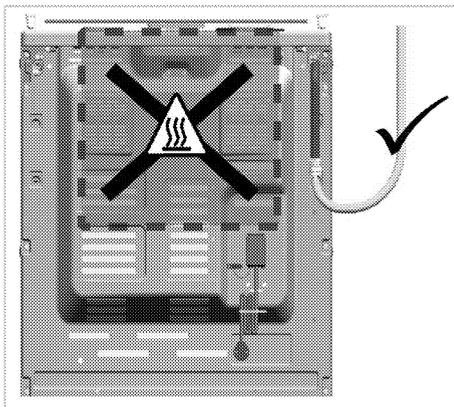
! DANGER:
 Risque d'explosion et de suffocation !
 Ne gardez pas les bonbonnes LPG à domicile.



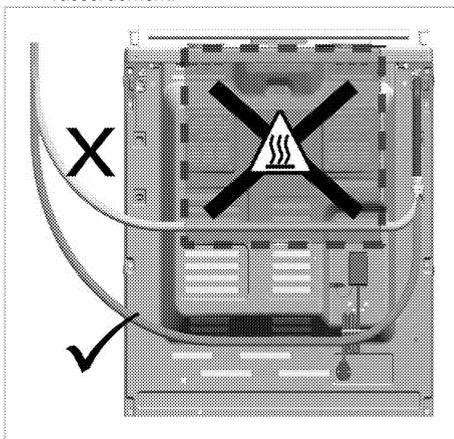
- 1 Embout du tuyau LPG
- 2 Embout du tuyau-Gaz naturel
- 3 Tuyau de sécurité
- 4 Joint torique (joint)
- 5 Collier de serrage

Si votre appareil dispose d'une seule sortie de gaz ;

- Avant de raccorder le tuyau de gaz, assurez-vous que la sortie du tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil se trouve du même côté que la bouteille de GPL.

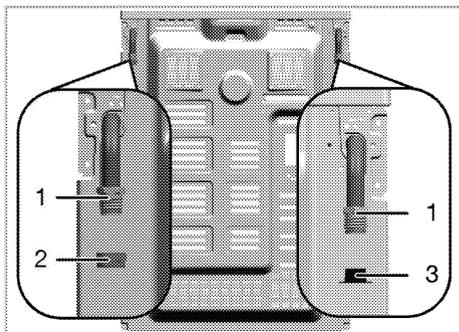


- Si la sortie du tuyau de gaz et la bouteille de LPG ne sont pas du même côté, assurez-vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors du raccordement.



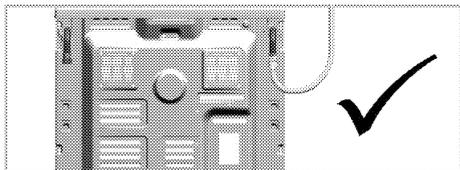
Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;

- L'une des deux sorties est fermée à l'aide d'une prise pour le raccord et l'autre à l'aide d'un bouchon en plastique. Les emplacements de la prise pour le raccord et du bouchon en plastique peuvent être différents selon l'appareil.

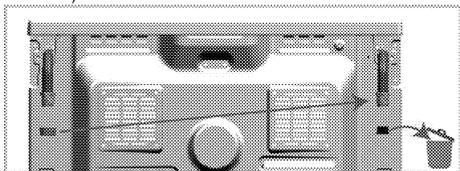


- 1 Sortie du tuyau à gaz
- 2 Prise pour le raccord
- 3 Bouchon en plastique

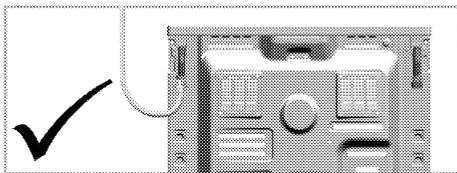
- Avant de raccorder le gaz, assurez-vous que la bouteille de GPL et la sortie du tuyau de gaz du produit à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la bouteille de GPL et la sortie du tuyau à gaz fermée hermétiquement avec un bouchon en sont situés du même côté, effectuez le raccordement au gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous.



- Si la bouteille de GPL et le tuyau de gaz fermé hermétiquement avec un bouchon en plastique sont situés du même côté, retirez le bouchon en plastique et mettez-le au rebut. Retirez la prise pour le raccord et fermez la sortie du tuyau de gaz où le raccordement au gaz ne sera pas effectué avec un nouveau joint d'étanchéité (inutilisé).



