

WS67G1KMX/MEA  
WS67G1KMW/MEA

---

**EN** *ENGLISH*

Health and Safety	3
guide Quick guide	7
Installation guide	45

**FR** *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité	18
Guide rapide	22
Guide d'installation	45

عربي **AR**

32	دليل الصحة والسلامة
35	الدليل السريع
45	دليل التركيب

## SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, please refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

⚠ CAUTION : Use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation (if possible).

⚠ Failure to follow the information in this manual exactly may cause a fire or explosion, resulting in property damage or personal injury.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING : If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the

hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ CAUTION : In case of hotplate glass breakage:- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance



The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. Do not shout down lid when burner alight

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

⚠ Never leave the appliance unattended during use. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door. When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

The device shall not be operated for more 15 s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

### PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

⚠ Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.

⚠ Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).

Should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.

In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance.

The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.

## INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ The electrical and gas connections must comply with local regulations.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries.

⚠ Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instructions.

⚠ The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes.

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power.

⚠ The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup>; the opening must not be susceptible to blockages.

⚠ The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

⚠ Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. This means LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc. ) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Should you find it difficult to turn the knobs for the burner, please contact the After-sales Service, who can replace of the burner tap if found to be faulty.

The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

Connection with rigid pipe (copper or steel).

If the gas pressure is different from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe in accordance with the current National Regulations.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.



if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.



**WARNING:** In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain must be installed. Refer to the instructions for installation.

## GAS CONNECTION

⚠ **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (type of gas and gas pressure) and the configuration of the appliance are compatible.

⚠ Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications").

⚠ **WARNING** : The configuration conditions of this appliance are stated on the label (or data plate).

⚠ **WARNING** : This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It

must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to the relevant requirements regarding ventilation.

⚠ If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

⚠ **IMPORTANT** : When the gas cylinder or gas container is installed, it must be properly settled (vertical orientation).

⚠ **WARNING** : This operation must be performed by a qualified technician

⚠ Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.

⚠ Connection with a rigid pipe (copper or steel)  
Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (the seal is provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

⚠ Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been made, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed. Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

⚠ **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any moving part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it across its entire length.

⚠ The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with the current national regulations. Before making the connection, make sure that the appliance is compatible with the gas supply you wish to use. If it is not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas".

⚠ After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1\* to minimum position 2\* to check flame stability.

⚠ Connection to the gas network or the gas cylinder may be carryout using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation.

#### **ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS**

(This operation needs to be carried out by a qualified technician.)

⚠ In order to adapt the appliance to a type of gas other than the type for which it was manufactured (indicated on the rating label), follow the dedicated steps provided after installation drawings.

#### **ELECTRICAL WARNINGS**

⚠ **IMPORTANT**: Information about current and voltage consumption is provided on the rating plate.

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service centre.

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

#### **CLEANING AND MAINTENANCE**

⚠ **WARNING**: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.


⚠ **WARNING**: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

⚠ To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

Wear protective gloves for cleaning and maintenance.


---

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

Use a pressure cooker to save even more energy and time.

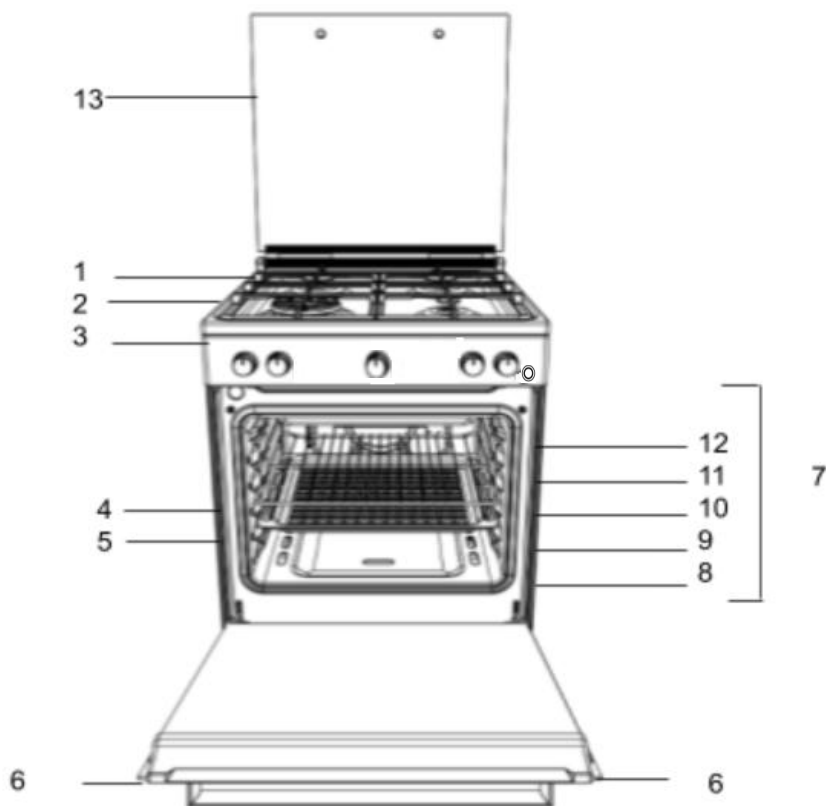
## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 15181.

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 30-2-1.

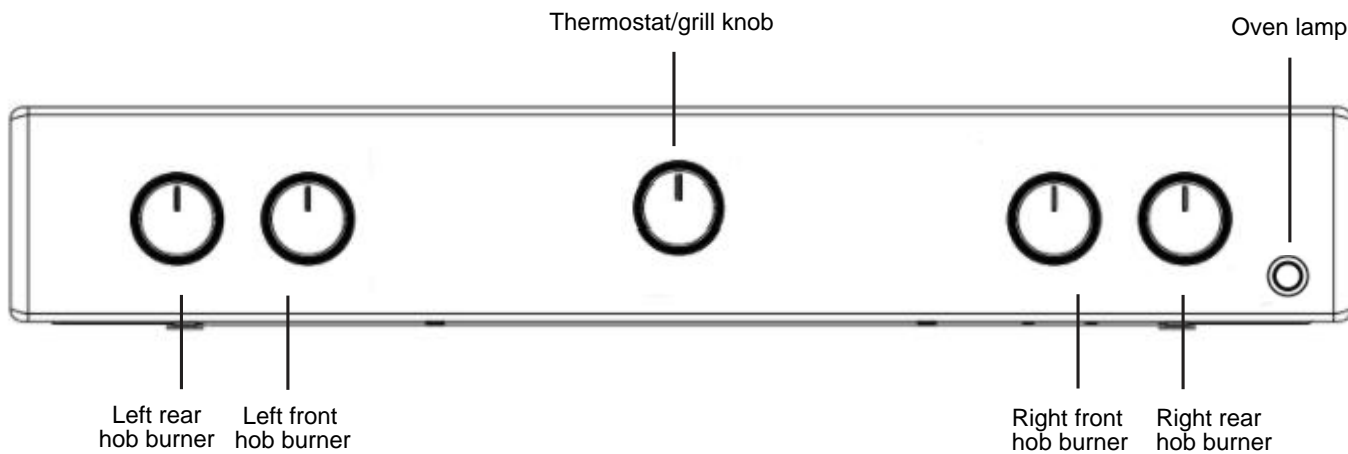


PRODUCT DESCRIPTION



- 1.Hob burner
- 2.Hob grid
- 3.Control panel
- 4.Wireshelf
- 5.Tray
- 6.Door
- 7.Guide rails for the sliding racks
- 8. position 1
- 9.position 2
- 10. position 3
- 11.position 4
- 12. position 5
- 13. Glass lid

CONTROL PANEL



# INSTALLATION

Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

## Positioning and levelling

It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

This cooker should be installed directly on the floor. **Do not install this cooker on an artificial base of any kind.**

Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

**Important: Do not install this appliance adjacent to the door or other means of access to minimise the likelihood of persons using the door making contact with pans on the hob surface.**

**The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating**

**This appliance must not be fitted on a platform.**

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets spaced 600mm apart. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinets one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

Adjacent side walls which project above hob level, must not be nearer to the cooker than 150mm or 65mm and should be protected by heat resistant material. Any overhanging surface or cooker hood should not be nearer than 750mm.

- The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
- The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.
- The cooker is fitted with a safety chain that must be attached to a hook, secured to the wall behind the appliance.

Before moving your cooker check that it is cool, and switched off at the cooker control unit. Movement of your cooker is most easily achieved by lifting the front as follows:

Moving the Cooker

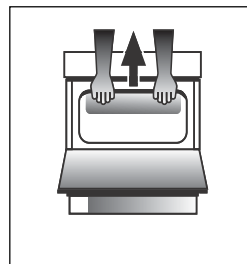


Fig. A

Open the grill door sufficiently to allow a comfortable grip on the underside front edge of the oven roof, avoiding any grill elements. (FIG.A)

Take care in moving the cooker as it is heavy. Take care to ensure that any floor covering is not damaged.

## Electrical connection

Power supply voltage and frequency: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

The supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents. Should you require it, you may use a longer cable, however, you must ensure that the cable supplied with the appliance is replaced by one of the same specifications in accordance with current standards and legislation.

### **WARNINGS: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

The cooker must be connected to the mains by a switched (double pole) cooker outlet correctly fused with a capacity appropriate to that shown on the cooker Rating Plate. All electrical wiring from the consumer unit to the cooker, via the switched double pole cooker outlet, must be of an acceptable type and current rating as above.

the supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents.



## Gas connection

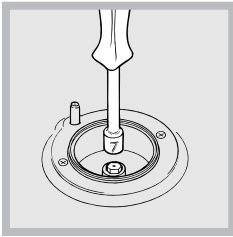
The cooker should be connected to the gas-supply by a gas safe registered installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the appliance to the gas mains or liquid gas must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type

of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). In the case of connection to liquid gas, by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force. The gas supply must be connected to the left of the appliance. Be sure that the hose does not pass through the rear of the cooker touching hot parts.

### Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

### Adapting the hob



Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the

new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

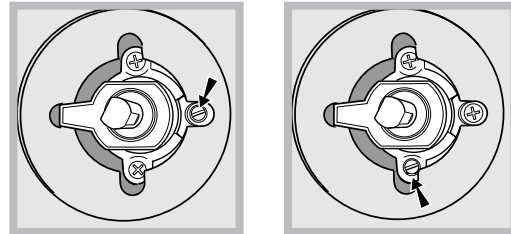
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady. If the appliance is connected to a liquid gas supply, the bypass screw must be set to a minimum.
3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

Upon completion of adjustment, reseal using sealingwax or an equivalent material.

The hob burners do not require primary air adjustment.



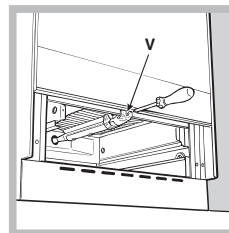
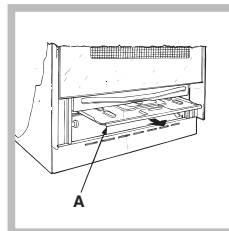
After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

### Adapting the oven

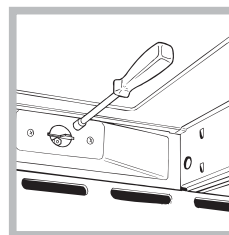
Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.
2. Slide out the protection panel A (see diagram).



3. Remove the oven burner after unscrewing the screws V (see figure).

The whole operation will be made easier if the oven door is removed.



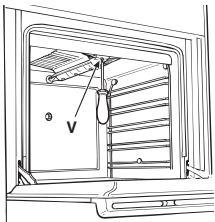
4. Unscrew the nozzle using a special nozzle socket spanner (see figure) or with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see Burner and nozzle specifications table).

