

**FR** *FRANÇAIS*

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Consignes de santé et sécurité | 3  |
| Guide rapide                   | 8  |
| Guide d'installation           | 74 |

عربي **AR**

|    |                     |
|----|---------------------|
| 21 | دليل الصحة والسلامة |
| 25 | الدليل السريع       |
| 74 | دليل التركيب        |

**PL** *POLSKI*

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Instrukcja bezpieczeństwa        | 38 |
| Skrócona instrukcja obsługi      | 43 |
| Instrukcje instalacji urządzenia | 74 |

**UA** *УКРАЇНСЬКА*

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Посібник з охорони праці | 56 |
| Короткий посібник        | 61 |
| Керівництво по установці | 74 |

## 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 n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes pour l'installation qui devraient contenir les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du pays.

⚠ ATTENTION : L'utilisation d'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité, et des produits de la combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : gardez les trous de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible), afin d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le renouvellement de l'air de la pièce par une ventilation supplémentaire. Consulter un professionnel avant d'installer une ventilation supplémentaire.

⚠ Le non-respect des informations figurant dans le présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, donnant lieu à des dommages aux biens ou à des lésions personnelles.

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

⚠ Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien aéré. Veuillez lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

⚠ Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position d'arrêt et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins une minute.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

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

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

⚠ ATTENTION : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ MISE EN GARDE : 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 être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ ATTENTION : Si le verre de la plaque chauffante 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 ; veillez à ne pas utiliser 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.

⚠ MISE EN GARDE : 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 cuire 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 soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur de s'évacuer graduellement avant d'accéder la cavité - vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four – un incendie pourrait se déclarer.

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

⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : Le gaz qui s'échappe peut s'enflammer. 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 : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ 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.

⚠ ATTENTION : Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour le chauffage d'une pièce.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. 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 - risque d'incendie.

⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond dispose d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau suivant). 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. 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 branchements électriques et le raccordement au gaz doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.

⚠ 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 ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

L'appareil doit être installé dans une habitation domestique pour des fonctions ménagères typiques.

⚠ MISE EN GARDE : 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.

⚠ Utiliser des régulateurs de pression adéquats pour la pression de gaz indiquée dans les directives.

⚠ 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> ; l'ouverture ne doit pas être bloquée.

⚠ 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.

Si vous constatez que les boutons sont difficiles à tourner sur la cuisinière, contactez le Service après-vente, qui peut remplacer le robinet du brûleur s'il s'avère défectueux.

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.

⚠ N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.



Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.\*



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

\* Disponible sur certains modèles seulement

## **RACCORDEMENT AU GAZ**

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

⚠ **MISE EN GARDE :** Les conditions d'ajustement pour cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique du produit.

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

⚠ **MISE EN GARDE :** 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).

⚠ **MISE EN GARDE :** 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.

⚠ Connexion avec un tuyau rigide (cuivre et acier) :

Le branchement au système de gaz doit être effectué de façon à ne pas affecter le fonctionnement des autres appareils. La rampe de distribution comprend 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.

⚠ Branchement d'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 « 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.

## ADAPTER 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), il convient de suivre 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 retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

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

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

⚠ L'installation à l'aide d'une prise d'un câble d'alimentation n'est pas autorisée sauf si le produit en est déjà équipé par le Fabricant.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **MISE EN GARDE** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien. Pour éviter tout risque de lésion personnelle, utilisez des gants de protection (risque de lacération) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; assurez-vous de manipuler l'appareil avec deux personnes (pour réduire la charge) ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à vapeur (risque de choc électrique). Des réparations non-professionnelles non autorisées

par le fabricant pourraient donner lieu à un risque pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations non-professionnelles ou un entretien ne sera pas couvert par la garantie, dont les termes sont soulignés dans le document fourni avec l'unité.

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


⚠ N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récuser.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien. - Risque de brûlures.

⚠ **MISE EN GARDE** : Éteignez l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Pour éviter d'endommager le dispositif d'allumage électrique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas en place.

## 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 la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des 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 sur l'équipement électrique et électronique de 2013 (telles qu'amendées). 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 cela est spécifié dans le tableau de cuisson ou dans votre recette. 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 60350-1.

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

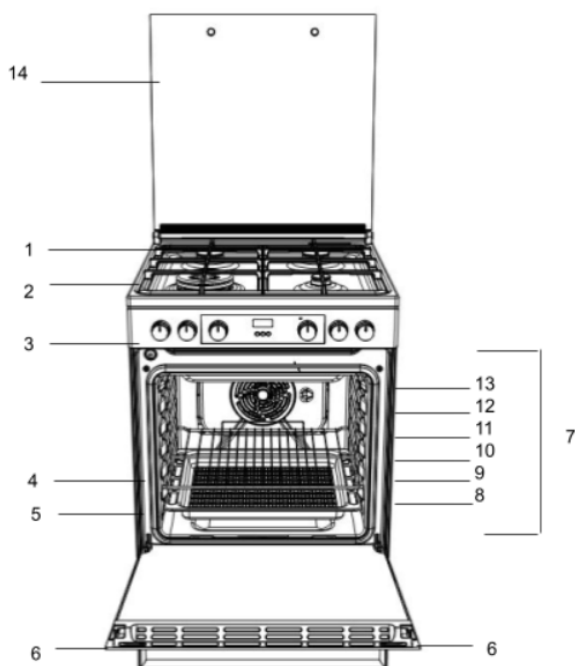
---

énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

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.

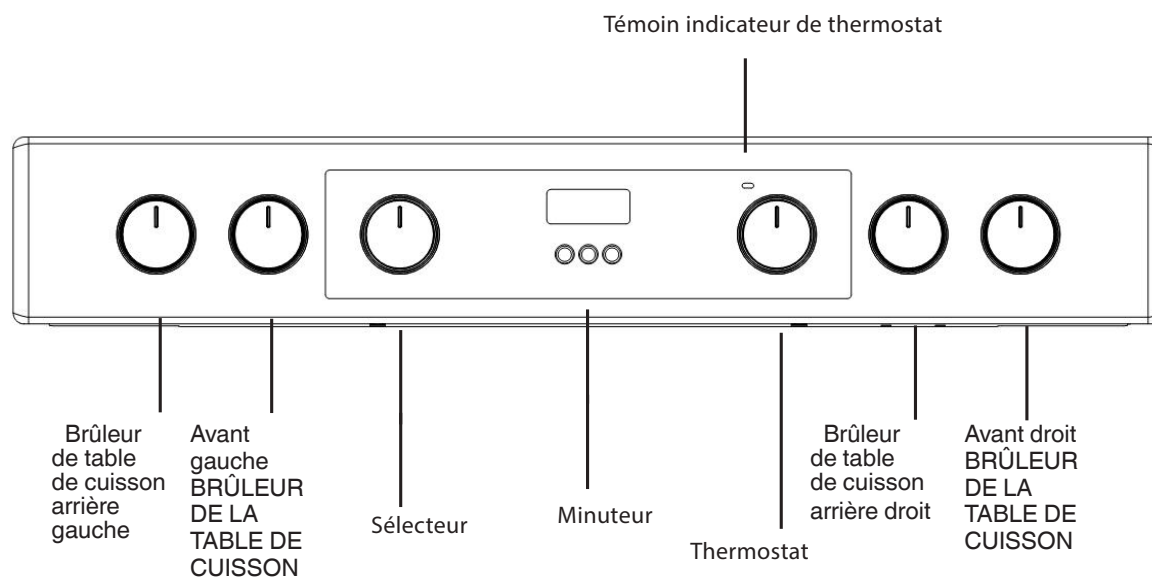


## DESCRIPTION DU PRODUIT



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. position 6
14. 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 garçonnière, 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

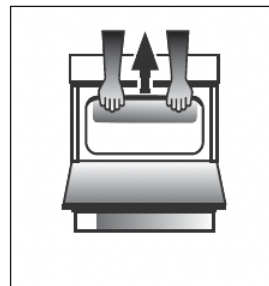


Fig. A

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.

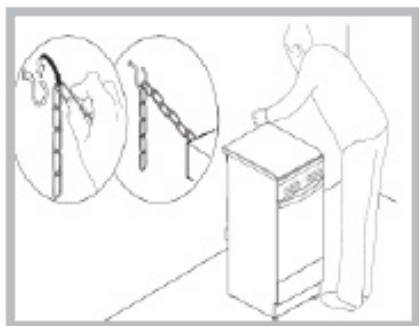
! Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un câble plus long, toutefois, vous devez vous assurer 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.



## Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie DOIT être installée !

La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil. Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

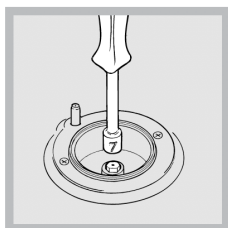
## Raccordement au gaz

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 à l'aide d'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 :

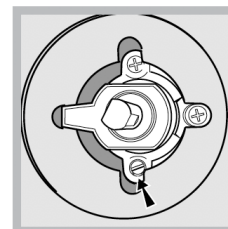
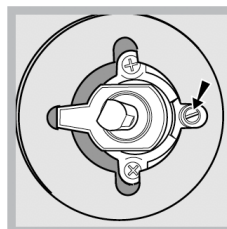
1. Tournez le robinet dans la position minimale.
2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.

! 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 ».

## Remplacement des buses de brûleur à triple anneau

1. Enlevez les supports de casserole et levez les brûleurs de leur logement. Le brûleur est constitué de deux parties séparées (voir photos).
  2. Dévissez les buses en utilisant une clé à douille de 7 mm. Remplacez les buses par des modèles qui sont configurés pour une utilisation avec le nouveau type de gaz (voir Tableau 1). Les deux buses sont le même diamètre de trou.
  3. Remplacez tous les composants en complétant les opérations suivantes dans le sens contraire.
- Réglage de l'air primaire des brûleurs :



Ne nécessite aucun réglage.

- Réglage des brûleurs au minimum :

1. Tournez le robinet dans la position de flamme basse.
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.
3. Après avoir réglé la flamme au réglage bas requis, 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.

## Tableau des spécifications des brûleurs et des buses

| Brûleur                         | Diamètre (mm) | Énergie thermique kW (p.c.s*) |         | Gaz liquide        |                 |                  |     | Gaz naturel     |           |                 |           |
|---------------------------------|---------------|-------------------------------|---------|--------------------|-----------------|------------------|-----|-----------------|-----------|-----------------|-----------|
|                                 |               | Nominale                      | Réduite | By Pass 1/100 (mm) | Buse 1/100 (mm) | Circulation* g/h |     | G20             |           | G25             |           |
|                                 |               |                               |         |                    |                 | ***              | **  | Buse 1/100 (mm) | Débit g/h | Buse 1/100 (mm) | Débit g/h |
| <b>TC</b>                       | 130           | 3,30                          | 1,50    | 61                 | 2x 65           | 240              | 236 | 2x 99           | 314       | 2x 103          | 365       |
| <b>semi-rapide (Moyen) (S)</b>  | 75            | 2,00                          | 0,40    | 30                 | 69              | 145              | 143 | 104             | 190       | 104             | 211       |
| <b>Auxiliaire (Petit) (A)</b>   | 55            | 1,00                          | 0,40    | 30                 | 50              | 73               | 71  | 78              | 95        | 79 T2A          | 111       |
| <b>Pressions d'alimentation</b> |               | Nominales (mbar)              |         |                    |                 | 28-30            | 37  |                 |           | 25              |           |
|                                 |               | Minimums (mbar)               |         |                    |                 | 20               | 25  |                 |           | 20              |           |
|                                 |               | Maximum                       |         |                    |                 | 35               | 45  |                 |           | 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/m³

Visser les buses à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et couple maximum 4 Nm

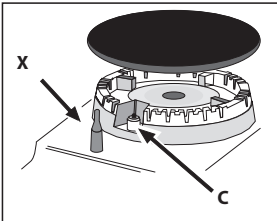
## PREMIÈRE UTILISATION UTILISATION QUOTIDIENNE

### 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 :

- 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.
- 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 ».

| NIVEAU    | MÉTHODE DE CUISSON<br>« suggérée pour » |
|-----------|---|
| 1 - 2 - 3 | GARDER AU CHAUD                         |
|           | CUISSON DOUCE                           |
| 4 - 5     | MIJOTER                                 |
|           | CUISSON VAPEUR                          |
| 6 - 7     | RÔTIR                                   |
|           | FAIRE FRIRE                             |
| 8 - 9     | SAUTER                                  |
|           | GRILLER                                 |
| 10        | CHAUFFAGE RAPIDE                        |

# 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.

## Mode d'emploi du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton SÉLECTEUR.

2. Sélectionnez la température recommandée pour le mode de cuisson ou la température souhaitée en tournant le bouton THERMOSTAT. Une liste détaillant les modes de cuisson et les températures de cuisson suggérées figure dans le tableau correspondant (voir TABLEAU DE CUISSON).

Pendant la cuisson, il est toujours possible de :

- Changer le mode de cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR.
- Changer la température en tournant le bouton THERMOSTAT.
- Régler le temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson.
- Arrêter la cuisson en tournant le bouton SÉLECTEUR dans la position « 0 ».

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.

! Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le(s) rack(s) fourni(s).

## VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT

Lorsqu'il est allumé, le four génère de la chaleur. Il se coupe lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée. À ce stade, le témoin s'allume et se coupe en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et maintient la température à un niveau constant.

## ÉCLAIRAGE DU FOUR

Il est allumé lors de la rotation du bouton SÉLECTEUR dans n'importe quelle position autre que « 0 ». Il reste allumé tant que le four fonctionne. En sélectionnant à l'aide du bouton, l'éclairage est allumé sans qu'aucun élément de chauffage ne soit activé.











## Vapeur +

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant.

Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le voyant de la fonction désirée.

|   |   |
|---|---|
|    | <b>ÉCLAIRAGE/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE</b><br>Pour allumer la lumière du four.<br>Pour préchauffer le four rapidement.  |
|    | <b>CONVENTIONNELLE</b><br>Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.  |
|    | <b>CUISSON À CONVECTION NATURELLE</b><br>Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Cette fonction vous permet de cuire en même temps différents aliments (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.   |
|    | <b>GRIL</b><br>Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.  |
|  | <b>GRIL TURBO</b><br>Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.  |
|  | <b>RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE</b><br>Cette fonction peut être utilisée pour finir de cuire des tartes garnies ou pour épaissir des soupes. Utilisez cette fonction pendant les 10/15 dernières minutes de cuisson.  |
|  | <b>DÉCONGÉLATION</b><br>Pour accélérer la décongélation des aliments.   |
|  | <b>CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR</b><br>Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces. Utilisez la 2e fente. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.  |
|  | <b>VAPEUR</b><br>Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité du four et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments. |
|  | <b>CHALEUR PULSÉE</b><br>Pour cuire des aliments différents sur plusieurs grilles (maximum trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.   |

## ACCESSOIRES

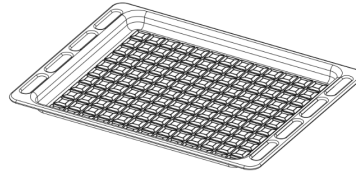
### GRILLE



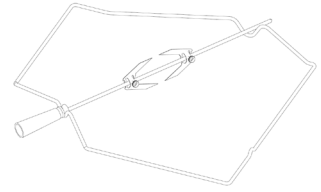
### LÈCHEFRITE



### 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)

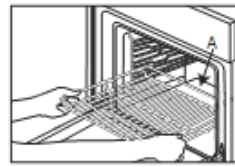


Fig. 1a

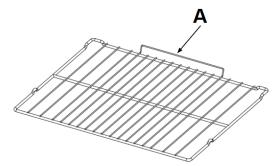


Fig. 1B





























































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 valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

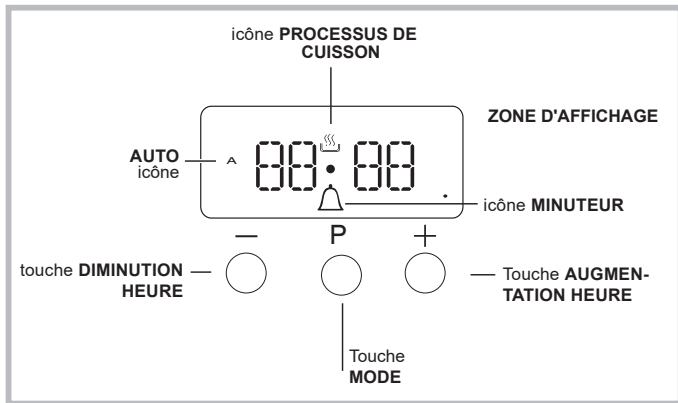
| RECETTE  | FONCTION               | PRÉCHAUF-FER | TEMPÉRATURE. (°C) | DURÉE (min) | NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES   |
|--|------------------------|--------------|-------------------|-------------|--|
| Gâteaux à pâte levée / Génoise                               | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 170               | 30 - 50     | L-2                            |
| Gâteaux à pâte levée / Génoise                               | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 150 - 160         | 40 - 60     | L-3                            |
| Gâteaux à pâte levée / Génoise                               | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 160               | 40 - 70     | L-5<br>L-2                     |
| Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 160-180           | 40-60       | L-2                            |
| Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 150 - 170         | 40-70       | L-4<br>L-2                     |
| Biscuits / Petit pain  | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 140               | 30 - 60     | L-3                            |
| Biscuits / Petit pain  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 140               | 30 - 60     | I-5<br>L-3                     |
| Biscuits / Petit pain  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 140 - 150         | 40 - 50     | L-6<br>L-4<br>L-2              |
| Biscuits / Petit pain  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 140               | 50 - 60     | L-6<br>I-5<br>I-4<br>L-3       |
| Petits gâteaux / Muffins                                     | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 160 - 180         | 20 - 50     | L-4                            |
| Petits gâteaux / Muffins                                     | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 150 - 160         | 30 - 40     | L-5<br>L-2                     |
| Petits gâteaux / Muffins                                     | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 150 - 160         | 30 - 50     | L-6<br>L-4<br>L-2              |
| Chouquettes  | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 170 - 200         | 20 - 50     | L-3                            |
| Chouquettes  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 170 - 180         | 20 - 50     | L-4                        |
| Chouquettes  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 170 - 180         | 20 - 50     | L-2                        |
| Chouquettes  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 170 - 180         | 20 - 50     | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Meringues  | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 80 - 100          | 120 - 200   | L-3                        |
| Meringues  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 80 - 100          | 120 - 200   | L-4<br>L-2                 |
| Meringues  | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 80 - 100          | 120 - 200   | I-5<br>I-3<br>I-1          |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 190 - 250         | 15 - 50     | L-2                        |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CUISSON PAR CONVECTION | OUI          | 190 - 230         | 20 - 50     | L-4                        |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 190 - 230         | 20 - 50     | L-1                        |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 190 - 230         | 20 - 50     | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Pizza / Pain / Fougasse                                      | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 190 - 230         | 20 - 50     | I-5<br>I-4<br>I-3<br>I-2   |
| Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)                       | CUISSON PAR CONVECTION | OUI          | 170-180           | 30 - 60     | L-3                        |
| Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)                       | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 170-180           | 50 - 60     | L-5<br>L-2                 |
| Vol-au-vent / Feuilletés                                     | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 170 - 190         | 15 - 40     | L-3                        |
| Vol-au-vent / Feuilletés                                     | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 180 - 210         | 15 - 40     | L-4                        |
| Vol-au-vent / Feuilletés                                     | CHALEUR PULSÉE         | OUI          | 180 - 210         | 15 - 40     | L-2                        |
| Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes                     | CONVENTIONNELLE        | OUI          | 180 - 200         | 30 - 65     | L-3                        |

| RECETTE   | FONCTION       | PRÉCHAUF-FER | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (min) | NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES  |
|---|----------------|--------------|------------------|-------------|---|
| Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg  | TURBOGRIL      | -            | 190 - MAX        | 40 - 90     | L-3       |
| Poulet / Lapin / Canard 1 kg  | TURBOGRIL      | -            | 230 - MAX        | 50 - 100    | L-3       |
| Dinde/Oie 3 kg  | TURBOGRIL      | -            | 160 - MAX        | 130 - 170   | L-3       |
| Filets de poisson/steaks  | GRILL          | -            | 230 - MAX        | 10 - 30     | L-4       |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)  | TURBOGRIL      | -            | 230 - MAX        | 30 - 60     | L-3       |
| Gratin de légumes   | GRILL          | -            | 230 - MAX        | 10 - 30     | L-4       |
| Pain grillé   | GRILL          | 5'           | MAX              | 1 - 2       | L-5    |
| Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers   | GRILL          | -            | 230 - MAX        | 15 - 30     | L-5       |
| Pom. terre rôties   | TURBOGRIL      | -            | 230 - MAX        | 30 - 60     | L-3       |
| Gigot d'agneau/jarrets  | TURBOGRIL      | -            | 200 - MAX        | 50 - 100    | L-3       |
| Repas complet (Cook3) :<br>Tarte aux fruits<br>Lasagnes<br>Rôti                                 | CHALEUR PULSÉE | -            | 180 - 190        | 40 - 100    | L-6       |
|   |                |              |                  |             | L-2       |
| Repas complet (Cook4) :<br>Tarte aux fruits<br>Lasagnes<br>Morceaux de viandes<br>Légumes rôtis | CHALEUR PULSÉE | -            | 180 - 190        | 40 - 100    | L-6     |
|   |                |              |                  |             | L-3   |

| RECETTE  | FONCTION | EAU (g) | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (Min) | NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES  |
|--|----------|---------|------------------|-------------|---|
| Gâteaux à pâte levée / Génoise                   | Vapeur   | 100     | 170-180          | 30-60       | L-2   |
| Petits gâteaux / Muffins                         | Vapeur   | 100     | 160-170          | 30-55       | L-3   |
| Fougasse   | Vapeur   | 150     | 200-220          | 20-40       | L-3   |
| Petits pains                                     | Vapeur   | 100     | 210              | 25-40       | L-3   |
| Pain (miche)                                     | Vapeur   | 150     | 170-180          | 70-100      | L-3   |
| Rôti de bœuf                                     | Vapeur   | 200     | 200              | 35-60       | L-3   |
| Rosbif 2Kg                                       | Vapeur   | 250     | 200              | 40-70       | L-3   |
| Gigot d'agneau                                   | Vapeur   | 200     | 180-200          | 65-75       | L-3   |
| Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg                 | Vapeur   | 200     | 200              | 60-90       | L-3   |
| Poulet / Lapin / Canard 1 kg                     | Vapeur   | 200     | 200-220          | 50-70       | L-3   |
| Filets de poisson/steaks                         | Vapeur   | 150     | 180              | 15-35       | L-3   |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | Vapeur   | 150     | 180-200          | 25-40       | L-3   |
| Pom. terre rôties                                | Vapeur   | 200     | 200-220          | 50-70       | L-3   |
| Poulet rôti de 1 à 1,3 kg                        | Vapeur   | 250     | 200              | 50-80       | 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 200 ml d'eau                                |

## FONCTIONNEMENT DE L'HORLOGE / DU MINUTEUR



### Réglage de l'horloge

L'horloge peut être réglée quand le four est éteint ou lorsqu'il est allumé, à condition que l'heure de fin d'un cycle de cuisson n'ait pas été programmée précédemment.

Une fois l'appareil branché au secteur, ou après une coupure de courant, les chiffres 00:00 sur l'écran commenceront à clignoter.

1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - »

Le point entre les heures et les minutes clignote.



2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

### Modification de la fréquence du signal sonore

La fréquence du signal sonore peut être modifiée en appuyant sur la touche « - » de manière répétée.

### Réglage de la minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et n'affecte pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer le signal sonore lorsque le temps établi s'est écoulé.

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement..


3. Attendez 5 secondes, si vous appuyez sur la touche plusieurs fois, l'écran affichera alors le temps pendant le compte à rebours.

Lorsque ce laps de temps s'est écoulé, le signal sonore s'active.

### Programmer la cuisson

Un mode de cuisson doit être sélectionné avant de pouvoir effectuer la programmation.

### Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône A et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.

2. Utiliser les boutons + et - pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez

réglage la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.


3. Attendez 5 secondes, après quoi l'icône A sera visible sur l'écran.

4. Lorsque le temps réglé s'est écoulé et que le four arrêtera la cuisson, vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.



- Par exemple : Il est 9h00 et un temps d'1 heure et 15 minutes est programmé. Le programme s'arrêtera automatiquement à 10h15.

### Réglage de l'heure de fin pour un mode de cuisson

1. Suivez les étapes 1 à 3 pour régler la durée comme détaillé ci-dessus.

2. Ensuite, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le texte FIN sur l'écran commence à clignoter.

3. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler l'heure de fin de cuisson ; Si vous appuyez sur l'une des touches et la maintenez enfoncée, l'écran fera défiler les valeurs plus rapidement, et vous pourrez régler la valeur souhaitée plus rapidement et plus facilement.

4. Attendez 5 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche , lorsque le processus de cuisson démarre, le symbole  est visible sur l'écran.


5. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le four arrêtera la cuisson et vous entendrez un signal sonore. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter.

La programmation a été réglée lorsque l'icône A est allumée.

- Par exemple : Il est 9h00 et une durée d'1 heure a été programmée. 12h30 est programmé comme heure de fin. Le programme démarrera automatiquement à 11h30.

### Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'icône correspondant au réglage que vous souhaitez supprimer et les chiffres sur l'écran clignotent. Appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 apparaissent sur l'écran.
- Appuyez sur les touches « + » et « - » et maintenez-les enfoncées ; cela supprimera tous les réglages précédemment sélectionnés, y compris les réglages du minuteur.