- Effectuez le raccordement au gaz sur la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de GPL, comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Risque 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 décline toute responsabilité pour les dommages qui en résultent.**

- Le raccordement au gaz ne doit être effectué que par le fournisseur autorisé.
- Le raccordement au gaz de l'appareil doit impérativement se faire par la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de GPL.
- Le bouchon en plastique doit être mis au rebut et la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée doit être fermée à l'aide de la prise pour le raccord.
- Lorsque vous scellez la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée à la prise pour le raccord, vous devez absolument utiliser un joint d'étanchéité neuf et inutilisé.



DANGER:

Le tuyau à gaz flexible doit être raccordé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec les pièces mobiles qui l'entourent et à ne pas le coincer lorsque ces pièces mobiles se déplacent. (exemple : tiroirs). De plus, vous ne devez pas le placer dans des espaces où il risque d'être écrasé.



DANGER:

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

Contrôle des fuites au point de raccordement

- Vérifiez que toutes les manettes de l'appareil sont sur la position fermée. Vérifiez que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur les points de raccord du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, inspectez le raccord de gaz de nouveau.
- **Si votre appareil dispose de deux sorties de tuyau de gaz**, assurez-vous que la sortie de gaz

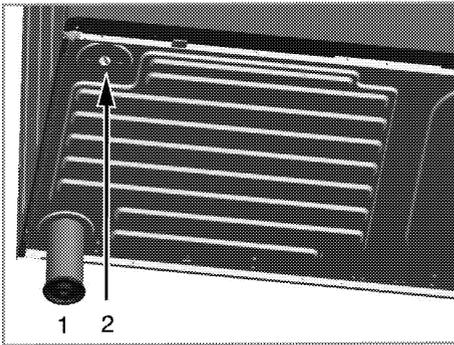
inutilisée est scellée à l'aide d'une prise pour le raccord. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement de la prise pour le raccord pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nouveau le raccordement de la prise pour le raccord.

- Au lieu du savon, vous pouvez utiliser des aérosols disponibles sur le marché pour vérifier les fuites de gaz.



N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

- Poussez le produit vers le mur de la cuisine.
- **Réglages des pieds de la cuisinière**
Les 4 pieds sont fournis avec votre four. Chaque pied doit être installé dans les encoches respectives situées aux 4 coins sous le four. Vissez la tête du pied en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour votre sécurité, assurez-vous qu'ils sont équilibrés quand vous vissez les 4 pieds. Le déséquilibre des pieds a une influence négative sur la cuisson.



- 1 Pied
- 2 Encoche du pied

Vérification finale

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



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

Conversion du gaz



DANGER:

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

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

Changement de l'injecteur des brûleurs.

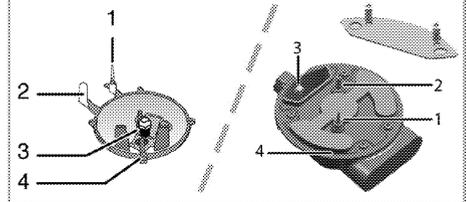
1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.



La position des nouveaux injecteurs est indiquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs, page 14* peut être consulté.



(Varie en fonction du modèle de four.)
Sur certains brûleurs de la plaque de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Retirez ce couvercle métallique lors du remplacement de l'injecteur.



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

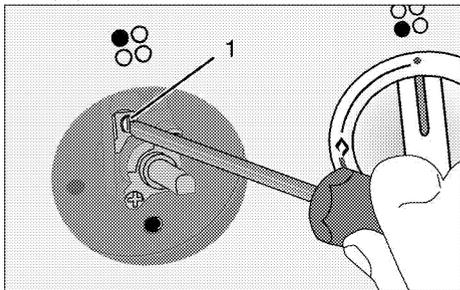


Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

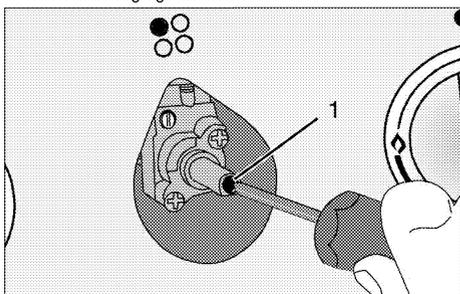
Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.

- Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.
- Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
- » La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.
- Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
 - En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



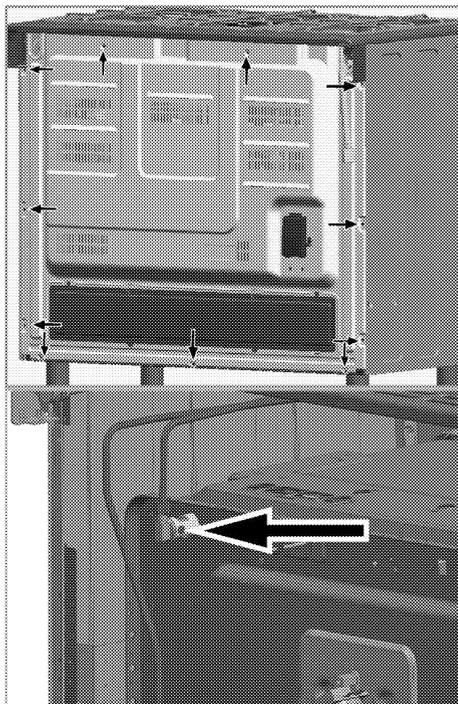
1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

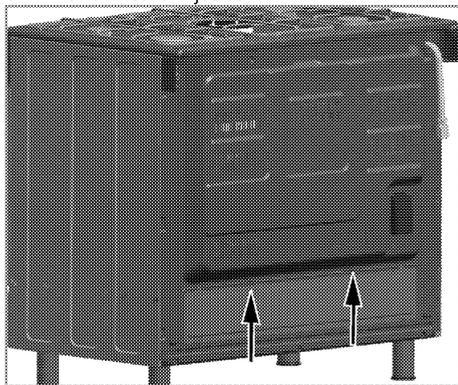
Changez l'injecteur du grill.

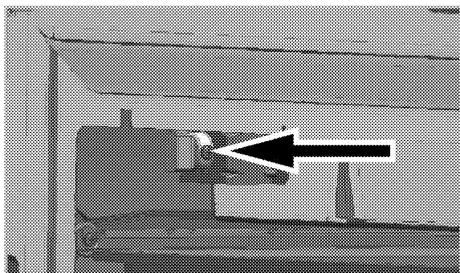
- Desserrez les vis de fixation du cache arrière.
- Dévissez la vis du support d'injecteur.
- Dévissez l'injecteur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Fixez un nouvel injecteur.



Changez l'injecteur du four.

- Desserrez les deux vis de fixation du cache arrière.
- Dévissez la vis du support d'injecteur.
- Retirez le support de l'injecteur.
- Dévissez l'injecteur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Fixez un nouvel injecteur.

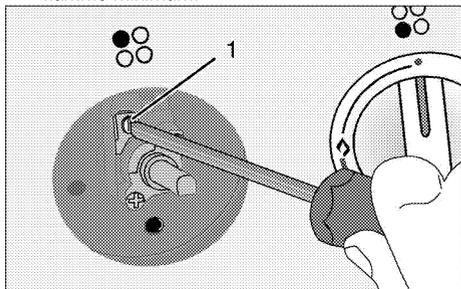




Réglage de débit réduit pour le four du gaz

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

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



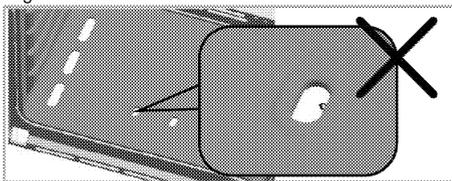
5. Réglez la hauteur de la flamme sur 2 à 3 mm à l'aide de la vis 1 sur le thermostat du four. Tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.

i Si le taux de four à flux de gaz ne peut être réglé avec la suppression bouton, s'il vous plaît enlever les parties du four nécessaires (du panneau de commande, plaque de brûleur, etc.), puis fixer le taux du four à flux de gaz.

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

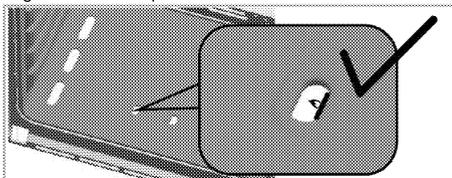
Réglez la flamme à une hauteur optimale comme indiqué sur la figure ci-dessous, à l'aide de la vis 1 sur le robinet du four. Tournez dans le sens horaire pour

réduire la flamme et dans le sens antihoraire pour augmenter la flamme.

