

WS67G1CMX/MEA

EN *ENGLISH*

Health and Safety guide	3
Quick guide	7
Installation guide	64

عربي **AR**

19	دليل الصحة والسلامة
22	الدليل السريع
64	دليل التركيب

FR *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité,	33
Guide rapide,	37
Guide d'installation,	64

EL *ΕΛΛΗΝΙΚΑ*

Οδηγός Υγείας και Ασφάλειας	48
Σύντομος οδηγός	52
Οδηγός εγκατάστασης	64

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

PERMITTED USE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

⚠ The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.

⚠ The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be susceptible to blockages.

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

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

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

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

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

Connection with rigid pipe (copper or steel).

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

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



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



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

GAS CONNECTION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

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

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

ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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


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

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

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


Wear protective gloves for cleaning and maintenance.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

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

ENERGY SAVING TIPS

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

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

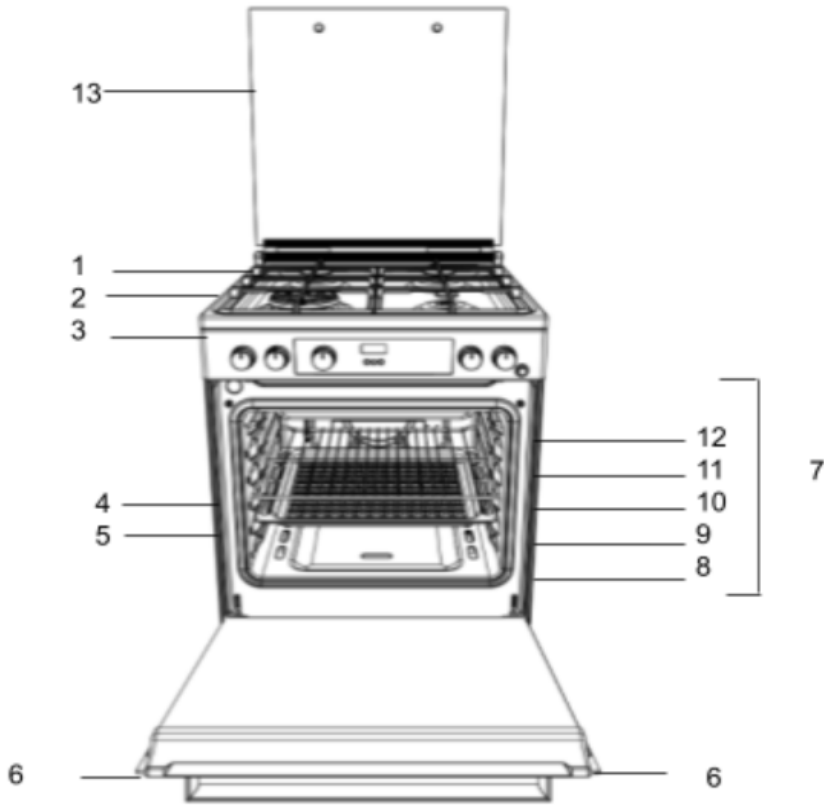
DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

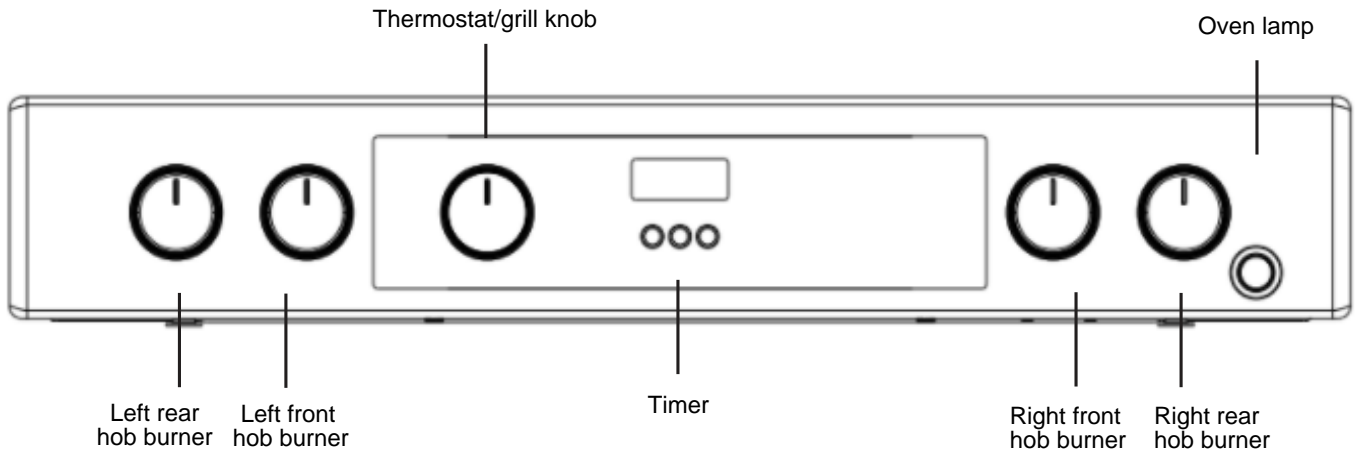


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



INSTALLATION

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

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

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

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

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

Positioning and levelling

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

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

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

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

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

This appliance must not be fitted on a platform.

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

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

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

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

Moving the Cooker

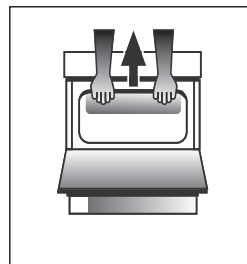


Fig. A

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

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

Electrical connection

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

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

WARNINGS: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

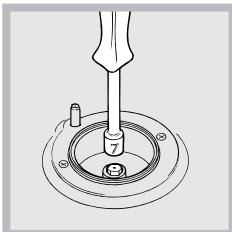
Gas connection

The cooker should be connected to the gas-supply by a gas safe registered installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the appliance to the gas mains or liquid gas must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). In the case of connection to liquid gas, by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force. The gas supply must be connected to the left of the appliance. Be sure that the hose does not pass through the rear of the cooker touching hot parts.

Adapting to different types of gas

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

Adapting the hob



Replacing the nozzles for the hob burners:

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

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

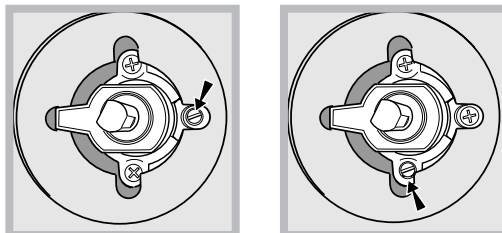
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

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

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

The hob burners do not require primary air adjustment.



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

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

Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
 2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
 3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.
- Adjusting the burners' primary air :



Does not require adjusting.

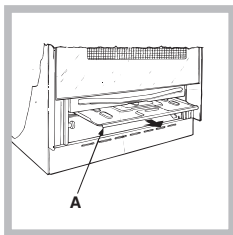
- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.

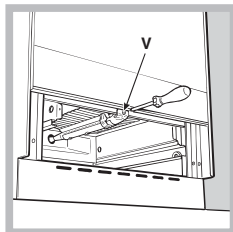
Adapting the oven

Replacing the oven burner nozzle:

1. Remove the oven compartment.

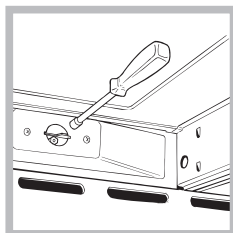


2. Slide out the protection panel A (see diagram).



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

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



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

Adjusting the gas oven burner's minimum setting

1. Light the burner (see Start-up and Use).

2. Turn the knob to the minimum position (MIN) after it has been in the maximum position (MAX) for approximately 10 minutes.