## 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

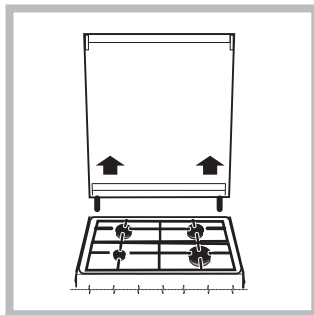
- Dans la mesure du possible, évitez de préchauffer le four et essayez toujours de le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible car il y a une perte de chaleur à chaque fois que la porte est ouverte. Pour économiser une quantité substantielle d'énergie, il vous d'éteindre le four 5 à 10 minutes 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.

### 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.

### SURFACES EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de

détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.

• N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un quelconque de ces produits entre par inadvertance en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement avec un chiffon en microfibras humide.

### DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant ( Fig. 1 ) et abaissez-le ( Fig. 2 ).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

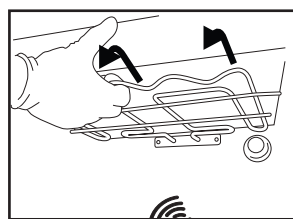


Fig. 1

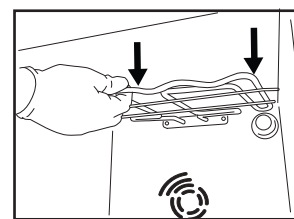


Fig.2

### SURFACES INTÉRIEURES

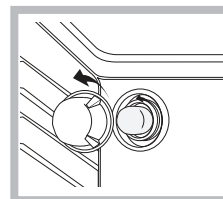
• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### REMPLEZ 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 le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues car 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.

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

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

### NETTOYAGE DU FOUR À LA VAPEUR


Cette méthode de nettoyage est recommandée en particulier après la cuisson de viandes très grasses (rôtis).

Ce processus de nettoyage permet de faciliter la suppression de saleté des parois du four en générant de la vapeur qui est créée à l'intérieur de la cavité du four pour un nettoyage plus facile. !

Important! Avant de démarrer le nettoyage à la vapeur :

- Enlevez les éventuels résidus alimentaires et de graisse du fond du four.
- Enlevez les éventuels accessoires du four (grilles et lèchefrites). Effectuez les opérations ci-dessus selon la procédure suivante :

1. versez 3000 ml d'eau potable dans la plaque de cuisson dans le four, en la plaçant dans les rayons inférieurs. Dans les modèles sans lèchefrite, utilisez une feuille de cuisson et placez la sur la plaque de l'étage inférieur :

2. sélectionnez la fonction du four BOTTOM (PARTIE INFÉRIEURE)  et réglez la température à 90 ° C ;

3. maintenez-la dans le four pendant 35 min ;

4. coupez le four ;

5. Une fois le four refroidi, vous pouvez ouvrir la porte pour compléter le nettoyage avec de l'eau et un chiffon humide ;

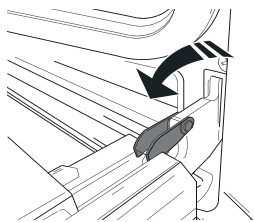
6. éliminez l'eau résiduelle de la cavité après avoir terminé le nettoyage

Lorsque le nettoyage à la vapeur est effectué, après la cuisson d'aliments particulièrement gras, ou lorsque la graisse est difficile à enlever, vous devez achever le nettoyage avec la méthode traditionnelle, décrite au paragraphe précédent. Effectuez le nettoyage uniquement dans le four froid !



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

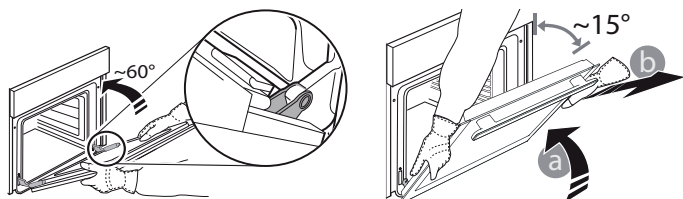
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



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.

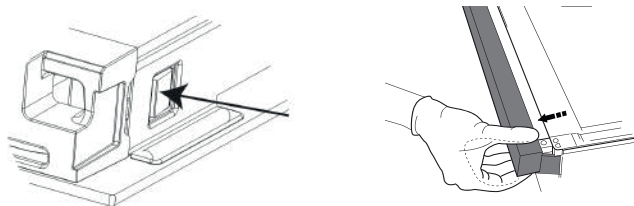
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est ali-

gnée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

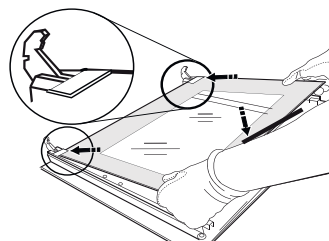
### CLIQER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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

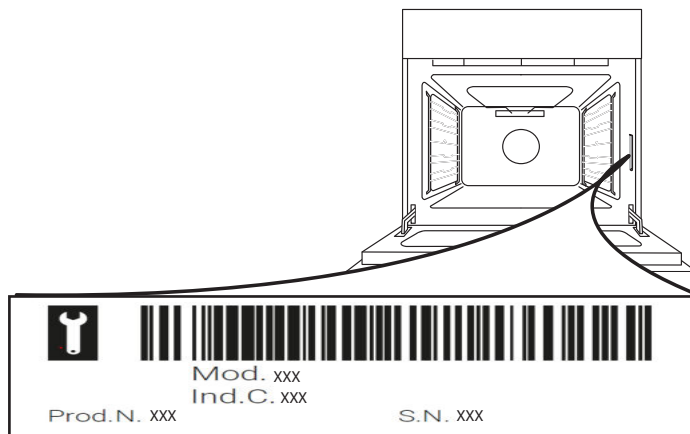
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

## 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.

## هام للاطلاع والملاحظة

استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيب الأطفال بهذا الجهاز. 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. 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.

⚠ يحظر ترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام. إذا كان الجهاز ملائماً لاستخدام المجس، فاقصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.

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

⚠ توخ الحذر دائماً عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والملحقات. 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 الحرص عندما يكون باب الفرن في الوضع المفتوح أو الوضع السفلي لتجنب الاصطدام به.

⚠ يجب ألا يتم ترك الطعام داخل المنتج أو عليه لمدة تزيد على ساعة واحدة قبل أو بعد الطهي.

⚠ تحذير: الغاز المسرب يمكن أن يشتعل. 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 والموتيلات والفنادق الصغيرة والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.

⚠ تنبيه: هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط.. يحظر استخدام هذا الجهاز لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة.

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

⚠ لا تقم بنخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال (مثل البنزين أو عبوات الأيروسول) داخل الجهاز أو بالقرب منه - خطر حدوث حريق.

⚠ استخدم الأواني والقذور التي لها نفس عرض الشعلات أو التي تزيد قليلاً عنه (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.

⚠ تسري هذه التعليمات في حالة ظهور رمز البلد على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، يتعين عليك الرجوع إلى تعليمات التركيب التي توفر الإرشادات الضرورية المتعلقة بإجراء التعديلات على الجهاز ليتواءم مع ظروف الاستخدام في البلد.

⚠ تنبيه: ينتج عن استخدام جهاز الطهي الغازي توليد حرارة ورطوبة ونواتج احتراق في الغرفة المثبت بها. تأكد من توفر تهوية جيدة بالمطبخ، وخاصة عند استخدام الجهاز: اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط أبخرة ميكانيكي). في حالة الاستخدام المكثف المطول للجهاز، فقد يلزم تهوية إضافية، مثل فتح النافذة، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية (إذا كان ذلك ممكناً)، لإزالة منتجات الاحتراق بأمان إلى الهواء الخارجي مع ضمان تجديد الهواء داخل الغرفة من خلال التهوية الإضافية. استشر خبيراً قبل تركيب تهوية إضافية.

⚠ عدم اتباع المعلومات الموضحة بهذا الدليل بدقة قد ينتج عنه نشوب حريق أو انفجار، مما يتسبب في تلف الممتلكات أو إصابة الأفراد.

اقرأ هذه التعليمات قبل استخدام الجهاز. احتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.

⚠ يجب تركيب الجهاز وفقاً للوائح المنطبقة واستخدامه في مكان جيد التهوية فقط. اقرأ التعليمات قبل تركيب الجهاز أو استخدامه.

⚠ في حالة انطفاء شعلة الموقد عن طريق الخطأ، أدر مفتاح التحكم الخاص بالموقد إلى وضع الإيقاف ولا تحاول إعادة إشعالها لمدة دقيقة على الأقل.

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

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

⚠ تحذير: خطر نشوب حريق: 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

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

لا تستخدم: الشوابع المصنوعة من الحديد المسبوك والأواني الخزفية والأوعية والأواني المصنوعة من التراكوتا. ناشرات السخونة، مثل الشبكات المعدنية، 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، فيُصح 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 على الأقل - خطر الإصابة. استخدم قفازات لإخراج الجهاز من العبوة ولتركيبه - خطر التعرض لجروح قطعية.

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

⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجودا)، والتوصيلات الكهربائية والإصلاحات 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 عن مصدر التيار قبل إجراء أي تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصدمة كهربائية. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد إتمام إجراءات التركيب.

⚠ يجب تركيب الجهاز في منزل سكني للأغراض المنزلية المعتادة.

⚠ 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 شطف 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  $2 \text{ m}^3/\text{ساعة}$  لكل كيلو واط من القدرة المقررة.

⚠ يمكن لنظام تدوير الهواء أن يسحب الهواء من الخارج مباشرة عن طريق أنبوب بمقطع عرضي خارجي لا يقل عن 100 سم مربع، يجب ألا تكون الفتحة عرضه للانسداد.

⚠ كما يمكن للنظام أيضا توفير الهواء اللازم للاحتراق بشكل غير مباشر، أي من خلال 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.

⚠ يجب مراعاة أن الغاز البترولي المسال يهبط إلى الأرض لأنه أكثر كثافة من الهواء. ولذلك يجب أن تشمل 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 كلياً، أو تخزينها في الغرف أو في مناطق تخزين أسفل سطح الأرض (كالسراديب، إلخ). ننصح بإبقاء أسطوانات الغاز المراد استخدامها فقط في الغرفة ووضعها بحيث لا تكون معرضة للسخونة الناتجة عن مصادر الحرارة الخارجية (الأفران والدفايات والمواقد) التي قد ترفع درجة حرارة الأسطوانة إلى أعلى من  $50^\circ\text{م}$ .

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

لا يجب أبدا تغطية الفتحات المستخدمة للتهوية وتصريف الحرارة.

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

⚠ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر تزيين - خطر الحريق.

⚠ 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 جهاز التثبيت. يرجى الرجوع إلى التعليمات لإجراء التركيب.\*

\* متاحة في بعض الموديلات فقط

#### وصلة الغاز

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

⚠ تحذير: شروط ضبط هذا الجهاز موضحة على لوحة بيانات المنتج.

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

⚠ تحذير: هذا الجهاز غير متصل بتجهيز لإزالة نواتج الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله وفقا 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.

⚠ اقتصر على استخدام خرطوم معدني مرن أو صلد لوصلة الغاز.

⚠ التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ):

⚠ يجب أن يتم التوصيل بنظام الغاز على النحو الذي يحمي الجهاز من التعرض لأي ضغط أو إجهاد. يوجد تجهيز أنبوبية شكل L قابلة للضبط بمجرد إمداد الجهاز وهي مزودة بإطار إحكام لمنع التسريبات. ويجب تغيير إطار الإحكام دائما بعد تدوير التجهيز الأنبوبية (يتم توريد إطار الإحكام مع الجهاز). التجهيز الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب  $1/2$  بوصة.

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

⚠ التجهيز الأنبوبية لإمداد الغاز عبارة عن ملحق إدخال أسطواني ملولب  $1/2$  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.

⚠ 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".

⚠ 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".

⚠ 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".

⚠️ تأكد أن الجهاز بارد قبل تنظيفه أو صيانته. - خطر التعرض لحروق.

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

⚠️ لتجنب إلحاق ضرر بتجهيز الإشعاع الكهربائي، لا تستخدمها عندما تكون الشعلات غير مركبة في مكانها.

### 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 الحاكمة لعملية التخلص من المخلفات.

### تكوين 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 اشترت منه الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية EU/2012/19، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) وتشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة 2013 (وتعديلها). 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 ملاتم 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 (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.

استخدم طنجرة (حلة) الضغط لتوفير مزيد من الطاقة والوقت.

### بيانات المطابقة للمواصفات

هذا الجهاز يطابق: متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 66/2014، تشريع تمييز الطاقة 65/2014، تشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-1.

هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 66/2014 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-2.

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



⚠️ 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. الملانمة 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 مذكورة بلوحة التصنيف.

⚠️ توجد لوحة الصنع على حافة واجهة الفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحاً).

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

⚠️ يجب أن يكون كابل الكهرباء طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز بمصدر الكهرباء بمجرد تركيبه في مبيته. لا تسحب كابل الإمداد بالكهرباء.

⚠️ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المآخذ متعددة التوصيلات أو المهائثات. يجب ألا يتسنى للمستخدم إمكانية الوصول إلى الأجزاء الكهربائية بعد التركيب. • لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، في حالة تعذر تشغيله بالطريقة الصحيحة، أو إذا كان تالفاً، أو إذا سقط على الأرض.

⚠️ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل، يجب استبداله بأخر مماثل عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠️ إذا كان يلزم تغيير كابل الكهرباء، اتصل حينئذ بمركز الخدمة المعتمد.

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

⚠️ لا يُسمح بالتركيب باستخدام قابس كابل الكهرباء ما لم يكن المنتج مجهزاً بالفعل بالمنتج الذي توفره الجهة الصانعة.

### التنظيف والصيانة

⚠️ تحذير: تأكد من غلق الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل تنفيذ أي إجراء صيانة. لتجنب خطر إصابة الأفراد استخدم قفازات واقية (خطر التعرض لجروح ممزقة) وأحذية أمان (خطر التعرض للكدمات)، تأكد من مناوله الوحدة بواسطة شخصين (لتقليل الحمل)، تجنب نهائياً استخدام أجهزة التنظيف بالبخار (خطر الصعق الكهربائي). قد تسبب الإصلاحات غير السليمة فنياً وغير المعتمدة بواسطة الجهة الصانعة خطر على الصحة والسلامة، ولا تتحمل الجهة الصانعة مسؤولية ذلك. لا يسرى الضمان على أي عيوب أو تلفيات ناتجة عن الصيانة أو الإصلاحات غير السليمة فنياً، تم تحديد شروط الضمان في الوثيقة الواردة مع الوحدة.

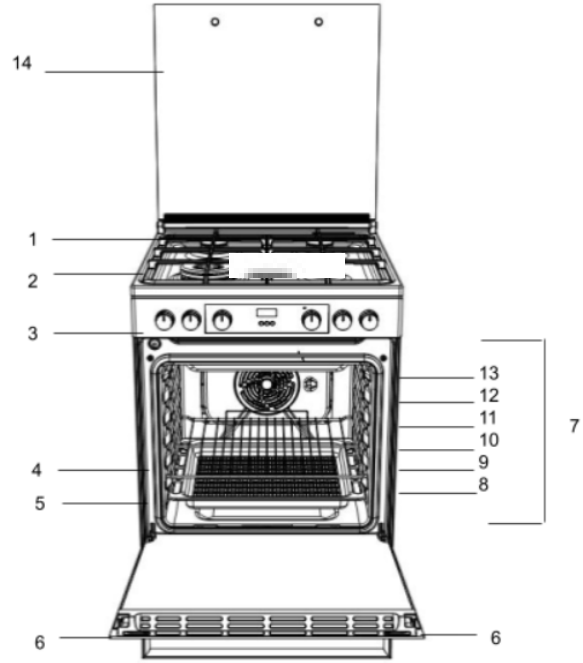
⚠️ لا تستخدم مواد التنظيف الأكلة القوية أو الكاشطات المعدنية لتنظيف زجاج الباب، نظراً لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح الزجاج، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.

⚠️ لا تستخدم منتجات أكلة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو مسحوق تنظيف الأواني.

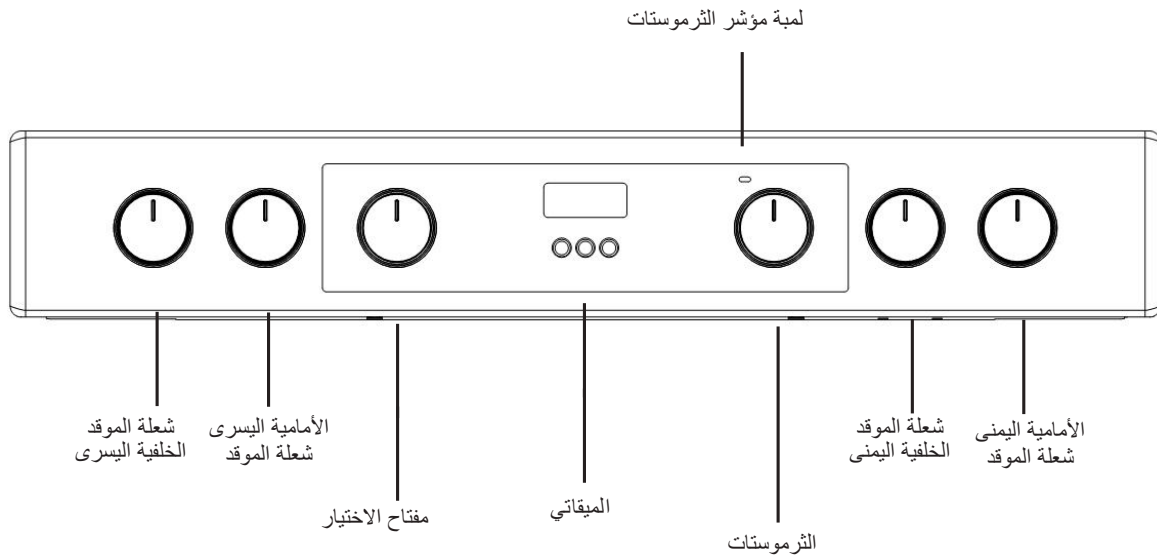




1. شعلة الموقد
2. شبكة الموقد
3. لوحة التحكم
4. الرف السلكي
5. الصينية
6. الباب
7. مجاري للرفوف المتحركة
8. الوضع 1
9. الوضع 2
10. الوضع 3
11. الوضع 4
12. الوضع 5
13. الوضع 6
14. الغطاء الزجاجي

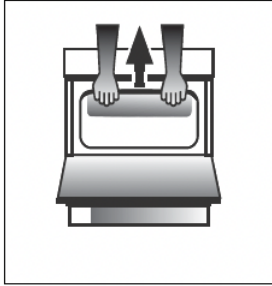


## لوحة التحكم



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 القبضه 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 فلت 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 دمجها 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 تقم 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 (درجة حرارة 90°م).

هام: لا تقم 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.

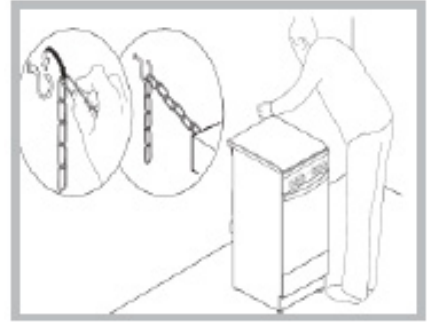
أ. يمكن وضع الموقد في المطبخ، في غرفة طبخ/ غرفة الطعام أو غرفة الجلوس أو النوم، ولكن ليس في المراحيض أو مكان الاستحمام.

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.

من أجل منع الانقلاب المفاجئ للجهاز، على سبيل المثال من قبل طفل يتسلق باب الفرن، يجب تثبيت سلسلة الأمان المرفقة!



تم تجهيز الموقد بسلسلة أمان يتم تثبيتها عن طريق برغي (غير مزود بالموقد) على الحائط خلف الجهاز، على نفس ارتفاع السلسلة المتصلة بالجهاز. اختر البرغي ومثبت البرغي وفقاً لنوع مادة الجدار خلف الجهاز. إذا كان قطر رأس البرغي أصغر من 9 مم، فيجب استخدام حلقة لإحكام الربط. يتطلب الجدار الخرساني برغي لا يقل قطره عن 8 مم، وطوله عن 60 مم. تأكد من تثبيت السلسلة على الجدار الخلفي للموقد وعلى الحائط، كما هو موضح في الشكل، بحيث يتم شدها بعد التثبيت وموازاتها لمستوى سطح الأرض.

### 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، عكس موضع حامل الخرطوم مع الغطاء واستبدال 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.

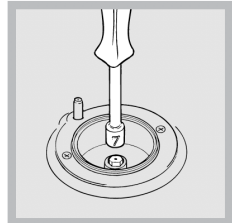
### الملائمة للأنواع المختلفة للغاز

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

### مواءمة الموقد

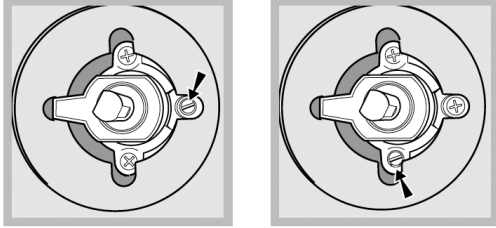
استبدال فوهات شعلات الموقد:

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.
3. 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.



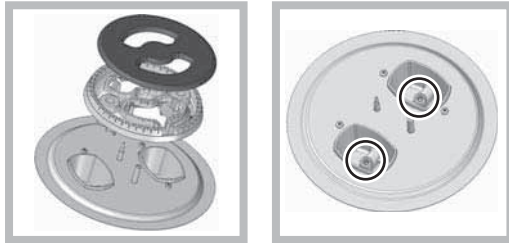
بعد ضبط الجهاز، بحيث يمكن استخدامه مع نوع مختلف من الغاز، استبدل ملصق التصنيف القديم بأخر جديد يتوافق مع النوع الجديد من الغاز (تتوفر هذه الملصقات من مراكز المساعدة الفنية المعتمدة).

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".

### استبدال فوهات شعلة الفرن ثلاثية الحلقة

1. أزل دعائم الأواني ورافع الشعلات من مكانها. تتكون الشعلة من جزأين منفصلين (انظر الصور).
2. قم بفك مسامير الفوهات باستخدام مفتاح ربط 7 مم. استبدل الفوهات بالموديلات المهيأة للاستخدام مع النوع الجديد من الغاز (انظر الجدول 1). الفوهتان لهما نفس قطر الفتحة.
3. استبدل جميع المكونات من خلال استكمال العمليات المذكورة أعلاه بترتيب عكسي.

• ضبط الهواء الأساسي للشعلات:



لا يحتاج إلى ضبط.

• ضبط الشعلات على الحد الأدنى:

1. أدر المحبس إلى وضع اللهب المنخفض.
2. قم بإزالة المفتاح وضبط برغي الضبط، الذي يتم وضعه داخل أو بجانب خابور المحبس، حتى يصبح اللهب صغيراً ولكنه ثابت.
3. إذا تم ضبط اللهب على الإعداد المنخفض المطلوب، أثناء اشتعال الشعلة، قم بتغيير موضع المفتاح بسرعة من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى والعكس بالعكس عدة مرات، مع التأكد من عدم إطفاء اللهب.

## جدول مواصفات الشعلة والفوهة

| الغاز الطبيعي           |                         |                         |                         | الغاز المسال         |                   |                         |                            | طاقة حرارية<br>كيلو واط (p.c.s*)                           |        |            | الشعلة                         |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------|-------------------------|----------------------------|--|--------|------------|--------------------------------|
| G25                     |                         | G20                     |                         | التدفق*<br>جرام/ساعة |                   | الفوهة<br>100/1<br>(مم) | التفريعية<br>100/1<br>(مم) | مخفض   | الاسمي | القطر (مم) |                                |
| التدفق<br>جرام/<br>ساعة | الفوهة<br>100/1<br>(مم) | التدفق<br>جرام/<br>ساعة | الفوهة<br>100/1<br>(مم) | **                   | ***               | 2x 65<br>(مم)           | 61                         | 1.50   | 3.30   | 130        |                                |
| 365                     | 2x 103                  | 314                     | 2x 99                   | 236                  | 240               | 2x 65                   | 61                         | 1.50   | 3.30   | 130        | لتاج الثلاثي TC                |
| 211                     | 104                     | 190                     | 104                     | 143                  | 145               | 69                      | 30                         | 0.40   | 2.00   | 75         | متوسطة السرعة<br>(متوسطة) (S)  |
| 111                     | 79 T2A                  | 95                      | 78                      | 71                   | 73                | 50                      | 30                         | 0.40   | 1.00   | 55         | الشعلة الإضافية<br>(صغيرة) (A) |
| 25<br>20<br>30          |                         |                         |                         | 37<br>25<br>45       | 30-28<br>20<br>35 |                         |                            | الاسمي (مللي بار)<br>الحد الأدنى (مللي بار)<br>الحد الأقصى |        |            | الإمداد<br>قيم الضغط           |

قم بربط الفوهات باستخدام مفتاح ربط مقياس 7 مم وعزم الدوران الأقصى 4 نيوتن متر

\* 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 الفرن

## إشعال الشعلات

يشتمل كل مفتاح BURNER (شعلة) على حلقة كاملة توضح قوة اللهب للشعلة المعنية. لتشغيل إحدى الشعلات بالفرن:

1. اضغط على مفتاح BURNER (الشعلة) وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة، بحيث يشير إلى أقصى إعداد للهب.