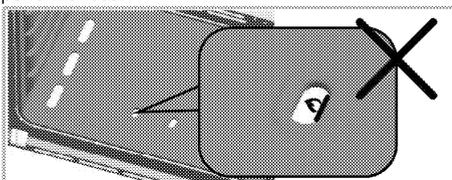


Si la flamme est trop petite,

* la température du four peut être trop basse, affectant négativement les performances de cuisson.



Une longueur de flamme idéale fournit les meilleures performances.



Si la flamme est trop grande,

* la température du four peut être trop élevée, affectant négativement les performances de cuisson.

i Après avoir réglé la flamme de gaz, ouvrez et fermez la porte à plusieurs reprises et assurez-vous que la flamme du four ne s'éteint pas.

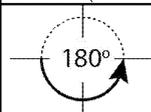
i Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

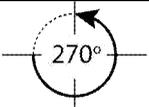
Gaz naturel à butane/propane (GPL)

Butane/propane (GPL)
à gaz naturel (G20
20mbar/ G25 25 mbar
/ G25.3 25mbar)

Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire.

Desserrez la vis de 180° (environ)



| | |
|---|---|
| Gaz naturel à butane/propane (GPL) | Butane/propane (GPL) à gaz naturel (G20 10mbar/ G20 13 mbar) |
| Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire. | Desserrez la vis de 270° (environ) |
| |  |

| | |
|---|---|
| Gaz naturel à butane/propane (GPL) | Butane/propane (GPL) à gaz naturel (G2 350 13mbar gaz local polonais) |
| Serrez complètement la vis en la tournant dans le sens horaire. | Desserrez la vis de 360° (environ) |
| |  |

Déplacement ultérieur

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

| | |
|---|--|
|  | Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat. |
|  | Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport. |

| | |
|--|--|
|  | Le réglage minimum de flux peut varier en fonction de l'appareil, du brûleur ou du type de gaz. Assurez-vous que la hauteur de la flamme correspond à la figure ci-dessus. |
|--|--|

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

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

- Utilisez des ustensiles de cuisine recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



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

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

Première cuisson

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



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.

Four à gaz

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le four à gaz ; voir *Utilisation du four à gaz, page 28*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four à gaz, page 28*

Four à grill

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



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

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



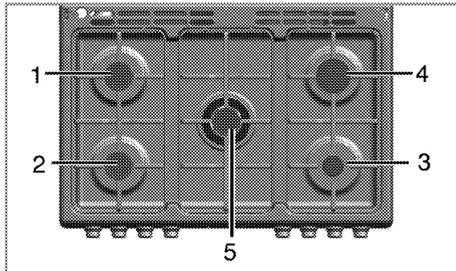
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une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

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

Cuisson au gaz

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

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Brûleur normal 18–20 cm
- 2 Brûleur normal 18–20 cm
- 3 Brûleur auxiliaire 16–18 cm
- 4 Brûleur rapide 20–22 cm
- 5 Brûleur à wok 22–24 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



AVERTISSEMENT

Évitez d'utiliser les ustensiles de cuisine au-delà des dimensions maximales indiquées ci-dessus. L'utilisation des grandes casseroles présente un danger d'intoxication au monoxyde de carbone, de surchauffe des surfaces adjacentes et des boutons de commande. L'utilisation des petites casseroles représente un risque de brûlure par la flamme.

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

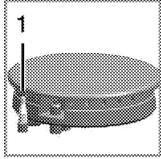
Allumage des brûleurs à gaz

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.
» Le gaz s'allume grâce à l'étincelle ainsi générée.
3. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz.

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

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



1. Sécurité de coupure du gaz

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

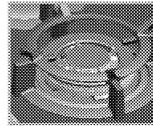


DANGER:

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

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

Brûleur à wok



Les brûleurs à wok vous permettent de cuire vos aliments plus rapidement. Le wok s'apparente à une poêle à frirre profonde et plate en métal. Il est surtout utilisé dans la cuisine asiatique pour cuire des légumes et de la viande émincés à feu vif en très peu de temps.

Dans ce type de poêle à frirre qui conduit la chaleur rapidement et de manière uniforme, les plats sont cuits à feu vif en très peu de temps, la valeur nutritionnelle des aliments est ainsi préservée et les légumes restent croquants.

Vous pouvez également utiliser le brûleur à wok pour vos casseroles normales.

Si vous souhaitez utiliser une casserole normale sur le brûleur à wok, vous devez d'abord retirer le support prévu pour le wok de la table de cuisson.

6 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

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

Conseils pour rôtir

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

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne

sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



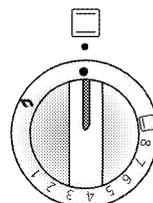
Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie.