### Adjusting the gas oven burner minimum setting:

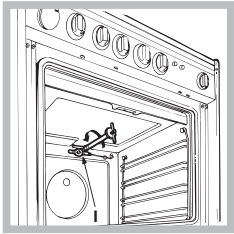
1. Light the burner (see *Start-up and Use*).
  2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.
  3. Remove the knob.
  4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see *figure*) until the flame is small but steady.
- ! If the appliance is connected to liquid gas, the bypass screw must be adjusted to minimum.
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

### Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



1. Remove the oven burner after loosening screw V (see *figure*).



2. Unscrew the grill burner nozzle using a special nozzle socket spanner (see *figure*) or preferably with a 7 mm socket spanner, and replace it with a new nozzle that is suited to the new type of gas (see *Burner and nozzle specifications table*).

! Be careful of the spark plug wires and the thermocouple tubes.

! The oven and grill burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".

## Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Liquid Gas				Natural Gas					
		Thermal Power kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Thermal Power kW (p.c.s*)		Nozzle 1/100 (mm)	Flow l/h
		Nominal	Reduced			***	**	Nominal	Reduced		
Oven	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
Grill	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209
Rapid (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.00	0.70	116	286
Semi Rapid (Medium) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95
Supply Pressures		Nominal (mbar)				28-30	37			20	
		Minimum (mbar)				20	25			17	
		Maximum				35	45			25	

\*with dry gas 15°C 1013 mbar  
 \*\* Propane P.C.S.=50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Butane P.C.S.=49,47MJ/kg  
 Natural G20 P.C.S.=37,78Mj/m³


**FIRST TIME USE**  
**DAILY USE**


**Using the hob**



**Lighting the burners**

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

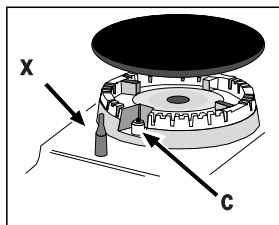
To light one of the burners on the hob:


1. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .

For the models with the electronic ignition button (  ), press the button and then turn the knob.

2. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.

If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (C), press the ignition button, marked with the




symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner is lit.

The burner may be extinguished when the

knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X)\*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 10 power levels, from maximum to minimum with 5 intermediate positions:



a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.

**Practical advice on using the burners**

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	Cookware Diameter (cm)
Triple Crown (TC) / Fast (R)	24 - 26
Auxiliary (A)	10 - 14
Semi Fast (S)	16 - 20

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

LEVEL	COOKING METHOD "suggested for"
1 - 2 - 3	Ideal for softening butter, gently melting chocolate in bagnemarie, thawing small portions, creaming risotto, keeping warm small portions of just-cooked preparation
4 - 5	Ideal for slow-cook recipes (rice, sauces, roast, fish)using liquids (water, wine, broth), and for creaming pasta, maintaining a gentle boiling
6 - 7	Ideal for sautéing, stewing vegetables, cooking for longer period, preheating accessories, cooking until creamy
8 - 9	Ideal for browning, starting to cook, bringing liquids to the boil quickly, frying deep-frozen products, grilling meat and fish, maintaining a lively boil
10	Ideal for rapidly increasing the temperature of food or for heating up liquids ( water)

## USING THE OVEN FIRST TIME AND DAILY USE

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged. Only use position 1 in the oven when cooking with the rotisserie spit.

### Lighting the oven

Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting

For the models with the electronic ignition button (★), press the button and then turn the knob.

If, after 15 seconds, the burner is still not alight, release the knob, open the oven door and wait for at least 1 minute before trying to light it again.

! The oven is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the oven.

### Adjusting the temperature


To set the desired cooking temperature, turn the OVEN control knob in an anticlockwise direction. Temperatures are displayed on the control panel and may vary between MIN (145°C) and MAX (250°C). Once the set temperature has been reached, the oven will keep it constant by using its thermostat.

Conventional Oven	
Gas mark	°C
MIN	MIN
1	145
2	150
3	160
4	170
5	180
6	190
7	200
8	210
9	220
10	230
MAX	240

### Oven light

The light may be switched on at any moment by pressing the OVEN LIGHT button.

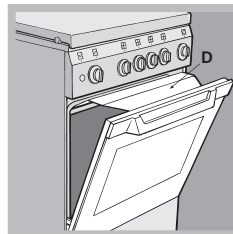
### Grill

To light the grill, press the OVEN control knob while turning it in a clockwise direction until it reaches the  position. The grill enables the surface of food to be browned evenly and is particularly suitable for roast dishes, schnitzel and sausages. Place the rack in position 4 or 5 and the dripping pan in position 1 to collect fat and prevent the formation of smoke.

! The grill is fitted with a safety device and it is therefore necessary to hold the OVEN control knob down for approximately 6 seconds.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight the grill.

! When using the grill, leave the oven door ajar, positioning the deflector D between the door and the control panel (see figure) in order to prevent the knobs from overheating.



---

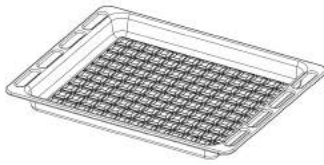
## ACCESSORIES

---

### GRID



### DRIP TRAY



### BAKING TRAY



### KIT TURNSPIT



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

---

## INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN

---

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1A, Fig. 1B)

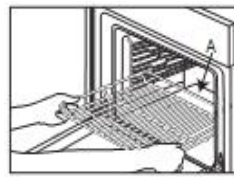


Fig. 1A

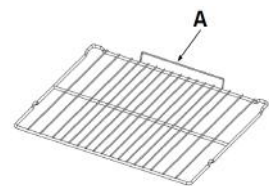


Fig. 1B

2. Other accessories, such as the drip tray and baking tray, are inserted in the same way as the wire shelf (Fig. 2).

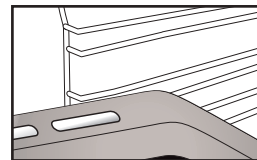












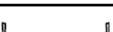
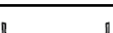
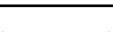




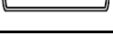







Fig. 2

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C) / POWER LEVEL	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES	
Leavened cakes / Sponge cakes	CONVENTIONAL	15'	160	35 - 60	L-3	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	CONVENTIONAL	15'	170	40 - 60	L-3	
Cookies / Shortbread	CONVENTIONAL	15'	150	30 - 60	L-3	
Small cakes / Muffin	CONVENTIONAL	15'	160	30 - 40	L-3	
Choux buns	CONVENTIONAL	15'	170	20 - 40	L-3	
Pizza / Bread / Focaccia Thin	CONVENTIONAL	15'	220 - 250	15 - 30	L-3	
Pizza / Bread / Focaccia Thick	CONVENTIONAL	10'	190 - 220	20 - 40	L-3	
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	CONVENTIONAL	10'	170 - 180	35 - 60	L-3	
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	CONVENTIONAL	15'	170 - 180	15 - 30	L-3	
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni	CONVENTIONAL	15'	170 - 190	40 - 60	L-3	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	CONVENTIONAL	10'	170 - 190	70 - 90	L-3	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	CONVENTIONAL	15'	170 - 190	25 - 50	L-3	
Turkey / Goose 3 kg	CONVENTIONAL	10'	150 - 170	130 - 170	L-3	
Fish fillets / Steaks	GRILL	10'	MAX	15 - 35	L-3	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	GRILL	10'	MAX	30 - 60	L-3	
Vegetable gratin	GRILL	10'	MAX	15 - 40	L-3	
Toast	GRILL	10'	MAX	3 - 5	L-3	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	GRILL	10'	MAX	20 - 40	L-3	
Roast potatoes	CONVENTIONAL	10'	180 - 220	35 - 60	L-3	
Leg of lamb / Shanks	CONVENTIONAL	10'	170 - 200	50 - 100	L-3	

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 500 ml of water

## CLEANING AND MAINTENANCE

TURN OFF THE MAIN SWITCH AND ENSURE THE COOKER IS COLD BEFORE CLEANING.  
BEFORE SWITCHING ON AGAIN, ENSURE THAT ALL CONTROLS ARE IN THE OFF POSITION.

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations when the oven is cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

**Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**

Disconnect the appliance from the power supply

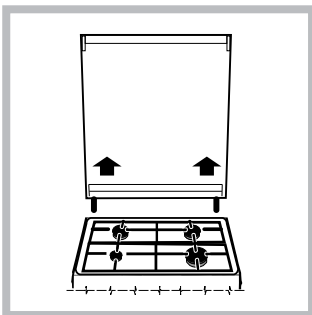
### Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

### Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

#### The cover \*



If the cooker is fitted with a glass cover, this cover should be cleaned using lukewarm water. Do not use abrasive products.

It is possible to remove the cover in order to make cleaning the area behind the hob easier. Open the cover fully and pull it upwards (see figure).

**!** Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

### Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

### Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

**! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.**

### EXTERIOR SURFACES

• Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Dry them with a dry cloth.

• Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

**Do not use alcohol-based products such as denatured alcohol.**

### INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

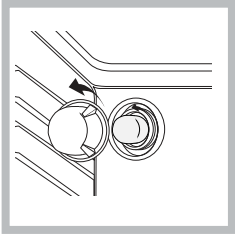
### ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

---

## REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.



3. Reconnect the oven to the power supply.

Note: Use 40 W/230 V type **G9**

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

Light bulbs are available from our After-sales Service.

- Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

This product contains a light source of energy efficiency class G

---

## CATALYTIC CLEANING

These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks. This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause for concern.

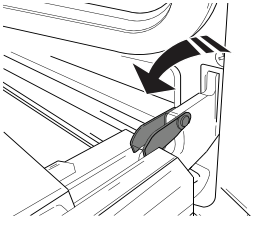
Nevertheless, the following should be avoided:

- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

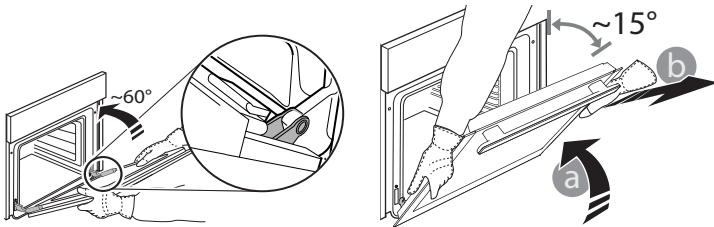


## REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR GLASS

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

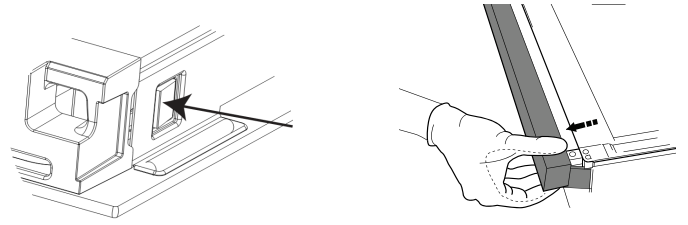
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

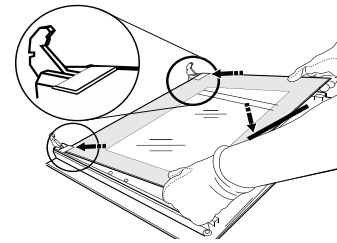
## CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

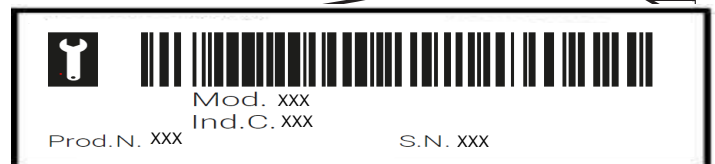
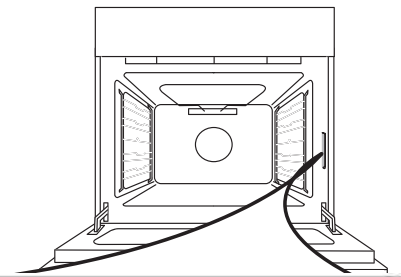
## TROUBLESHOOTING

What to do if...	Possible reasons	Solutions
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

## AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.



Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly. Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

⚠ MISE EN GARDE : L'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz provoque de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Il convient de s'assurer que la cuisine est bien aérée, en particulier lorsque l'appareil est utilisé : maintenir les trous de ventilation naturels ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte d'extraction mécanique). Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ MISE EN GARDE : Si le verre du foyer se brise : - éteignez immédiatement tous les brûleurs et toute résistance chauffante électrique, puis débranchez l'appareil de la prise secteur ; - veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil



Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé. Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu

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

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

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

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

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de

15 sec. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et / ou attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer le brûleur.