مع الموديلات ذات مفتاح الإشعال الإلكتروني (X)، اضغط على الزر ثم أدر المفتاح.

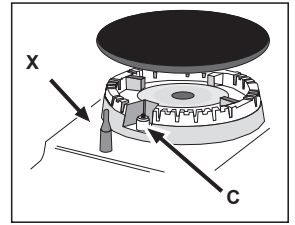
2. اضبط شدة اللهب على المستوى المطلوب من خلال تدوير مفتاح BURNER (الشعلة) عكس اتجاه عقارب الساعة. قد يكون هذا هو الحد الأدنى من الإعداد،

الإعداد الأقصى أو أي موضع بينهما.

إذا كان الجهاز مزوداً بجهاز إضاءة إلكتروني \* (C)، فاضغط على زر الإشعال المميز

بالرمز X، ثم استمر في الضغط على مفتاح BURNER (الشعلة) لأسفل وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة، باتجاه أقصى إعداد للهب، حتى يضيء الموقد.

قد تنطفئ الشعلة عند ترك المفتاح. في حالة حدوث ذلك، كرر العملية مع الاستمرار في الضغط على المفتاح لأسفل لفترة أطول من الوقت.



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

إذا كان الجهاز مزوداً بجهاز أمان من انطفاء اللهب (X)\*، فاضغط مع الاستمرار على مفتاح BURNER (الشعلة) لمدة 2-3 ثوانٍ تقريباً للحفاظ على الشعلة مشتعلة ولتفعيل الجهاز.

لإطفاء الشعلة، أدر المفتاح حتى يصل إلى وضع التوقف •.

تعديل اللهب حسب المستويات

يمكن ضبط شدة اللهب عن طريق المفتاح وفقاً لـ 10 مستويات طاقة من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى باستخدام 5 أوضاع بينية:



ستشير "كليك" إلى التغيير من مستوى إلى آخر عند تدوير المفتاح. يضمن النظام ضبطاً أكثر دقة، ويسمح بتكرار شدة اللهب والتعرف بسهولة على المستوى المفضل لعمليات الطهي المختلفة.

## نصائح عملية حول استخدام الشعلات

لكي تعمل الشعلات بأكثر الطرق كفاءة وممكنة ولتوفير كمية الغاز المستهلكة، يوصى باستخدام المقالي التي لها غطاء وقاعدة مسطحة فقط. يجب أن تكون مناسبة أيضاً لحجم الشعلة.

| الشعلة                        | قطر الإناء (سم) |
|-------------------------------|-----------------|
| التاج الثلاثي (TC) / سريع (R) | 26 - 24         |
| الشعلة الإضافية (A)           | 14 - 10         |
| شبه سريع (S)                  | 20 - 16         |











لتحديد نوع الشعلة، يرجى الرجوع إلى الأشكال الواردة في "مواصفات الموقد والفوهة".

| المستوى   | طريقة الطهي<br>"موصى به لـ" |
|-----------|-----------------------------|
| 3 - 2 - 1 | الاحتفاظ بالسخونة           |
|           | الطي الخفيف                 |
| 5 - 4     | الطهي البطيء                |
|           | الطهي لفترة طويلة           |
| 7 - 6     | الشواء                      |
|           | القلي                       |
| 9 - 8     | القلي السريع                |
|           | الشواء                      |
| 10        | التسخين السريع              |



## 1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

|   |   |
|---|---|
| <p><b>الضوء/التسخين المسبق السريع</b><br/>لتشغيل إضاءة الفرن.<br/>لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.</p>  |    |
| <p><b>الطهي التقليدي</b><br/>لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.</p>  |    |
| <p><b>الخبز التقليدي</b><br/>للطهي على رفين كحد أقصى في وقت واحد. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبيز في منتصف عملية الطهي. تنتج هذه الوظيفة طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت.</p>   |    |
| <p><b>وظيفة الشواية</b><br/>لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي غراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.</p>  |    |
| <p><b>الشواية التريو</b><br/>شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.</p>  |    |
| <p><b>الرف السفلي</b><br/>يمكن استخدام هذه الوظيفة لإنهاء طهي الفطائر المحشوة أو لتغليظ الحساء. استخدم هذه الوظيفة خلال آخر 15/10 دقيقة من الطهي.</p>   |   |
| <p><b>إذابة التجمد</b><br/>لإسراع إذابة تجمد الطعام.</p>  |  |
| <p><b>التسخين السفلي + المروحة</b><br/>للاتهاء من طهي الطعام بتناسق كبير في السوائل وللحصول على قواعد مقرمشة وذهبية. أيضاً مفيد لتغليظ الصلصات. ضع الطعام على الرف الثاني. لا يلزم إحماء الفرن.</p>   |  |
| <p><b>البخار</b><br/>توفر الوظائف نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.</p> |  |
| <p><b>طهي بدفع الهواء</b><br/>لطهي أطعمة مختلفة على رفوف متعددة (ثلاثة رفوف كحد أقصى) في وقت واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.</p>  |  |

! 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 نسبياً ناتجة من حرق مواد الحماية المستخدمة أثناء عملية التصنيع.

## استخدام الفرن

1. اختر وضع الطهي المرغوب من خلال إدارة مفتاح الاختيار.  
2. اختر درجة الحرارة المقترحة لوضع الطهي أو درجة الحرارة المرغوبة من خلال إدارة مفتاح الترموستات. يمكنك إيجاد قائمة تلخص أوضاع الطهي ودرجات حرارة الطهي المقترحة في الجدول المعني (انظر جدول الطهي).

يمكن دائماً القيام بالتالي أثناء عملية الطهي:

- تغيير وضع الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار.
- تغيير درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الترموستات.
- ضبط إجمالي وقت الطهي ووقت انتهائه.
- إيقاف الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

! يُحظر وضع أشياء مباشرة على الجزء السفلي من الفرن، سيؤدي هذا لتجنب تلف طبقة المينا.

! ضع الأواني دائماً على الرف (الأرفف) الموردة.

## ضوء مؤشر الترموستات

عند إضاءة ضوء مؤشر الترموستات، يشير إلى أن الفرن يولد الحرارة. ينطفئ ضوء المؤشر عند بلوغ حيز الفرن الداخلي درجة الحرارة المرغوبة. عندئذ يومض الضوء وينطفئ بالتبادل، حيث يشير إلى أن الترموستات مشغلاً ويحتفظ بدرجة الحرارة عند مستوى ثابت.

## ضوء الفرن

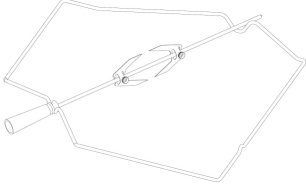
يتم تشغيله من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى أي وضع باستثناء "0". يظل مضيئاً مادام الفرن مشغلاً، من خلال الاختيار باستخدام المفتاح، يتم تشغيل الضوء بدون تفعيل أي من عناصر التسخين.

## البخار+

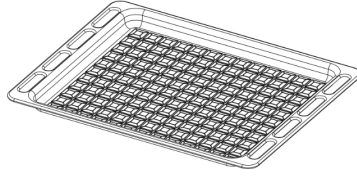
توفر الوظائف نتائج ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.

## الكماليات

طقم السيخ الدوار



صينية الخبز



صينية عميقة

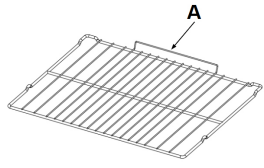


شبكة

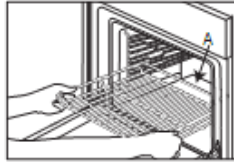


قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

## إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن

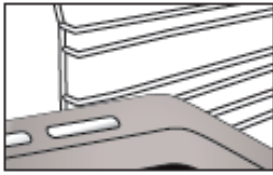


شكل 1B



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).

| المستوى (رقم L-) والملحقات |                   | المدة (دقيقة) | درجة الحرارة. (م°) | إحماء. | الوظيفة                                   | الوصفة   |
|----------------------------|-------------------|---------------|--------------------|--------|---|--|
| مربع                       | L-2               | 30-50         | 170                | نعم    | CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)             | كيك مختمر / كيك اسفنجي   |
| مربع                       | L-2               | 30-60         | 160-170            | نعم    | دفع الهواء                                | كيك مختمر / كيك اسفنجي   |
|                            | L-2               | 0-60          | 160-180            | نعم    | CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)             | كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة) |
| مربع                       | L-4               | 0-70          | 150-170            | نعم    | CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري) | كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة) |
|                            | L-2               |               |                    |        |   |  |
|                            | L-3               | 30-60         | 150                | نعم    | CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)             | كعك/ بسكويت شورت بريد  |
|                            | L-5<br>L-2        | 30-60         | 150                | نعم    | دفع الهواء                                | كعك/ بسكويت شورت بريد  |
|                            | L-3               | 20-50         | 160-170            | نعم    | CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)             | قطع كيك صغيرة / مافن   |
|                            | L-4<br>L-2        | 30-50         | 160                | نعم    | CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري) | قطع كيك صغيرة / مافن   |
|                            | L-6<br>L-4<br>L-2 | 30-50         | 150-160            | نعم    | دفع الهواء                                | قطع كيك صغيرة / مافن   |
|                            | L-3               | 20-50         | 170-200            | نعم    | CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)             | معجنات الشو  |
| مربع                       | L-4<br>L-1        | 20-50         | 170-200            | نعم    | CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري) | معجنات الشو  |
|                            | L-2               | 20-50         | 170-200            | نعم    | TURBO GRILL (الشواية السريعة)             | معجنات الشو  |
|                            | L-3               | 120-200       | 80-100             | نعم    | CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)             | ميرننجز  |
| مربع                       | L-4<br>L-1        | 120-200       | 80-100             | نعم    | CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري) | ميرننجز  |
|                            | L-2               | 15-50         | 190-250            | نعم    | CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)             | بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا                                      |
|                            | L-2               | 15-50         | 190-250            | نعم    | دفع الهواء                                | بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا                                      |
|                            | L-2               | 15-50         | 190-250            | نعم    | TURBO GRILL (الشواية السريعة)             | بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا                                      |
| مربع                       | L-3               | 30-60         | 180                | نعم    | دفع الهواء                                | الفتائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)                     |
|                            | L-3               | 15-40         | 180-210            | نعم    | CONVENTIONAL (الطهي التقليدي)             | مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري                                  |
| مربع                       | L-3               | 30 - 65       | 180 - 200          | نعم    | الطهي التقليدي                            | لازانيا / فتائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني                      |

| المستوى (رقم L-) والملحقات   |   | المدة (دقيقة) | درجة الحرارة. (م°) | إحماء.            | الوظيفة | الوصفة                           |   |
|--|---|---------------|--------------------|-------------------|---------|----------------------------------|---|
|    |    | L-3           | 80-110             | 190-200           | نعم     | دفع الهواء                       | لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم   |
|    |    | L-1           | 50-120             | 180-190           | نعم     | TURBO GRILL<br>(الشواية السريعة) | لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم   |
|    |    | L-3           | 50-100             | 200-230           | نعم     | الطهي التقليدي                   | دجاج/أرانب/بط 1 كجم   |
|    |    | L-3           | 50-80              | 190-220           | نعم     | الطهي التقليدي                   | دجاج/أرانب/بط 1 كجم   |
|    |    | L-3           | 130-170            | 160 - 180         | نعم     | TURBO GRILL<br>(الشواية السريعة) | ديك رومي/أوز 3 كجم  |
|    |    | L-3           | 130-170            | 160 - 180         | نعم     | الطهي التقليدي                   | ديك رومي/أوز 3 كجم  |
|    |    | L-3           | 20-30              | 180 - 200         | نعم     | الطهي التقليدي                   | سمك فيليه / شرائح ستيك  |
|    |    | L-            | 10-30              | 230 - الحد الأقصى | نعم     | GRILL (الشواية)                  | سمك فيليه / شرائح ستيك  |
|    |    | L-3           | 0-80               | 220 - 190         | نعم     | الطهي التقليدي                   | خضروات محشية<br>(طماطم، كوسة، باننجان)  |
|   |   | L-3           | 30-60              | 230 - الحد الأقصى | نعم     | TURBO GRILL<br>(الشواية السريعة) | خضروات محشية<br>(طماطم، كوسة، باننجان)  |
|  |  | L-3           | 20 - 30            | 200 - 180         | نعم     | الطهي التقليدي                   | جراتان الخضروات   |
|  |  | L-            | 10-30              | 230 - الحد الأقصى | نعم     | GRILL (الشواية)                  | جراتان الخضروات   |
|  |  | L-2           | 15 - 40            | 180 - 170         | نعم     | TURBO GRILL<br>(الشواية السريعة) | جراتان الخضروات   |
|  |  | L-4           | 1 - 2              | حد أقصى           | '5      | GRILL (الشواية)                  | التوست  |
|  |  | L-4           | 15-30              | حد أقصى           | -       | GRILL (الشواية)                  | السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر   |
|  |  | L-3           | 40 - 80            | 220 - 190         | نعم     | الطهي التقليدي                   | بطاطس محمرة   |
|  |  | L-1           | 50-100             | 203 - 200         | نعم     | TURBO GRILL<br>(الشواية السريعة) | فخذ ضأن/سبقان   |
|  |  | L-5           | 40 - 80            | 190 - 180         | -       | دفع الهواء                       | وجبة كاملة:<br>تورته بالفواكه (المستوى 5)<br>لازانيا (المستوى 3)<br>قطع اللحم (المستوى 2)<br>خضروات محمرة (المستوى 1) |
|  |  | L-3           |                    |                   |         |                                  |   |
|  |  | L-2           |                    |                   |         |                                  |   |
|  |  | L-1           |                    |                   |         |                                  |   |

|  |  |  |  |  | الكماليات |
|---|---|---|---|---|-----------|
| صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز مع إضافة 200 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  |           |

## برمجة الطهي

يجب اختيار وضع الطهي قبل إجراء البرمجة.

## برمجة مدة الطهي

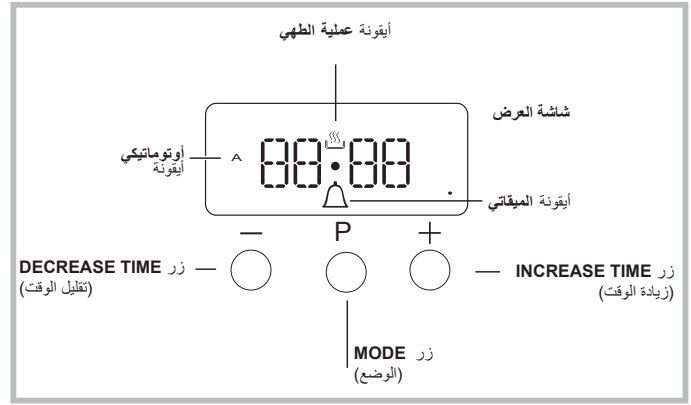
1. اضغط على الزر  $\odot$  عدة مرات إلى أن تومض الأيقونة أو وحدات المدة بشاشة العرض.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط المدة المرغوبة، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيمة بشكل أسرع وأسهل.
3. انتظر لمدة 5 ثوان، بعد ظهور هذه الأيقونة أو بشاشة العرض.
4. عند انقضاء الوقت المضبوط سيتوقف عمل الفرن وتسمع صافرة تنبيه. اضغط على أي زر لإيقاف صافرة التنبيه.
- على سبيل المثال: الساعة الآن 9:00 صباحاً. وتم برمجة وقت مدته 1 ساعة و 15 دقيقة. سيتوقف البرنامج أوتوماتيكياً عند الساعة 10:15 صباحاً.

## إعداد وقت انتهاء لوضع طهي

1. اتبع الخطوات من 1 إلى 3 لضبط المدة كما هو محدد أعلاه.
2. ثانياً، اضغط على الزر  $\odot$  إلى أن يبدأ وميض كلمة END (انتهاء) بشاشة العرض.
3. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط وقت انتهاء الطهي، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيم المرغوبة بشكل أسرع وأسهل.
4. انتظر 5 ثواني أو اضغط على الزر  $\odot$  مرة أخرى، عند بدء عملية الطهي، يكون الرمز  $\odot$  مرئياً على الشاشة.
5. عند انقضاء الوقت المضبوط سيتوقف الفرن عن الطهي وتسمع صافرة تنبيه. اضغط أي زر لإيقافه.
- عند إضاءة الأيقونة أو يكون قد تم ضبط البرمجة.
- على سبيل المثال: الساعة الآن 9:00 صباحاً. وقد تم برمجة مدة 1 ساعة. 12:30 تم تحديدها كوقت انتهاء. سيبدأ البرنامج أوتوماتيكياً عند الساعة 11:30 صباحاً.

## إلغاء برنامج

- لإلغاء برنامج:  $\odot$
- اضغط على الزر  $\odot$  حتى وميض الأيقونة المتطابقة للإعداد الذي تريد إلغاءه والأعداد بالشاشة. اضغط على الزر "-" حتى ظهور الوحدات 00:00 بشاشة العرض.
  - اضغط مع الاستمرار على الأزرار "+" و "-"، سيؤدي هذا لإلغاء الإعدادات المختارة مسبقاً، بما في ذلك إعدادات الميقاتي.



## ضبط الساعة

يمكن ضبط الساعة بينما الفرن متوقفاً أو إذا كان مشغلاً، بشرط ألا يكون قد تم برمجة وقت انتهاء دورة الطهي مسبقاً. بعد توصيل الجهاز بمصدر التيار الرئيسي، أو بعد انقطاع التيار، سيبدأ وميض الوحدات 00:00 بشاشة العرض.

1. اضغط على الزر "+" و "-" في نفس الوقت بعدها تومض النقطتان بين الساعات والدقائق.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط الوقت، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيم المرغوبة بشكل أسرع وأسهل.

## تغيير معدل تكرار صافرة التنبيه

يمكن تغيير معدل تكرار صافرة التنبيه من خلال لمس زر "-" بشكل متكرر.

## ضبط منبه الدقائق

لا تقاطع هذه الوظيفة عملية الطهي ولا تؤثر على الفرن، حيث تستخدم لتفعيل صافرة التنبيه فقط بعد انقضاء مدة الوقت المضبوط.

1. اضغط على الزر  $\odot$  عدة مرات إلى أن تومض الأيقونة  $\triangle$  والثلاثة وحدات بشاشة العرض.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط المدة المطلوبة، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعاً، مما يسهل ضبط القيمة بشكل أسرع وأسهل.
3. انتظر لمدة 5 ثوان، في حال الضغط على الزر أكثر من مرة سيظهر حينئذ بشاشة العرض الوقت في وضع عد تنازلي.
- عند انقضاء هذه المدة من الوقت سيتم تفعيل صافرة التنبيه.



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 ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

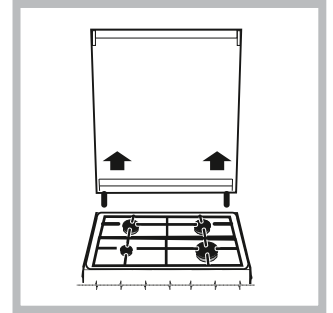
قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد. لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار. احرص على استخدام القفازات الواقية في جميع الأعمال. افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

افصل الجهاز من مصدر الإمداد بالكهرباء. احترم البيئة والحفاظ عليها

- وقما ممكن، تجنب التسخين المسبق للفرن وحاول املائها دائماً. افتح باب الفرن قليلاً قدر المستطاع وذلك لأنه يتم فقد الحرارة في كل مرة يتم فتحه. لتوفير كمية كبيرة من الطاقة، قم بإيقاف الفرن من 5 إلى 10 دقائق قبل انتهاء وقت الطهي المحدد الخاص بك واستخدم الحرارة الناتجة من الفرن بشكل مستمر.
- حافظ على نظافة الجوانات وسلامتها لمنع فقد أي حرارة من خلال الباب.
- إذا كان لديك عقد تعريفة كهرباء مؤقت، عندئذ سيسهل خيار "تأخير الطهي" توفير المال من خلال تحويل التشغيل إلى الفترات الزمنية الأقل تكلفة.
- يجب أن تغطي قاعدة الوعاء أو الإناء الخاص بك سطح التسخين.
- إذا كانت صغيرة، سيتم حينئذ إهدار كمية كبيرة من الطاقة وسينتج عن الأوعية التي تغطي طبقة صلبة من البقايا يصعب إزالتها.
- قم بطهي الأطعمة الخاصة بك في أوعية وأواني مغلقة بأغطية محكمة الغلق واستخدم كمية قليلة من الماء قدر الإمكان. وذلك لأن الطهي بدون وضع الغطاء سيزيد من استهلاك الطاقة بدرجة كبيرة.
- استخدم أوعية وأواني مسطحة تماماً.
- عند طهي أي طعام يحتاج وقت طهي طويل، ينبغي عندئذ استخدام وعاء الضغط، حيث يُعجل وقت الطهي بمعدل الضعف ويوفر استهلاك الطاقة بمعدل ثلاثة أضعاف.

### إيقاف الجهاز

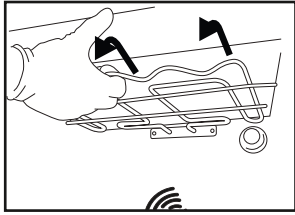
افصل الجهاز الخاص بك من مصدر التيار قبل إجراء أي عمل عليه. الغطاء \*



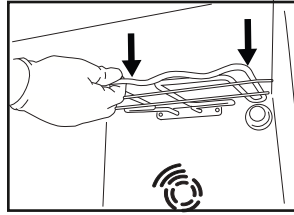
في حالة تركيب الموقد المزود بغطاء زجاج، يجب تنظيف هذا الغطاء باستخدام ماء فاتر. لا تستخدم منتجات كاشطة. يمكن إزالة الغطاء لتنظيف المنطقة خلف الموقد بسهولة. افتح الغطاء بالكامل واسحبه لأعلى (انظر شكل). ! لا تغلق الغطاء بينما الشعلات مشغلة أو مازالت ساخنة.

### تحريك عنصر التسخين العلوي

1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات.
2. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً (شكل 1) وأنزله (شكل 2).
3. لإعادة تركيب عنصر التسخين، ارفعه واسحبه تجاهك قليلاً، مع التأكد من استقراره على الدعامات الجانبية.



شكل 1



شكل 2

### الأسطح الداخلية

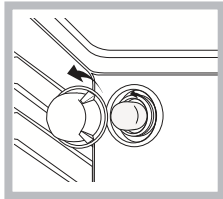
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

### الكماليات

انفع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجية.

### تغيير اللبنة

1. افصل 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 EC 244/2009). - لا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبنة.

### صيانة محبس الغاز

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

### الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. جففها بواسطة قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم المنظفات الأكالة أو الكاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

**تنظيف الفرن بالبخار**

نوصي باستخدام هذه الطريقة لتنظيف الفرن خاصة بعد طهي اللحوم ذات الدهون العالية (المشوية).

تسمح عملية التنظيف هذه بتسهيل إزالة الأوساخ من جدران الفرن عن طريق توليد البخار الذي يتم إنشاؤه داخل تجويف الفرن لتسهيل التنظيف. !

هام! قبل البدء في البخار - التنظيف:

- قم بإزالة أي بقايا طعام ودهون من قاع الفرن.

- قم بإزالة أي ملحقات بالفرن (شبيكات أو اني تجميع القطرات). قم بإجراء

العمليات المذكورة أعلاه وفقا للإجراء التالي:

1. ضع 3000 مل من ماء الشرب في صينية الخبيز في الفرن، وضعها على الرف السفلي. في الموديلات غير المزود بصينية تجميع القطرات استخدم لوح الخبيز وضعه على الحامل في الرف السفلي:

2. اختر وظيفة الفرن الرف السفلي (☺) واضبط درجة الحرارة على 90 ° م؛

3. اتركها في الفرن لمدة 35 دقيقة،

4. اوقف الفرن،

5. بمجرد أن يبرد الفرن، يمكنك فتح الباب لإكمال التنظيف بالماء وقطعة

قماش مبللة،

6. قم بإزالة أي مياه متبقية من التجويف بعد الانتهاء من التنظيف

عند الانتهاء من التنظيف بالبخار، بعد طهي الأطعمة الدهنية بشكل خاص، أو

عندما تجد صعوبة في إزالة الدهون، قد تحتاج إلى إكمال التنظيف بالطريقة

التقليدية، الموضحة في الفقرة السابقة. فقط قم بتنظيف الفرن وهو بارد!



# PL

---

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

### PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

⚠ Niniejsze instrukcje obowiązują wyłącznie wtedy, gdy na urządzeniu występuje oznaczenie danego kraju. Jeśli na urządzeniu brak tego oznaczenia, należy odnieść się do instrukcji montażu, w których znajdują się niezbędne polecenia w zakresie dostosowania urządzenia do warunków użytkowania w danym kraju.

⚠ UWAGA: Użytkowanie urządzenia do gotowania na gazie wiąże się z wytwarzaniem w pomieszczeniu, w którym jest ono zainstalowane, ciepła, wilgoci i pozostałych produktów spalania. Należy dopilnować, aby kuchnia była dobrze wentylowana, szczególnie w czasie użytkowania urządzenia: zadbać o drożność naturalnych otworów wentylacyjnych lub zamontować urządzenie do wentylacji mechanicznej (mechaniczny wyciąg kuchenny). Długotrwałe, intensywne używanie urządzenia może wymagać stosowania dodatkowej wentylacji, np. poprzez otwarcie okna, lub skuteczniejszej wentylacji, np. poprzez zwiększenie natężenia wentylacji mechanicznej (jeśli to możliwe). Pozwoli to bezpiecznie usuwać produkty spalania na zewnątrz oraz zapewni wymianę powietrza w pomieszczeniu. Przed montażem skonsultować kwestię dodatkowej wentylacji z profesjonalnym monterem.