3. Remove the knob.

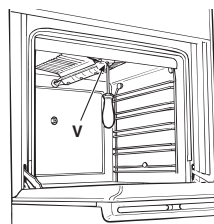
4. Tighten or loosen the adjustment screws on the outside of the thermostat pin (see figure) until the flame is small but steady.

! If the appliance is connected to liquid gas, the bypass screw must be adjusted to minimum.

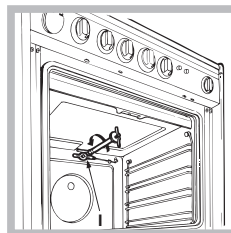
5. Turn the knob from the MAX position to the MIN position quickly or open and shut the oven door, making sure that the burner is not extinguished.

Adapting the grill

Replacing the grill burner nozzle:



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



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

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

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

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

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

Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Liquid Gas				Natural Gas					
		Thermal Power kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Thermal Power kW (p.c.s*)		Nozzle 1/100 (mm)	Flow l/h
		Nominal	Reduced			***	**	Nominal	Reduced		
Oven	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
Grill	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209
Rapid (R)	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	3.30	1.50	2x99	314
Semi Rapid (Medium) (S)	75	2.00	0.40	30	69	145	143	2.00	0.40	104	190
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	78	95
Supply Pressures		Nominal (mbar)				28-30	37				20
		Minimum (mbar)				20	25				17
		Maximum				35	45				25

methane nozzles are available on request but not as an accessory

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


FIRST TIME USE
DAILY USE


Using the hob



Lighting the burners

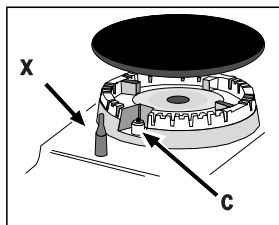
For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.


To light one of the burners on the hob:

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

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

2. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two. If the appliance is fitted with an electronic lighting device* (C), press the ignition button, marked with the




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

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

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

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

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

Flame adjustment according to levels

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



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

Practical advice on using the burners

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

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

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

LEVEL	COOKING METHOD "suggested for"
1 - 2 - 3	KEEPWARM
	GENTLE COOK
4 - 5	SIMMERING
	STEWING
6 - 7	ROASTING
	FRYING
8 - 9	STIR FRYING
	GRILLING
10	FAST HEATING

USING THE OVEN FIRST TIME AND DAILY USE

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

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

Lighting the oven

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

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

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

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

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


Adjusting the temperature

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

Oven light

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

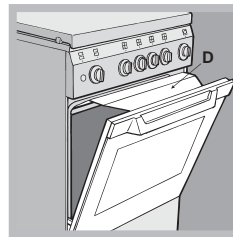
Grill

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

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

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

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



ACCESSORIES

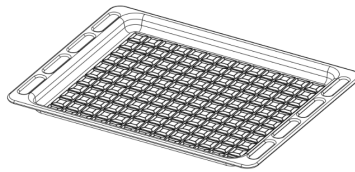
GRID



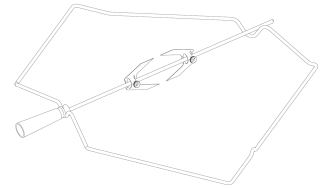
DRIP TRAY



BAKING TRAY



KIT TURNSPIT



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

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN

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

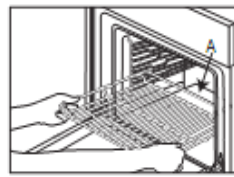


Fig. 1A

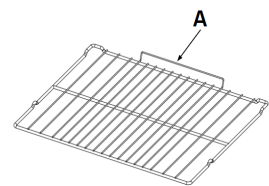


Fig. 1B

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

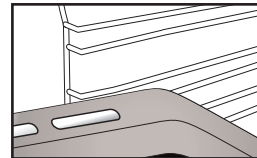













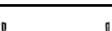
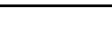












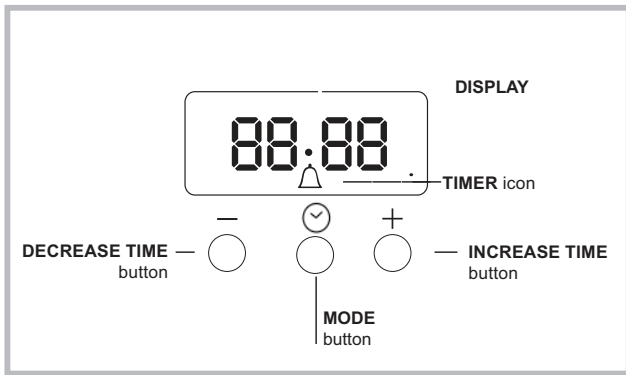
Fig. 2

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

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

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

CLOCK/ MINUTE MINDER OPERATION



Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Then the colon between hours and minutes is flashing.



2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either "-" button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

The buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder

This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds. If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

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

<p>Do not use steam cleaning equipment.</p> <p>Use protective gloves during all operations.</p>	<p>Carry out the required operations when the oven is cold.</p> <p>Disconnect the appliance from the power supply.</p>	<p>Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.</p>
---	--	---

Disconnect the appliance from the power supply

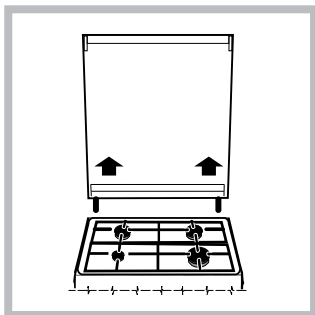
Respecting and conserving the environment

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

Switching the appliance off

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

The cover *



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

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

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

Inspecting the oven seals

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

Gas tap maintenance

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

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

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Dry them with a dry cloth.
 - Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.
- Do not use alcohol-based products such as denatured alcohol.

INTERIOR SURFACES

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

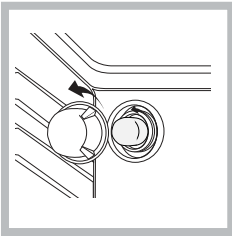
ACCESSORIES

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

*Only available in certain models

REPLACING THE LIGHT

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



3. Reconnect the oven to the power supply.

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

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

Light bulbs are available from our After-sales Service.

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

This product contains a light source of energy efficiency class G

CATALYTIC CLEANING

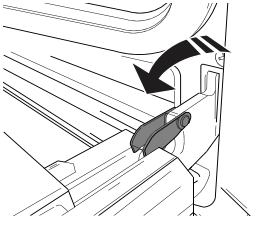
These are panels coated with a special enamel, which is able to absorb the fat released by food as it cooks. This enamel is quite strong, so that the various accessories (racks, dripping pans, etc.) can slide along them without damaging them. White marks may appear on the surfaces; these are not a cause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

Nevertheless, the following should be avoided:

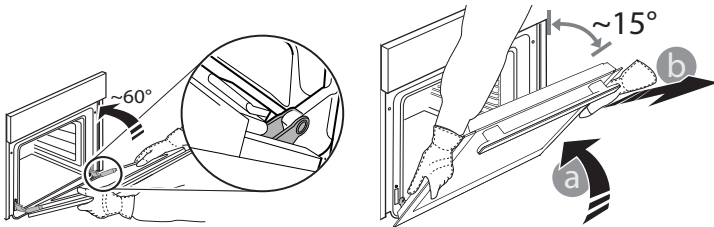
- scraping the enamel with sharp objects (a knife, for example);
- using detergents or abrasive materials.

REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR GLASS

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



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



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

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

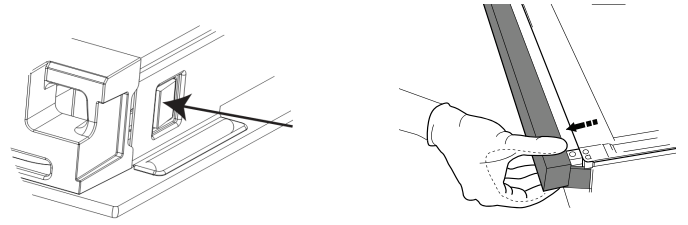
4. Lower the door and then open it fully.

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

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

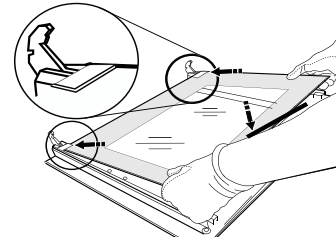
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

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



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

TROUBLESHOOTING

What to do if...

Possible reasons

Solutions

The oven is not working.

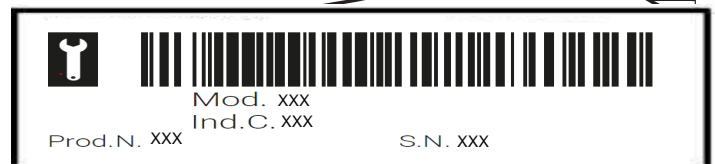
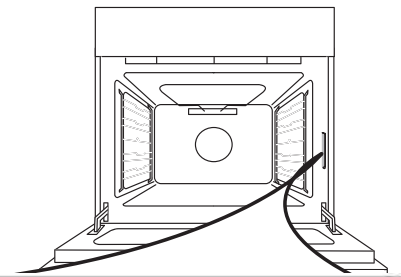
Power cut.
Disconnection from the mains

Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

AFTER-SALES SERVICE

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

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



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



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

من المهم قراءتها والالتزام بها

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز. احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيداً عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماماً - خطر الحريق.

⚠ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيداً عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيداً عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.

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

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

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

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

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

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

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

الاستخدام المسموح به

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

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

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

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

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

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

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

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

لا تترك لهب الشعلة يتجاوز حافة الوعاء.

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

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

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

التركيب

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ استخدم منظمات ضغط مناسبة لضغط الغاز الموضح في التعليمات.

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

⚠ ويجب أن تتيح الغرفة حرية تدوير الهواء على النحو السليم، إذ يلزم وجود الهواء لحدوث الاحتراق بشكل صحيح. يجب ألا يقل تدفق الهواء عن 2 م³/ساعة لكل كيلو واط من القدرة المقررة.

⚠ يمكن لنظام تدوير الهواء أن يسحب الهواء مباشرة من الخارج بواسطة أنبوب بمقطع عرضي داخلي يبلغ على الأقل 100 سم²، يجب ألا تكون الفتحة عرضه للانسداد.

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

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

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

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

لا يجب أبدا تغطية الفتحات المستخدمة للتهوية وتصريف الحرارة.

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

التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو فولاذ).

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

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



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



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

وصلة الغاز

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

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

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

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

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

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

⚠ تحذير: يجب أن تتم هذه العملية بمعرفة فني معتمد

⚠ استخدم خرطوم مرن أو معدني صلب فقط لوصلة الغاز.

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

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

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

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

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


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

التخلص من مواد التغليف

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

تكهين الأجهزة المنزلية

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

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

نصائح توفير الطاقة

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

بيان المطابقة

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

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

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

(ينبغي إجراء هذه العملية بواسطة فني مؤهل).

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

التحذيرات الكهربائية

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

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

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

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

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

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

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

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

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

التنظيف والصيانة

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

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

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

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

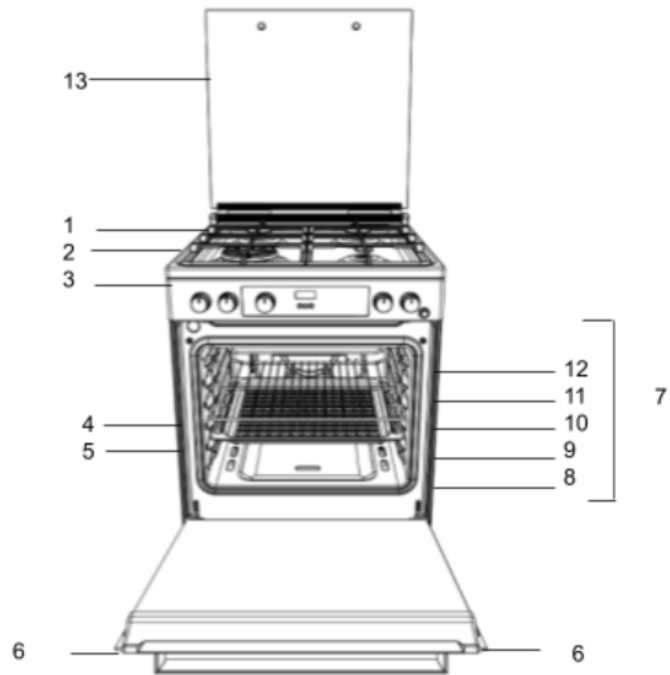
⚠️ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصعق الكهربائي.

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

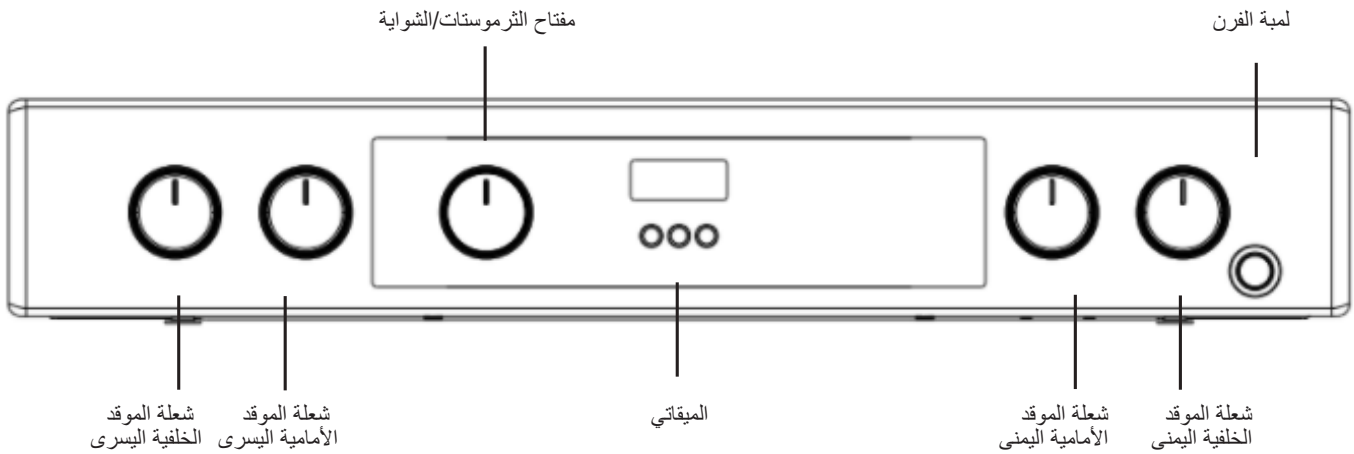
ارتدي قفازات واقية للتنظيف والصيانة.



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



لوحة التحكم



الوصلة الكهربائية

جهد وتردد مصدر الإمداد بالطاقة: 230-240 فلت تيار متناوب 50/60 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 الموحد بالتيار الكهربائي بواسطة مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموحد يتم دمجها بشكل صحيح وبسعة مناسبة لتلك الموضحة في لوحة تصنيف الموحد. يجب أن تكون جميع الأسلاك الكهربائية من وحدة المستهلك إلى الموحد، عبر مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموحد، 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 الموحد. يجب تثبيت هذا الموحد مباشرة على الأرض. لا تقم بتثبيت هذا الموحد على قاعدة اصطناعية من أي نوع.