### UTILISATION AUTORISÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N'utilisez pas : de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite, de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type, deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

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

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

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

### INSTALLATION

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

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

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau

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

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

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

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

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air ; l'air est nécessaire pour une combustion normale. La circulation d'air doit être au minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

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

⚠ Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut. Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

⚠ Comme il est plus lourd que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite. Cela signifie donc que les cylindres de GPL, pleins ou partiellement remplis, ne doivent pas être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait

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

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

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

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

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

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



Si l'appareil est placé sur une base, elle doit être de niveau et fixée à la paroi par la chaîne de retenue fournie, pour éviter que l'appareil ne glisse de la base.



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

## **RACCORDEMENT AU GAZ**

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Le branchement au système de gaz doit être effectué avec un tuyau rigide (cuivre ou acier) de façon à ne pas provoquer de contrainte sur toute sorte d'appareil. La rampe de distribution com-

prend un raccord de tuyauterie en forme de L équipé d'un joint d'étanchéité pour prévenir les fuites. Le joint d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie ( le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

⚠ Brancher un tuyau d'acier inoxydable flexible et sans joint à un raccord fileté

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

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

⚠ L'appareil doit être branché à l'alimentation principale ou à un cylindre de gaz conformément à la réglementation nationale. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec l'alimentation de gaz que vous désirez utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe « S'adapter à différents types de gaz ».

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

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

## **ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ**

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

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

## **AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES**

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

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

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de

l'alimentation électrique en le débranchant si la prise est accessible, ou par le biais d'un commutateur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales. ⚠ Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, une fois installé dans son logement, à l'alimentation principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus. Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique du fabricant, son agent de maintenance ou des personnes qualifiées de manière similaire afin d'éviter tout risque de choc électrique.

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

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

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

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

### ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés). En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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

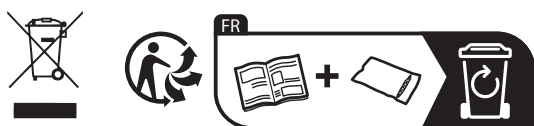
### CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur. Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

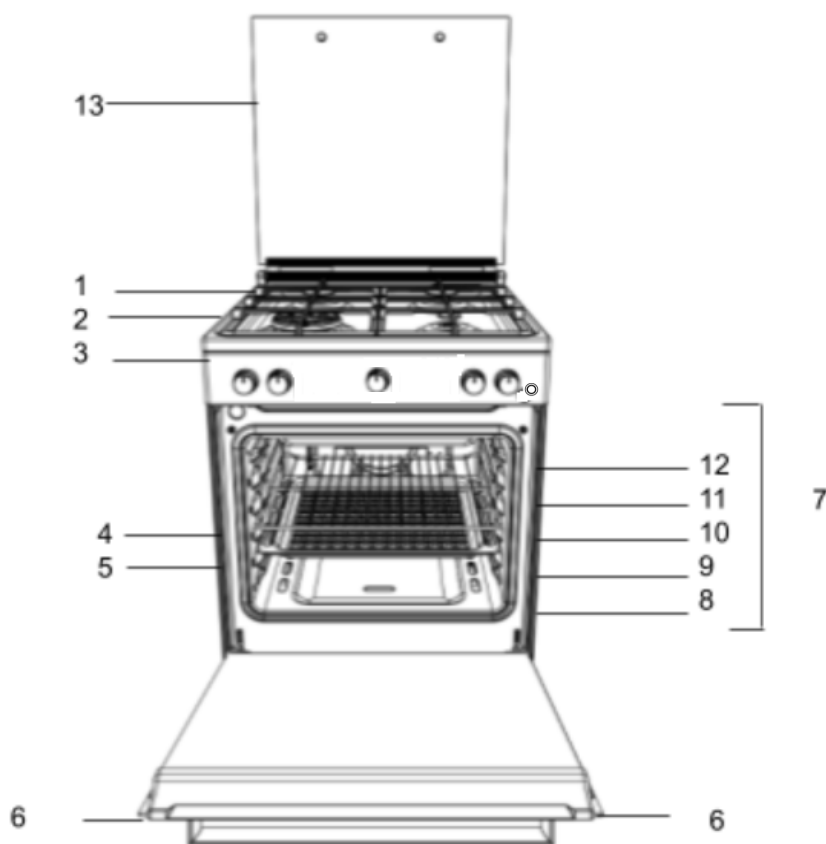
### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les normes suivantes : Conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ; Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 15181.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

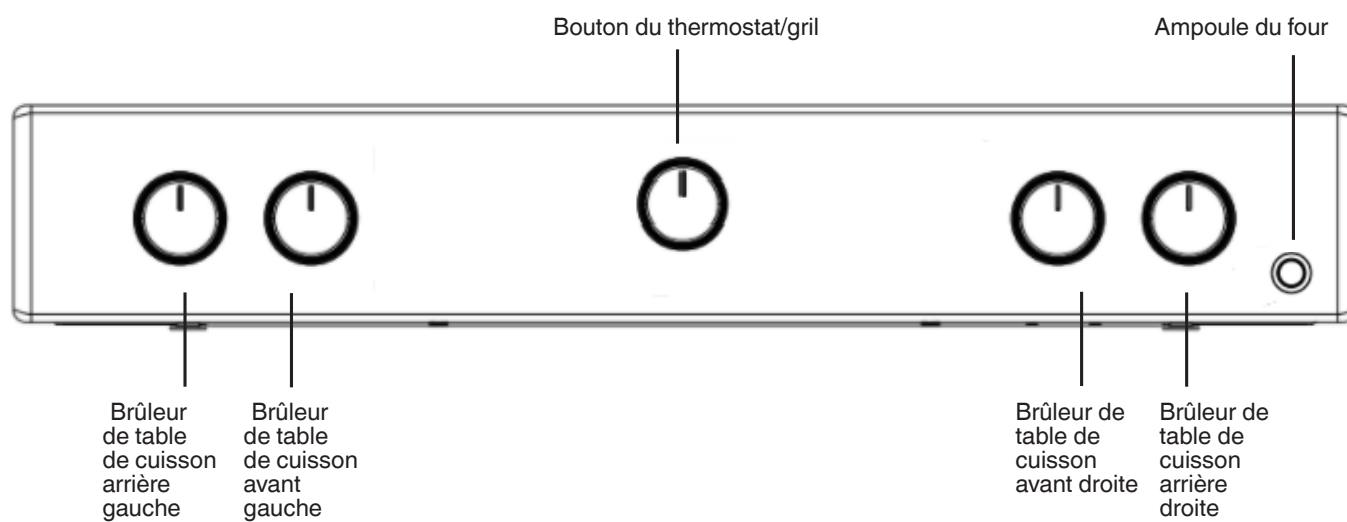


## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## PANNEAU DE COMMANDES



## INSTALLATION DU FOUR

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

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

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

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

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

### Positionnement et mise à niveau

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Déplacement de la table de cuisson

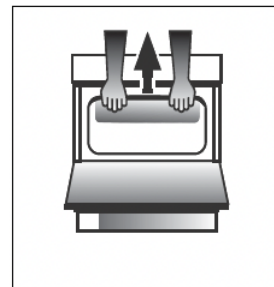


Fig. A

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

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

### Branchement électrique

Tension d'alimentation et fréquence : 230-240V c.a. 50/60 Hz. Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un câble plus long, toutefois, vous devez vous assurer que le câble fourni avec l'appareil est remplacé par un câble ayant les mêmes spécifications conformément aux normes et à la législation en vigueur.

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

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tous les câbles électriques allant de l'unité de consommation à la table de cuisson, en passant par la prise bipolaire commutée, doivent être de type et d'intensité nominale acceptables, comme indiqué ci-dessus.

Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

## Raccordement au gaz

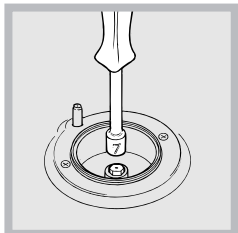
La table de cuisson doit être branchée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Pendant l'installation de ce produit, il est essentiel d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation de l'appareil pour faciliter la dépose ou l'entretien successif. Le branchement de l'appareil au réseau de gaz ou de gaz liquide doit être effectué conformément à la réglementation prescrite en vigueur, et uniquement après avoir vérifié qu'elle est adaptable au type de gaz à utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe intitulé « Adaptation à différents types de gaz ».

Sur certains modèles, l'alimentation en gaz peut être connectée sur la gauche ou sur la droite, si nécessaire ; pour changer la connexion, inverser la position du support de tuyau avec celle du capuchon et remplacer le joint (fourni avec l'appareil). Dans le cas d'un branchement à une alimentation en gaz liquide, par réservoir, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur. L'alimentation en gaz doit être connectée sur la gauche de l'appareil. Assurez-vous que le tuyau ne passe pas à travers la partie arrière de la table de cuisson qui touche des parties chaudes.

### Adaptation à différents types de gaz

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

### Adaptation de la table de cuisson



Remplacement des buses pour les brûleurs de table de cuisson :

1. Enlevez les grilles de la table de cuisson et faites glisser les brûleurs hors de leurs logements.
2. Dévissez les buses en utilisant une clé à douille de 7 mm (voir figure) et remplacez-les par des buses adaptées au nouveau

type de gaz (voir le tableau des spécifications du brûleur et des buses).

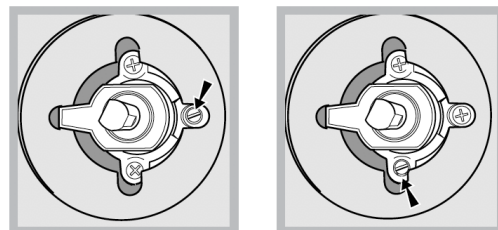
3. Remplacez tous les composants en suivant les instructions ci-dessus dans le sens contraire.

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

1. Tournez le robinet dans la position minimale.
2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable. Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de bypass doit être réglée au minimum.
3. Tandis que le brûleur est allumé, changez rapidement la position du bouton de minimum à maximum et inversement plusieurs fois, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.

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

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

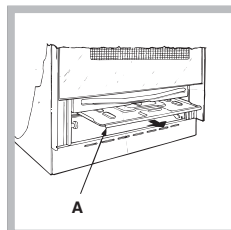


Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacez l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés). Si la pression de gaz utilisée est différente (ou varie légèrement) de la pression recommandée, un régulateur de pression adapté doit être installé sur le tuyau d'entrée conformément aux normes en vigueur EN 88-1 et EN 88-2 relativement aux « régulateurs pour le gaz canalisé ».

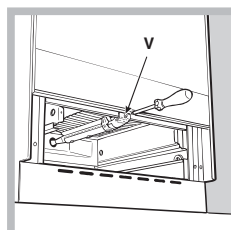
### Adaptation du four

Remplacer la buse de brûleur de four :

1. Enlever le compartiment du four.

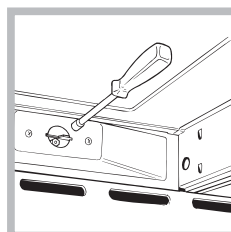


2. Faites coulisser le panneau de protection A (voir diagramme).



3. Enlevez le brûleur du four après avoir dévissé les vis V (voir figure).

L'ensemble de l'opération sera plus facile si la porte du four est enlevée.