⚠ Nieprzestrzeganie wskazówek podanych w niniejszej instrukcji może skutkować pożarem lub wybuchem, powodując szkody w mieniu oraz obrażenia u ludzi.

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

⚠ Urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z obowiązującymi przepisami i używane wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed zamontowaniem lub rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy przeczytać instrukcje.

⚠ Jeśli płomień palnika zostanie przypadkowo zdmuchnięty, przekręć pokrętło sterowania palnika do pozycji wyłączonej i nie próbuj go ponownie zapalać przez co najmniej 1 minutę.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie wolno używać urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Na powierzchniach grzejnych nie należy przechowywać żadnych przedmiotów.

⚠ UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Proces krótkiego gotowania musi być nadzorowany przez cały czas.

⚠ OSTRZEŻENIE: Pozostawienie urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw z użyciem oleju lub innych tłuszczów może spowodować zagrożenie - ryzyko pożaru. NIGDY nie należy gasić ognia wodą! Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć ogień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

⚠ Nie używać płyty kuchennej jako powierzchni roboczej lub podparcia. Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ UWAGA: W razie pęknięcia szkła płyty kuchennej: natychmiast wyłączyć wszystkie palniki oraz elektryczne elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania; nie dotykać powierzchni urządzenia; nie używać urządzenia; nie dotykać powierzchni urządzenia; nie korzystać z urządzenia.



Szklana pokrywa może pęknąć, jeśli zostanie podgrzana. Należy wyłączyć wszystkie palniki oraz płyty elektryczne przed zamknięciem pokrywy. Nie zamykać pokrywy, jeśli palnik jest zapalony.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego części, do których jest dostęp, nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.. Dzieci do lat 8, o ile nie znajdują się pod stałym nadzorem, nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia.

⚠ Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj



tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujście gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

⚠ Żywność nie może być pozostawiona w urządzeniu lub na nim dłużej niż godzinę przed lub po gotowaniu.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Ulatniający się gaz może się zapalić. Urządzenie nie może pracować dłużej niż 15 s. Jeżeli po 15 sekundach palnik nie zapali się, należy wyłączyć urządzenie oraz otworzyć drzwiczki przedziałowe i/lub poczekać co najmniej minutę przed kolejną próbą zapalenia palnika.

#### **DOZWOLONE ZASTOSOWANIE**

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ **UWAGA:** To urządzenie służy wyłącznie do gotowania. Nie wolno go wykorzystywać do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń.

⚠ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenia nie należy używać w miejscach niezadaszonych.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek z aerozolem) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia – ryzyko pożaru.

⚠ Garnki lub patelnie powinny mieć średnicę dna równą lub nieco większą od palnika (patrz specjalna tabela). Upewnić się, że garnki postawione na ruszcie nie wystają poza krawędź płyty kuchennej.

⚠ Niewłaściwe użytkowanie rusztu może skutkować uszkodzeniem płyty kuchennej: nie należy ustawiać rusztu do góry nogami lub przesuwając go po płycie kuchennej.

⚠ Nie dopuszczać, aby płomień palnika wychodził poza krawędź dna naczynia.

⚠ Nie wolno używać: Żeliwnych blach, kamiennych płyt typu 'ollars stones', garnków i patelni z terakoty. Dyfuzorów ciepła takich jak siatki metalowe lub innych. Dwa palniki jednocześnie dla jednego pojemnika (np. brytfanna do ryb).

⚠ Jeśli zapalenie palnika będzie utrudnione z powodu szczególnych lokalnych warunków dostarczania gazu, zaleca się powtórzenie czynności przy pokrętle skręconym do uzyskania małego płomienia.

⚠ W przypadku montowania okapu nad płytą kuchenną należy odnieść się do instrukcji montowania okapu, aby sprawdzić prawidłową odległość między nim a płytą kuchenną.

⚠ Ochronne podkładki gumowe na rusztach stwarzają ryzyko zadławienia u małych dzieci. Po zdjęciu rusztu należy upewnić się, że wszystkie ochroniacze zostały prawidłowo założone.

#### **INSTALACJA**

⚠ Przemieszczenie oraz montaż urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób - ryzyko obrażeń ciała. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne - ryzyko skaleczenia.

⚠ Połączenia elektryczne i gazowe muszą być wykonane zgodnie z lokalnymi przepisami.

⚠ Instalacje, w tym instalacje wodne (jeżeli dotyczy), podłączenia elektryczne i wszelkie naprawy powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że wyraźnie zaznaczono to w instrukcji obsługi. Dzieci nie powinny zbliżać się do miejsca montażu. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zainstalowaniu odpady opakowaniowe (plastikowe, elementy styropianowe itp.) muszą być przechowywane poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji dopilnować, aby urządzenie nie uszkodziło przewodu zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

Urządzenie musi być zamontowane w mieszkaniu przystosowanym do typowych prac domowych.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Dla zapewnienia bezpiecznego i prawidłowego użytkowania urządzenia we wszystkich pozostałych krajach, niezbędne jest przeprowadzenie modyfikacji urządzenia i sposobu jego instalacji.

⚠ Używać regulatorów ciśnienia odpowiednich do ciśnienia gazu wskazanego w instrukcji.

⚠ Pomieszczenie musi być wyposażone w system poboru powietrza, wydalający wszystkie możliwe spaliny.



⚠ Pomieszczenie musi również posiadać odpowiednią wentylację, ponieważ dopływ powietrza jest niezbędny do prawidłowego przebiegu procesu spalania. Przepływ powietrza nie może być mniejszy niż 2 m<sup>3</sup>/godz. na kW zainstalowanej mocy.

⚠ System cyrkulacji powietrza może pobierać powietrze bezpośrednio z zewnątrz, za pomocą przewodu o przekroju wewnętrznym co najmniej 100 cm<sup>2</sup>; nie może występować ryzyko zablokowania otworu systemu.

⚠ System może również dostarczać powietrze potrzebne do spalania w sposób pośredni, np. z przyległych pomieszczeń wyposażonych w opisane wyżej przewody cyrkulacji powietrza. Pokoje te nie mogą być jednak pokojami wspólnymi, sypialniami lub pokojami, w których występuje zagrożenie pożarowe.


⚠ Skroplony gaz ropopochodny, ponieważ jest cięższy od powietrza, będzie gromadził się przy podłodze. Dlatego też pomieszczenia, w których znajdują się butle z gazem LPG, muszą być wyposażone w wentylację, umożliwiającą migrację gazu w przypadku wystąpienia nieszczelności. W konsekwencji butle z gazem LPG, zarówno częściowo, jak i całkowicie napełnione, nie mogą być instalowane ani przechowywane w pomieszczeniach lub miejscach magazynowania, które znajdują się pod poziomem gruntu (w piwnicach itd.). Zaleca się przechowywanie wyłącznie butli użytkowanych w danym pomieszczeniu, umieszczonych w taki sposób, by nie były narażone na kontakt z zewnętrznymi źródłami ciepła (piekarnikiem, kominkiem, piecem itp.), co mogłyby doprowadzić do podniesienia temperatury butli powyżej 50°C.


W przypadku trudności z obracaniem pokręteł palnika należy skontaktować się z Serwisem obsługi posprzedażnej, który może wymienić pokrywę palnika w przypadku uszkodzenia.

Nigdy nie zakrywać otworów wymaganych do wentylacji i dyspersji ciepła.

⚠ Nie wyjmować urządzenia ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

 jeśli urządzenie jest umieszczone na podstawie, powinno być wypoziomowane i zamocowane do ściany za pomocą dostarczonego łańcuszka przytrzymującego, aby zapobiec ześlizgnięciu urządzenia z podstawy.\*

 OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć przechylenia urządzenia, należy zamocować urządzenie podtrzymujące. W celu instalacji zapoznać się z instrukcją.\*

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

## PODŁĄCZENIE GAZU

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do montażu należy upewnić się, że lokalne warunki

dystrybucji (rodzaj gazu i ciśnienie gazu) oraz konfiguracja urządzenia są zgodne.

⚠ OSTRZEŻENIE: Warunki dostosowania tego urządzenia określono na tabliczce znamionowej.

⚠ Sprawdzić, czy ciśnienie zasilającego gazu jest zgodne z wartościami podanymi w tabeli „Specyfikacje palników i dysz”.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie to nie jest podłączone do wyciągu produktów spalania. być zamontowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

⚠ Jeśli urządzenie jest podłączone do gazu płynnego, śruba regulacyjna musi zostać dokręcona możliwie jak najmocniej.

⚠ WAŻNE: W przypadku montażu butli z gazem lub pojemnika z gazem należy je odpowiednio osadzić (orientacja pionowa).

⚠ OSTRZEŻENIE: Ta operacja powinna być przeprowadzona przez wykwalifikowanego technika.

⚠ Do podłączenia gazowego należy używać wyłącznie elastycznego lub sztywnego węża metalowego.

⚠ Podłączenie przy użyciu sztywnego przewodu (miedzianego lub stalowego):

Podłączenie do systemu gazowego musi zostać wykonane w taki sposób, by na urządzenie nie był wywierany jakikolwiek nacisk. Na przewodzie zasilającym urządzenia znajduje się ruchome złącze kolankowe (L-kształtne), wyposażone w uszczelkę zapobiegającą występowaniu wycieków. Po obróceniu złącza przewodu, uszczelkę należy zawsze wymieniać (uszczelka jest dostarczona wraz z urządzeniem). Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2.

⚠ Podłączenie bezspoinowego przewodu ze stali nierdzewnej z gwintowanym złączem:

Złącze przewodu zasilania gazem to gwintowane, męskie przyłącze gazowe 1/2. Przewody te muszą zostać zainstalowane w taki sposób, by przy pełnym rozwinięciu nie przekraczały 2000 mm długości. Po wykonaniu połączeń należy upewnić się, że elastyczny przewód metalowy nie dotyka żadnych ruchomych części i że nie jest poddawany naciskowi. Należy używać wyłącznie przewodów i uszczelki, które są zgodne z obowiązującymi przepisami krajowymi.

⚠ WAŻNE: W przypadku użycia węża ze stali nierdzewnej, należy go zainstalować w taki sposób, aby nie dotykał żadnej ruchomej części umeblowania (n.p. szafki). Musi on przechodzić przez obszar pozbawiony jakichkolwiek przeszkód oraz zostać umieszczony w miejscu, gdzie możliwa jest jego kontrola na całej długości.

⚠ Urządzenie należy podłączyć do głównego zaworu gazu lub do butli gazowej zgodnie z obowiązującym przepisami krajowymi. Przed wykonaniem podłączenia upewnić się, że urządzenie jest kompatybilne z stosowanym źródłem zasilania gazem. W przeciwnym razie należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”.

⚠ Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania gazem należy sprawdzić podłączenie pod kątem wycieków przy użyciu wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętkę od pozycji maksymalnej 1\* do pozycji minimalnej 2\*, aby sprawdzić stabilność płomienia.

⚠ Podłączenie do sieci lub butli gazowej można wykonać za pomocą elastycznego węża gumowego lub stalowego, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

#### **DOSTOSOWANIE DO RÓŻNYCH TYPÓW GAZU**

(Ta operacja musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika.)

⚠ W celu dostosowania urządzenia do rodzaju gazu innego niż ten, dla którego zostało wyprodukowane (zaznaczono na tabliczce znamionowej), należy postępować zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi pod rysunkami dotyczącymi instalacji urządzenia.

#### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI**

⚠ WAŻNE: Informacje dotyczące poboru prądu i napięcia są umieszczone na tabliczce znamionowej.

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi kuchenki (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do głównej sieci zasilania. Nie ciągnąć za przewód zasilający.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika

serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Jeśli kabel zasilający wymaga wymiany, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

⚠ Montaż z wykorzystaniem wtyczki przewodu zasilającego jest niedozwolony, chyba że produkt jest już wyposażony w taką wtyczkę dostarczoną przez producenta.

#### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

⚠ OSTRZEŻENIE: Sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych. Aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała, należy używać rękawic ochronnych (ryzyko skaleczenia) i butów ochronnych (ryzyko stłuczenia) pamiętać o obsłudze przez dwie osoby (zmniejszenie obciążenia); w żadnym przypadku nie stosować urządzeń parowych do czyszczenia (ryzyko porażenia prądem). Niefachowe naprawy nieautoryzowane przez producenta mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia spowodowane nieprofesjonalnymi naprawami lub konserwacją nie są objęte gwarancją, której warunki są przedstawione w dokumencie dostarczonym wraz z urządzeniem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.


⚠ Nie należy używać produktów ściernych lub żrących ani środków czyszczących na bazie chloru lub druczianych zmywaków.

⚠ Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją upewnić się, że urządzenie ostygło. - ryzyko poparzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

⚠ Aby nie dopuścić do uszkodzenia zapalnika elektrycznego, nie należy używać go, gdy palniki nie znajdują się w obudowach.


#### **UTYLIZACJA OPAKOWANIA**

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

#### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD**

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi sprzętu

---

elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (w brzmieniu zmienionym). Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego. Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenie nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.

Dzięki naczyniom ciśnieniowym można zmniejszyć zużycie energii i skrócić czas gotowania.

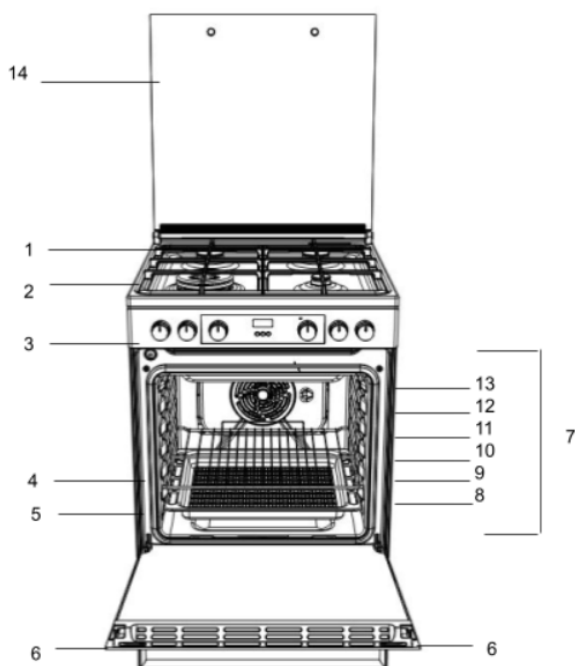
## **DEKLARACJE ZGODNOŚCI**

To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014; Rozporządzenia w sprawie etykietowania energetycznego nr 65/2014; Rozporządzeń z 2019 r. dotyczące ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji związanych z energią (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-1.

To urządzenie spełnia wymagania ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

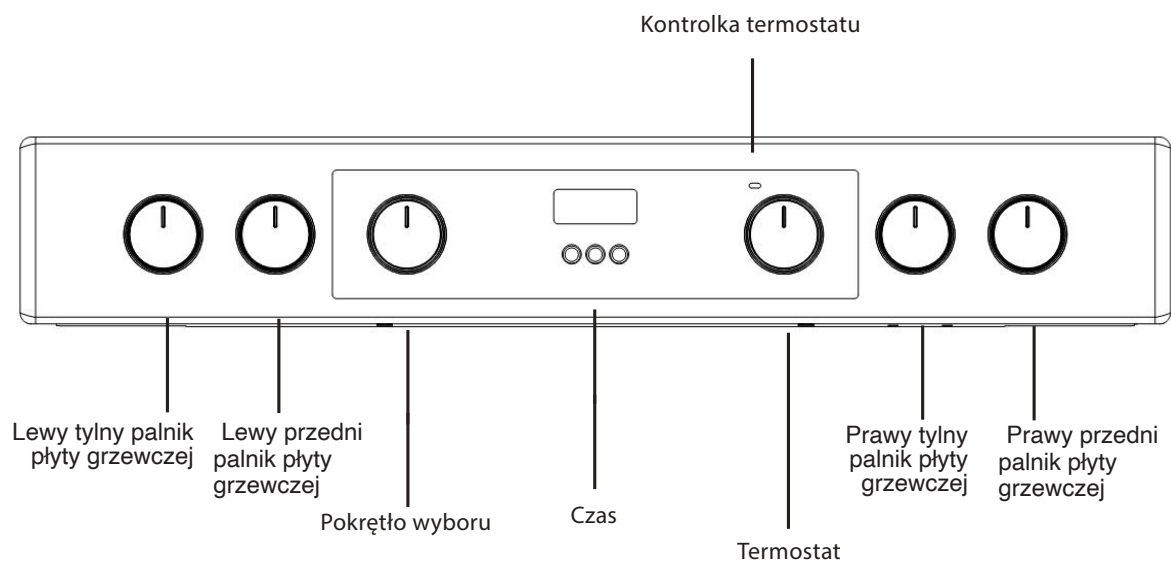
To urządzenie spełnia wymagania: ekoprojektu z Rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeń z 2019 r. dotyczących ekoprojektu dla produktów związanych z energią oraz informacji na temat energii (zmiana) (wyjście z UE), zgodnie z normą europejską EN 30-2-1.

OPIS PRODUKTU



- 1. Palnik płyty grzewczej
- 2. Ruszt płyty grzewczej
- 3. Panel sterowania
- 4. Ruszt
- 5. Taca
- 6. Drzwiczki
- 7. Szyny prowadzące regałów przesuwnych
- 8. Pozycja 1
- 9. Pozycja 2
- 10. Pozycja 3
- 11. Pozycja 4
- 12. Pozycja 5
- 13. Pozycja 6
- 14. Szklana pokrywa

PANEL STERUJĄCY





## INSTALACJA

Przed uruchomieniem nowego urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpiecznej instalacji i obsługi urządzenia.

Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi do wykorzystania w przyszłości. Należy się upewnić, że instrukcja towarzyszy urządzeniu, gdy jest ono sprzedawane, oddawane lub przenoszone.

Urządzenie musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę, zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.

Wszelkie niezbędne regulacje lub prace konserwacyjne należy wykonywać po odłączeniu urządzenia od zasilania elektrycznego.

W celu zapewnienia, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane, wyregulowane i serwisowane technicznie zgodnie z obowiązującymi przepisami, wykwalifikowany technik powinien zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

### Pozycjonowanie i poziomowanie

Istnieje możliwość zamontowania urządzenia obok szafek o wysokości nieprzekraczającej powierzchni płyty.

Kuchenkę należy ustawiać bezpośrednio na podłodze. Nie ustawiać kuchenki na żadnej sztucznej podstawie.

Należy się upewnić, że ściana stykająca się z tylną częścią urządzenia jest wykonana z niepalnego i żaroodpornego materiału (T 90°C).

Ważne: Urządzenia nie należy instalować w pobliżu drzwi lub przejść, aby zminimalizować prawdopodobieństwo kontaktu osób korzystających z przejścia z naczyniami kuchennymi stojącymi na płycie grzewczej.

### Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby nie dopuścić do przegrzania

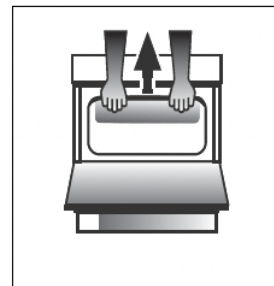
#### Nie wolno montować urządzenia na platformie.

Kuchenka została zaprojektowana w taki sposób, aby zmieściła się między szafkami kuchennymi rozstawionymi w odległości 600 mm. Przestrzeń po obu stronach musi być wystarczająca, aby umożliwić wysunięcie kuchenki w celu serwisowania. Kuchenka może być zabudowana szafkami z jednej lub obu stron, a także wykorzystywana w ustawieniu narożnym. Może również służyć jako sprzęt wolnostojący. Przylegające ściany boczne, które wystają ponad poziom płyty grzewczej, nie mogą znajdować się bliżej kuchenki niż 150 lub 65 mm i powinny być zabezpieczone materiałem odpornym na działanie. Żadna powierzchnia podwieszana ani okap nie powinny znajdować się bliżej niż 750 mm.

- Kuchenka może być umieszczona w kuchni, pokoju z aneksem kuchennym lub w pokoju dziennym, ale nie można jej ustawiać w łazience.
- Okapy należy montować zgodnie z wymaganiami określonymi w instrukcji okapu.
- Ściana stykająca się z tyłem kuchenki musi być wykonana z materiału ognioodpornego.
- Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który musi być przymocowany do haka, przymocowanego do ściany za urządzeniem.

Przed przeniesieniem kuchenki należy sprawdzić, czy jest nie jest gorąca i wyłączyć ją przyciskiem na panelu sterowania. Kuchenkę można łatwo przenosić, podnosząc przednią część w następujący sposób:

Przenoszenie kuchenki



Rys. A

Otworzyć drzwi grilla na tyle, aby wygodnie chwycić dolną przednią krawędź piekarnika, nie dotykając elementów grilla. (RYS. A)

Zachować ostrożność przy przenoszeniu kuchenki, ponieważ jest ciężka. Uważać, aby nie uszkodzić wykładziny podłogowej.

### Połączenie elektryczne

Napięcie i częstotliwość zasilania: 230–240 V AC 50/60 Hz.

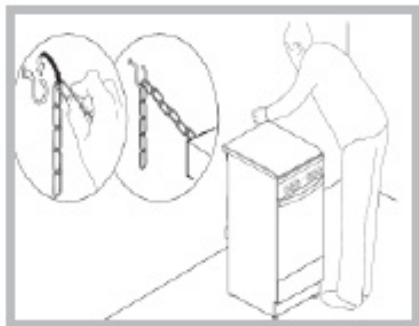
! Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby w żadnym punkcie nie osiągnął temperatury o 50°C wyższej niż temperatura w pomieszczeniu. Przewód należy poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych. W razie potrzeby można użyć dłuższego przewodu, jednak należy upewnić się, że przewód dostarczony z urządzeniem został zastąpiony przewodem o tej samej specyfikacji, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

### OSTRZEŻENIA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

Kuchenka musi być podłączona do sieci poprzez przełączane, dwubiegunowe gniazdo kuchenki, zabezpieczone odpowiednim bezpiecznikiem i charakteryzujące się określonymi parametrami prądu znamionowego. Wszystkie przewody elektryczne prowadzące od przyłącza klienta do kuchenki, poprzez przełączane dwubiegunowe gniazdo kuchenki, muszą być odpowiedniego typu i charakteryzować się określonymi powyżej parametrami prądu znamionowego. Przewód zasilający musi być ułożony w taki sposób, aby w żadnym miejscu nie osiągnął temperatury przekraczającej o 50°C temperaturę w pomieszczeniu. Przewód należy poprowadzić z dala od tylnych otworów wentylacyjnych.



## Łańcuszek zabezpieczający



Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu się urządzenia, na przykład przez dziecko wspinające się na drzwiczki piekarnika, MUSI być zamontowany dostarczony łańcuszek bezpieczeństwa!

Kuchenka jest wyposażona w łańcuszek zabezpieczający, który należy przymocować za pomocą śruby (nie jest dostarczona wraz z kuchenką) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na jakiej łańcuszek jest przymocowany do urządzenia.

Wkręt i kołek należy dobrać do rodzaju materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem. Jeśli łeb wkrętu ma średnicę mniejszą niż 9 mm, należy zastosować podkładkę. Ściana betonowa wymaga wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.

Upewnić się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ściany kuchenki i do ściany, jak pokazano na rysunku, tak aby po montażu był on napięty i równoległy do poziomu podłoża.

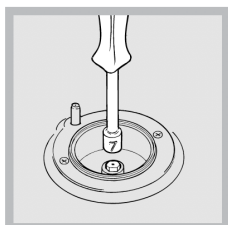
## Podłączenie do instalacji gazowej

Kuchenka powinna być podłączona do sieci gazowej przez instalatora posiadającego uprawnienia do wykonywania instalacji gazowych. Podczas montażu tego produktu konieczne jest zamontowanie zatwierdzonego zaworu gazowego w celu odcięcia zasilania od urządzenia, co ułatwi późniejsze usuwanie lub serwisowanie. Podłączenie urządzenia do sieci gazowej lub gazu płynnego musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i dopiero po upewnieniu się, że urządzenie jest przystosowane do rodzaju gazu, który ma być używany. W przeciwnym razie, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale „Dostosowanie do różnych typów gazu”. W niektórych modelach dopływ gazu może być podłączony z lewej lub z prawej strony, w zależności od potrzeb; w celu zmiany połączenia należy odwrócić położenie uchwyty węża z położeniem nasadki i wymienić uszczelkę (dostarczona z urządzeniem). W przypadku podłączenia do gazu płynnego, do zbiornika, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi przepisami. Dopływ gazu musi być podłączony po lewej stronie urządzenia. Należy zwrócić uwagę, aby wąż nie przechodził przez tył kuchenki, stykając się z gorącymi częściami.

## Dostosowanie do różnych typów gazu

Możliwe jest przystosowanie urządzenia do innego rodzaju gazu niż domyślny (jest to wskazane na tabliczce znamionowej na okładce).

## Dostosowanie płyty grzewczej



Wymiana dysz palników płyty:

1. Zdjąć ruszt płyty grzewczej i zsunąć palniki z ich miejsc.
2. Odkręcić dysze za pomocą klucza nasadowego 7 mm (patrz rysunek) i wymienić je na dysze dostosowane do nowego rodzaju gazu (patrz tabela specyfikacji palników i dysz).