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

Utilisation du four à gaz



L'appareil est doté d'une valve de sécurité. Si la flamme s'éteint, l'alimentation en gaz est coupée automatiquement. Ainsi, l'accumulation de gaz est évitée.



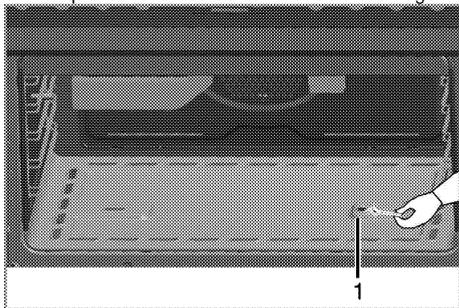
Le four à gaz est actionné par la manette de commande du four à gaz. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz est coupée.

Allumage du four à gaz

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

1. Ouvrez la porte du four.
2. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée et tournez-la dans le **sens inverse des aiguilles d'une montre**.

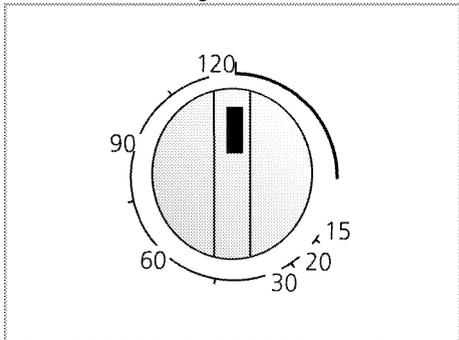
3. Appuyez sur la commande d'allumage et relâchez-la de nouveau.
 4. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée pendant 3 à 5 secondes.
- » Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'échappant s'enflamme.
5. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée pendant 3 à 5 secondes supplémentaires. Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est présente.
 6. Réglez la puissance de cuisson/ gaz souhaitée.
 7. S'il n'y a pas d'électricité, allumez le gaz avec le briquet dans le trou de commande d'allumage.



1 Orifice de commande d'allumage

| Niveau de gaz | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Temperature °C | 165 | 170 | 173 | 175 | 185 | 195 | 225 | 250 |

Utilisation de l'horloge comme alarme



L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée.

Définir l'alarme

1. Tournez la manette de réglage de l'heure dans le sens des aiguilles d'une montre pour déterminer la durée de la sonnerie de l'alarme.



DANGER:

Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

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

Arrêt du four à gaz

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

2. La manette tournera dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la fin du temps de cuisson et l'alarme résonnera. L'alarme n'éteint pas le four.



Tournez la manette Fonction dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur Arrêt pour arrêter le four.

Tableau des temps de cuisson



Le 1^{er} étage du four est l'emplacement du premier gradin.



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



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

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

Cuisson au four et rôtisserie

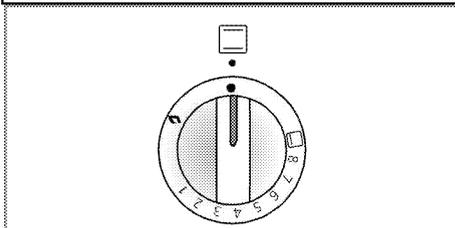
| Aliments | Préchauffage * | Niveaux de d'insertion | Position de manette de contrôle | Temps de cuisson |
|-----------------------------|----------------|------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Tourte aux raisins | 10 min. | 4..5 | 4..5 | 25..30 min. |
| Tourte aux pommes | 10 min. | 4..5 | 4..5 | 20..30 min. |
| Tarte aux fruits | 10 min. | 4..5 | 3..4 | 25..30 min. |
| Tourte | 10 min. | 4..5 | 3..4 | 30..40 min. |
| Cookies | - | 5 | 2..3 | 25..35 min. |
| Pâtisserie | 10 min. | 4..5 | 4..5 | 25..35 min. |
| Gâteau | 10 min. | 4 | 1..2 | 50 min. |
| Biscuits | 10 min. | 5 | 1..2 | 20..30 min. |
| Agneau rôti | 10 min. | 4..5 | 7..8 | 25..30 min. par 450 g + 30 min. |
| Rôti de bœuf | 10 min. | 3..4 | 8 | 30..35 min. par 450 g + 30 min. |
| Dinde | 10 min. | 2 | 7..8 | 50..60 min. par 450 g + 30 min. |
| Volaille | 10 min. | 2 | 7..8 | 25..30 min. par 450 g + 25 min. |
| Ragoûts | - | 4 | 6..7 | 90..120 min. ^S |
| Poisson | 10 min. | 3 | 6..7 | 30..40 min. |
| Macaronis | 10 min. | 4 | 2..3 | 20 min. |
| Petits gâteaux | 10 min. | 4 | 1..2 | 45 min. |
| Victoria sandwich (Génoise) | 10 min. | 4 | 4..5 | 22..28 min. |