4. Dévissez la buse à l'aide d'une clé à douille spéciale pour buses (voir figure) ou avec une clé à douille de 7 mm, et remplacez-la par une buse neuve qui est adaptée au nouveau type de gaz (voir le tableau des spécifications du brûleur et des buses).



## Réglage minimum du brûleur de four à gaz

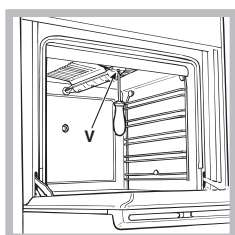
1. Allumez le brûleur (voir Démarrage et utilisation).
2. Tourner le bouton sur la position minimale (MIN) après l'avoir laissé sur la position maximale (MAX) pendant environ 10 minutes.
3. Enlever le bouton.
4. Serrer ou desserrer les vis de réglage à l'extérieur de la tige du thermostat (voir figure) jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.

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

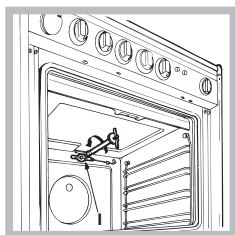
5. Tournez le bouton de la position MAX à la position MIN rapidement ou ouvrez et fermez la porte du four pour vérifier si le brûleur ne s'éteint pas.

## Adaptation du grill

Remplacement de la buse de brûleur de grill :



1. Enlevez la vis « V » puis le brûleur du four (voir figure).



2. Dévissez la buse à l'aide d'une clé à douille spéciale pour buses (voir figure) ou, de préférence, avec une clé à douille de 7 mm, et remplacez-la par une buse neuve qui est adaptée au nouveau type de gaz (voir le tableau des spécifications du brûleur et des buses).

! Faire attention aux fils des bougies d'allumage et aux tubes de thermocouple.

! Les brûleurs de four et de grill ne nécessitent aucun réglage d'air primaire.

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

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

## Tableau des spécifications des brûleurs et des buses

Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Gaz liquide						Gaz naturel					
		Puissance thermique kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Couler g/h		Puissance thermique kW (p.c.s*)		G20		G25	
		Nominale	Réduite			***	**	Nominale	Réduite	Injecteur 1/100 (mm)	Couler l/h	Injecteur 1/100 (mm)	Couler l/h
Four	-	2.60	1.00	50	79 T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248	115 T2	288
Gril	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209	112 T2	244
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	3.30	1.50	116	286	125 F3	332
Semi-rapide (Intermédiaire) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	2.00	0.40	103	190	100 Y	221
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	79	95	72 F1	111
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minima (mbar) Maxima				28-30 20 35	37 25 45			20 17 25		25 20 30	

\* avec un gaz sec 15°C 1013 mbar

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

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

Naturel G20 P.C.S=37,78Mj/m<sup>3</sup>

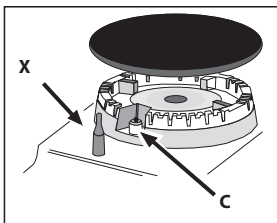
## PREMIÈRE UTILISATION UTILISATION QUOTIDIENNE

### Utilisation de la table de cuisson

#### Allumage des brûleurs

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

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



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

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

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

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

Réglage de la flamme selon les niveaux

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



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

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

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

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

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

NI-VEAU	MÉTHODE DE CUISSON « suggérée pour »
1 - 2 - 3	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre lentement du chocolat au bain-marie, faire décongeler de petites portions, faire un risotto crémeux, garder au chaud de petites portions de préparations à peine cuites
4 - 5	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon), et pour préparer la sauce des pâtes, en maintenant une lente ébullition
6 - 7	Idéal pour les légumes sautés, à la vapeur, des cuissons longues, le préchauffage d'accessoires, la cuisson jusqu'à atteindre une texture crémeuse
8 - 9	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, porter à ébullition rapide, frire des produits surgelés, griller la viande et le poisson, maintenir une ébullition vive
10	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments ou pour chauffer les liquides (eau)

# UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

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

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.  
Utilisez uniquement la position 1 dans le four lors de la cuisson de la broche à rôtir.

## Éclairage du four

Appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximum

Pour les modèles avec allumeurs électriques (✦), appuyez sur la touche, puis tournez le bouton.

Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est toujours pas allumé, relâchez le bouton, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant de tenter de le rallumer.

! Le four est équipé d'un dispositif de sécurité et il est donc nécessaire de maintenir le bouton de commande du FOUR enfoncé pendant environ 6 secondes.

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

## Réglage de la température

Pour régler la température de cuisson souhaitée, tournez le bouton de commande du FOUR dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.

Les températures sont affichées sur le panneau de commande et elles peuvent varier entre MIN (145°C) et MAX (250°C).

Une fois que la température réglée a été atteinte, le four la maintiendra constante en utilisant son thermostat.

Four à convection naturelle	
Marque de gaz	°C
MIN	MIN
1	145
2	150
3	160
4	170
5	180
6	190
7	200
8	210
9	220
10	230
MAX	240

## Éclairage du four

La lumière peut être allumée à tout moment en appuyant sur le bouton ÉCLAIRAGE DU FOUR.

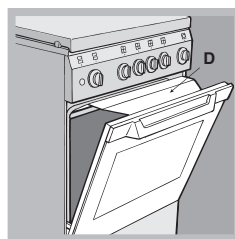
## Grill

Pour allumer le gril, appuyer sur le bouton de commande du FOUR, tout en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il atteigne la position [▼▼]. Le gril permet de dorer uniformément la surface des aliments et il est particulièrement adapté pour des rôtis, des escalopes panées et des saucisses. Placez la grille en position 4 ou 5 la lèchefrite en position 1 pour récupérer les graisses et empêcher la formation de fumée.

! Le gril est équipé d'un dispositif de sécurité et il est donc nécessaire de maintenir le bouton de commande du FOUR vers le bas pendant environ 6 secondes.

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

! Lors de l'utilisation du gril, laissez la porte entrebâillée, en positionnant le déflecteur D entre la porte et le panneau de commande ( voir figure) afin d'empêcher que les boutons ne surchauffent.



## ACCESSOIRES

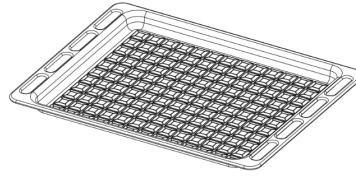
### GRILLE



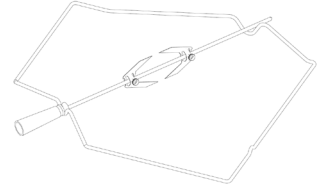
### LÈCHEFRITE



### PLAQUE DE CUISSON



### KIT TOURNEBROCHE



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

## INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

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

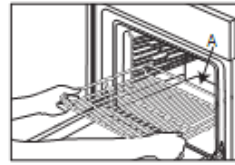


Fig. 1a

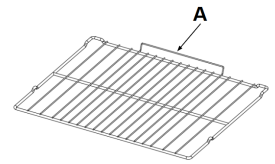


Fig. 1B






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



Fig. 2

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les réglages les plus bas recommandés et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez à des réglages supérieurs. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson métalliques foncés. Vous pouvez également utiliser des plats et accessoires en Pyrex ou en grès, mais n'oubliez pas que les temps de cuisson seront légèrement plus longs.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / PUISSANCE NIVEAU	DURÉE (Min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	15'	160	35 - 60	L-3 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	15'	170	40 - 60	L-3 
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	15'	150	30 - 60	L-3 
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	15'	160	30 - 40	L-3 
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	15'	170	20 - 40	L-3 
Pizza / Pain / Fougasse fine	CONVENTIONNELLE	15'	220 - 250	15 - 30	L-3 
Pizza / Pain / Fougasse épaisse	CONVENTIONNELLE	10'	190 - 220	20 - 40	L-3 
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CONVENTIONNELLE	10'	170 - 180	35 - 60	L-3 
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	15'	170 - 180	15 - 30	L-3 
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	15'	170 - 190	40 - 60	L-3 
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	CONVENTIONNELLE	10'	170 - 190	70 - 90	L-3 
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	CONVENTIONNELLE	15'	170 - 190	25 - 50	L-3 
Dinde/Oie 3 kg	CONVENTIONNELLE	10'	150 - 170	130 - 170	L-3 
Filets de poisson/steaks	GRILL	10'	MAX	15 - 35	L-3 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	GRILL	10'	MAX	30 - 60	L-3 
Gratin de légumes	GRILL	10'	MAX	15 - 40	L-3 
Pain grillé	GRILL	10'	MAX	3 - 5	L-3 
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRILL	10'	MAX	20 - 40	L-3 
Pom. terre rôties	CONVENTIONNELLE	10'	180 - 220	35 - 60	L-3 
Gigot d'agneau/jarrets	CONVENTIONNELLE	10'	170 - 200	50 - 100	L-3 

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 500 ml d'eau

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER. AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.**

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

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

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

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

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

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique..

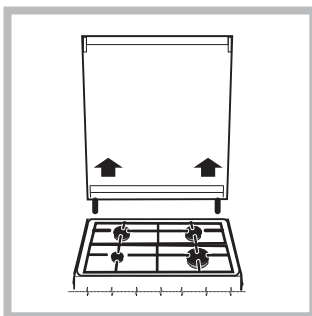
### Respecter et préserver l'environnement

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

### Arrêt de l'appareil

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

#### Le couvercle \*



Si la cuisinière est équipée d'un couvercle en verre, celui-ci doit être nettoyé à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Il est possible d'enlever le couvercle pour faciliter le nettoyage de la zone derrière la cuisinière. Ouvrez le couvercle totalement et tirez-le vers le haut (voir figure).

**! Ne fermez pas le couvercle**

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

#### Inspection des joints du four

Vérifiez régulièrement les joints de porte autour du four. Si les joints sont endommagés, contactez votre Centre de service

après-vente agréé le plus proche. Nous vous recommandons de ne pas utiliser le four tant que les joints n'ont pas été remplacés.

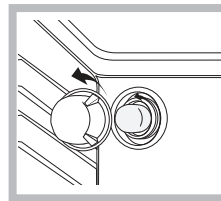
### Entretien du robinet de gaz

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

**! Cette procédure doit être effectuée par un technicien qualifié autorisé par le fabricant.**

### REMPLENER L'AMPOULE

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



3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une

pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

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

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager.

N'utilisez pas le four tant que

le couvercle de l'ampoule n'a pas été remis en place.

**Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G**

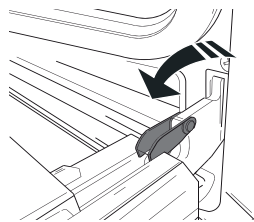
### NETTOYAGE PAR CATALYSE

Ce sont des panneaux revêtus d'un émail spécial, qui est capable d'absorber la graisse libérée par les aliments lors de la cuisson. Cet émail est assez fort, de sorte que les différents accessoires (racks, lèchefrites, etc) puissent glisser le long de celui-ci sans l'endommager. Des marques blanches peuvent apparaître sur les surfaces ; ce n'est pas un problème. Néanmoins, il faut éviter ce qui suit :

- rayer l'émail avec des objets acérés (un couteau, par exemple) ;
- utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs

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

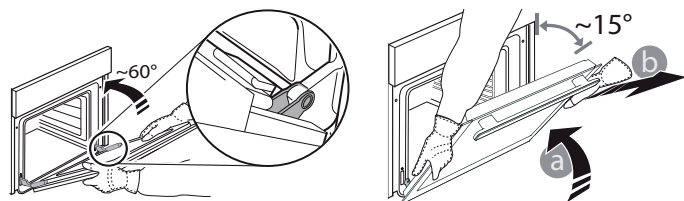
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

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

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



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

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

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

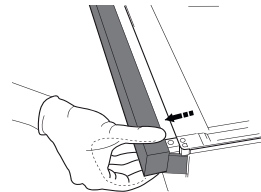
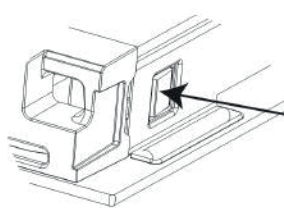
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

cédentes.