تأكد من أن الجدار الملامس للجزء الخلفي من الجهاز مصنوع من مادة غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (90°م).

هام: لا تقم بتثبيت هذا الجهاز بجوار الباب أو المداخل الأخرى لتقليل احتمالية قيام الأشخاص الذين يستخدمون الباب بملامسة المقالي الموجودة على سطح الموحد.

يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة

يجب ألا يتم تركيب هذا الجهاز على قاعدة.

تم تصميم الموحد ليتناسب وضعه بين خزائن المطبخ المتباعدة بمقدار 600 مم. يجب أن تكون المساحة التي يحتاجها أي من الجانبين كافية فقط للسماح بسحب الموحد 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 الموحد أقرب إلى الموحد 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 الموحد في المطبخ، في غرفة طبخ/ غرفة الطعام أو غرفة الجلوس أو النوم، ولكن ليس في المراحيض أو مكان الاستحمام.

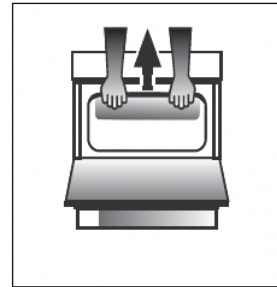
ب. يجب تثبيت الشفافات وفقًا للمتطلبات الواردة في دليل الشفافات.

ج. يجب أن يكون الجدار الملامس للجزء الخلفي من الموحد من مادة مقاومة للهب.

د. تم تجهيز الموحد الشامل بسلسلة أمان يجب توصيلها بخطاف، مثبتة على الحائط خلف الجهاز.

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

تحريك الموحد



شكل أ

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

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.

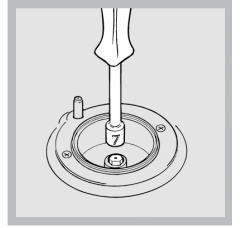
الملائمة لأنواع المختلفة للغاز

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

مواءمة الموقد

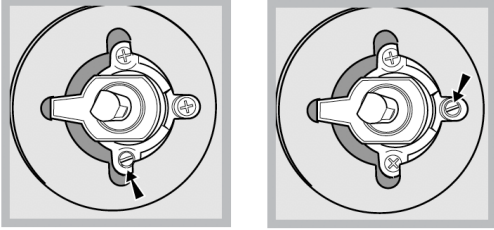
استبدال فوهات شعلات الموقد:

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



ضبط الحد الأدنى من إعدادات شعلات الموقد:

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

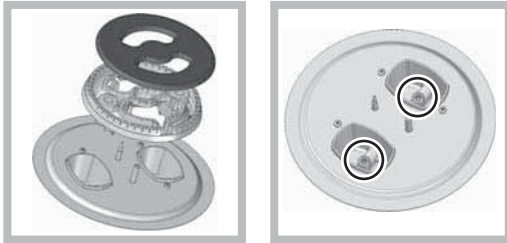


بعد ضبط الجهاز، بحيث يمكن استخدامه مع نوع مختلف من الغاز، استبدل ملصق التصنيف القديم بأخر جديد يتوافق مع النوع الجديد من الغاز (تتوفر هذه الملصقات من مراكز المساعدة الفنية المعتمدة). إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلفاً (أو يختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، فيجب تركيب منظم ضغط مناسب في خرطوم الدخل وفقاً للمواصفات الحالية EN 88-1 و EN 88-2 المتعلقة بموضوع "منظمات الغاز الموجه".

استبدال فوهات شعلة الفرن ثلاثية الحلقة

1. أزل دعامات الأواني وارفع 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:



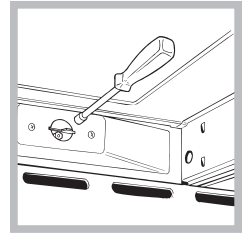
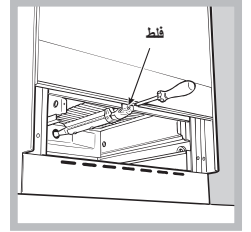
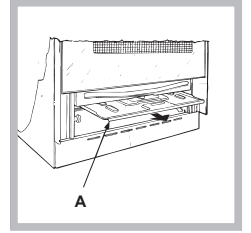
لا يحتاج إلى ضبط.

• 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.

مواعمة الموقد

استبدال فوهة شعلة الفرن:
1. أزل مبيت الفرن.



2. حرك لوح الحماية للخارج (انظر الشكل).

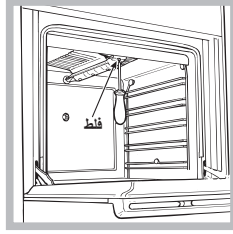
3. قم بإزالة شعلة الفرن بعد فك البراغي V (انظر الشكل). ستكون العملية بأكملها أسهل إذا تمت إزالة باب الفرن.

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

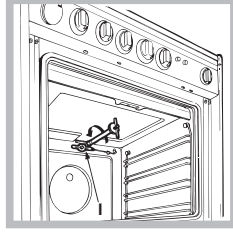
مواعمة الشواية

استبدال فوهة شعلة الشواية:

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



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



! كن حذرًا من أسلاك شمعة الإشعاع وأنابيب المزدوجة الحرارية.
! لا تتطلب شعلات الفرن والشواية ضبطًا للهواء الأساسي.

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

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

ضبط الحد الأدنى لإعدادات شعلة الفرن الغازي

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

جدول مواصفات الشعلة والفوهة

التدفق جرام/ ساعة	الفوهة 100/1 (مم)	الغاز الطبيعي				الغاز المسال				الشعلة	الفرق (مم)	الحد الأدنى (ملي بار) الحد الأقصى
		طاقة حرارية كيلوواط (p.c.s*)		التدفق* جرام/ساعة	التفريجة 100/1 (مم)	طاقة حرارية كيلوواط (p.c.s*)		التفريجة 100/1 (مم)				
		مخفض	الاسمي			مخفض	الاسمي					
248	112 T2	0.70	2.60	186	189	79T2A	50	1.00	2.60	-	-	فرن
209	110 T2	1.50	2.20	157	160	78 T2A	-	2.00	2.20	-	-	شواية
314	2x99	1.50	3.30	236	240	2x65	61	1.50	3.30	130	130	سريعة (R)
190	104	0.40	2.00	143	145	69	30	0.40	2.00	75	75	متوسطة السرعة (S) (متوسطة)
95	78	0.40	1.00	71	73	50	30	0.40	1.00	55	55	الشعلة الصغيرة (A) إضافية
	20 17 25			37 25 45	28-30 20 35							الإمداد قيم الضغط

تتوفر فوهات غاز الميثان عند الطلب ولكن ليس كملحق

*مع الغاز الجاف 15°م 1013 ملي 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/م³

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.

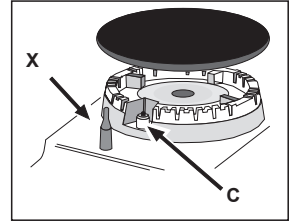
2. اضبط شدة اللهب على المستوى المطلوب من خلال تدوير مفتاح BURNER (الشعلة) عكس اتجاه عقارب الساعة. قد يكون هذا هو الحد الأدنى من الإعداد،

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 ولتنفيع 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 ممكنة 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 "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

استخدام الفرن للمرة الأولى

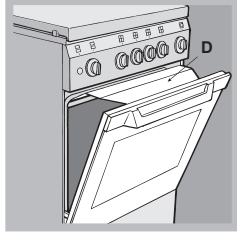
وظيفة الشواية

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

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

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

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



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

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

إضاءة الفرن

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

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

! الفرن مزود بجهاز أمان ولذلك فمن الضروري الضغط على مفتاح التحكم OVEN (الفرن) لأسفل لمدة 6 ثوانٍ تقريباً.
! إذا انطفئ اللهب عن طريق الخطأ، أطفئ الشعلة وانتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الفرن.