3. Wymienić wszystkie elementy, wykonując powyższe instrukcje w odwrotnej kolejności.

Regulacja minimalnego ustawienia palników płyty grzewczej:

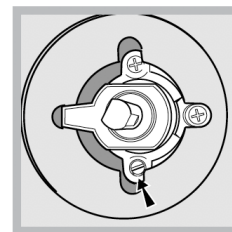
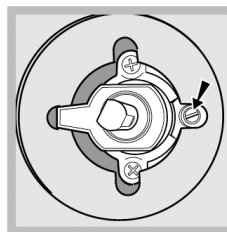
1. Obrócić kurek do pozycji minimalnej.
2. Zdjąć pokrętło i wyregulować śrubę regulacyjną, która znajduje się wewnątrz lub obok trzpienia kurka, aż płomień będzie mały, ale stały.

! Jeśli urządzenie jest podłączone do zasilania gazem płynnym, śruba obejściowa musi być ustawiona na minimum.

3. Podczas gdy palnik jest zapalony, szybko zmienić położenie pokrętła z minimum na maksimum i odwrotnie kilka razy, sprawdzając czy płomień nie zgaśnie.

Po zakończeniu regulacji, ponownie uszczelnić za pomocą wosku uszczelniającego lub równoważnego materiału.

Palniki płyty grzewczej nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.



Po dostosowaniu urządzenia do pracy z innym rodzajem gazu należy wymienić starą tabliczkę znamionową na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu (tabliczki te są dostępne w Autoryzowanych Centrach Pomocy Technicznej). Jeżeli ciśnienie używanego gazu jest inne (lub nieznacznie różni się) od zalecanego, na węży wlotowym należy zamontować odpowiedni reduktor ciśnienia zgodnie z obowiązującymi normami EN 88-1 i EN 88-2 dotyczącymi „reduktorów do gazu przewodowego”.

## Wymiana potrójnych dysz pierścieniowych

1. Zdjąć podstawki patelni i wyjąć palniki z obudowy. Palnik składa się z dwóch oddzielnych części (patrz ilustracje).
2. Odkręcić dysze za pomocą klucza nasadowego 7 mm. Wymienić dysze na modele przystosowane do współpracy z nowym rodzajem gazu (patrz Tabela 1). Dwie dysze mają taką samą średnicę otworu.
3. Wymienić wszystkie elementy, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

• Regulacja powietrza pierwotnego palników:



Nie wymaga regulacji.

• Ustawianie palników na minimum:

1. Obrócić kurek do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdjąć pokrętło i wyregulować śrubę regulacyjną, która znajduje się wewnątrz lub obok trzpienia kurka, aż płomień będzie mały, ale stały.
3. Po wyregulowaniu płomienia na wymagane ustawienie niskie, zapalić palnik i kilka razy szybko zmienić pozycję pokrętła na maksymalne i z powrotem, by sprawdzić, czy płomień nie zgaśnie.

## Tabela specyfikacji palników i dysz

| Palnik                        | Średnica (mm)    | Moc cieplna kW (p.c.s*) |             | G20 (GZ50)       |                  | G2.350           |                  | G27              |                  | G30 (GBP)           |                         |                  |                  |
|-------------------------------|------------------|-------------------------|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------|-------------------------|------------------|------------------|
|                               |                  | Znamionowa              | Zmniejszona | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ g/godz. | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ g/godz. | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ g/godz. | Obejście 1/100 (mm) | Moc cieplna kW (p.c.s*) | Dysza 1/100 (mm) | Przepływ g/godz. |
| <b>Półszybki (Średni) (S)</b> | 75               | 2.00                    | 0.40        | 104              | 190              | 139 T2           | 264              | 120 T2           | 232              | 30                  | 0.45                    | 66 T4            | 145              |
| <b>Pomocniczy (mały) (A)</b>  | 51               | 1.00                    | 0.40        | 78               | 95               | 104              | 132              | 85 T2D           | 116              | 30                  | 0.45                    | 47 T4            | 73               |
| <b>TC</b>                     | 130              | 3.30                    | 1.5         | 2x99             | 314              | 2x138            | 436              | 2x114 T2         | 383              | 63                  | 1.55                    | 2x65 T4          | 240              |
| <b>Ciśnienia zasilania</b>    | Nominalne (mbar) |                         |             | 16               |                  | 10               |                  | 16               |                  | 29                  |                         |                  |                  |
|                               | Minimalne (mbar) |                         |             | 20               |                  | 13               |                  | 20               |                  | 37                  |                         |                  |                  |
|                               | Maksymalne       |                         |             | 25               |                  | 16               |                  | 23               |                  | 44                  |                         |                  |                  |

\* przy użyciu suchego gazu 15°C 1013 mbar

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

\*\*\* Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Gaz ziemny G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Dokręcić dysze za pomocą klucza nasadowego 7 mm i maksymalnym momentem obrotowym 4 Nm


## PIERWSZE UŻYCIĘ CODZIENNA EKSPLOATACJA


### Używanie płyty grzewczej



#### Zapalanie palników

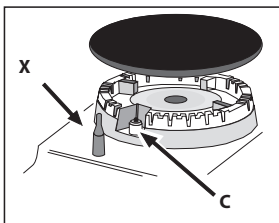
Przy każdym pokrętle PALNIK znajduje się pełny pierścień pokazujący siłę płomienia dla danego palnika.


Aby zapalić jeden z palników na płycie grzewczej:

1. Nacisnąć pokrętkę PALNIK i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, tak aby było skierowane na maksymalne ustawienie płomienia .

Dla modeli z przyciskiem elektronicznego zapalania , nacisnąć przycisk, a następnie obrócić pokrętkę.

2. Ustawić intensywność płomienia na żądanym poziomie, obracając pokrętkę PALNIK w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Może to być ustawienie minimalne , ustawienie maksymalne  lub dowolne położenie między nimi. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w elektryczne urządzenie




zapalające\* (C), nacisnąć przycisk zapłony oznaczony symbolem , następnie przytrzymać pokrętkę PALNIKA wciśniętą i obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w stronę ustawienia maksymalnego płomienia. Przytrzymać je do

rozpalenia się palnika.

Palnik może zgasnąć po zwolnieniu pokrętki. Jeśli tak się stanie, należy powtórzyć tę czynność, przytrzymując pokrętkę naciśniętą przez dłuższy czas.

! Jeśli płomień zostanie przypadkowo zgaszony, należy wyłączyć palnik i odczekać co najmniej 1 minutę przed próbą ponownego zapalenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w urządzenie zabezpieczające przed zanikiem płomienia (X)\*, należy nacisnąć i przytrzymać pokrętkę PALNIK przez około 2-3 sekundy, aby utrzymać płomień i włączyć urządzenie.

Aby wyłączyć palnik należy obrócić pokrętkę aż do pozycji stop .

#### Regulacja płomienia w zależności od poziomu

intensywność płomienia palnika można regulować pokrętkiem według 10 stopni mocy, od maksymalnej do minimalnej z 5 pozycjami pośrednimi:



kliknięcie będzie oznaczało zmianę z jednego poziomu na drugi podczas obracania pokrętki. System gwarantuje bardziej precyzyjną regulację, pozwala odtworzyć intensywność płomienia i łatwo określić preferowany poziom dla różnych zastosowań.

#### Praktyczne wskazówki dotyczące używania palników

Aby palniki pracowały w sposób jak najbardziej wydajny i aby zaoszczędzić na ilości zużywanego gazu, zaleca się używanie wyłącznie patelni z pokrywką. Powinny być one również dopasowane do wielkości palnika.

| Palnik                          | Średnica naczyń (cm) |
|---------------------------------|----------------------|
| Triple Crown (TC) / Szybkie (R) | 24 - 26              |
| Pomocnicze (A)                  | 10 - 14              |
| Średnio szybkie (S)             | 16 - 20              |

Aby określić typ palnika, należy zapoznać się ze schematami zawartymi w "Specyfikacji palników i dysz".

| POZIOM    | METODA GOTOWANIA "sugerowane dla" |
|-----------|-----------------------------------|
| 1 - 2 - 3 | PODGRZEWANIE                      |
|           | ŁAGODNE GOTOWANIE                 |
| 4 - 5     | GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU         |
|           | DUSZENIE                          |
| 6 - 7     | PIECZENIE                         |
|           | SMAŻENIE                          |
| 8 - 9     | SMAŻENIE W RUCHU                  |
|           | GRILLOWANIE                       |
| 10        | SZYBKIE PODGRZEWANIE              |

# PIERWSZE UŻYCIĘ PIEKARNIKA - UŻYTKOWANIE CODZIENNE

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy wygrzewać pusty piekarnik przy zamkniętych drzwiczkach i maksymalnej temperaturze przez co najmniej pół godziny. Przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem drzwiczek piekarnika należy się upewnić, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji ochronnych użytych podczas procesu produkcyjnego.

## Używanie piekarnika

1. Wybrać żądany tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.

2. Wybrać temperaturę zalecaną dla trybu pieczenia lub temperaturę żądaną przez użytkownika, obracając pokrętkę TERMOSTAT. Lista zawierająca szczegółowe informacje na temat trybów przygotowywania potraw i sugerowanych temperatur gotowania znajduje się w odpowiedniej tabeli (patrz TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW).

Podczas pieczenia zawsze można:

- Zmienić tryb pieczenia, obracając POKRĘTŁO WYBORU.
- Zmienić temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT.
- Ustawić całkowity czas przygotowywania potraw i czas zakończenia przygotowywania potraw.
- Zakończyć pieczenie, obracając POKRĘTŁO WYBORU na pozycję „0”.

! Nie umieszczać żadnych przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika, aby nie dopuścić do uszkodzenia powłoki emalii.

! Naczynia należy zawsze umieszczać nad dostarczonymi chruszczami.

## KONTROLKA TERMOSTATU

Gdy jest załączona, piekarnik wytwarza ciepło. Wyłącza się, gdy wewnątrz piekarnika osiągnie zadaną temperaturę. W tym momencie lampka na przemiennie załącza się i gaśnie, wskazując, że termostat pracuje i utrzymuje temperaturę na stałym poziomie.

## OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Załącza się w momencie przekręcenia POKRĘTŁA WYBORU na dowolną pozycję inną niż „0”. Pozostaje załączone przez cały czas pracy piekarnika. Po ustawieniu pokrętkę wyboru, oświetlenie załącza się bez aktywowania któregoś z elementów grzejnego.

## Steam +

Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania.

Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

## 1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

|   |  |
|---|--|
|    | <b>LEKIE/SZYBKE PODGRZEWANIE</b><br>Do włączania oświetlenia piekarnika.<br>W celu szybkiego nagrzania piekarnika.   |
|    | <b>PIECZENIE TRADYCYJNE</b><br>Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.   |
|    | <b>PIECZENIE KONWENCJONALNE</b><br>Do jednoczesnego pieczenia na maksymalnie dwóch półkach. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia. Funkcja ta umożliwia jednoczesne gotowanie różnych potraw (np. ryb i warzyw) na różnych poziomach.   |
|    | <b>GRILL</b><br>Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.   |
|  | <b>TURBO GRILL</b><br>Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.   |
|  | <b>SPÓD</b><br>Ta funkcja służy do wykańczania nadziewanych placków lub zagęszczania zup. Gotuj z jej użyciem przez ostatnie 10–15 minut.  |
|  | <b>ROZMRAŻANIE</b><br>Do przyspieszenia rozmrażania żywności.  |
|  | <b>OGRZEWANIE DOLNE+WENTYLATOR</b><br>Do zakończenia gotowania potraw o bardzo płynnej konsystencji i uzyskania chrupiących, złocistych spodów. Przydatny również do zagęszczania sosów. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.   |
|  | <b>GOTOWANIE NA PARZE</b><br>Korzystając z funkcji , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wodę pitną i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia. |
|  | <b>WYMUSZONY NADMUCH</b><br>Do gotowania różnych potraw na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie różnych dań bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.   |

## AKCESORIA

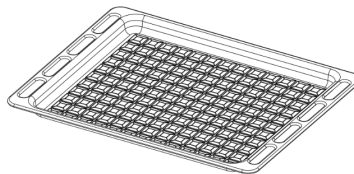
### KRATKA



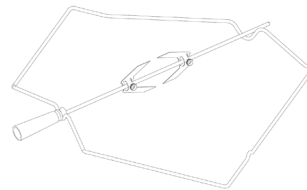
### BLACHA GŁĘBOKA



### BLACHA DO PIECZENIA



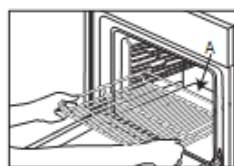
### ROŻEN



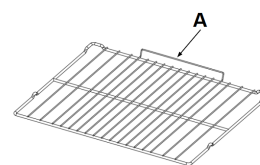
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

## WKŁADANIE RUSZTÓW ORAZ INNYCH AKCESORIÓW DO PIEKARNIKA

1. Włożyć ruszt poziomo, wygiętą częścią „A” skierowaną ku górze (rys. 1A, rys. 1B)



Rys. 1A



Rys. 1B

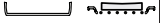
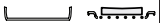

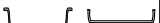


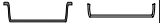
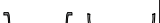
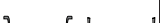
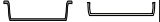
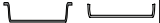
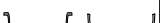

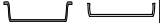

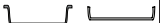
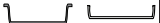
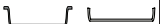
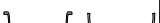
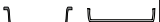
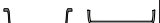
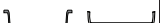
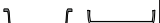

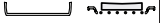

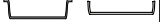


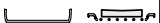
2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).





























































Rys. 2








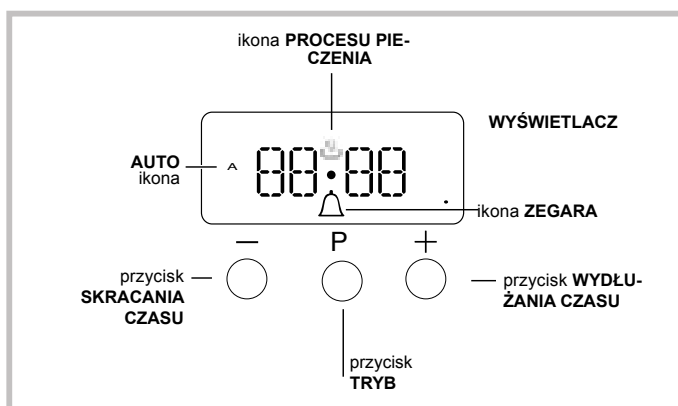
Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

| PRZEPIS   | FUNKCJA               | PODGRZEWANIE. | TEMPERATURA.<br>(°C) | CZAS TRWANIA<br>(Min.) | POZIOM (L-liczba) I<br>AKCESORIA   |
|---|-----------------------|---------------|----------------------|------------------------|--|
| Ciasta drożdżowe / biszkopty                                | PIECZENIE TRADYCYJNE  | TAK           | 170                  | 30 - 50                | L-2                         |
| Ciasta drożdżowe / biszkopty                                | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 150 - 160            | 40 - 60                | L-3                         |
| Ciasta drożdżowe / biszkopty                                | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 160                  | 40 - 70                | L-5<br>L-2                  |
| Ciasto z nadzieniem<br>(sernik, strudel, ciasto owocowe)    | PIECZENIE TRADYCYJNE  | TAK           | 160-180              | 40-60                  | L-2                         |
| Ciasto z nadzieniem<br>(sernik, strudel, ciasto owocowe)    | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 150 - 170            | 40-70                  | L-4<br>L-2                  |
| Ciasteczka / Kruche ciasteczka                              | PIECZENIE TRADYCYJNE  | TAK           | 140                  | 30 - 60                | L-3                         |
| Ciasteczka / Kruche ciasteczka                              | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 140                  | 30 - 60                | L-5<br>L-3                  |
| Ciasteczka / Kruche ciasteczka                              | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 140 - 150            | 40 - 50                | L-6<br>L-4<br>L-2           |
| Ciasteczka / Kruche ciasteczka                              | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 140                  | 50 - 60                | L-6<br>L-5<br>L-4<br>L-3    |
| Ciastka / Muffiny   | PIECZENIE TRADYCYJNE  | TAK           | 160 - 180            | 20 - 50                | L-4                         |
| Ciastka / Muffiny   | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 150 - 160            | 30 - 40                | L-5<br>L-2                  |
| Ciastka / Muffiny   | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 150 - 160            | 30 - 50                | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Ptysie  | PIECZENIE TRADYCYJNE  | TAK           | 170 - 200            | 20 - 50                | L-3                       |
| Ptysie  | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 170 - 180            | 20 - 50                | L-4                       |
| Ptysie  | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 170 - 180            | 20 - 50                | L-2                       |
| Ptysie  | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 170 - 180            | 20 - 50                | L-6<br>L-4<br>L-2         |
| Bezy  | PIECZENIE TRADYCYJNE  | TAK           | 80 - 100             | 120 - 200              | L-3                       |
| Bezy  | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 80 - 100             | 120 - 200              | L-4<br>L-2                |
| Bezy  | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 80 - 100             | 120 - 200              | L-5<br>L-3<br>L-1         |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia                                      | PIECZENIE TRADYCYJNE  | TAK           | 190 - 250            | 15-50                  | L-2                       |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia                                      | PIECZENIE KONWEKCYJNE | TAK           | 190 - 230            | 20 - 50                | L-4                       |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia                                      | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 190 - 230            | 20 - 50                | L-1                       |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia                                      | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 190 - 230            | 20 - 50                | L-6<br>L-4<br>L-2         |
| Pizza/ Chleb/ Focaccia                                      | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 190 - 230            | 20 - 50                | L-5<br>L-4<br>L-3<br>L-2  |
| Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)              | PIECZENIE KONWEKCYJNE | TAK           | 170-180              | 30 - 60                | L-3                       |
| Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)              | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 170-180              | 50 - 60                | L-5<br>L-2                |
| Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego | PIECZENIE TRADYCYJNE  | TAK           | 170 - 190            | 15 - 40                | L-3                       |
| Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 180 - 210            | 15 - 40                | L-4                       |
| Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego | WYMUSZONY NADMUCH     | TAK           | 180 - 210            | 15 - 40                | L-2                       |
| Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni           | PIECZENIE TRADYCYJNE  | TAK           | 180 - 200            | 30 - 65                | L-3                       |

| PRZEPIS   | FUNKCJA           | PODGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (Min.) | POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA   |
|---|-------------------|--------------|------------------|---------------------|---|
| Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg                                    | TURBOGRILL        | -            | 190 - MAX        | 40 - 90             | L-3       |
| Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg  | TURBOGRILL        | -            | 230 - MAX        | 50 - 100            | L-3       |
| Indyk / Gęś 3 kg  | TURBOGRILL        | -            | 160 - MAX        | 130 - 170           | L-3       |
| Filety / kawałki ryb  | GRILL             | -            | 230 - MAX        | 10 - 30             | L-4       |
| Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)                                      | TURBOGRILL        | -            | 230 - MAX        | 30 - 60             | L-3       |
| Zapiekane warzywa   | GRILL             | -            | 230 - MAX        | 10 - 30             | L-4       |
| Tost  | GRILL             | 5'           | MAKS             | 1 - 2               | L-5    |
| Kielbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery   | GRILL             | -            | 230 - MAX        | 15 - 30             | L-5       |
| Pieczone ziemniaki  | TURBOGRILL        | -            | 230 - MAX        | 30 - 60             | L-3       |
| Udziec jagnięcy/ golonka  | TURBOGRILL        | -            | 200 - MAX        | 50 - 100            | L-3       |
| Pełne danie (Cook3):<br>Tarta z owocami<br>Lazania<br>Pieczeń                           | WYMUSZONY NADMUCH | -            | 180 - 190        | 40 - 100            | L-6       |
|   |                   |              |                  |                     | L-4       |
| Pełne danie (Cook4):<br>Tarta z owocami<br>Lazania<br>Kawałki mięsa<br>Pieczone warzywa | WYMUSZONY NADMUCH | -            | 180 - 190        | 40 - 100            | L-2     |
|   |                   |              |                  |                     | L-6   |
|   |                   |              |                  |                     | L-4   |
|   |                   |              |                  |                     | L-3   |

| PRZEPIS  | FUNKCJA | WODA (g) | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (min) | POZIOM (L-liczba) I AKCESORIA   |
|--|---------|----------|------------------|--------------------|---|
| Ciasta drożdżowe / biszkopty                         | Para    | 100      | 170-180          | 30-60              | L-2   |
| Ciastka / Muffiny                                    | Para    | 100      | 160-170          | 30-55              | L-3   |
| Focaccia   | Para    | 150      | 200-220          | 20-40              | L-3   |
| Bułki  | Para    | 100      | 210              | 25-40              | L-3   |
| Bochenek chleba                                      | Para    | 150      | 170-180          | 70-100             | L-3   |
| Pieczeń wołowa                                       | Para    | 200      | 200              | 35-60              | L-3   |
| Befsztyk 2 kg  | Para    | 250      | 200              | 40-70              | L-3   |
| Udziec jagnięcy                                      | Para    | 200      | 180-200          | 65-75              | L-3   |
| Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg | Para    | 200      | 200              | 60-90              | L-3   |
| Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg                       | Para    | 200      | 200-220          | 50-70              | L-3   |
| Filety / kawałki ryb                                 | Para    | 150      | 180              | 15-35              | L-3   |
| Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)   | Para    | 150      | 180-200          | 25-40              | L-3   |
| Pieczone ziemniaki                                   | Para    | 200      | 200-220          | 50-70              | L-3   |
| Kurczak pieczony 1-1,3 kg                            | Para    | 250      | 200              | 50-80              | L-3   |

| AKCESORIA |  |  |                       |  |  |
|-----------|---|---|--|---|---|
|           | Ruszt   | Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie                                     | Błacha do pieczenia/<br>Błacha na ściekający tłuszcz<br>lub forma do pieczenia<br>umieszczone na ruszcie | Błacha na ściekający<br>tłuszcz/ błacha do<br>pieczenia                               | Błacha na ściekający<br>tłuszcz / Błacha do<br>pieczenia napełniona<br>200 ml wody    |



### USTAWIANIE ZEGARA

Zegar można ustawić przy wyłączonym lub włączonym piekarniku, pod warunkiem, że nie został wcześniej zaprogramowany czas zakończenia cyklu pieczenia.

Po podłączeniu urządzenia do sieci lub po zaniku zasilania, cyfry 00:00 na WYŚWIETLACZU zaczną migać.



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-”  
Dwukropek rozdzielający godziny i minuty zacznie migać.
2. Ustawić godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

### ZMIANA CZĘSTOTLIWOŚCI SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Częstotliwość sygnału dźwiękowego można zmienić, naciskając kilkakrotnie „-”.

### USTAWIANIE MINUTNIKA


Ta funkcja nie przerywa gotowania i nie wpływa na działanie piekarnika; służy po prostu do załączenia sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona  i trzy cyfry na wyświetlaczu zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Przy ponownym naciśnięciu przycisku, na wyświetlaczu pokaże się odliczany czas. Po jego upływie załączy się sygnał dźwiękowy.

### PROGRAMOWANIE PIECZENIA


Przed zaprogramowaniem należy wybrać tryb pieczenia.



### PROGRAMOWANIE CZASU PIECZENIA

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aż ikona **A** i cyfry DUR na WYŚWIETLACZU zaczną migać.
2. Ustawić żądany czas pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie żadanego czasu będzie szybsze i łatwiejsze.
3. Odczekać 5 sekund. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu widoczna będzie ikona **A**.
4. Po upływie ustawionego czasu i wyłączeniu piekarnika załączy się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

- Na przykład: jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę i 15 minut. Program wyłączy się automatycznie o godzinie 10:15.

### USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA TRYBU PIECZENIA


1. Wykonać kroki od 1 do 3, aby ustawić czas pieczenia zgodnie z powyższym opisem.
2. Następnie naciskać przycisk , aż napis END na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Ustawić godzinę zakończenia pieczenia za pomocą przycisków „+” i „-”; po naciśnięciu i przytrzymaniu dowolnego przycisku, wyświetlacz szybciej przewinie wartości, dzięki czemu ustawienie czasu będzie szybsze i łatwiejsze.

4. Odczekać 5 sekund lub ponownie nacisnąć przycisk . Po rozpoczęciu procesu pieczenia na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
5. Po upływie ustawionego czasu piekarnik wyłączy się, a włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk. Podświetlona ikona **A** oznacza, że pieczenie zostało zaprogramowane.

  - Na przykład: Jest godzina 9:00 i zaprogramowano czas pieczenia wynoszący 1 godzinę. Jako godzinę zakończenia procesu ustawiono 12:30. Program włączy się automatycznie o godzinie 11:30.

### ANULOWANIE PROGRAMU

Aby anulować program:

1. naciskać przycisk , aż ikona odpowiadająca ustawieniu, które chcesz anulować i cyfry na wyświetlaczu zaczną migać. Naciskać przycisk „-”, aż na wyświetlaczu pojawią się cyfry 00:00.
2. Nacisnąć i przytrzymać przyciski „+” i „-”; spowoduje to anulowanie wszystkich wcześniejszych ustawień, w tym ustawień zegara.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK I UPEWNIĆ SIĘ, ŻE KUCHENKA NIE JEST GORĄCA.**

**Nie stosować urządzeń czyszczących parą.**  
**Podczas wykonywania wszystkich czynności należy używać rękawic ochronnych.**

**Wszystkie czynności należy przeprowadzać przy zimnym piekarniku.**  
**Odłączyć urządzenie od zasilania.**

**PRZED PONOWNYM WŁĄCZENIEM NALEŻY SIĘ UPEWNIĆ SIĘ, ŻE WSZYSTKIE ELEMENTY STERUJĄCE ZNAJDUJĄ SIĘ W POZYCJI WYŁĄCZONEJ.**

**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

Odłączyć urządzenie od zasilania.