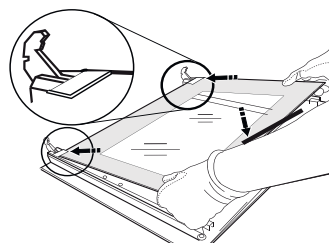
### CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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



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

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



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

## DÉPANNAGE

### Que faire si...

### Causes possibles

### Solutions

Le four ne fonctionne pas.

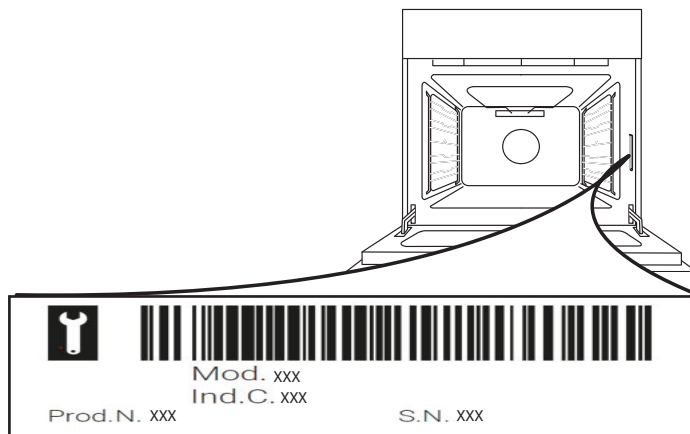
Coupure de courant.  
Débranchez de l'alimentation principale

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

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

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



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



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

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

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

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

⚠ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو في وضع منخفض، لتجنب اصطدام الباب.

عند وضع الرف في الداخل، تأكد أن المصد موجه لأعلى وفي الجانب الخلفي للحيز.

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

#### الاستخدام المسموح به

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

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

⚠ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلاً: تدفئة الغرف).

⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

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

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

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

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

#### من المهم قراءتها والالتزام بها

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

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

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

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

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

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

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

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

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

⚠ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز.

احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق.

⚠ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز.

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

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



لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

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

إذا كانت هناك ظروف محلية خاصة تعيق اشتعال الغاز المسحوب بسهولة، فينصح بإعادة التشغيل باستخدام المفتاح مع إدارته إلى إعداد اللهب الصغير. في حالة تركيب شفاط فوق سطح الطهي، فيرجى الرجوع إلى تعليمات الموقد لمعرفة المسافة الصحيحة.

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

### التركيب

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

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

⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجودا) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل.

لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل المستخدم. أبعد الأطفال عن موقع التركيب.

بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك، قطع الستايروفوم إلخ) بعيدا عن متناول الأطفال

- خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز من مصدر التيار قبل إجراء أي تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصاعقة كهربائية. قم فقط بتفعيل الجهاز

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

⚠ استخدم منظمات ضغط مناسبة لضغط الغاز الموضح في التعليمات.

⚠ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شفط الهواء الذي يساهم في تصريف أدخنة الاحتراق.

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

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

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

⚠ يترسب غاز البترول المسال على الأرض لأنه أكثر كثافة من الهواء. ولذلك يجب أن تشتمل الغرف المزودة بأسطوانات غاز مسال على فتحات للسماح بتصريف الغاز عند وقوع تسريب. ووفقا لهذا فإنه يحظر تركيب أسطوانات غاز البترول المسال سواء ممتلئة جزئيا أو

كليا، أو تخزينها في الغرف أو في مناطق تخزين أسفل سطح الأرض (كالسراديب، إلخ). ننصح ببقاء أسطوانة الغاز المراد استخدامها فقط في الغرفة ووضعها بحيث لا تكون معرضة للسخونة الناتجة عن مصادر الحرارة الخارجية (الأفران والدفائيات والمواقد) التي قد ترفع درجة حرارة الأسطوانة إلى أعلى من 50°م.

إذا واجهتك صعوبة في تدوير مفاتيح الشعلات، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع، حيث بإمكانها استبدال محبس الشعلة إذا كان متعطل.

لا يجب أبدا تغطية الفتحات المستخدمة للتهوية وتصريف الحرارة.

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

التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ).

إذا كان ضغط الغاز مختلف عن القيمة الموصى بها، يجب تركيب منظم غاز مناسب بأنبوب السحب وفقا للتشريعات المحلية المتبعة.

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



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



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

### وصلة الغاز

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

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

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

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

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

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

⚠ تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد

⚠ استخدم خرطوم مرن أو معدني صلب فقط لوصلة الغاز.

⚠ التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ) يجب أن يتم توصيل نظام الغاز بطريقة تخلو من وجود أي ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد تجهيزة أنبوبية شكل L قابلة للضبط بمجرى إمداد الجهاز وهي مزودة بطار إحكام لمنع التسريبات. ويجب تغيير إطار الإحكام دائما بعد تدوير التجهيزة الأنبوبية (يتم توريد إطار الإحكام مع الجهاز).

التجهيزة الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب 2/1 بوصة.

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

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

⚠ هام: في حالة استخدام خرطوم استانلس ستيل، فيجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من قطع الأثاث (مثل الأدرج).


ويجب أن يمر عبر منطقة خالية من العوائق بحيث يمكن فحصه بكامل طوله.

## التخلص من مواد التغليف

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

## تكهين الأجهزة المنزلية

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

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

## نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن مسبقاً إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك. استخدم قوالب الخبز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإنامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل. استخدم طنجرة (حلة) الضغط لتوفير مزيد من الطاقة والوقت.

## بيان المطابقة

هذا الجهاز يطابق: متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 2014/66، تشريع تمييز الطاقة 2014/65، تشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 15181. هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 2014/66 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 30-2-1.

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

⚠️ بعد التوصيل بمصدر الغاز، تحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام ماء صابوني. قم بإشعال الشعلات وأدر المفاتيح من الوضع الأقصى 1\* إلى الوضع الأدنى 2\* للتحقق من ثبات اللهب. ⚠️ قد يتم التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مطاطي مرن أو فولاذي، وفقاً للوائح الوطنية المتبعة.

## الملائمة لأنواع المختلفة للغاز

(ينبغي إجراء هذه العملية بواسطة فني مؤهل.)

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

## التحذيرات الكهربائية

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

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

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

⚠️ يجب أن يكون كابل الكهرباء طويل بما يكفي حتى يتسنى توصيل الجهاز، بمجرد تركيبه في موضعه، إلى مصدر الكهرباء الرئيسي. لا تسحب كابل مصدر التيار.

⚠️ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهابئات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب.

لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قديمك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

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

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

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

## التنظيف والصيانة

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

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

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

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

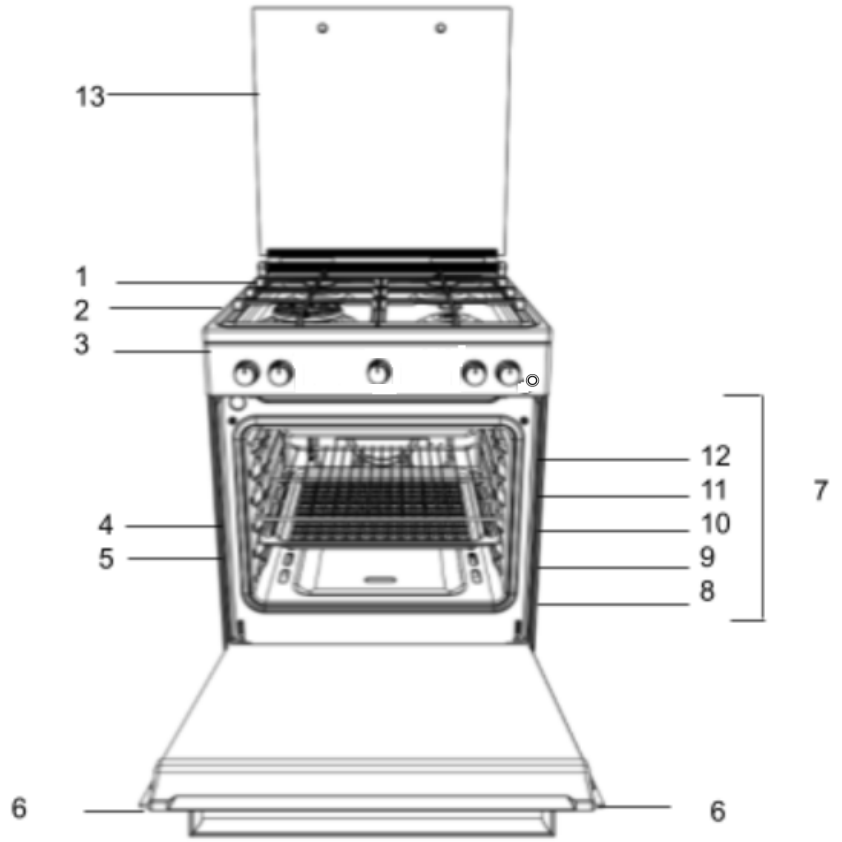
⚠️ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصعق الكهربائي.

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

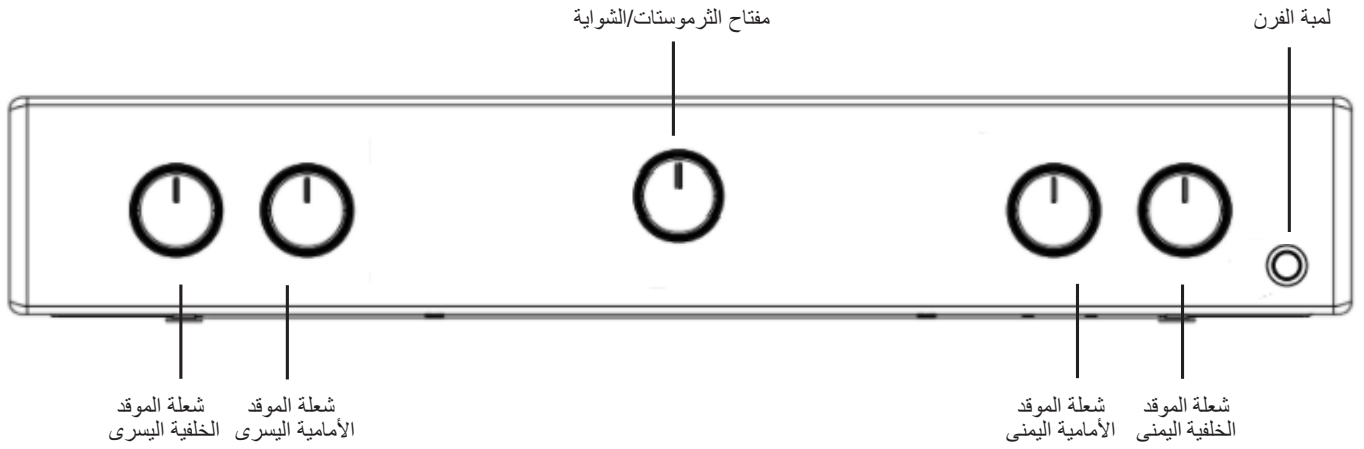
ارتدي قفازات واقية للتنظيف والصيانة.