ضبط درجة الحرارة

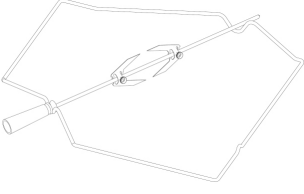
لضبط درجة حرارة الطهي المرغوبة، أدر مفتاح التحكم OVEN (الفرن) في اتجاه عقارب الساعة. يتم عرض درجات الحرارة على لوحة التحكم وقد تختلف بين MIN (145°م) و MAX (250°م). بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، سيحافظ عليها الفرن ثابتة باستخدام الترموستات الخاص به.

ضوء الفرن

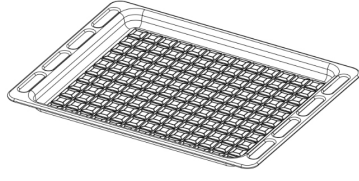
يمكن تشغيل الضوء في أي وقت من خلال الضغط على زر OVEN LIGHT (ضوء الفرن).

الكماليات

طقم السيخ الدوار



صينية الخبيز



صينية عميقة

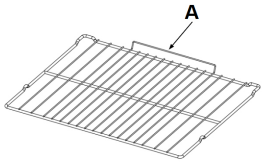


شبكة

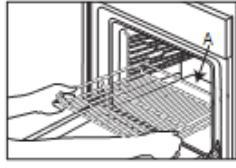


قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

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 الخبيز، بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية (شكل 2).

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

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

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



2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط الوقت، في حال استمرار الضغط على أي من الزرين، سيتم تمرير قيم الضبط خلال البيان سريعًا، 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.

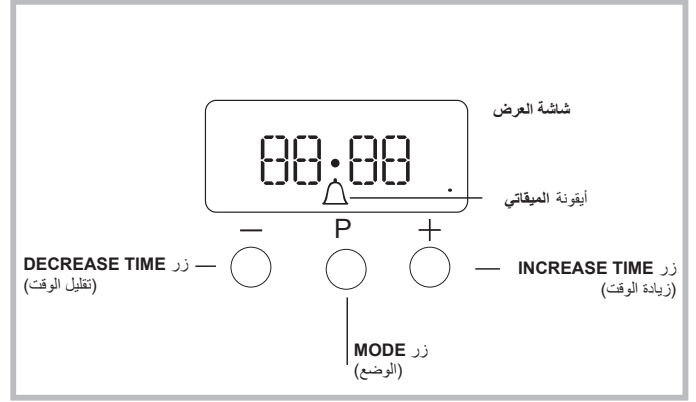
ضبط منبه الدقائق

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

1. اضغط على الزر  عدة مرات إلى أن تومض الأيقونة  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 سريعًا، 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.



ضبط الساعة

يمكن ضبط الساعة بينما الفرن متوقفًا أو إذا كان مشغولًا، بشرط ألا يكون قد تم برمجة وقت انتهاء دورة الطهي مسبقًا.

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.

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

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

أفضل الجهاز من مصدر الإمداد بالكهرباء.

صيانة محبس الغاز

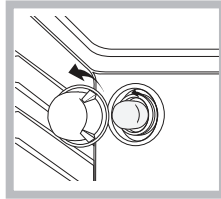
مع مرور الوقت، قد يحدث انسداد لمحابس الغاز أو يصبح من الصعب تدويرها. في حالة ذلك، يجب استبدال المحبس.

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

تغيير اللبنة

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

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



تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

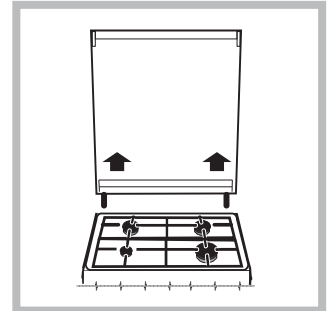
- لا تتعامل مع اللبنة بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبنة. يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة

إيقاف الجهاز

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

الغطاء *

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



التنظيف الحفاظ

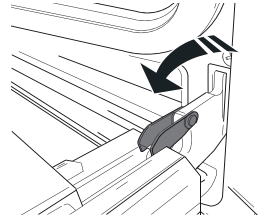
هذه الألواح مغطاة بمينا خاصة، قادرة على امتصاص الدهون التي تنتجها الأطعمة أثناء الطهي. طبقة المينا هذه قوية بعض الشيء، ولهذا قد تنزلق المحلقات العديدة (الأرفف، أو عية التنقيط، إلخ.) دون تلف طبقة المينا بها. قد تظهر علامات بيضاء على الأسطح، لا داعي للقلق من ظهور تلك العلامات. ورغم هذا، يجب تجنب التالي: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

فحص مانعات تسرب الفرن

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

إزالة الباب الزجاجي للفرن وإعادة تركيبه

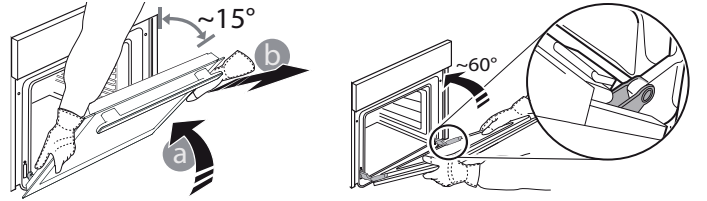
1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكام مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض.

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



ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

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

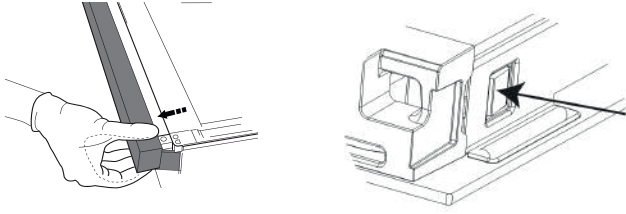
4. قم بإنزال الباب وافتحه تماما.

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

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

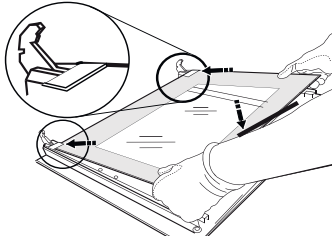
انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

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



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

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



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

تحري الأعطال وإصلاحها
ماذا تفعل إذا...

الحلول

الأسباب المحتملة

الفرن لا يعمل.

انقطاع التيار الكهربائي.

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

الفصل من الشبكة الكهربائية

خدمة ما بعد البيع

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

وصف مختصر للمشكلة،

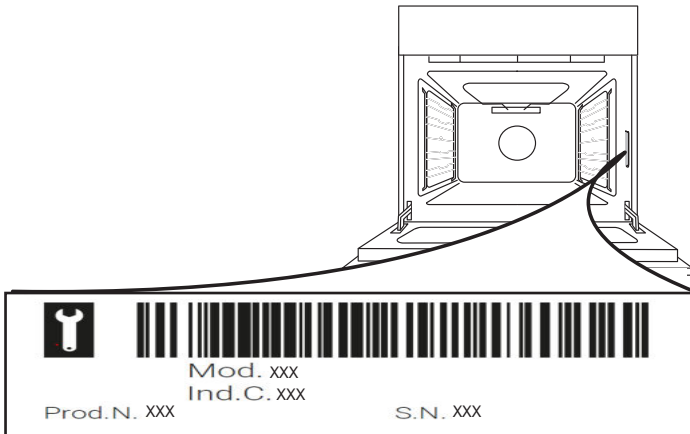
اذكر نوع المنتج والطراز بدقة،

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

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

عنوانك بالكامل،

رقم الهاتف.