* en position 7 de la manette de contrôle / ^S en fonction de la quantité / ^S en fonction de la taille

Utilisation du grill à gaz



L'appareil est doté d'une valve de sécurité. Si la flamme s'éteint, l'alimentation en gaz est coupée automatiquement. Ainsi, l'accumulation de gaz est évitée.



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



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

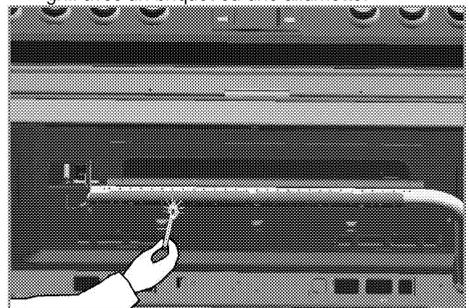
Fermez la porte du four pendant les grillades. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

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

1. Ouvrez la porte du four.

2. Maintenez la manette enfoncée et tournez-la **dans le sens des aiguilles d'une montre** sur le symbole grill.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le. » Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
4. Maintenez la commande du brûleur enfoncée pendant 3 à 5 secondes de plus.
5. Vérifiez que le grill est allumé.
6. Si l'électricité est coupée, allumez le brûleur du grill avec un briquet ou une allumette.



**DANGER:**

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

Extinction du grill

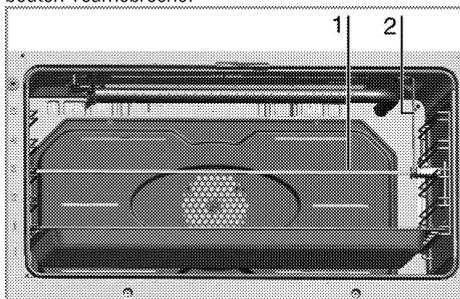
1. Tournez la manette de contrôle du grill sur Arrêt (indicateur vers le haut)



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

Fonction tournebroche

Utilisée pour faire griller la viande, les volailles et le poisson de manière uniforme sur tous les côtés. Après avoir sélectionné la fonction Grill, appuyez sur le bouton Tournebroche.

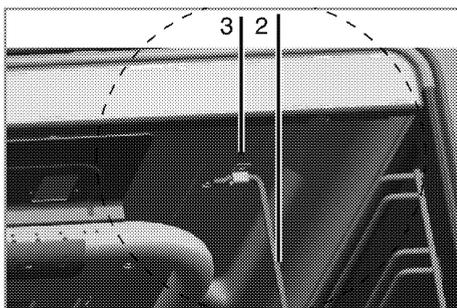


- 1 Tournebroche
- 2 Crochet du tournebroche

Grillade avec le grill à gaz

| Aliments | Niveaux de d'insertion | Position de manette de contrôle | Temps de grill [#] |
|---------------------|------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Côtelettes d'agneau | 4...5 | 2..4 | 15...20 min. |
| Rôti de bœuf | 4...5 | 2..4 | 15...20 min. |
| Côtelettes de veau | 4...5 | 2..4 | 15...20 min. |
| Côtelette de mouton | 4...5 | 2..4 | 15...20 min. |

[#] selon la taille et l'épaisseur



- 3 Encoche du tournebroche.
- Fixez la nourriture à griller sur le tournebroche avec les broches.
 - Insérez le côté pointu du tournebroche dans le moteur d'entraînement du côté gauche de la cavité du four et accrochez l'autre extrémité au crochet destiné au tournebroche du côté droit de la cavité du four. Assurez vous que le crochet du tournebroche est inséré dans l'encoche du tournebroche.
 - Placez une plaque sur l'un des châssis inférieur pour recueillir la graisse. Mettez de l'eau dans la plaque pour faciliter le nettoyage.
 - **N'oubliez pas d'enlever la poignée en plastique du tournebroche.**
 - Quand la cuisson est achevée, attachez la poignée en plastique et enlevez votre plat du four.