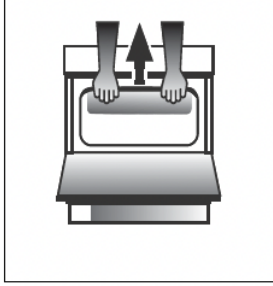
1. شعلة الموقد
2. شبكة الموقد
3. لوحة التحكم
4. الرف السلكي
5. الصينية
6. الباب
7. مجاري للرفوف المتحركة
8. الوضع 1
9. الوضع 2
10. الوضع 3
11. الوضع 4
12. الوضع 5
13. الغطاء الزجاجي



## لوحة التحكم



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



شكل أ

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

### الوصلة الكهربائية

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

### تحذيرات: يجب تأريض هذا الجهاز.

يجب توصيل الموقد بالتيار الكهربائي بواسطة مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد يتم دمجه بشكل صحيح وبسعة مناسبة لتلك الموضحة في لوحة تصنيف الموقد. يجب أن تكون جميع الأسلاك الكهربائية من وحدة المستهلك إلى الموقد، عبر مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد، من النوع المقبول والتصنيف الحالي على النحو الوارد أعلاه.

يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبدًا في أي وقت إلى درجة حرارة أعلى من 50°م من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيدًا عن فتحات التهوية الخلفية.

يرجى قراءة كتيب التعليمات هذا بعناية قبل تشغيل جهازك الجديد. فهو يحتوي على معلومات مهمة تتعلق بالتركيب والتشغيل الآمن للجهاز.  
يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للرجوع إليها في المستقبل. تأكد من الاحتفاظ بالتعليمات مع الجهاز إذا تم بيعه أو إعطائه لشخص ما أو نقله.  
يجب تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقًا للتعليمات المقدمة.  
يجب ألا يتم إجراء أي تعديل أو صيانة ضرورية إلا بعد فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.  
يجب قراءة التعليمات التالية من قبل فني مؤهل لضمان تركيب الجهاز وتنظيمه وصيانته بشكل تقني وصحيح وفقًا للوائح الحالية.

### التثبيت وضبط الاستواء

يمكنك تثبيت الجهاز إلى جانب الخزائن التي لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الموقد. يجب تثبيت هذا الموقد مباشرة على الأرض. لا تتم بتثبيت هذا الموقد على قاعدة اصطناعية من أي نوع.  
تأكد من أن الجدار الملاصق للجزء الخلفي من الجهاز مصنوع من مادة غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (90°م).  
هام: لا تتم بتثبيت هذا الجهاز بجوار الباب أو المداخل الأخرى لتقليل احتمالية قيام الأشخاص الذين يستخدمون الباب بلامسة المقالي الموجودة على سطح الموقد.

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

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

تم تصميم الموقد ليتناسب وضعه بين خزائن المطبخ المتباعدة بمقدار 600 مم. يجب أن تكون المساحة التي يحتاجها أي من الجانبين كافية فقط للسماح بسحب الموقد لغرض إصلاحه. يمكن استخدامه مع الخزانات من جانب واحد أو جانبيين وكذلك يمكن وضعه في زاوية. ويمكن أيضًا استخدامه بشكل قائم بذاته.  
يجب ألا تكون الجدران الجانبية المجاورة التي ترتفع عن مستوى الموقد أقرب إلى الموقد من 150 أو 65 مم ويجب حمايتها بمواد مقاومة للحرارة. يجب ألا يكون أي سطح متدلي أو شفاط على مسافة أقل من 750 مم.  
أ. يمكن وضع الموقد في المطبخ، في غرفة طبخ/ غرفة الطعام أو غرفة الجلوس أو النوم، ولكن ليس في المراحيض أو مكان الاستحمام.  
ب. يجب تثبيت الشفاطات وفقًا للمتطلبات الواردة في دليل الشفاط.  
ج. يجب أن يكون الجدار الملاصق للجزء الخلفي من الموقد من مادة مقاومة للهب.  
د. تم تجهيز الموقد الشامل بسلسلة أمان يجب توصيلها بخطاف، مثبتة على الحائط خلف الجهاز.

## وصلة الغاز

يجب أن يكون الموقد متصلاً بمصدر إمداد الغاز بواسطة فني معتمد للغاز. أثناء تركيب هذا المنتج، من الضروري تركيب محبس غاز معتمد لعزل الإمداد عن الجهاز من أجل الراحة في أي إزالة أو خدمة لاحقة. يجب أن يتم توصيل الجهاز بأنابيب الغاز أو الغاز المسال وفقاً للوائح الموصوفة السارية، و فقط بعد التأكد من أنه قابل للتكيف مع نوع الغاز المراد استخدامه. وإذا لم يكن كذلك، اتبع التعليمات الموضحة في الفقرة بعنوان "المواءمة مع أنواع مختلفة من الغاز".

في بعض الموديلات، يمكن توصيل مصدر الغاز إلى اليسار أو اليمين، حسب الضرورة، لتغيير الوصلة، اعكس موضع حامل الخرطوم مع الغطاء واستبدل الجوان (المرفق مع الجهاز). في حالة التوصيل بالغاز المسال، عن طريق الخزان، استخدم منظمات الضغط التي تتوافق مع اللوائح المعمول بها. يجب توصيل مصدر الغاز إلى يسار الجهاز. تأكد من أن الخرطوم لا يمر عبر الجزء الخلفي من الموقد ملامساً للأجزاء الساخنة.

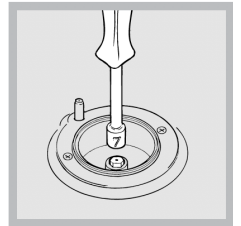
### الملاءمة للأنواع المختلفة للغاز

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

### مواءمة الموقد

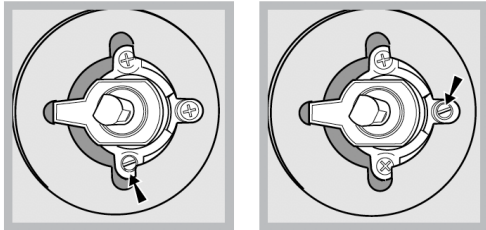
استبدال فوهات شعلات الموقد:

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



ضبط الحد الأدنى من إعدادات شعلات الموقد:

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



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

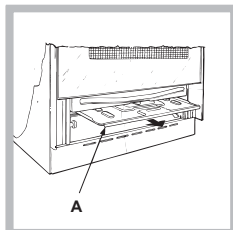
إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلفاً (أو يختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، فيجب تركيب منظم ضغط مناسب في خرطوم الدخل وفقاً للمواصفات الحالية EN 88-1 و EN 88-2 المتعلقة بموضوع "منظمات الغاز الموجه".

### مواءمة الموقد

استبدال فوهة شعلة الفرن:

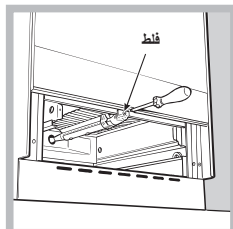
1. أزل مبيت الفرن.

2. حرك لوح الحماية للخارج (انظر الشكل).

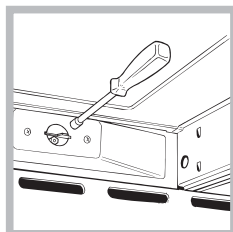


3. قم بإزالة شعلة الفرن بعد فك البراغي V (انظر الشكل).

سنتكون العملية بأكملها أسهل إذا تمت إزالة باب الفرن.



4. قم بفك الفوهة باستخدام مفتاح ربط بفتحة خاصة (انظر الشكل) أو باستخدام مفتاح ربط 7 مم واستبدلها بفوهة جديدة تتوافق مع نوع الغاز الجديد (انظر جدول مواصفات الشعلة والفوهة).



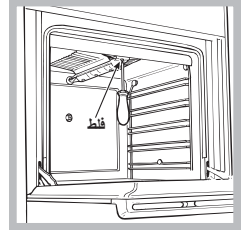
## ضبط الحد الأدنى لإعدادات شعلة الفرن الغازي

1. قم بإشعال الشعلة ( انظر التشغيل والاستخدام).
2. أدر المفتاح إلى أدنى وضع (MIN) بعد أن يكون في أقصى وضع (MAX) لمدة 10 دقائق تقريبًا.
3. أزل المفتاح.
4. قم بربط أو فك براغي الضبط الموجودة على الجزء الخارجي من خابور الثرموستات (انظر الشكل) حتى يصبح اللهب صغيرًا ولكنه ثابت.
5. إذا كان الجهاز متصلًا بالغاز المسال، فيجب ضبط برغي التفريجة إلى الحد الأدنى.
5. أدر المفتاح من الوضع MAX إلى الوضع MIN بسرعة أو افتح باب الفرن وأغلق ، مع التأكد من عدم إطفاء الشعلة.

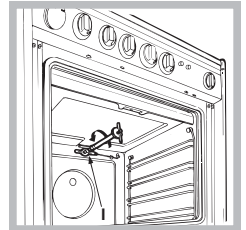
## مواصفة الشواية

استبدال فوهة شعلة الشواية:

1. قم بإزالة شعلة الفرن بعد فك البرغي V (انظر الشكل).



2. قم بفك فوهة شعلة الشواية باستخدام مفتاح ربط بفتحة خاصة (انظر الشكل) أو من الأفضل باستخدام مفتاح ربط 7 مم واستبدالها بفوهة جديدة تتوافق مع نوع الغاز الجديد (انظر جدول مواصفات الشعلة والفوهة).



! كن حذرًا من أسلاك شمعة الإشعال وأنابيب المزوجة الحرارية.

! لا تتطلب شعلات الفرن والشواية ضبطًا للهواء الأساسي.

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

! إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلفًا (أو يختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، فيجب تركيب منظم ضغط مناسب في خرطوم الدخول وفقًا للتشريعات المحلية الحالية المتعلقة بموضوع "منظمات الغاز الموجه".

## جدول مواصفات الشعلة والفوهة




التدفق جرام/ ساعة	الفوهة 100/1 (مم)	الغاز الطبيعي				الغاز المسال				القطر (مم)	الشعلة
		طاقة حرارية كيلوواط (p.c.s*)		التدفق* جرام/ساعة		طاقة حرارية كيلوواط (p.c.s*)		التفريجة 100/1 (مم)			
		مخفض	الاسمي	**	***	مخفض	الاسمي	مخفض	الاسمي		
248	112 T2	0.70	2.60	186	189	79T2A	50	1.00	2.60	-	فرن
209	110 T2	1.50	2.20	157	160	78 T2A	-	2.00	2.20	-	شواية
286	116	0.70	3.00	214	218	86	41	0.70	3.00	100	سريعة (R)
190	103	0.40	2.00	143	145	70	30	0.40	2.00	75	متوسطة السرعة (متوسطة) (S)
95	79	0.40	1.00	71	73	50	30	0.40	1.00	55	إضافية الشعلة اصغيرة (A)
20				37	28-30						الإمداد قيم الضغط
17				25	20						الاسمي (مللي بار) الحد الأدنى (مللي بار) الحد الأقصى
25				45	35						

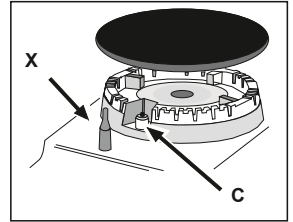
\*مع الغاز الجاف 15°م 1013 مللي بار  
\*\* بروبان P.C.S = 50,37 ميغا جول/كجم  
\*\*\* بيوتان P.C.S = 49,47 ميغا جول/كجم  
غاز طبيعي G20 P.C.S = 37,78 ميغا جول/م<sup>3</sup>

## استخدام الموقد

## إشعال الشعلات

يوجد لكل مفتاح شعلة حلقة كاملة تعرض شدة اللهب للشعلة المعنية.  
لتنشغيل إحدى الشعلات بالموقد:

1. اضغط على مفتاح الشعلة وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يشير إلى أقصى وضع ضبط للشعلة.  بالنسبة للموديلات المزودة بزر إشعال إلكتروني (★)، اضغط على الزر ثم أدر المفتاح.
  2. اضبط شدة اللهب على المستوى المطلوب من خلال إدارة مفتاح الشعلة عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. وقد يكون ذلك أدنى وضع ضبط  أو وضع الضبط الأقصى  أو أي وضع بينهما.
- إذا كان الجهاز مزودًا بتجهيزة إشعال إلكترونية\* (C)، اضغط على زر الإشعال المميز بالرمز ★، ثم اضغط على مفتاح الشعلة وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى أقصى وضع ضبط للهب حتى تشتعل الشعلة. قد تنطفئ الشعلة عند ترك المفتاح. إذا حدث ذلك كرر العملية مع الضغط على المفتاح لمدة أطول من الوقت.