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

incendie pourrait se déclarer.

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

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



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

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

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

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

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

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

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de

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

UTILISATION AUTORISÉE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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

⚠ La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air ; l'air est nécessaire pour une combustion normale. La circulation d'air doit être au minimum de 2 m³/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 cm² ; il doit être impossible de bloquer l'ouverture.

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

RACCORDEMENT AU GAZ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ADAPTATION À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

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

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

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

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

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

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de

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

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

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

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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


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

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

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

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

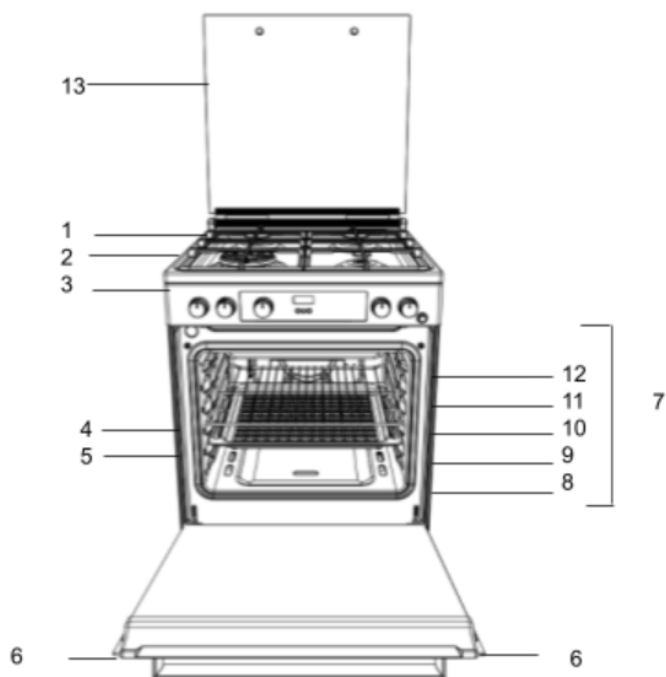
DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

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

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

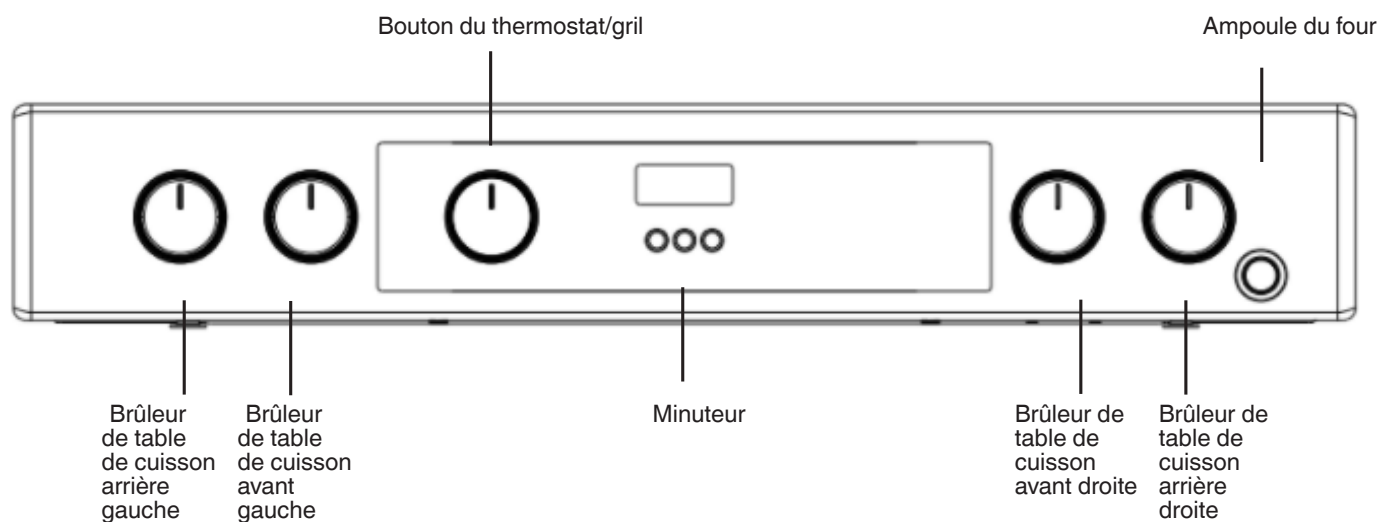


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil. Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veuillez 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 garçonnère, 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

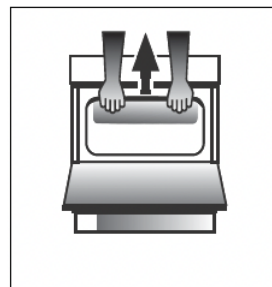


Fig. A

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. Veuillez à ne pas endommager le revêtement.

Branchement électrique

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

AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tous les câbles électriques allant de l'unité de consommation à la table de cuisson, en passant par la prise bipolaire commutée, doivent être de type et d'intensité nominale acceptables, comme indiqué ci-dessus. le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

Raccordement au gaz

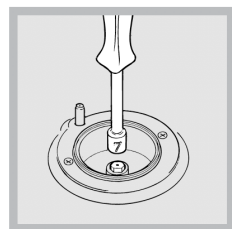
La table de cuisson doit être branchée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Pendant l'installation de ce produit, il est essentiel d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation de l'appareil pour faciliter la dépose ou l'entretien successif. Le branchement de l'appareil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

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

Adaptation à différents types de gaz

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

Adaptation de la table de cuisson



Remplacement des buses pour les brûleurs de table de cuisson :

1. Enlevez les grilles de la table de cuisson et faites glisser les brûleurs hors de leurs logements.

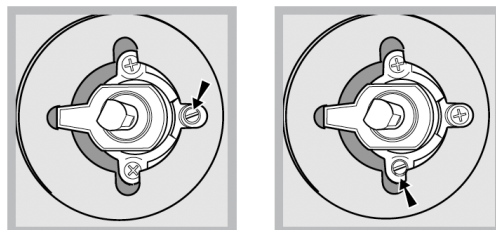
2. Dévissez les buses en utilisant une clé à douille de 7 mm (voir figure) et remplacez-les par des buses adaptées au

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

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

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

1. Tournez le robinet dans la position minimale.
 2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable. Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de bypass doit être réglée au minimum.
 3. Tandis que le brûleur est allumé, changez rapidement la position du bouton de minimum à maximum et inversement plusieurs fois, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas. Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.
- Les brûleurs de table de cuisson ne nécessitent aucun réglage d'air primaire.

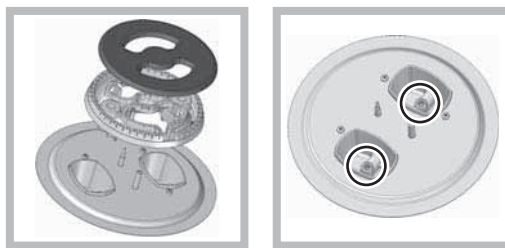


Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacez l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés).

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

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.

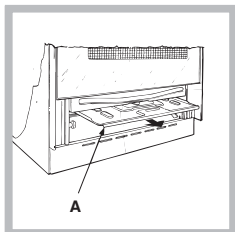
- Réglage des brûleurs au minimum :

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.