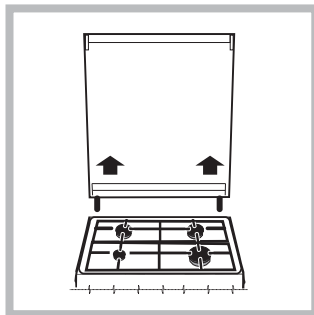
### Poszanowanie i ochrona środowiska

- Jeśli tylko jest to możliwe, należy unikać wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapęłnić. Otwierać drzwiczki piekarnika jak najmniej, ponieważ przy każdym ich otwarciu traci się ciepło. Aby zaoszczędzić znaczną ilość energii, wystarczy wyłączyć piekarnik na 5 do 10 minut przed końcem planowanego czasu przygotowywania potraw i wykorzystać ciepło, które piekarnik nadal wytwarza.
  - Utrzymywać uszczelki w czystości i porządku, aby zapobiec stratom energii w drzwiach
  - Jeśli masz umowę na dostawę energii elektrycznej w taryfie czasowej, opcja „opóźnione gotowanie” ułatwi oszczędzanie pieniędzy, przenosząc operację do tańszych okresów.
  - Podstawa garnka lub patelni powinna pokrywać powierzchnię płyty grzewczej. Jeśli jest mniejsza, cenna energia zostanie zmarnowana, a garnki, z których wykipi, pozostawia trudne do usunięcia osady.
  - Jedzenie należy przyrządzać w zamkniętych garnkach lub patelniach z dobrze dopasowanymi pokrywkami i używać jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywy znacznie zwiększa zużycie energii
  - Należy używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem
- Jeśli przygotowujemy coś, co zajmuje dużo czasu, warto użyć szybkiwaru, który jest dwukrotnie szybszy i pozwala zaoszczędzić jedną trzecią energii.

### Wyłączanie urządzenia

Przed wykonaniem jakichkolwiek prac przy urządzeniu należy odłączyć je od sieci elektrycznej.

Pokrywa \*



Jeśli kuchenka wyposażona jest w szklaną pokrywę, należy ją czyścić letnią wodą. Nie stosować produktów ściernych. Istnieje możliwość zdjęcia pokrywy w celu ułatwienia czyszczenia obszaru za płytą grzewczą. Otworzyć całkowicie pokrywę i pociągnąć ją do góry (patrz rysunek).

! Nie zamykać pokrywy gdy

palniki są zapalone lub jeszcze gorące.

### Konserwacja kurków gazowych

Z czasem kurki mogą się zacinać lub być trudne do obrócenia. Jeśli to nastąpi, należy wymienić kurek.

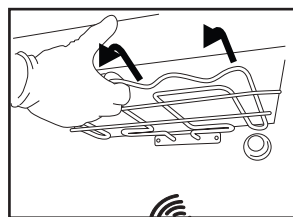
### POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.

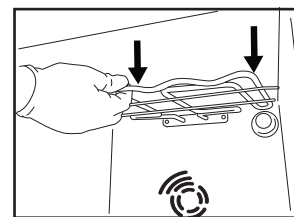
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

### OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Wyjąć boczne prowadnice półek.
2. Wyciągnąć nieco element grzewczy (Rys. 1) i obniżyć go (Rys. 2).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 1



Rys. 2

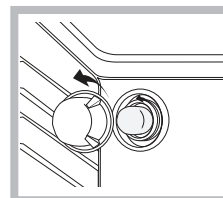
### POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

### AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

### WYMIANA ŻARÓWKI



1. Odłączyć piekarnik od zasilania
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Zastosować żarówkę 40 W/230 V

typu G9

Żarówka stosowana w tym urządzeniu jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

- Nie dotykać żarówek gołymi rękami, ponieważ Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Ślady palców mogą je uszkodzić. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

---

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

---

### CZYSZCZENIE PAROWE

Ten sposób czyszczenia zalecany jest szczególnie po przygotowaniu bardzo tłustych (pieczonych) mięs.

Ten proces czyszczenia ułatwia usuwanie zabrudzeń ze ścian piekarnika poprzez wytwarzanie pary, która powstaje we wnętrzu piekarnika, co ułatwia czyszczenie.

!

Ważne! Przed rozpoczęciem czyszczenia parowego:

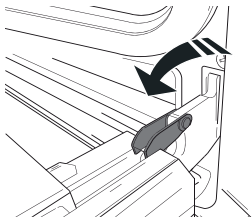
- Usunąć wszelkie resztki jedzenia i tłuszcz z dna piekarnika.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (kratki i tace ociekowe). Postępować zgodnie z poniższą procedurą:
  1. Wlać 250 ml wody pitnej na blachę do pieczenia w piekarniku, umieszczając ją na dolnej półce. W modelach, w których nie ma tacy ociekowej, użyć blachy do pieczenia i umieścić ją na prowadnicy dolnej półki;
  2. Wybrać funkcję piekarnika PIECZENIE TRADYCYJNE i ustawić temperaturę 90°C;
  3. Trzymać blachę w piekarniku przez 35 min;
  4. Wyłączyć piekarnik;
  5. Po ostygnięciu piekarnika można otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną szmatką;
  6. Po zakończeniu czyszczenia należy usunąć resztki wody z piekarnika

Po zakończeniu czyszczenia parowego, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw lub gdy tłuszcz jest trudny do usunięcia, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną, opisaną w poprzednim akapicie. Czyścić wyłącznie, gdy piekarnik jest zimny!



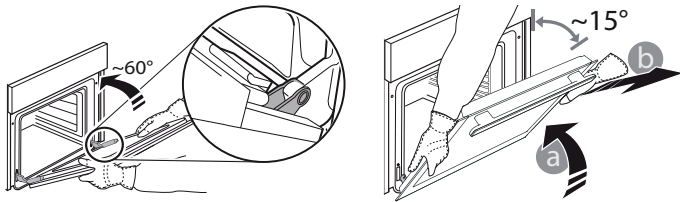
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE SZYBY DRZWICZEK PIEKARNIKA

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

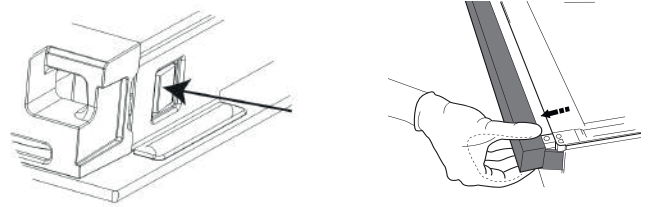
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe czynności.

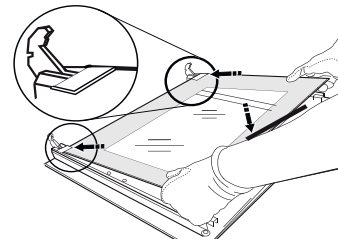
## KLIKNAĆ, BY WYCZYŚCIĆ – CZYSZCZENIE SZYBY

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

3. Podczas ponownego montażu wewnętrznej szyby drzwi należy prawidłowo włożyć szybę tak, aby tekst napisany na szybie nie był odwrócony i był łatwy do odczytania.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy sprawdzić, czy uszczelka jest zabezpieczona.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Co zrobić, gdy...

### Możliwe przyczyny

### Rozwiązania

Piekarnik nie działa.

Awaria zasilania.  
Urządzenie odłączone od zasilania

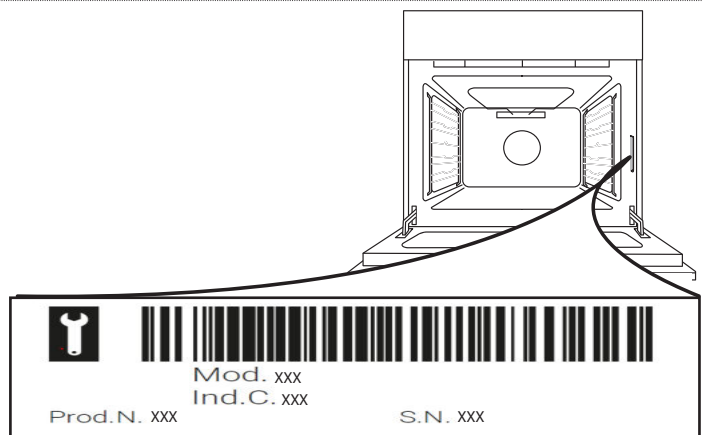
Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.

## SERWIS TECHNICZNY

W celu uzyskania pomocy, zadzwonić pod numer znajdujący się na karcie gwarancyjnej lub postępować zgodnie z instrukcjami ze strony internetowej.

Przygotować:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ modelu produktu
- kod serwisowy (numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej przymocowanej do urządzenia, widocznej przy krawędzi, po otwarciu drzwiczek piekarnika);
- dokładny adres;
- telefon kontaktowy.



Uwaga: Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy). Więcej szczegółów można znaleźć w załączonej karcie gwarancyjnej.

# УК

---

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА, ЯКІ ТРЕБА ПРОЧИТАТИ ТА ЯКИХ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

⚠ Ця інструкція чинна, якщо символ відповідної країни вказаний на приладі. Якщо на приладі немає символу відповідної країни, слід звернутися до технічних інструкцій, де є необхідні вказівки щодо змін, які слід виконати на приладі, щоб він був адаптований до умов використання в цій країні.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Під час використання газової плити в приміщенні, де вона встановлена, виділяються тепло, волога і продукти згоряння. Слід подбати про добру вентиляцію кухні, головним чином на час використання приладу: залишайте відкритими отвори для природної вентиляції або встановіть пристрій для примусової вентиляції (витяжку з примусовою вентиляцією). Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад відкриття вікна, або більш ефективної вентиляції, наприклад підвищення рівня механічної вентиляції (за можливістю), щоб безпечно видалити продукти згоряння в зовнішнє ( ) повітря, а також забезпечити зміну повітря в приміщенні за допомогою додаткової вентиляції. Перед встановленням додаткової вентиляції проконсультуйтеся з фахівцем.

⚠ Недотримання вказівок, що містяться в цьому посібнику, може призвести до пожежі або вибуху, що може спричинити пошкодження майна або травми.

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

⚠ Прилад необхідно встановлювати відповідно до чинних правил і експлуатувати лише у добре вентильованому приміщенні. Перед встановленням або використанням приладу ознайомтеся з інструкціями.

⚠ Якщо полум'я конфорки випадково згасло, поверніть ручку конфорки в положення "вимкнено" і не намагайтеся запалити її принаймні 1 хвилину.

У цих інструкціях та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо варильна поверхня тріснула, не користуйтеся приладом - існує ризик ураження електричним струмом.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути пожежі, не зберігайте жодних предметів на поверхнях для приготування.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** слід наглядати за процесом готування. За короткочасним процесом готування слід наглядати постійно.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Залишати варильну панель без нагляду під час приготування їжі із вмістом жиру або олії може бути небезпечним — це може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежною ковдрою.

⚠ Не використовуйте варильну панель як робочу поверхню або підставку. Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити надто близько до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які не мають досвіду чи знань щодо використання цього приладу, тільки за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** У разі тріскання скляної поверхні плити виконайте перераховані нижче дії: негайно вимкніть усі конфорки та будь-які електричні нагрівальні елементи, а також від'єднайте прилад від електромережі; не торкайтеся поверхонь приладу; не користуйтеся приладом.



Скляна кришка може зламатися, якщо нагріється. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та електричні панелі. Не закривайте кришку, коли конфорка увімкнена.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час роботи. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти – існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв – існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи – існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духовки відкриті або знаходяться у нижньому положенні слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

⚠ Не залишайте продукти або готові страви у виробі чи на ньому більше ніж протягом однієї години до або після приготування.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Газ, що витікає, може спалахнути. Прилад не повинен працювати більше 15 с. Якщо за 15 секунд конфорка не горить, припиніть експлуатацію приладу та відкрийте дверцята відсіку та/або зачекайте принаймні 1 хв., перш ніж спробувати ще раз запалити конфорку.

#### **ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ**

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах і інших житлових приміщеннях.

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Прилад призначений лише для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

⚠ Цей пристрій не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольних балончиків) всередині або поблизу приладу – існує небезпека виникнення пожежі.

⚠ Використовуйте каструлі та сковороди, дно яких має такий самий або трохи більший діаметр, як і конфорки (див. відповідну таблицю). стежити, щоб каструлі на решітці не виступали за межі варильної панелі.

⚠ Неправильне використання решіток може призвести до пошкодження варильної панелі:

Не ставте решітку догори дном і не тягніть її по варильній панелі.

Регулюйте потужність полум'я конфорки так, щоб воно не виходило за межі сковороди або каструлі.

Не використовуйте: чавунні, керамічні та виготовлені з натурального каміння каструлі та сковороди; пристрої для рівномірного розсіювання полум'я (наприклад, металева сітка тощо); одночасно дві конфорки для одного посуду (наприклад, довгий посуд для приготування риби).

Якщо через певну місцеву якість подачі газу запалення конфорок викликає труднощі, рекомендовано повторити спробу запалювання, повернувши ручку керування потужністю конфорки до позначки малого полум'я.

У випадку встановлення витяжки над варильною поверхнею див. інструкції виробника витяжки для дотримання правильної відстані.

Захисні гумові ніжки на сітках можуть стати причиною удушення дітей. Після змінання сітки переконайтеся, що всі ніжки правильно встановлені.

#### **УСТАНОВЛЕННЯ**

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Електричні та газові з'єднання мають відповідати місцевим нормам.

⚠ Установлення, включаючи підключення подачі води (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт, має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте самостійно та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наблизитись до місця установлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи на ньому немає пошкоджень після транспортування. У разі виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці: існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення прилад слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення – існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.


Прилад слід встановлювати у житловому приміщенні для виконання типових побутових функцій.


⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Критично важливими для безпеки і правильності використання приладу в усіх додаткових країнах є способи його модифікації і встановлення.


⚠ Використовуйте регулятори тиску, сумісні з показниками тиску газу, вказаними в інструкції.


⚠ Приміщення повинне бути оснащене витяжною системою, що видаляє всі гази і дим, які утворюються під час горіння.



 У приміщенні також слід забезпечити належну циркуляцію повітря, оскільки для забезпечення нормального перебігу горіння потрібне свіже повітря. Приплив повітря не повинен бути меншим від 2 м<sup>3</sup>/год на кожний кіловат встановленої потужності.


 Система циркуляції повітря повинна забирати свіже повітря безпосередньо з атмосфери за межами приміщення за допомогою труби з площею внутрішнього перерізу не менше 100 см<sup>2</sup>; отвір не повинен бути блокованим.


 Система також може постачати потрібне для процесу горіння повітря непрямым способом, тобто з суміжних приміщень, оснащених трубами для циркуляції повітря, що відповідають наведеним вище вимогам. Однак згадані вище приміщення не повинні бути приміщеннями спільного користування, спальними кімнатами або приміщеннями, що можуть бути пожежно небезпечними.


 Пара рідкого палива спускається до підлоги, оскільки вона важча від повітря. Тому приміщення з балонами, наповненими зрідженим вуглеводневим газом, також слід оснастити вентиляторами, які б видаляли газ у випадку його витоку. Це означає, що, враховуючи згадані вище обставини, частково або повністю заповнені зрідженим вуглеводневим газом балони заборонено встановлювати або зберігати в приміщеннях або на складських майданчиках, що знаходяться нижче рівня землі (наприклад, у підвалах і подібних приміщеннях). Рекомендується зберігати лише балон, який використовується в приміщенні, і розташовувати його так, щоб на нього не могло діяти тепло від зовнішніх джерел (духових шаф, камінів, кухонних плит і т. п), які можуть нагріти балон до температури вище 50 °С.


Якщо вам важко повернути ручки для пальника, будь ласка, зв'яжіться з центром післяпродажного обслуговування, який може замінити пальник, якщо він виявиться несправним.

Заборонено перекидати отвори, що використовуються для вентиляції і розсіювання тепла.


 Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.


 Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.


 Якщо плита розміщена на підставці, її потрібно вирівняти і прикріпити до стіни за допомогою утримуючого ланцюга, щоб запобігти зісковзуванню приладу з підставки.\*


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Для запобігання перекидання приладу необхідно встановити утримуючий ланцюг. Див. інструкцію зі встановлення.\*


## ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗУ


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед встановленням слід переконатися, що місцеві умови постачання (тип газу і його тиск) і конфігурація газового приладу сумісні.


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Умови налаштування цього приладу вказані на спеціальному шильдику (або на заводській табличці даних).


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перевірте, чи відповідає тиск газу значенням, вказаним у таблиці "Технічні характеристики конфорок і сопел".

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей прилад не під'єднаний до пристрою видалення продуктів згорання. Його слід встановити і підключити відповідно до чинних норм встановлення. Особливу увагу потрібно приділити відповідним вимогам щодо вентиляції.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо прилад приєднують до джерела зрідженого газу, слід максимально щільно затягнути регульовальний гвинт.


 **ВАЖЛИВО:** Переконайтеся, що газовий балон або ємність із газом розміщується належним чином (у вертикальному положенні), а вже потім підключайте до них газовий прилад.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Лише кваліфікованому майстру дозволяється проводити цю процедуру.

 Використовуйте тільки гнучкий або жорсткий металевий шланг для підключення до газової системи.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під'єднання за допомогою жорсткої труби (мідної або сталеві):

Під'єднання до системи газопостачання слід виконувати таким чином, щоб на газовий прилад не діяло жодне зусилля натягу чи деформації. Газовий прилад оснащений у точці під'єднання газу Г-подібною з'єднувальною деталлю з ущільнювальним матеріалом, щоб уникнути витоку газу. Після обертання з'єднувальної деталі ущільнювальний матеріал завжди слід міняти (ущільнювальний матеріал постачається в комплекті газового приладу). З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під'єднання безшовної гнучкої труби з нержавіючої сталі до з'єднувача з різью:

З'єднувальна трубна деталь являє собою циліндричний охоплюваний з'єднувач із зовнішньою різью 1/2 дюйма для під'єднання газу. Такі труби слід встановлювати таким чином, щоб у повністю розправленому стані їх довжина не перевищувала 2000 мм. Коли з'єднання виконане, гнучка металева труба не повинна торкатися рухомих частин і не повинна знаходитися в стисненому стані. Слід використовувати лише труби і ущільнювальні

\*Доступно лише в деяких моделях

матеріали, що відповідають вимогам чинних національних нормативів.

**⚠ ВАЖЛИВО:** У разі використання шланга з нержавіючої сталі його слід встановити так, щоб він не торкався жодних рухомих частин меблів (наприклад, висувного ящика). Його слід прокласти в місці, де немає жодних перешкод і де його можна оглянути по всій довжині.

**⚠** Цей прилад слід під'єднувати до мережі газопостачання або до газового балона згідно з вимогами чинних національних нормативів. Перш ніж під'єднувати, переконайтеся, що цей прилад сумісний з системою газопостачання, якою ви плануєте користуватися. Якщо виявиться, що прилад не сумісний з наявною системою, див. розділ «Налаштування відповідно до іншого типу газу».

**⚠** Підключивши прилад до газової мережі, за допомогою мильної води перевірте, чи немає витoku газу. Запаліть пальники та поверніть відповідні ручки керування потужністю пальників у максимальне (1\*), а потім у мінімальне (2\*) положення, щоб перевірити рівномірність полум'я.

**⚠** Під'єднання до газової магістралі або газового балона може бути виконано за допомогою гнучкого гумового або сталевго шланга відповідно до чинних національних правил.

### **НАЛАШТУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ**

(Ці роботи має здійснювати кваліфікований персонал.)

**⚠** Для того, щоб пристосувати прилад до роботи з іншим типом газу, а не тим, на який він був налаштований на заводі-виробнику (зазначений на етикетці з технічними даними), виконайте наступні кроки, наведені після монтажних креслень.

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ЕЛЕКТРОТЕХНІЧНИХ РОБІТ**

**⚠ ВАЖЛИВО:** Інформація про споживання струму та напруги наведена на інформаційній таблиці.

**⚠** Паспортна таблиця знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

**⚠** Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з правилами монтажу електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

**⚠** Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус. Не тягніть за кабель живлення приладу.

**⚠** Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або перехідники.

Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки, та у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

**⚠** Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутись до виробника, сервісного агента або особи з подібною кваліфікацією для заміни на ідентичний кабель, щоб уникнути небезпеки – існує ризик ураження електричним струмом.

**⚠** У разі необхідності заміни кабелю живлення зверніться до авторизованого сервісного центру.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

**⚠** Не дозволяється встановлювати прилад з вилкою силового кабелю, якщо виріб не оснащено нею виробником.

### **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення. Щоб уникнути ризику травмування, використовуйте захисні рукавички (ризик порізу) та захисне взуття (ризик забою); керування обов'язково мають здійснювати дві людини (зменшення навантаження); ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою (ризик ураження електричним струмом). Непрофесійний ремонт, не дозволений виробником, може мати ризик для здоров'я та безпеки, за який виробник не несе відповідальності. Будь-який дефект або пошкодження, спричинені непрофесійним ремонтом або технічним обслуговуванням, не покриваються гарантією, умови якої зазначені в документі, що постачається з пристроєм.

**⚠** Не використовуйте абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.


**⚠** Не використовуйте абразивні чи їдкі матеріали, очисники на основі хлору або металеві щітки.

**⚠** Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув. - існує небезпека опіків.

**⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи – існує ризик ураження електричним струмом.

**⚠** Щоб не пошкодити пристрій електричного запалювання, не використовуйте його, коли пальники знаходяться не на своїх місцях.


### **УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ**

Пакувальний матеріал на 100% підлягає вторинній переробці та позначений символом . Тому різні частини упаковки слід



утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

### **УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ**

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, Директиви щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (WEEE) та до Регламенту 2013 року про відходи електричного та електронного обладнання (зі змінами). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.  Символ на виробі або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здавати на утилізацію до відповідних центрів збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

### **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ**

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

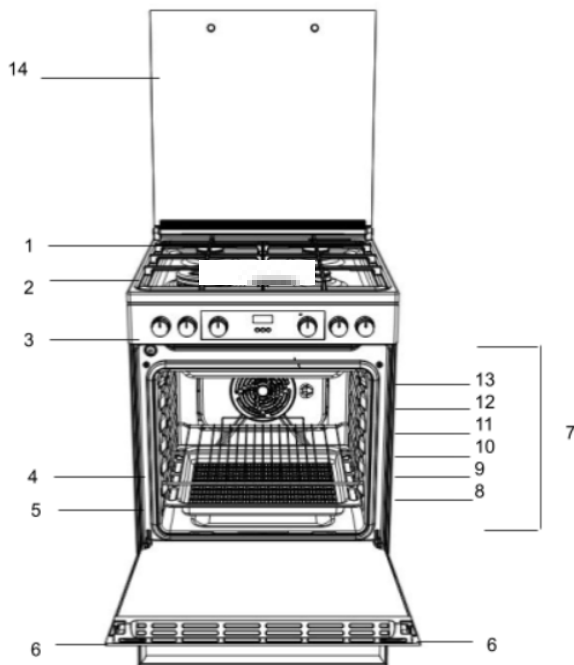
використовувати скороварку, щоб заощадити електроенергію та час;

### **ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; Вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-1.

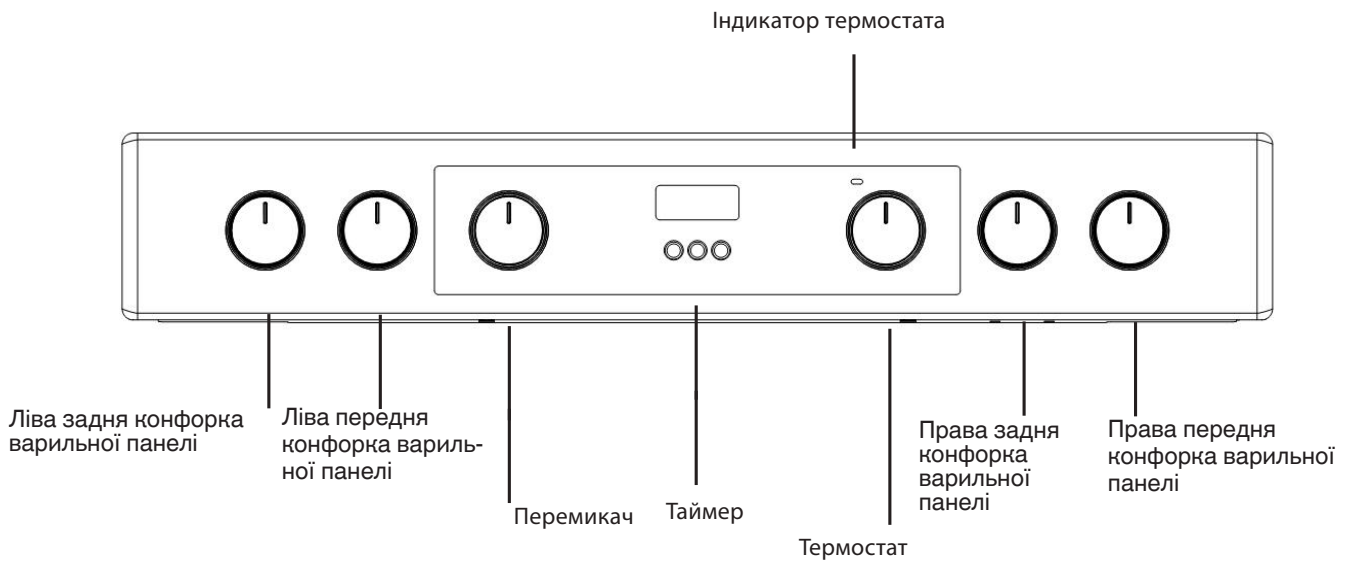
Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-2.