! إذا انطفأ اللهب دون قصد، أوقف الشعلة وانتظر دقيقة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعالها.

إذا كان الجهاز مزودًا بتجهيزة أمان عند انطفاء اللهب (X)\*، فاضغط على مفتاح الشعلة حوالي 2-3 ثوانٍ لإبقاء اللهب مشتعلًا ولتنشغيل تجهيزة الأمان.

لإطفاء الشعلة أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع الإيقاف •.

ضبط اللهب حسب المستويات

يمكن ضبط شدة اللهب باستخدام المفتاح وفقًا لـ 10 مستويات قدرة، من أقصى وضع إلى أدنى وضع مع 5 أوضاع وسيطة:



ويشير صوت طقطقة إلى التغيير من مستوى إلى آخر عند إدارة المفتاح. يضمن النظام ضبطًا أكثر دقة، ويسمح بمضاعفة شدة اللهب وتحديد المستوى بسهولة لعمليات الطهي المختلفة.

## نصائح عملية حول استخدام الشعلات

لكي تعمل الشعلات بأقصى فعالية ممكن ولتوفير الغاز المستهلك، يوصى بالاقتراب على استخدام المقالي المزودة بغطاء وقاعدة مسطحة. ويجب أن تكون أيضًا مناسبة لحجم الشعلة.

قطر إناء الطهي (سم)	الشعلة
24 - 26	تاج ثلاثي (TC) / سريعة (R)
10 - 14	الشعلة الإضافية (A)
16 - 20	شبه سريعة (S)

لتحديد نوع الشعلة، يرجى الرجوع إلى المخططات الموجودة في "مواصفات الشعلة والفوهة".

طريقة الطهي  
"موصى به لـ"

المستوى	طريقة الطهي "موصى به لـ"
1 - 2 - 3	مثالي لإذابة الزبد والصهر البطيء للشيكولاته على حمام ماء، وإذابة الكميات الصغيرة ولتغليظ الريزوتو بالكريمة، والحفاظ على سخونة الوجبات الصغيرة المحضرة للتو
4 - 5	مثالي لوصفات الطهي البطيء (الأرز والصوص واللحم المشوي والأسماك) باستخدام السوائل (الماء والبيض والمرقة) ولتغليظ المعجنات والحفاظ على غليان خفيف
6 - 7	مثالي للسوتيه وطهي الخضروات ببطء لفترة طويلة وإحماء الملحقات وتغليظ الطعام
8 - 9	مثالي للتحمير وبدء الطهي وغلي السوائل بسرعة والقلي السريع للمجمدات وشواء اللحم والأسماك والحفاظ على غليان نشط
10	مثالي لزيادة درجة حرارة الطعام بسرعة أو لتسخين السوائل (الماء)

## استخدام الفرن للمرة الأولى

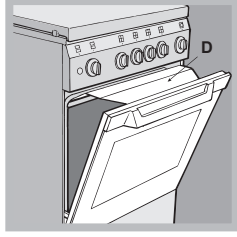
### وظيفة الشواية

لإضاءة الشواية، اضغط على مفتاح التحكم OVEN (الفرن) أثناء تدويرها في اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى الوضع [▼▼▼]. نتيج الشواية تحمير سطح الطعام بشكل متساوٍ، وهي مناسبة بشكل خاص للأطباق المشوية والشنيتزل والنقانق. ضع الرف في الموضع 4 أو 5 ووعاء التنقيط في الموضع 1 لتجميع الدهون ومنع تكون الدخان.

! الشواية مزودة بجهاز أمان، ولذلك فمن الضروري الإمساك بمفتاح التحكم OVEN (الفرن) لمدة 6 ثوانٍ تقريباً.

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

! عند استخدام الشواية، اترك باب الفرن مفتوحاً، مع وضع العاكس د بين الباب ولوحة التحكم (انظر الشكل) لمنع ارتفاع درجة حرارة المفاتيح.



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

! يحظر وضع أشياء مباشرة على الجزء السفلي من الفرن، سيؤدي هذا لتجنب تلف طبقة المينا.  
استخدم فقط الوضع 1 في الفرن عند الطهي عن طريق السبخ الدوار.

### إضاءة الفرن

اضغط على مفتاح BURNER (الشعلة) وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة، بحيث يشير إلى أقصى إعداد للهب مع الموديلات ذات مفتاح الإشعال الإلكتروني (⚡)، اضغط على الزر ثم أدر المفتاح.

إذا استمر عدم اشتعال الشعلة بعد مرور 15 ثانية، اترك المفتاح وافتح باب الفرن وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعاله مرة أخرى.

! الفرن مزود بجهاز أمان ولذلك فمن الضروري الضغط على مفتاح التحكم OVEN (الفرن) لأسفل لمدة 6 ثوانٍ تقريباً.

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

### ضبط درجة الحرارة

لضبط درجة حرارة الطهي المرغوبة، أدر مفتاح التحكم OVEN (الفرن) في اتجاه عقارب الساعة. يتم عرض درجات الحرارة على لوحة التحكم وقد تختلف بين MIN (145°م) و MAX (250°م). بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، سيحافظ عليها الفرن ثابتة باستخدام الترموستات الخاص به.

الفرن التقليدي	
علامة الغاز	م°
أدنى	أدنى
1	145
2	150
3	160
4	170
5	180
6	190
7	200
8	210
9	220
10	230
حد أقصى	240

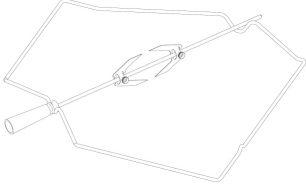
### ضوء الفرن

يمكن تشغيل الضوء في أي وقت من خلال الضغط على زر OVEN LIGHT (ضوء الفرن).

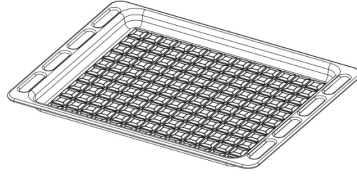


## الكماليات

طقم السيخ الدوار



صينية الخبز



صينية عميقة

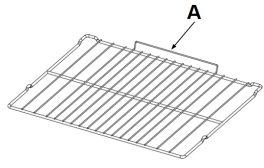


شبكة

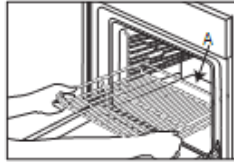


قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

## إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن



شكل 1B



شكل 1A

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








شكل 2

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

يسرد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. يمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس أو الفخار، ولكن انتبه إلى أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

المستوى (رقم-L) والكماليات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (°م) / الطبقة المستوى	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
 L-3	60 - 35	160	15'	الطهي التقليدي	كيك مختمر/كيك اسفنجي
 L-3	60 - 40	170	15'	الطهي التقليدي	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
 L-3	60 - 30	150	15'	الطهي التقليدي	كعك / بسكويت شورت بريد
 L-3	40 - 30	160	15'	الطهي التقليدي	قطع كيك صغيرة/مافن
 L-3	40 - 20	170	15'	الطهي التقليدي	معجنات الشو
 L-3	30 - 15	250 - 220	15'	الطهي التقليدي	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا الرقيق
 L-3	40 - 20	220 - 190	10'	الطهي التقليدي	بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا السميك
 L-3	60 - 35	180 - 170	15'	الطهي التقليدي	الفتائر المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
 L-3	30 - 15	180 - 170	15'	الطهي التقليدي	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
 L-3	60 - 40	190 - 170	15'	الطهي التقليدي	لازانيا/فطائر / معكرونة مخبوزة/كانيلوني
 L-3	90 - 70	170 - 190	10'	الطهي التقليدي	لحم ضأن/ لحم عجل/ لحم بقرة/ لحم دسم 1 كجم
 L-3	50 - 25	190 - 170	15'	الطهي التقليدي	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
 L-3	170 - 130	170 - 150	10'	الطهي التقليدي	ديك رومي/أوز 3 كجم
 L-3	35 - 15	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	سمك فيليه / شرائح ستيك
 L-3	60 - 30	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	خضروات محشبة (طماطم، كوسة، بانجان)
 L-3	40 - 15	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	جراتان الخضروات
 L-3	5 - 3	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	التوست
 L-3	40 - 20	حد أقصى	10'	وظيفة الشواية	السجق/الكباب / لحم الضلوع/هامبرجر
 L-3	60 - 35	220 - 180	10'	الطهي التقليدي	بطاطس محمرة
 L-3	100 - 50	200 - 170	10'	الطهي التقليدي	فخذ ضأن/سيقان

					الكماليات
صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز مع إضافة 500 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية الخبيز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السلكية	طبق الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

أوقف المفتاح الرئيسي وتأكد من أن الموقد بارد قبل التنظيف.  
قبل التشغيل مرة أخرى، تأكد من أن عناصر التحكم جميعها في وضع إيقاف.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار. قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد. لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر. أفضل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي. استخدم قفازات واقية أثناء جميع الخطوات.

أفضل الجهاز من مصدر الإمداد بالكهرباء.

### صيانة محبس الغاز

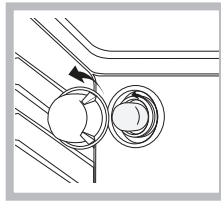
مع مرور الوقت، قد يحدث انسداد لمحابس الغاز أو يصبح من الصعب تدويرها. في حالة ذلك، يجب استبدال المحبس.

! يجب أن يتم هذا الإجراء بواسطة فني مؤهل مرخص له من قبل الجهة الصانعة.

### تغيير اللبنة

1. أفضل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء  
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللبنة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.

3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.  
ملاحظة: استخدم لمبات 40 واط/230 فلت من نوع G9 اللبنة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة CE 2009/244).



تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

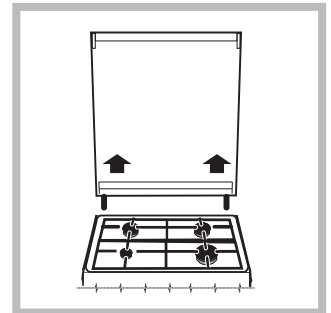
- لا تتعامل مع اللبنة بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبنة. يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة

### إيقاف الجهاز

أفضل الجهاز الخاص بك من مصدر التيار قبل إجراء أي عمل عليه.