Le poids maximum d'un poulet ou d'une dinde à cuire avec la fonction rôtisserie ne doit pas excéder 5 kg.

Tableau des temps de cuisson

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



Le 1er étage du four est l'emplacement du premier gradin.

7 Maintenance et entretien

Généralités

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



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



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

Nettoyage du brûleur

Nettoyage du brûleur

1. Retirez les grilles de la table de cuisson.
2. Retirez toutes les pièces amovibles du brûleur et nettoyez uniquement à la main à l'aide d'une éponge, un peu de détergent et de l'eau chaude.
3. Nettoyez les pièces fixes du brûleur avec un chiffon humide.
4. Nettoyez la fiche et l'élément thermique (pour les modèles avec systèmes d'allumage et thermique)

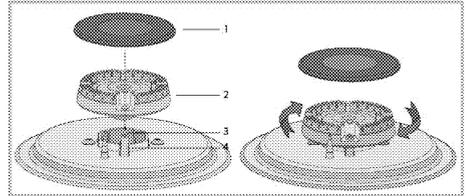
à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié. Puis, séchez en utilisant un chiffon propre. Assurez-vous que les trous pour flamme et la fiche ont bien séchés.

Dans le cas contraire, aucune étincelle ne se produira à la fin de l'allumage.

5. Lorsque vous installez les grilles supérieures, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

Assemblez les pièces du brûleur

Après avoir nettoyé le brûleur, placez les pièces comme indiqué ci-dessous.



1 Couvercle du brûleur

2 Tête du brûleur

3 Chambre du brûleur

4 Bougie (produits internes avec allumeur)

1. Placez la tête du brûleur de telle sorte qu'elle passe à travers la bougie du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur vers la droite et vers la gauche pour vous assurer qu'elle est bien en place dans la chambre du brûleur.
2. Placez le couvercle du brûleur sur la tête du brûleur.

Nettoyage du bandeau de commande

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



Si votre produit est équipé des boutons, ne retirez pas ceux de commande pour nettoyer le panneau de commande.

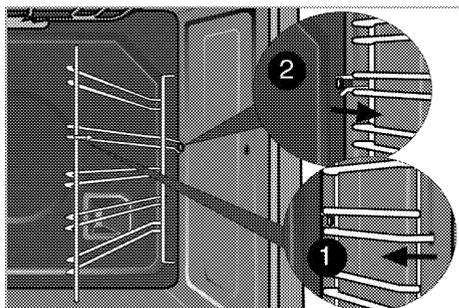
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale (Varient en fonction du modèle de four.)

(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

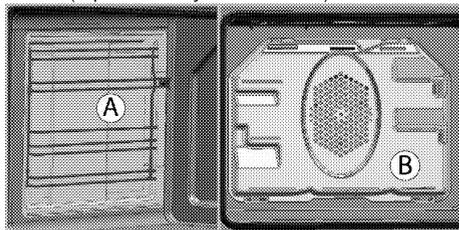
1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

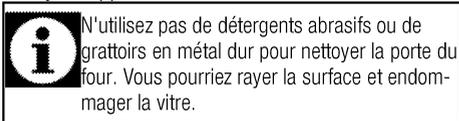
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Les parois latérales internes (A) et/ou la paroi arrière (B) de votre produit peuvent être revêtues d'un émail catalytique. Les parois catalytiques ont une couleur mate claire et une surface poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four. Les surfaces poreuses des parois catalytiques sont nettoyées automatiquement par absorption et conversion des déversements d'huile (vapeur et dioxyde de carbone).



Nettoyage de la porte du four.

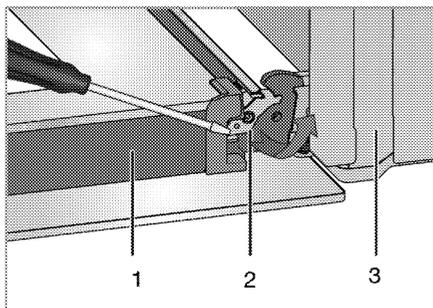
Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



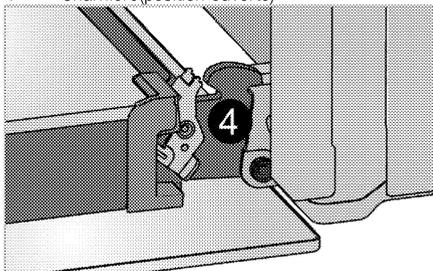
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