Цей прилад відповідає вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014, вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 30-2-1.



1. Конфорка варильної панелі
2. Решітка варильної панелі
3. Панель керування
4. Решітчаста полиця
5. Піддон
6. Дверцята
7. Напрямні для висувних полиць
8. Положення 1
9. Положення 2
10. Положення 3
11. Положення 4
12. Положення 5
13. Положення 6
14. Скляна кришка

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



## УСТАНОВЛЕННЯ

Перш ніж починати експлуатацію нового приладу, уважно прочитайте цю брошуру з інструкціями. Вона містить важливу інформацію щодо безпечного встановлення й експлуатації приладу.

Збережіть ці інструкції з експлуатації для подальшого використання. У разі продажу, передавання або транспортування приладу переконайтеся, що разом із ним надано цю брошуру з інструкціями.

Установлення приладу має виконати кваліфікований фахівець згідно з наданими інструкціями.

Усі необхідні операції з налаштування або технічного обслуговування приладу дозволено виконувати лише після його від'єднання від електромережі.

Наведені нижче інструкції має прочитати кваліфікований технічний фахівець для гарантування належного встановлення, регулювання й обслуговування приладу згідно з чинними нормативними вимогами.

### Розміщення й вирівнювання

Прилад дозволено встановлювати поблизу шаф, які не є вищими за варильну поверхню.

Цю плиту необхідно встановити безпосередньо на підлогу. Заборонено встановлювати плиту на будь-яку додаткову підпірку.

Переконайтеся, що стіна, яка контактує із задньою частиною приладу, складається виключно з негорючого й теплостійкого матеріалу (90 °C).

Важливо: не встановлюйте цей прилад надто близько до дверцят або інших засобів доступу, щоб унеможливити ситуацію, коли особа, що відчиняє або зачиняє дверцята, випадково зачепила би каструлі на варильній поверхні.

### Щоб уникнути перегрівання приладу, не встановлюйте його за декоративними дверцятами.

#### Заборонено розташовувати прилад на підставці.

У разі розміщення плити між кухонними шафами відстань між ними має становити 600 мм. З обох боків слід залишити мінімально достатній простір, щоб можна було дістати плиту для проведення технічного обслуговування. Прилад можна використовувати із шафами з одного боку або з обох сторін, а також у куті приміщення. До того ж він може бути розташований окремо від інших об'єктів.

Розташовані поруч бічні стінки, що виступають над рівнем варильної поверхні, мають бути на відстані принаймні 150 або 65 мм від плити. Крім того, вони мають бути захищені теплостійким матеріалом. Відстань до будь-якої поверхні, що нависає над плитою (зокрема, до витяжки), має становити принаймні 750 мм.

- Плиту дозволено встановлювати в кухні, кухні-їдальні або житловій кімнаті. Її заборонено розташовувати у ванній або душовій кімнаті.
- Монтаж витяжок необхідно здійснити згідно з вимогами в посібниках, що були надані разом із ними.
- Стіна, що контактує із задньою частиною плити, має складатися виключно з негорючого матеріалу.
- Плита має запобіжний ланцюг, який потрібно прикріпити до гачка, зафіксованого на стіні за приладом.

Перш ніж пересувати плиту, переконайтеся, що вона охолонула й була вимкнена за допомогою блока керування. Найпростіший спосіб перемістити плиту полягає в тому, щоб підняти її за передню частину, як зображено нижче.

Переміщення плити

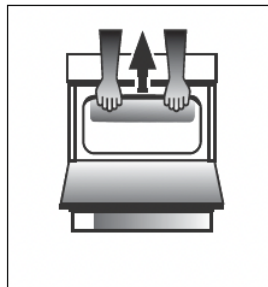


Рис. А

Відчиніть дверцята плити так, щоб можна було зручно взятися за передній край верхньої частини духової шафи, не торкаючись жодних решіток. (РИС. А)

Плита важка, тому будьте обережні під час її переміщення. Дійте акуратно, щоб не пошкодити покриття підлоги.

### Електричне з'єднання

Напруга й частота електромережі: 230—240 В змінного струму, 50/60 Гц.

Кабель живлення має бути розташований так, щоб температура жодної з його частин не перевищувала температуру в приміщенні на 50 °C! Кабель необхідно прокласти подалі від задніх вентиляційних отворів. За потреби можна використовувати довший кабель, проте в цьому випадку ви маєте переконатися, що кабель із комплекту постачання приладу було замінено виробом із тими самими технічними характеристиками згідно із чинними стандартами й вимогами законодавства.

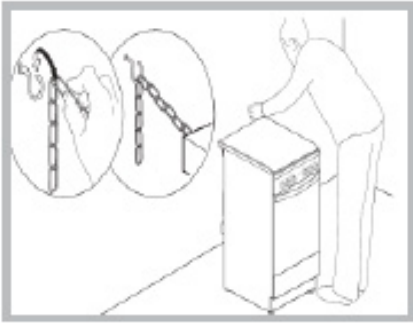
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ЦЕЙ ПРИЛАД МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИМ.

Плиту необхідно під'єднати до електромережі за допомогою спеціальної двополюсної розетки з перемикачем і належним запобіжником.

Вимоги до потужності зазначено на паспортній табличці плити. Уся електропроводка від електричного розподільного щита до плити (з використанням двополюсної розетки з перемикачем для плити) має бути належного типу з номінальним струмом, як зазначено вище.

Кабель живлення має бути розташований так, щоб температура жодної з його частин не перевищувала температуру в приміщенні на 50 °C. Кабель необхідно прокласти подалі від задніх вентиляційних отворів.

## Запобіжний ланцюг



Щоб унеможливити падіння приладу внаслідок нахилу, зокрема через дії дитини, яка може схопитися за дверцята духової шафи, **ОБОВ'ЯЗКОВО** закріпіть запобіжний ланцюг, що входить до комплекту постачання.

Плита має запобіжний ланцюг, який потрібно прикріпити за допомогою гвинта, який не входить до комплекту постачання плити, до стіни за приладом на тій самій висоті, що на ній ланцюг прикріплений до приладу.

Виберіть гвинт і дюбель згідно з типом матеріалу стіни, розташованою за приладом. Якщо діаметр головки гвинта менший за 9 мм, використовуйте шайбу. Для бетонної стіни потрібен гвинт діаметром принаймні 8 мм і завдовжки щонайменше 60 мм. Переконайтеся, що ланцюг прикріплено до задньої частини плити та стіни, як зображено на рисунку. Після встановлення ланцюг має бути натягнений і розташований паралельно підлозі.

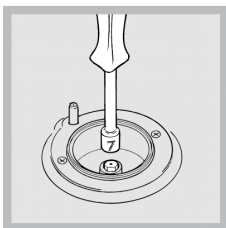
## Підключення газу

Підключення плити до газопроводу має виконувати зареєстрований фахівець із дотриманням вимог безпеки газопостачання. Під час установлення цього виробу необхідно змонтувати належний газовий кран, що дає змогу припинити постачання газу до приладу для зручного подальшого від'єднання або технічного обслуговування. Підключення приладу до газопроводу або джерела скрапленого газу має бути виконано згідно із чинними нормативними вимогами лише після підтвердження придатності доступного газу для використання в приладі. Якщо параметри несумісні, дотримуйтесь інструкції розділу «Налаштування для використання іншого типу газу». Деякі моделі можна підключати до джерела газопостачання з лівого або правого боку залежно від потреб. Для іншого підключення поміняйте місцями тримач шланга та кришку, після чого замініть ущільнювач, використовуючи комплект постачання приладу. У разі підключення до балона скрапленого газу використовуйте регулятори тиску, що відповідають чинним нормам. Підключення до джерела газопостачання необхідно здійснювати з лівого боку приладу. Переконайтеся, що шланг не торкається гарячих частин позаду плити.

## Налаштування для використання іншого типу газу

Прилад можна налаштувати для роботи з іншим типом газу, що відрізняється від початкового варіанту (див. паспортну табличку на кришці).

## Налаштування варильної панелі



Заміна сопел для конфорок.

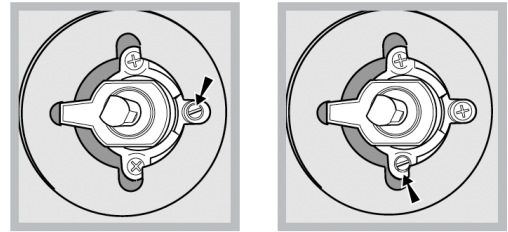
1. Зніміть решітки варильної панелі та зсуньте конфорки з гнізд.
2. Відкрутіть сопла за допомогою торцевого ключа на 7 мм (див. рисунок) і замініть їх новими залежно від конкретного типу газу (див. таблицю технічних характеристик

конфорок і сопел).

3. Замініть усі компоненти, виконуючи наведені вище інструкції у зворотній послідовності.

Регулювання мінімального робочого режиму конфорок.

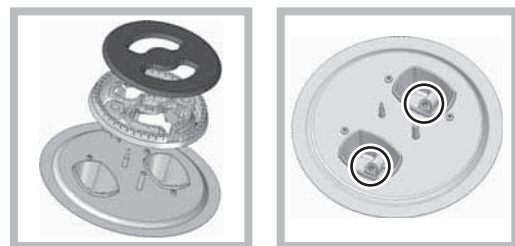
1. Переключіть кран у мінімальне положення.
2. Від'єднайте ручку й налаштуйте положення регульовального гвинта, розташованого в штифті крана або поряд із ним, поки полум'я не стане слабким і водночас стійким. Якщо прилад підключено до джерела скрапленого газу, регульовальний гвинт перепускного клапана має бути встановлений у мінімальне положення!
3. Поки конфорка ввімкнена, швидко змініть положення ручки з мінімального на максимальне й навпаки. Повторіть ці дії кілька разів, щоб перевірити, чи не згасає полум'я. Завершивши налаштування, запечатайте необхідні ділянки за допомогою сургучу або аналогічного матеріалу. Для цих конфорок не потрібно регулювати потік первинного повітря.



Після завершення налаштування приладу для роботи з іншим типом газу замініть наявну паспортну табличку новою згідно з актуальним типом газу. Щоб отримати нову табличку, зверніться до авторизованого центру технічної підтримки. Якщо тиск газу, що використовується, значно або несуттєво відрізняється від рекомендованого, до вхідного шланга потрібно під'єднати відповідний регулятор тиску згідно із чинними стандартами EN 88-1 та EN 88-2, що стосуються «регуляторів для газу, що передається по каналах».

## Заміна сопел конфорок із трьома кільцями

1. Зніміть підставки для каструль і дістаньте конфорки з гнізд. Конфорка складається з двох окремих частин (див. зображення).
  2. Відкрутіть сопла за допомогою торцевого ключа на 7 мм. Замініть наявні сопла іншими моделями, придатними для використання з новим типом газу (див. таблицю 1). Обидва сопла мають отвори однакового діаметру.
  3. Замініть усі компоненти, виконавши зазначені вище дії у зворотній послідовності.
- Регулювання потоку первинного повітря конфорок:



регулювання не потрібно виконувати.

- Налаштування мінімального режиму роботи конфорки.

1. Поверніть кран у положення слабкого полум'я.
2. Від'єднайте ручку й налаштуйте положення регульовального гвинта, розташованого в штифті крана або поруч із ним, поки полум'я не стане слабким і водночас стійким.
3. Налаштуйте потрібне слабке полум'я. Поки конфорка ввімкнена, швидко змініть положення ручки з мінімального на максимальне й навпаки. Повторіть ці дії кілька разів, щоб перевірити, чи не згасає полум'я.

## Таблиця технічних характеристик конфорок і сопел

| Пальник                     | Діаметр (мм)   | Зріджений газ  |        |                   |                     | Природний газ     |                |                     |             |
|-----------------------------|--|--|--------|-------------------|---------------------|-------------------|----------------|---------------------|-------------|
|                             |  | Теплова потужність кВт (найвища теплота згорання (p.c.s*)) |        | Байпас 1/100 (мм) | Форсунка 1/100 (мм) | Витрата г/ч       |                | Форсунка 1/100 (мм) | Витрата г/ч |
|                             |  | Номін.   | Зменш. |                   |                     | ***               | **             |                     |             |
| ТС                          | 130  | 3,30   | 1,50   | 61                | 2x65                | 240               | 236            | 2x99                | 314         |
| Напівшвидкий (середній) (S) | 75   | 2,00   | 0,40   | 30                | 69                  | 145               | 143            | 104                 | 190         |
| Допоміжний (малий) (A)      | 55   | 1,00   | 0,40   | 30                | 50                  | 73                | 71             | 78                  | 95          |
| Тиск подачі                 | Номінальний (мбар)<br>Мінімальний (мбар)<br>Максимальний |  |        |                   |                     | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 | 20<br>17<br>25      |             |

\* Із сухим газом (15 °С, 1 013 мбар)

\*\* Вища теплотворна здатність пропану = 50,37 МДж/кг

\*\*\* Вища теплотворна здатність бутану = 49,47 МДж/кг

Вища теплотворна здатність природного газу G20 = 37,78 МДж/м<sup>3</sup>

Загвинтіть форсунки за допомогою торцевого ключа на 7 мм із максимальним крутним моментом 4 Нм







**ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ  
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ**

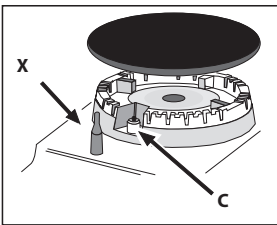
**Використання варильної панелі**


**Увімкнення конфорок**

Кожна ручка BURNER (Конфорка) має суцільне кільце зі значеннями інтенсивності полум'я відповідної конфорки. Послідовність увімкнення однієї з конфорок на варильній панелі.

1. Натисніть на ручку BURNER (Конфорка) і поверніть її проти годинникової стрілки так, щоб вибрати позначку максимального полум'я .  
Якщо модель має кнопку електронного запалювання () , натисніть її та поверніть ручку.
2. Відрегулюйте потрібну інтенсивність полум'я, повернувши ручку BURNER (Конфорка) проти годинникової стрілки. Це може бути мінімальний рівень , максимальний рівень  або будь-яке інше положення між цими двома рівнями.

Якщо прилад має пристрій електронного запалювання\* (C),




натисніть кнопку запалювання, позначену символом , після чого, утримуючи ручку BURNER (Конфорка), повертайте її проти годинникової стрілки до позначки максимального полум'я, доки конфорка не увімкнеться.

Якщо відпустити ручку, полум'я конфорки може згаснути. Якщо це станеться, повторіть операцію, утримуючи ручку впродовж тривалішого періоду часу.

**!** Якщо полум'я випадково згасло, вимкніть конфорку й зачекайте принаймні 1 хвилину, перш ніж знову запалювати її.

Якщо прилад оснащено пристроєм захисту від витoku газу в разі згасання полум'я (X)\*, натисніть і втримуйте ручку BURNER (Конфорка) приблизно 2—3 секунди для підтримання запаленого полум'я й активації пристрою.

Щоб вимкнути конфорку, поверніть ручку в крайнє положення .

**Регулювання інтенсивності полум'я за рівнями**

За допомогою ручки можна відрегулювати інтенсивність полум'я конфорки за 10 рівнями: від максимального до мінімального з 5 проміжними положеннями.



Повертаючи ручку, ви почуєте клацання, що вказує на перемикання між рівнями. Система гарантує точніше регулювання, а також дає змогу встановлювати однакову інтенсивність полум'я й легко визначати потрібний рівень для різних операцій із приготування страв.

**Практичні поради щодо користування конфорками**

Щоб забезпечити найефективнішу роботу конфорок та скоротити споживання газу, рекомендується використовувати тільки сковороди з кришкою та плоским дном. Крім того, діаметри посудини й конфорки мають збігатися.

| Конфорка  | Діаметр посуду (см) |
|---|---------------------|
| Потрійна корона (TC) / висока інтенсивність (R) | 24 - 26             |
| Додаткова (A)                                   | 10 - 14             |
| Середня інтенсивність (S)                       | 16 - 20             |

Щоб визначити тип конфорки, див. графічні зображення в розділі «Технічні характеристики конфорок і сопел».

| РІВЕНЬ    | МЕТОД ГОТУВАННЯ (рекомендація) |
|-----------|--------------------------------|
| 1 - 2 - 3 | ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА              |
|           | ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ          |
| 4 - 5     | ПОВІЛЬНЕ КИПІННЯ               |
|           | ТУШКУВАННЯ                     |
| 6 - 7     | СМАЖЕННЯ                       |
|           | ТРИВАЄ ЗАЖАРЮВАННЯ             |
| 8 - 9     | СТІР-ФРАЙ                      |
|           | ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ          |
| 10        | ШВИДКЕ НАГРІВАННЯ              |

## ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ (ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ)

Перед першим використанням приладу розігрівайте порожню духову шафу із зачиненими дверцятами в максимальному температурному режимі впродовж принаймні пів години. Перш ніж вимкнути духову шафу й відчинити її дверцята, переконайтеся в належній вентиляції приміщення. З приладу може доноситися трохи неприємний запах унаслідок згоряння захисних речовин, що були застосовані під час його виробництва.

### Експлуатація духової шафи

1. Виберіть потрібний режим готування, повернувши ручку SELECTOR (Перемикач).
2. Виберіть рекомендовану або потрібну температуру для режиму готування, повернувши ручку THERMOSTAT (Термостат). Детальний перелік режимів готування з рекомендованими значеннями температури див. у відповідній таблиці режимів готування.

Під час готування завжди можна:

- змінити режим готування, повернувши ручку SELECTOR (Перемикач);
- змінити температуру, повернувши ручку THERMOSTAT (Термостат);
- установити загальну тривалість готування й час його завершення;
- припинити готування, повернувши ручку SELECTOR (Перемикач) у положення «0».

У жодному разі не кладіть нічого безпосередньо на дно духової шафи. Інакше емалеве покриття може пошкодитися. Установлюйте посуд тільки на полиці, що входять до комплекту постачання.

### СВІТЛОВИЙ ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА

Якщо він світиться, духову шафу прогрівається. Щойно всередині духової шафи буде досягнена вибрана температура, індикатор вимкнеться. Після цього світловий індикатор поперемінно вмикатиметься й вимикатиметься. Це означає, що термостат працює й підтримує постійну температуру.

### ПІДСВІЧУВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ




Щоб увімкнути цю функцію, поверніть ручку SELECTOR (Перемикач) у будь-яке положення, крім «0». Функція підсвічування залишається активною, поки духову шафу перебуває в робочому режимі. Активація функції підсвічування за допомогою ручки не призводить до ввімкнення жодного нагрівального елемента.

### Функції готування з парю Steam+

Ці функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духову шафу охолоне, налейте питну воду на її дно й виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу.

### 1. ВИБІР ФУНКЦІЙ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції.

|   |   |
|---|---|
|    | <b>ПІДСВІЧУВАННЯ / ШВИДКЕ ПІДІГРІВАННЯ</b><br>Для ввімкнення підсвічування духової шафи.<br>Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.   |
|    | <b>СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ</b><br>Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.   |
|    | <b>СТАНДАРТНЕ ВИПІКАННЯ</b><br>Можна одночасно готувати максимум на двох полицях. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання. За допомогою цієї функції можна одночасно готувати різні страви (зокрема, рибу й овочі) на різних полицях.  |
|    | <b>ГРИЛЬ</b><br>Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та влийте в нього 200 мл питної води.  |
|   | <b>ТУРБОГРИЛЬ</b><br>Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та влийте в нього 200 мл питної води.   |
|  | <b>НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b><br>Цю функцію можна використовувати на завершальному етапі приготування пирогів із начинкою або для загущення супів. Застосовуйте цю функцію впродовж останніх 10—15 хвилин приготування страви.  |
|  | <b>DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)</b><br>Для пришвидшеного розморожування продуктів.  |
|  | <b>НИЖНЄ ПІДІГРІВАННЯ + ВЕНТИЛЯТОР</b><br>Ця функція використовується на завершальному етапі приготування страв із дуже рідкою консистенцією, а також для отримання хрусткої та золотистої нижньої частини. Крім того, ця функція може бути корисною під час загущення соусів. Поставте продукти на полицю 2. Духову шафу не потрібно прогрівати.   |
|  | <b>ПАРА</b><br>Ці функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духову шафу охолоне, налейте питну воду на її дно й виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу. |
|  | <b>ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ</b><br>Для одночасного приготування різних страв на кількох полицях (щонайбільше на трьох). Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви без змішування їхніх ароматів.   |

## ПРИЛАДДЯ

### РЕШІТКА



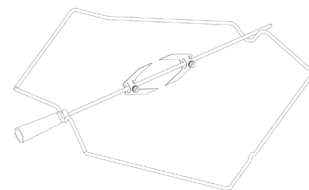
### ПІДДОН



### ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



### КОМПЛЕКТ РОЖНА



Кількість та тип приладдя може бути відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ Й ІНШІ АКЕСУАРИ В ДУХОВУ ШАФУ

1. Уставте решітку горизонтально, піднявши частину А вгору (рис. 1А, 1В).

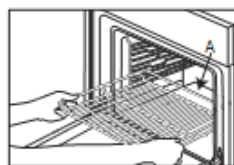


Рис. 1А

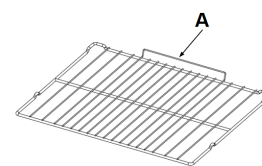
























































Рис. 1В



































2. Інші аксесуари, такі як піддон та лист для випікання, вставляються так само, як решітка (рис. 2).




































Рис. 2

У таблиці наведено найліпші функції, приладдя й рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Зазначені температури й час готування є орієнтовними й можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

| РЕЦЕПТ   | ФУНКЦІЯ                                  | ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА. (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв) | РІВЕНЬ (значення L) І ПРИЛАДДЯ   |
|--|--|-------------|-------------------|-----------------|--|
| Пирого з дріжджового тіста / бісквіти                  | СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ                        | ТАК         | 170               | 30 - 50         | L-2                            |
| Пирого з дріжджового тіста / бісквіти                  | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 150 - 160         | 40 - 60         | L-3                            |
| Пирого з дріжджового тіста / бісквіти                  | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 160               | 40 - 70         | L-5<br>L-2                     |
| Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг) | СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ                        | ТАК         | 160-180           | 40-60           | L-2                            |
| Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг) | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 150 - 170         | 40-70           | L-4<br>L-2                     |
| Печиво / пісочне печиво                                | СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ                        | ТАК         | 140               | 30 - 60         | L-3                            |
| Печиво / пісочне печиво                                | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 140               | 30 - 60         | L-5<br>L-3                     |
| Печиво / пісочне печиво                                | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 140 - 150         | 40 - 50         | L-6<br>L-4<br>L-2              |
| Печиво / пісочне печиво                                | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 140               | 50 - 60         | L-6<br>L-5<br>L-4<br>L-3       |
| Тістечка / кекси                                       | СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ                        | ТАК         | 160 - 180         | 20 - 50         | L-4                            |
| Тістечка / кекси                                       | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 150 - 160         | 30-40           | L-5<br>L-2                     |
| Тістечка / кекси                                       | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 150 - 160         | 30 - 50         | L-6<br>L-4<br>L-2            |
| Заварні тістечка                                       | СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ                        | ТАК         | 170 - 200         | 20 - 50         | L-3                        |
| Заварні тістечка                                       | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 170 - 180         | 20 - 50         | L-4                        |
| Заварні тістечка                                       | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 170 - 180         | 20 - 50         | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Безе   | СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ                        | ТАК         | 80 - 100          | 120 - 200       | L-3                        |
| Безе   | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 80 - 100          | 120 - 200       | L-4<br>L-2                 |
| Безе   | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 80 - 100          | 120 - 200       | L-5<br>L-3<br>L-1          |
| Піца / хліб / фокача                                   | СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ                        | ТАК         | 190 - 250         | 15 - 50         | L-2                        |
| Піца / хліб / фокача                                   | CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ) | ТАК         | 190 - 230         | 20 - 50         | L-4                        |
| Піца / хліб / фокача                                   | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 190 - 230         | 20 - 50         | L-6<br>L-4<br>L-2          |
| Піца / хліб / фокача                                   | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 190 - 230         | 20 - 50         | L-5<br>L-4<br>L-3<br>L-2   |
| Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)            | CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ) | ТАК         | 170-180           | 30 - 60         | L-3                        |
| Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)            | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 170-180           | 50 - 60         | L-5<br>L-2                 |
| Воловани / печиво з листкового тіста                   | СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ                        | ТАК         | 170 - 190         | 15 - 40         | L-3                        |
| Воловани / печиво з листкового тіста                   | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ             | ТАК         | 180-210           | 15 - 40         | L-4                        |
|  |  |             |                   |                 | L-2                        |

| РЕЦЕПТ   | ФУНКЦІЯ                      | ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА. (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв) | РІВЕНЬ (значення L) І ПРИЛАДДЯ  |
|--|------------------------------|-------------|-------------------|-----------------|---|
| Лазанья / відкриті пироги / запіканки з макаронами / канелоні                                  | СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ            | ТАК         | 180-200           | 30 - 65         | L-3   |
| Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг  | ТУРБОГРИЛЬ                   | -           | Від 190 до макс.  | 40-90           | L-3   |
| Курятина / кролятина / качатина (1 кг)   | ТУРБОГРИЛЬ                   | -           | Від 230 до макс.  | 50 - 100        | L-3   |
| Індичка / гуска, 3 кг  | ТУРБОГРИЛЬ                   | -           | Від 160 до макс.  | 130 - 170       | L-3   |
| Рибне філе / стейки  | Гриль                        | -           | Від 230 до макс.  | 10 - 30         | L-4   |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)   | ТУРБОГРИЛЬ                   | -           | Від 230 до макс.  | 30 - 60         | L-3   |
| Овочева запіканка  | Гриль                        | -           | Від 230 до макс.  | 10 - 30         | L-4   |
| Тост   | Гриль                        | 5'          | МАКС              | 1 - 2           | L-5   |
| Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери   | Гриль                        | -           | Від 230 до макс.  | 15 - 30         | L-5   |
| Смажена картопля   | ТУРБОГРИЛЬ                   | -           | Від 230 до макс.  | 30 - 60         | L-3   |
| Бараняча нога / гомілки  | ТУРБОГРИЛЬ                   | -           | Від 200 до макс.  | 50 - 100        | L-3   |
| Приготування 3 страв одночасно:<br>Фруктовий пиріг<br>Лазанья<br>Печеня                        | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ | -           | 180-190           | 40 - 100        | L-6   |
|  |                              |             |                   |                 | L-4   |
| Приготування 4 страв одночасно:<br>Фруктовий пиріг<br>Лазанья<br>Шматки м'яса<br>Смажені овочі | ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ | -           | 180-190           | 40 - 100        | L-2   |
|  |                              |             |                   |                 | L-6   |
|  |                              |             |                   |                 | L-4   |
|  |                              |             |                   |                 | L-3   |

| РЕЦЕПТ   | ФУНКЦІЯ | ВОДА (г) | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв.) | РІВЕНЬ (значення L) І ПРИЛАДДЯ  |
|--|---------|----------|------------------|------------------|---|
| Пироги з дріжджового тіста / бісквіти            | Пара    | 100      | 170-180          | 30-60            | L-2   |
| Тістечка / кекси                                 | Пара    | 100      | 160-170          | 30-55            | L-3   |
| Фокача   | Пара    | 150      | 200-220          | 20-40            | L-3   |
| Булочки  | Пара    | 100      | 210              | 25-40            | L-3   |
| Хлібина  | Пара    | 150      | 170-180          | 70-100           | L-3   |
| Жарена яловичина                                 | Пара    | 200      | 200              | 35-60            | L-3   |
| Смажена яловичина (2 кг)                         | Пара    | 250      | 200              | 40-70            | L-3   |
| Нога ягняти                                      | Пара    | 200      | 180-200          | 65-75            | L-3   |
| Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг  | Пара    | 200      | 200              | 60-90            | L-3   |
| Курятина / кролятина / качатина (1 кг)           | Пара    | 200      | 200-220          | 50-70            | L-3   |
| Рибне філе / стейки                              | Пара    | 150      | 180              | 15-35            | L-3   |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани) | Пара    | 150      | 180-200          | 25-40            | L-3   |
| Смажена картопля                                 | Пара    | 200      | 200-220          | 50-70            | L-3   |
| Смажене курча (1-1,3 кг)                         | Пара    | 250      | 200              | 50-80            | L-3   |

|          |   |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|---|
| ПРИЛАДДЯ |  |  |  |  |  |
|          | Решітчаста полиця   | Форма для випікання або форма для тортів на решітці                                 | Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці                        | Піддон / деко для випікання   | Піддон / деко для випікання з 200 мл води   |



# ЕКСПЛУАТАЦІЯ ГОДИННИКА / ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ



## Встановлення годинника

Годинник можна встановити, коли духовка вимкнена або увімкнена, за умови, що час завершення циклу готування не був запрограмований раніше.