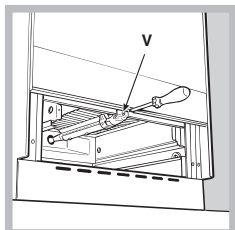
Adaptation du four

Remplacez la buse de brûleur de four :

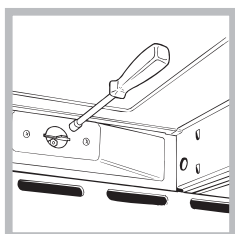
1. Enlevez le compartiment du four.



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



3. Enlevez le brûleur du four après avoir dévissé les vis V (voir figure).
L'ensemble de l'opération sera plus facile si la porte du four est enlevée.



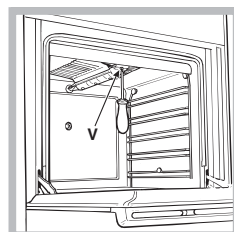
4. Dévissez la buse à l'aide d'une clé à douille spéciale pour buses (voir figure) ou avec une clé à douille de 7 mm, et remplacez-la par une buse neuve qui est adaptée au nouveau type de gaz (voir le tableau des spécifications du brûleur et des buses).

Réglage minimum du brûleur de four à gaz

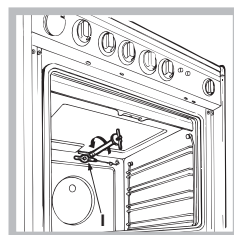
1. Allumez le brûleur (voir Démarrage et utilisation).
 2. Tourner le bouton sur la position minimale (MIN) après l'avoir laissé sur la position maximale (MAX) pendant environ 10 minutes.
 3. Enlever le bouton.
 4. Serrer ou desserrer les vis de réglage à l'extérieur de la tige du thermostat (voir figure) jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.
- ! Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de bypass doit être réglée au minimum.
5. Tournez le bouton de la position MAX à la position MIN rapidement ou ouvrez et fermez la porte du four pour vérifier si le brûleur ne s'éteint pas.

Adaptation du grill

Remplacement de la buse de brûleur de grill :



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



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

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

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

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

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

Tableau des spécifications des brûleurs et des buses

Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Gaz liquide						Gaz naturel			
		Puissance thermique kW (p.c.s*)		By-Pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Couler g/h		Puissance thermique kW (p.c.s*)		Injecteur 1/100 (mm)	Couler l/h
		Nominale	Réduite			***	**	Nominale	Réduite		
Four	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
Grill	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209
Rapide (Grand) (R)	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	3.30	1.50	2x99	314
Semi-rapide (Intermédiaire) (S)	75	2.00	0.40	30	69	145	143	2.00	0.40	104	190
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	78	95
Pressions d'alimentation		Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum				28-30 20 35	37 25 45				20 17 25

les buses de méthane sont disponibles sur demande mais pas comme accessoire

* 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

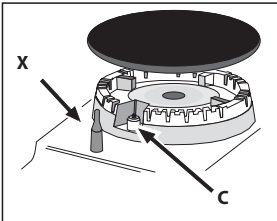
PREMIÈRE UTILISATION UTILISATION QUOTIDIENNE

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 « 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.

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

Éclairage du four

Appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximum
Pour les modèles avec allumeurs électriques (★), appuyez sur la touche, puis tournez le bouton.

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

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

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

Réglage de la température

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

Les températures sont affichées sur le panneau de commande et elles peuvent varier entre MIN (145°C) et MAX (250°C).
Une fois que la température réglée a été atteinte, le four la maintiendra constante en utilisant son thermostat.

Éclairage du four

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

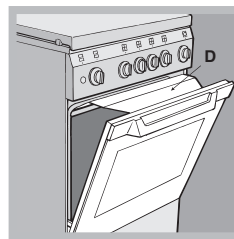
Grill

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

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

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

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



ACCESSOIRES

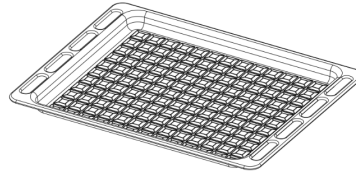
GRILLE



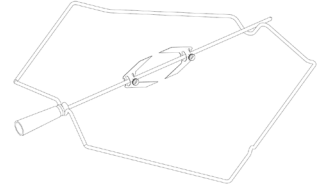
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



KIT TOURNEBROCHE



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

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

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

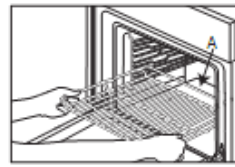


Fig. 1a

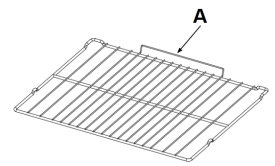


Fig. 1B






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



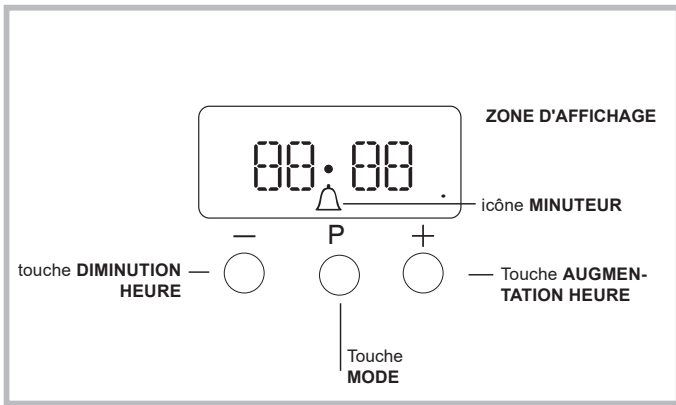
Fig. 2

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

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

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

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique..

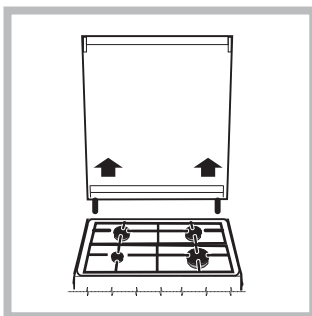
Respecter et préserver l'environnement

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

Arrêt de l'appareil

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

Le couvercle *



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

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

! Ne fermez pas le couvercle

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

Inspection des joints du four

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

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

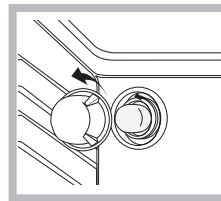
Entretien du robinet de gaz

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

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

REMPLENER L'AMPOULE

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



3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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

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

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

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

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

N'utilisez pas le four tant que

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

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

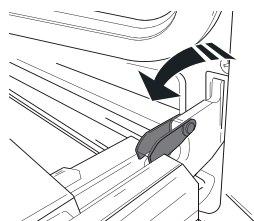
NETTOYAGE PAR CATALYSE

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

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

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

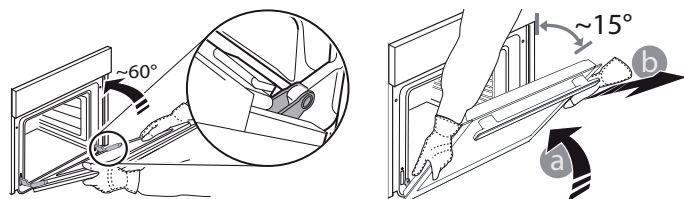
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

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

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



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

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

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

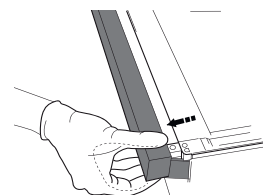
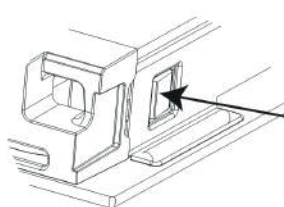
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

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

cédentes.