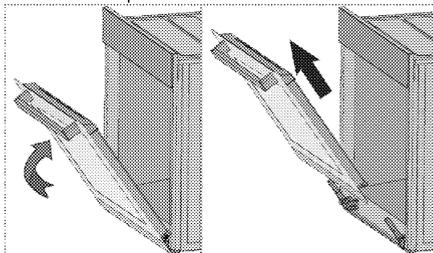
1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



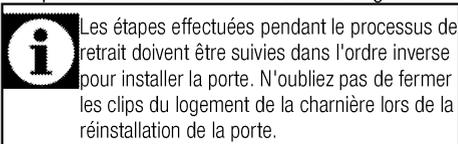
- 1 Porte
- 2 Charnière(position fermée)
- 3 Four
- 4 Charnière(position ouverte)



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.



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



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

Retrait de la vitre de la porte

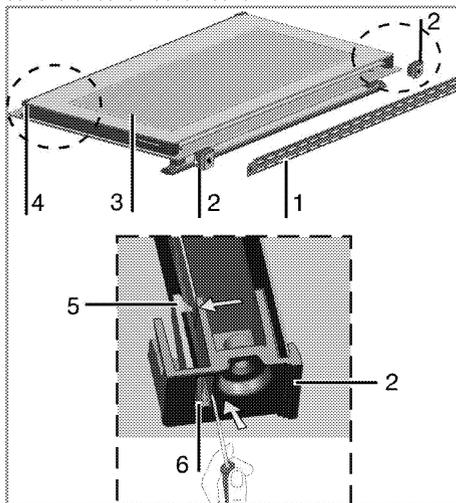
(Cette fonction est optionnelle. Elle peut ne pas être disponible sur votre produit.)

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

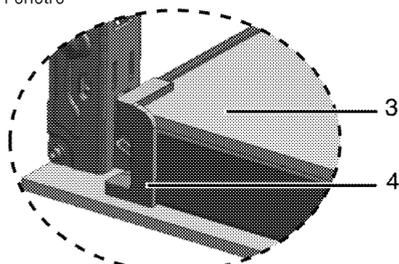
- Ouvrez la porte du four.
- Enlevez la partie en métal (1) en enlevant les trois vis qui la fixent.
- Pour enlever les supports en plastique (2), utilisez un métal plat ou plastique, par exemple

un couteau, un tourne-vis four libérez le pied de fixation (5).

Poussez le pied de fixation dans la fenêtre (6) dans la direction de la flèche.



- 1 Pièce métallique
- 2 Grille en plastique
- 3 Panneau vitré du fond
- 4 Encoche inférieure en plastique
- 5 Pied de fixation
- 6 Fenêtre



- Tirez le panneau en verre intérieur (3) vers vous jusqu'à ce qu'il se détache de ses encoches en plastique (4).
- Quand vous réinstallez le panneau en verre, vérifiez qu'il est enclenché dans les encoches en plastique.

Remplacement de l'ampoule du four

DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

i L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 14 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.

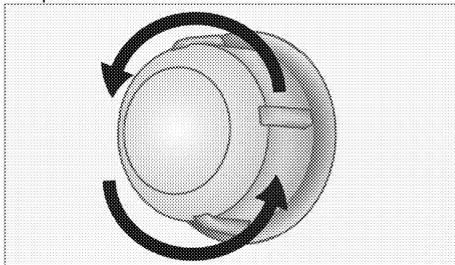
i L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

i L'ampoule utilisée dans cet appareil n'est pas appropriée à l'éclairage d'une pièce d'un ménage. Cette ampoule est destinée à aider l'utilisateur à distinguer les denrées alimentaires.

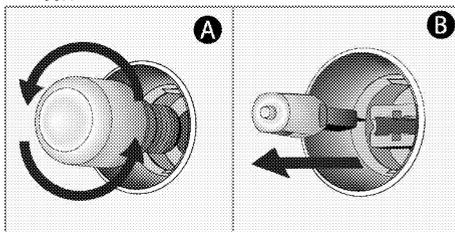
i Les ampoules utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

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



3. Si la lampe de votre four est de type (A) comme l'indique le schéma ci-après, ôtez-la en la faisant pivoter comme illustré, avant de la remplacer. Si, par contre, elle est de type (B), tirez-la pour l'ôter comme illustré sur le schéma avant de la remplacer.



4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Recherche et résolution des pannes

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

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

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

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

Le appareil ne fonctionne pas.

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

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

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

Il n'y a pas de gaz.

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

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

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



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