Після підключення приладу до електромережі або після тимчасового припинення електропостачання цифри «00:00» блиматимуть на ДИСПЛЕІ.

1. Одночасно натисніть кнопки «+» та «-»

Двокрапка між годинами та хвилинами почне блимати.



2. Відрегулюйте час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.

## Зміна частоти звукового сигналу

Щоб змінити частоту звукового сигналу, торкніться кілька разів кнопки «-».

## Налаштування таймера зворотного відліку

Ця функція не перериває готування й не впливає на духову шафу; вона використовується для активації звукового сигналу, коли минула встановлена кількість часу.

1. Натискайте кнопку  кілька разів, поки на дисплеї не почнуть блимати значок  і три цифри.

2. Встановіть бажаний час за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.



3. Зачекайте 5 секунд; якщо натиснути цю кнопку ще раз, дисплей відобразить час, що відраховується.

Коли цей період часу мине, активується звуковий сигнал.


## Програмування готування

Перед програмуванням потрібно вибрати режим готування.

## Програмування тривалості готування

1. Натискайте кнопку  кілька разів, поки на ДИСПЛЕІ не почнуть блимати значок  та значення DUR у полі цифр.

2. Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.


3. Зачекайте 5 секунд, після чого на дисплеї відобразиться значок .

4. Коли встановлений час мине й духовка завершить готування, ви почуєте звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб відключити звуковий сигнал.


- Приклад: зараз 9:00, запрограмований час становить 1 годину 15 хвилин. Програма автоматично зупиниться о 10:15.


## Встановлення часу завершення режиму приготування


1. Виконайте кроки з 1 по 3, щоб встановити тривалість, як зазначено вище.

2. Після цього натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати текстове значення END (КІНЕЦЬ).

3. Відрегулюйте час завершення готування за допомогою кнопок «+» і «-»; якщо ви натиснете й утримуватимете будь-яку кнопку, значення на дисплеї прокручуватимуться швидше, тож буде простіше встановити потрібне.

4. Зачекайте 5 секунд або ще раз натисніть кнопку .


Щойно розпочнеться процес приготування, на дисплеї відобразиться символ .

5. Коли встановлений час мине й у духовій шафі завершиться процес готування, ви почуєте звуковий сигнал. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал. Якщо світиться значок , це означає, що параметри програмування було встановлено.

- Приклад: зараз 9:00, а запрограмована тривалість становить 1 годину. 12:30 заплановано як час закінчення. Програма автоматично розпочнеться об 11:30.

## Скасування виконуваної програми

Щоб скасувати програму:

- натискайте кнопку , доки значок налаштування, яке потрібно скасувати, і цифри на дисплеї не почнуть блимати. Натискайте кнопку «-», поки на дисплеї не з'являться цифри 00:00.
- натисніть і втримуйте кнопки «+» і «-»; це призведе до скасування всіх вибраних раніше налаштувань, включно з налаштуваннями таймера.

## ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

**ПЕРЕД ОЧИЩЕННЯМ ВИМКНІТЬ ПЛИТУ ЗА ДОПОМОГОЮ ГОЛОВНОГО ПЕРЕМИКАЧА Й ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВОНА ОХОЛОНУЛА.**

**ПЕРЕД ПОВТОРНИМ УВІМКНЕННЯМ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВСІ ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ ПЕРЕБУВАЮТЬ У ВИМКНЕНОМУ ПОЛОЖЕННІ.**

**Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**

**Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.**

**Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.**

**Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.**

**Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.**

Від'єднайте прилад від джерела живлення.

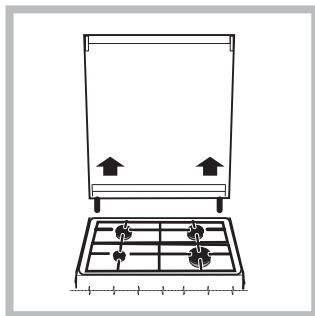
### Захист і збереження довкілля

- За можливості уникайте попереднього прогрівання духової шафи. Завжди намагайтеся заповнити її достатньою кількістю продуктів. Відчиняйте дверцята духової шафи якомога рідше, щоб зайвий раз не втрачати тепло. Щоб суттєво скоротити енерговитрати, достатньо вимкати духову шафу за 5—10 хвилин до завершення запланованого часу приготування й використовувати тепло, що продовжує виділятися всередині неї.
- Щоб не втрачати енергію крізь дверцята, стежте за тим, щоб їхні ущільнювачі перебували в належному стані й не були забруднені.
- Якщо ви уклали договір про електропостачання за тарифом, що залежить від часу доби, скористайтесь опцією приготування із затримкою, яка полегшить заощадження коштів, оскільки в цьому разі роботу приладу можна буде відкласти на періоди з меншим установленим розміром оплати.
- Дно каструлі або сковороди має повністю закривати собою конфорку. Якщо дно посудини менше за конфорку, вартісна енергія втрачатиметься, водночас уміст каструль може переливатися через край під час кипіння, після чого на плиті утворюватимуться стійкі плями, які важко видалити.
- Готуйте страви в закритих каструлях або сковородах так, щоб кришка щільно прилягала до посудини, і використовуйте якнайменше води. Приготування страв без кришки значно збільшить споживання енергії
- Використовуйте каструлі та сковороди лише з плоским дном. Якщо ви готуєте щось упродовж тривалого часу, слід скористатися сковородкою, оскільки вона вдвічі пришвидшує приготування й на третину скорочує енерговитрати.

### Вимкнення приладу

Перш ніж виконувати будь-які роботи з приладом, від'єднайте його від електромережі.

Кришка\*



Якщо плита має скляну кришку, очистьте її з використанням теплої води. Не використовуйте абразивні засоби.

Кришку можна зняти, щоб полегшити очищення зони за варильною панеллю. Повністю відкрийте кришку й потягніть її вгору (див. рисунок).

Не закривайте кришку, якщо конфорки перебувають у робочому

режимі або ще не охолонули!

### Технічне обслуговування газового крана

Згодом повертання кранів може ускладнитись або стати неможливим. У цьому разі потрібно замінити кран.

### ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою ганчіркою з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. Протріть їх насухо за допомогою сухої тканини.
- Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

### ЗНІМАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

1. Зніміть бічні решітки для утримання приладдя.
2. Трохи висуньте нагрівальний елемент (рис. 1) й опустіть його (рис. 2).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтеся, що він спирається на бокову опору.

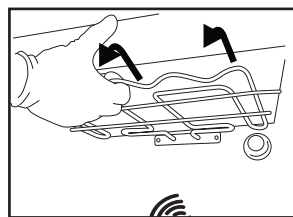


Рис. 1

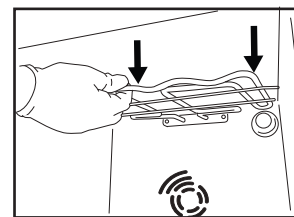


Рис. 2

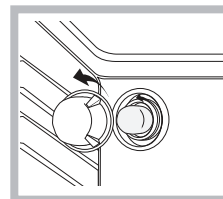
### ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, бажано поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворилася в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте печі повністю охолонути, а потім протріть його тканиною або губкою.
- Очищуйте скло дверцят із використанням відповідного рідкого мийного засобу.

### ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

### ЗАМІНА ЛАМПИ



1. Від'єднайте духову шафу від електромережі
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Примітка: використовуйте виріб типу G9,

розрахований на 40 Вт / 230 В

Лампа, що використовується у виробі, спеціально спроектована для побутових приладів і не призначена для загального освітлення приміщень у будинку (згідно з Регламентом ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в нашому центрі післяпродажного обслуговування.

- Не торкайтеся ламп безпосередньо пальцями, оскільки це може призвести до їхнього пошкодження. Не використовуйте духову шафу, доки плафон не буде встановлено на місце.

\* Доступно лише в деяких моделях

## ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ ПАРОЮ

Цей метод очищення рекомендується застосовувати насамперед після смаження жирного м'яса.

Процедура очищення спрощує видалення забруднень зі стінок духової шафи завдяки пароутворенню, що відбувається всередині відповідної камери. !

Важливо! Перш ніж здійснювати очищення паром:

- видаліть залишки їжі й жиру з дна духової шафи;
- витягніть усе приладдя духової шафи (решітки й піддони). Виконайте зазначені вище операції згідно з описаною нижче процедурою.

1. Розташуйте деко для випікання на нижній полиці духової шафи та влийте в нього 250 мл питної води. У моделях без піддона лист для випікання слід розташувати на нижній полиці.

2. Виберіть функцію нижньої частини СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ й установіть температуру 90 °C.

3. Залиште духову шафу в цьому режимі на 35 хв.

4. Вимкніть духову шафу.

5. Щойно духову шафу охололо, відчиніть дверцята.

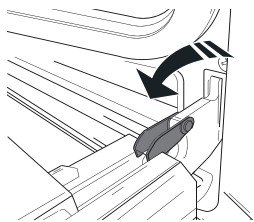
Виконайте очищення вологою тканиною.

6. Після завершення очищення видаліть із камери залишки води

У разі очищення паром після приготування страв із великим умістом жиру, який важко видалити, можна додатково здійснити очищення традиційним методом, описаним у попередньому розділі. Перш ніж очищати духову шафу, зачекайте, доки вона охололо.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

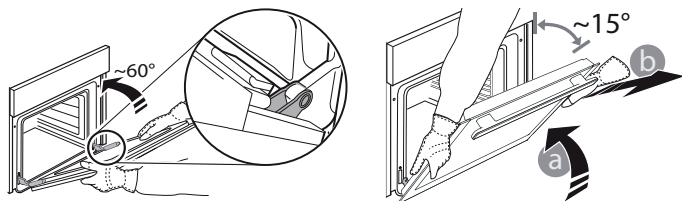
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться з опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель із їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

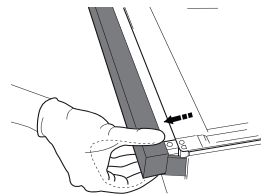
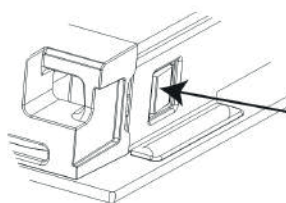
4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.

Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

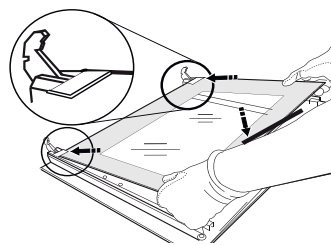
## НАТИСНІТЬ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ — ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята й покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню крайку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. Під час монтажу внутрішнього скла дверцят переконайтеся, що скляна панель установлена правильно, а текст на ній не перевернутий. Він має бути розбірливим.



4. Встановіть на місце верхню крайку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж установити дверцята, переконайтеся в надійності ущільнення.

## ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

**Що робити, якщо...**      **Можливі причини**

Духова шафа не працює.

Відключення живлення.  
Від'єднання від електромережі

**Усунення**

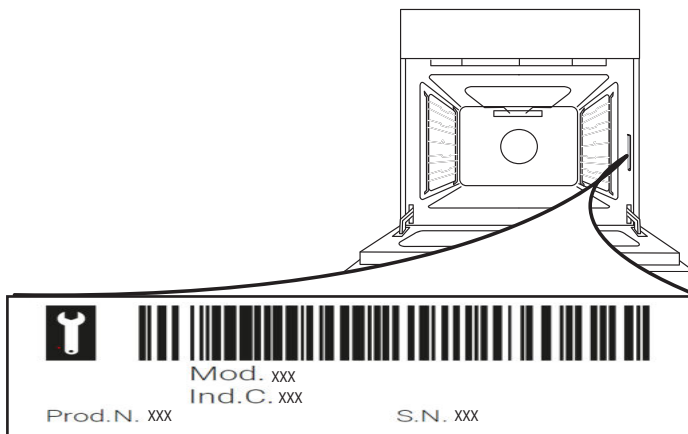
Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.

## ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Щоб отримати допомогу, зателефонуйте за номером, зазначеним у гарантійному талоні, що додається до виробу, або виконайте інструкції, наведені на вебсайті.

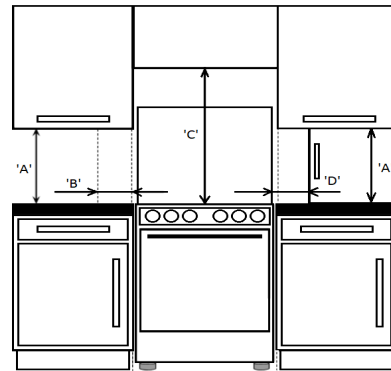
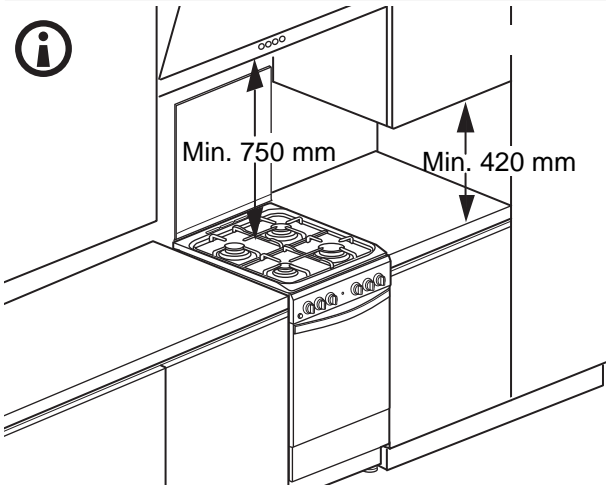
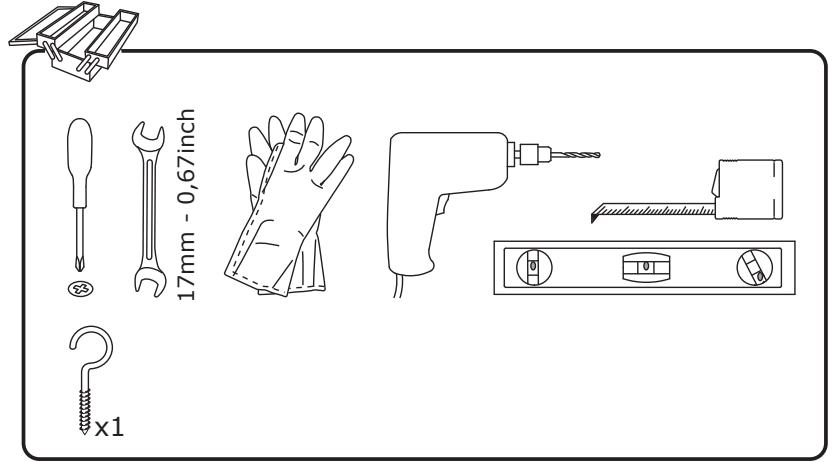
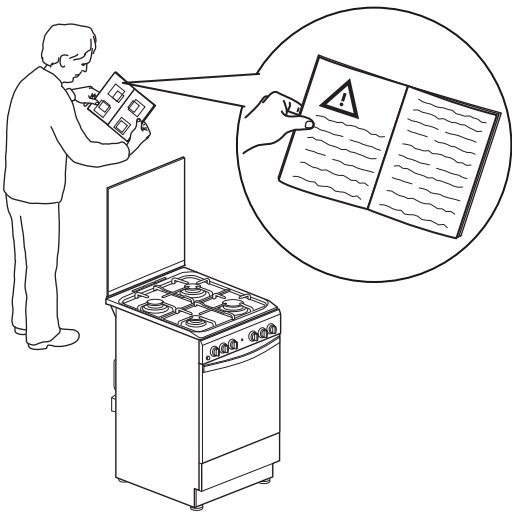
Будьте готові надати такі відомості:

- короткий опис несправності;
- точна назва моделі виробу;
- допоміжний код (номер після слова SERVICE на паспортній табличці, яка встановлена на виробі та яку можна побачити на внутрішньому краї, коли дверцята шафи відчинені);
- повна адреса вашого місця проживання;
- контактний телефонний номер.

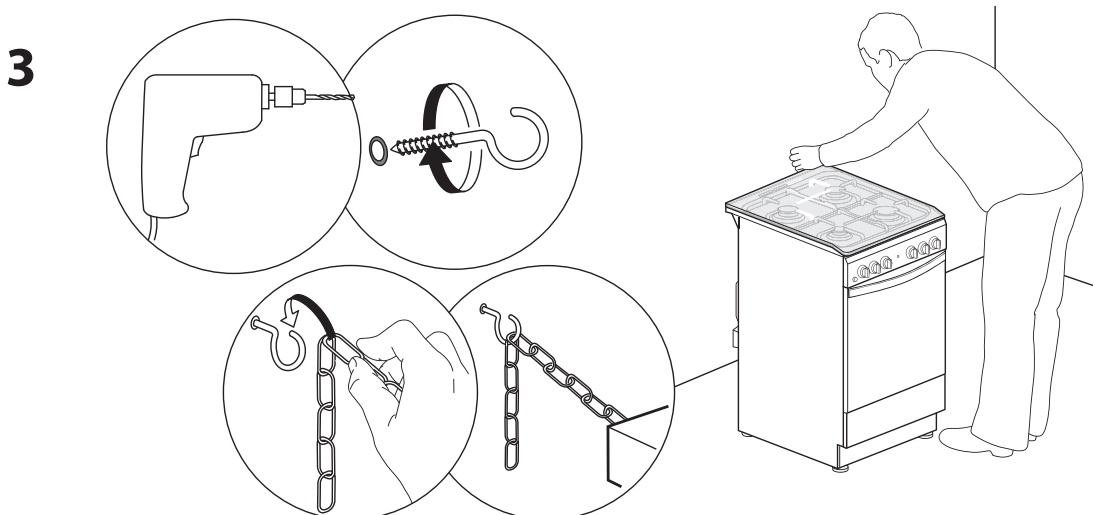
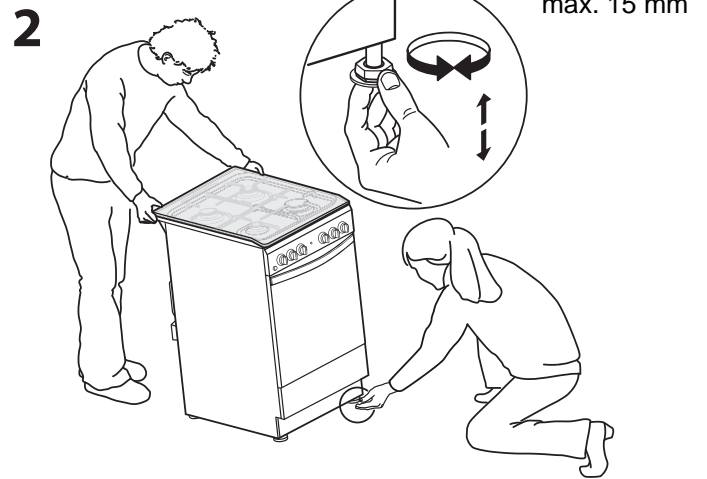
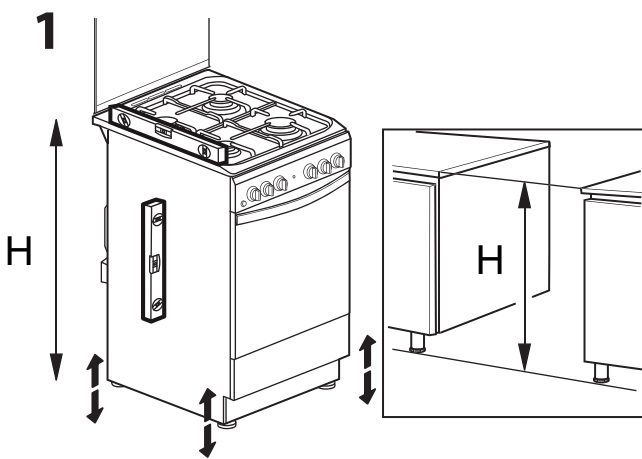


Увага! Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру обслуговування, який гарантує використання фірмових запасних частин та правильне виконання ремонту.

Додаткову інформацію щодо гарантії наведено в гарантійному талоні, що додається.

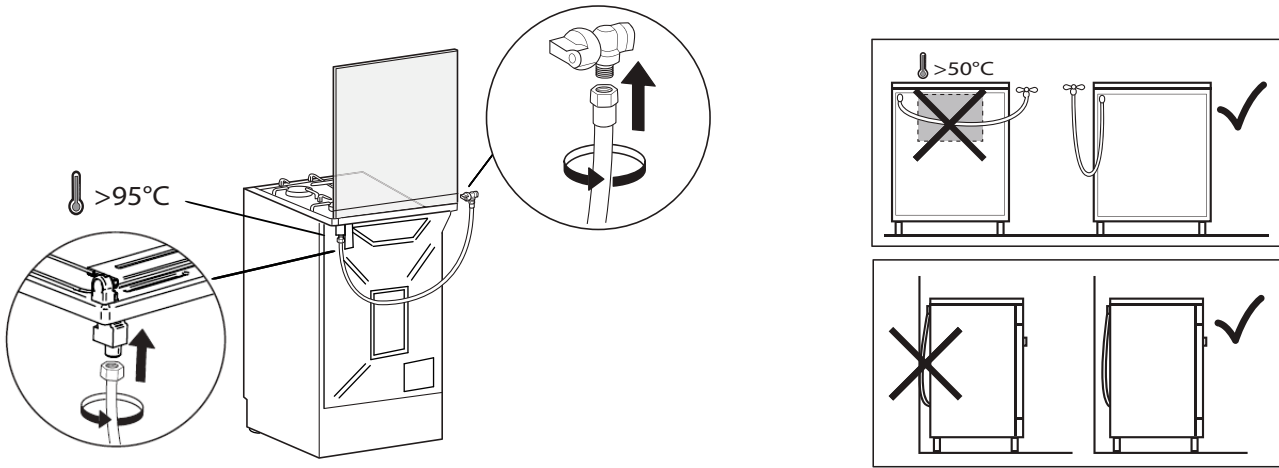


| 'A'       | 'B'      | 'C'       | 'D'       | 'F'       |
|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|
| 420mm Min | 65mm Min | 750mm Min | 150mm Min | 600mm Min |





4



5