### الغطاء \*

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



### التنظيف الحفاز

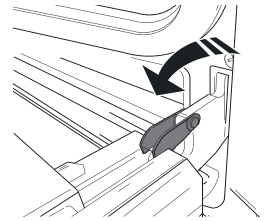
هذه الألواح مغطاة بمينا خاصة، قادرة على امتصاص الدهون التي تنتجها الأطعمة أثناء الطهي. طبقة المينا هذه قوية بعض الشيء، ولهذا قد تنزلق المحلقات العديدة (الأرفف، أو عية التنقيط، إلخ.) دون تلف طبقة المينا بها. قد تظهر علامات بيضاء على الأسطح، لا داعي للقلق من ظهور تلك العلامات. ورغم هذا، يجب تجنب التالي:  
- كشط طبقة المينا باستخدام أدوات حادة (سكين، على سبيل المثال)،  
- استخدام منظفات أو مواد كاشطة

### فحص مانعات تسرب الفرن

افحص مانعات تسرب الباب حول الفرن بشكل دوري. في حالة تلف مانعات التسرب، يرجى الاتصال بأقرب مركز معتمد لخدمة ما بعد البيع. نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم تغيير مانعات التسرب.

## إزالة الباب الزجاجي للفرن وإعادة تركيبه

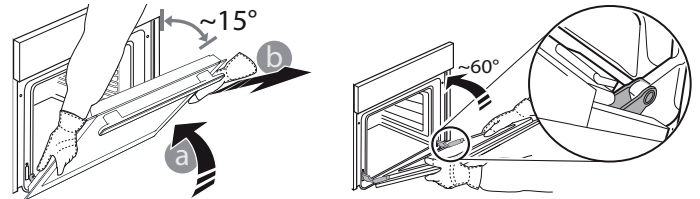
1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكام مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض.

بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).



ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

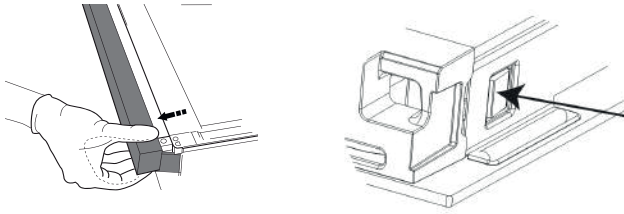
4. قم بإنزال الباب وافتحه تماما.

قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: تأكد من إنزالهم إلى أسفل بشكل كامل.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

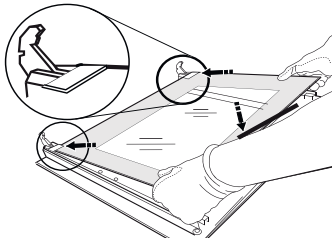
## انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجها لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكام مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

3. عند إعادة تجميع زجاج الباب الداخلي، أدخل لوح الزجاج بشكل صحيح بحيث يكون النص المكتوب غير مقلوب ويسهل قرأته.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

تحري الأعطال وإصلاحها  
ماذا تفعل إذا...

## الحلول

## الأسباب المحتملة

الفرن لا يعمل.

انقطاع التيار الكهربائي.

تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أو وقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.

الفصل من الشبكة الكهربائية

## خدمة ما بعد البيع

للحصول على المساعدة اتصل بالرقم المبين في كتيب الضمان المرفق بالمنتج أو اتبع التعليمات الموجودة على موقعنا الإلكتروني. كن على استعداد للاتي:

وصف مختصر للمشكلة،

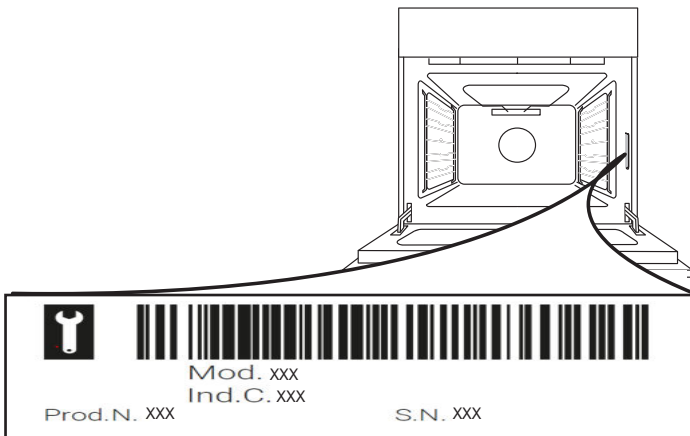
اذكر نوع المنتج والطراز بدقة،

كود المساعدة (الرقم التالي لكلمة SERVICE في لوحة التمييز المثبتة على المنتج

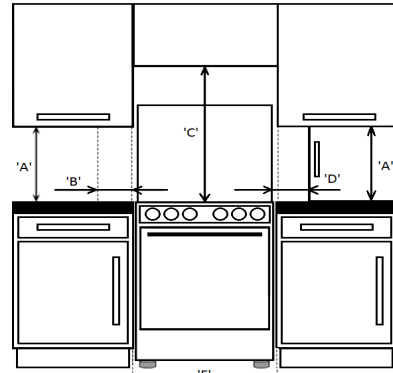
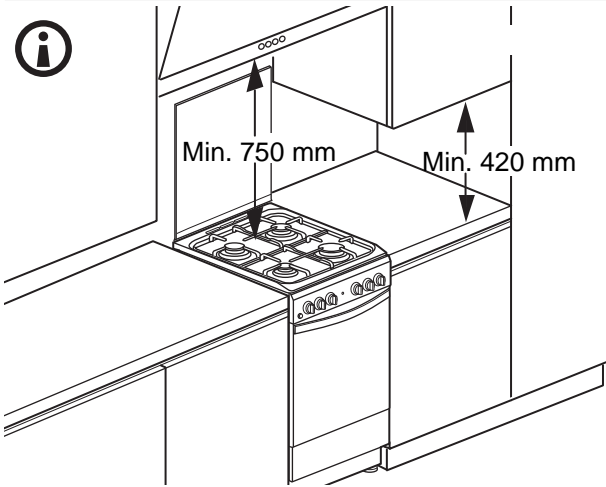
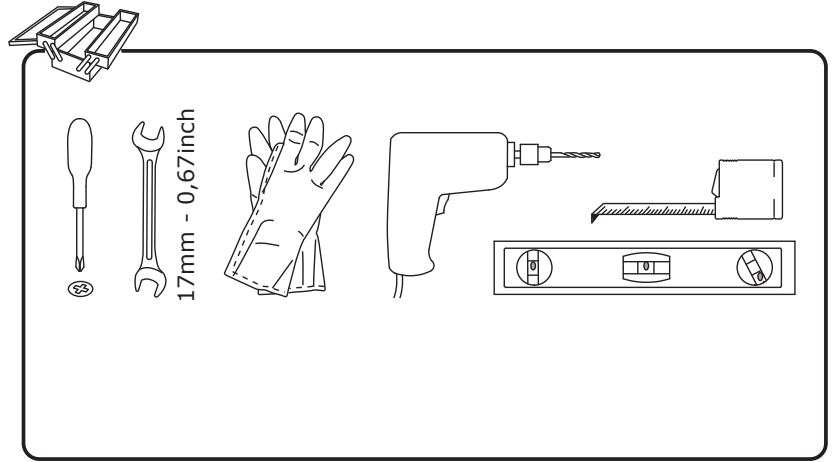
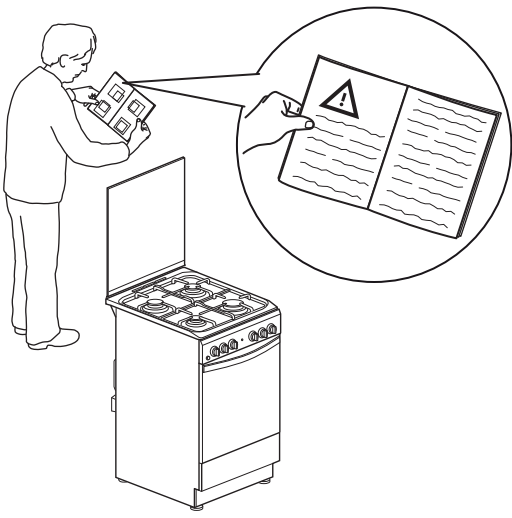
والتي يمكنك رؤيتها على الحافة الداخلية عندما يكون باب الفرن مفتوحا)،

عنوانك بالكامل،

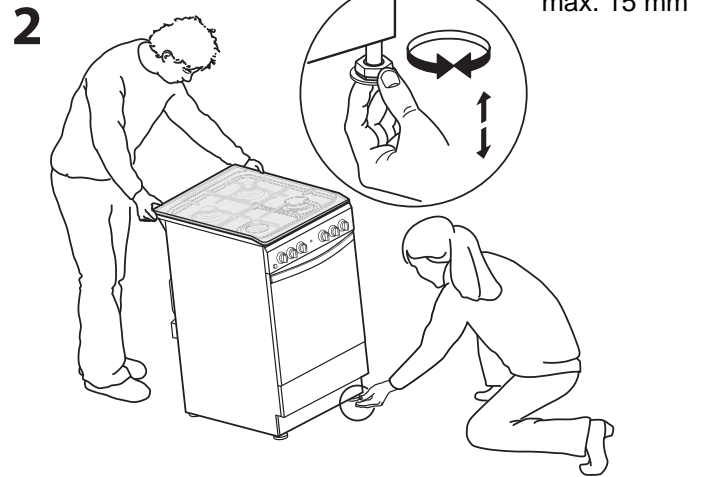
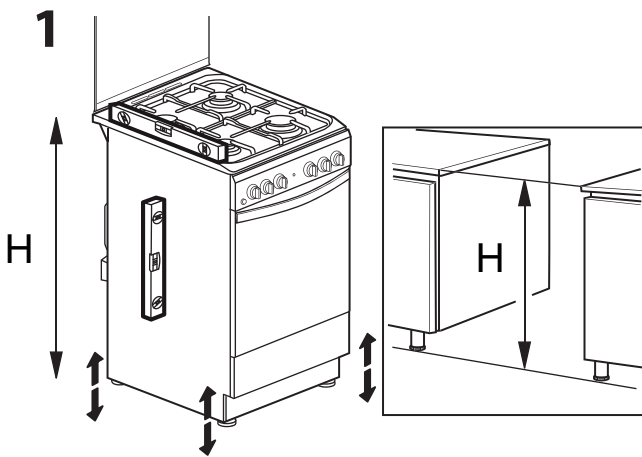
رقم الهاتف.



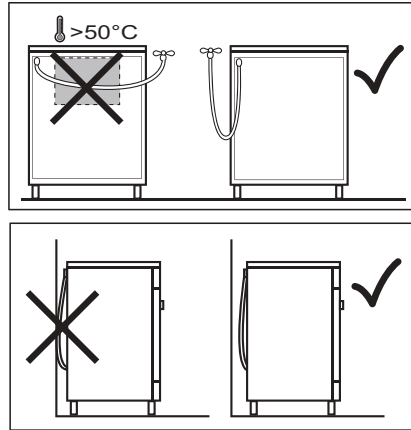
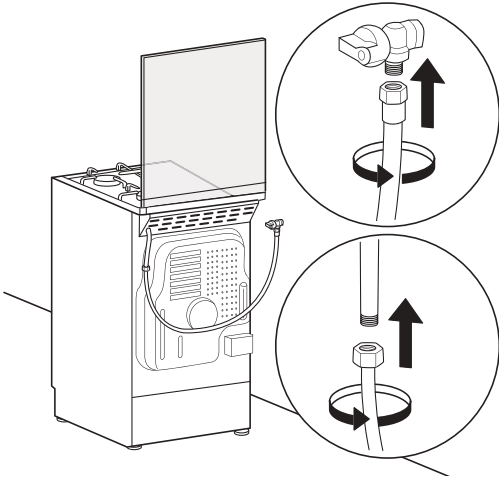
يرجى ملاحظة: عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد يضمن تركيب قطع الغيار الأصلية وإجراء أعمال الإصلاح بصورة صحيحة. يرجى الرجوع إلى كتيب الضمان المرفق للمزيد من المعلومات حول الضمان.



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



3



4