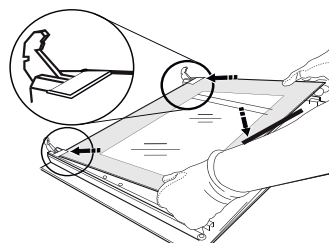
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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



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

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



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

DÉPANNAGE

Que faire si...

Causes possibles

Solutions

Le four ne fonctionne pas.

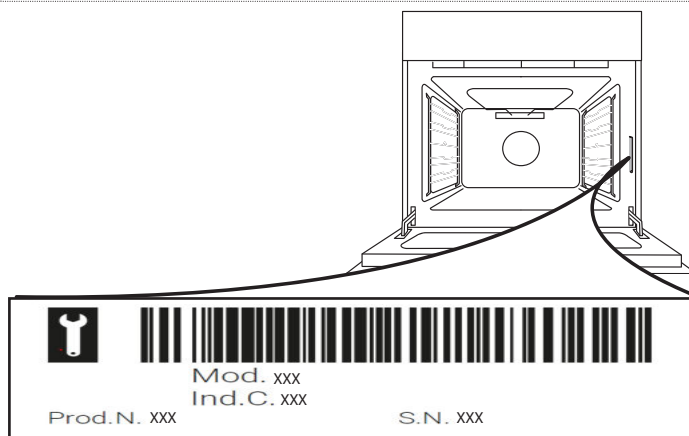
Coupure de courant.
Débranchez de l'alimentation principale

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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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



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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΤΗΡΕΙΤΕ

⚠ Αυτές οι οδηγίες ισχύουν εάν εμφανίζεται στη συσκευή το σύμβολο της χώρας. Εάν το σύμβολο δεν εμφανίζεται στη συσκευή, πρέπει να ανατρέξετε στις τεχνικές οδηγίες που θα σας παρέχουν τις απαραίτητες οδηγίες για την τροποποίηση της συσκευής στην κατάσταση που απαιτείται για χρήση στη χώρα σας.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση της μαγειρικής συσκευής αερίου έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στο δωμάτιο που είναι εγκατεστημένη. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ειδικά όταν η συσκευή χρησιμοποιείται: διατηρείτε την τρύπα με φυσικό αερισμό ή τοποθετήστε μια συσκευή μηχανικού αερισμού (μηχανικός απορροφητήρας). Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί περισσότερο εξαερισμό, όπως π.χ. το άνοιγμα του παραθύρου, ή πιο αποτελεσματικό εξαερισμό, αυξάνοντας το επίπεδο μηχανικού αερισμού (όταν υπάρχει).

⚠ Η μη ακριβής τήρηση των πληροφοριών σε αυτό το εγχειρίδιο μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή έκρηξη, με αποτέλεσμα υλικές ζημιές ή τραυματισμό.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε στοιχεία στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Είναι επικίνδυνο να μαγειρεύετε με λίπη ή λάδι σε εστία χωρίς επιτήρηση - κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε τη μονάδα εστιών ως επιφάνεια εργασίας.

Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: «Σε περίπτωση θραύσης της γυάλινης επιφάνειας των εστιών:- απενεργοποιήστε αμέσως όλες τις εστίες και οποιαδήποτε ηλεκτρική αντίσταση και απομονώστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, - μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής, - μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή



Το γυάλινο καπάκι μπορεί να σπάσει αν ζεσταθεί. Σβήστε όλες τις εστίες και την ηλεκτρική πλάκα πριν κλείσετε το καπάκι. Μην κλείνετε το καπάκι όταν η εστία είναι αναμμένη

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά τη χρήση. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

Όταν τοποθετείτε το ράφι μέσα, βεβαιωθείτε ότι το στοπ είναι στραμμένο προς τα πάνω και στο πίσω μέρος του θαλάμου.

Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί για περισσότε-

ρο από 15 δευτερόλεπτα. Εάν μετά από 15 δευτερόλεπτα ο καυστήρας δεν έχει ανάψει, σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής και ανοίξτε την πόρτα του διαμερίσματος ή/και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε περαιτέρω άναμμα του καυστήρα.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με πλάτος βάσης ίσο ή ελαφρώς μεγαλύτερο (ανατρέξτε στον ειδικό πίνακα). Βεβαιωθείτε ότι οι κατσαρόλες στις σχάρες δεν προεξέχουν από το άκρο της μονάδας εστιών.

⚠ Η ακατάλληλη χρήση των σαρών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα εστιών: μην τοποθετείτε τις σχάρες ανάποδα και μην τις σέρνετε επάνω στη μονάδα εστιών.

Η φλόγα του καυστήρα δεν πρέπει να εκτείνεται μετά το άκρο του σκεύους.

Η φλόγα του καυστήρα δεν πρέπει να εκτείνεται μετά το άκρο του σκεύους.

Μην χρησιμοποιείτε: Πλάκες ψησίματος από χυτοσίδηρο, σκεύη από φυσική πέτρα, κεραμικές κατσαρόλες και τηγάνια. Αντικείμενα που προκαλούν διάχυση της θερμότητας όπως μεταλλικά πλέγματα ή άλλου τύπου. Δύο καυστήρες ταυτόχρονα για ένα σκεύος (π.χ. κατσαρόλα για ψάρι).

Εάν η ανάφλεξη του καυστήρα είναι δύσκολη λόγω ειδικών τοπικών συνθηκών στην παροχή αερίου, συνιστάται να στρίψετε το κουμπί στη ρύθμιση μικρής φλόγας και να επαναλάβετε τη διαδικασία.

Σε περίπτωση εγκατάστασης απορροφητήρα επάνω από τη μονάδα εστιών, ανατρέξτε στις οδηγίες του απορροφητήρα για τη σωστή απόσταση.

Τα προστατευτικά ελαστικά πόδια στις σχάρες μπορεί να προκαλέσουν τον πνιγμό μικρών παιδιών. Αφού αφαιρέσετε τις σχάρες, βεβαιωθείτε ότι όλα τα ποδαράκια είναι σωστά τοποθετημένα.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος κοψίματος.

⚠ Οι ηλεκτρικές συνδέσεις και οι συνδέσεις αερίου πρέπει να συμμορφώνονται με τους τοπικούς κανονισμούς.

⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε μόνο τη συσκευή

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η τροποποίηση της συσκευής και του τρόπου εγκατάστασης της είναι απαραίτητα προκειμένου η συσκευή να χρησιμοποιείται σωστά και με ασφάλεια σε όλες τις επιπλέον χώρες.

⚠ Χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης κατάλληλους για την πίεση αερίου που αναφέρεται στις οδηγίες.

⚠ Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα εξαγωγής αέρα που θα αποβάλλει τους καπνούς καύσης.

⚠ Ο χώρος πρέπει επίσης να επιτρέπει την κατάλληλη κυκλοφορία του αέρα, καθώς ο αέρας είναι απαραίτητος για την κανονική καύση. Η ροή του αέρα δεν πρέπει να είναι λιγότερη από 2 m³/h για kW εγκατεστημένης ισχύος.

⚠ Το σύστημα κυκλοφορίας αέρα μπορεί να λαμβάνει αέρα απευθείας από το εξωτερικό μέσω σωλήνα με εσωτερική διατομή τουλάχιστον 100 cm², το άνοιγμα δεν πρέπει να είναι επιρρεπές σε εμφράξεις.

⚠ Το σύστημα μπορεί επίσης να παρέχει τον αέρα που απαιτείται για καύση έμμεσα, δηλ. από γειτονικούς χώρους εξοπλισμένους με σωλήνες κυκλοφορίας αέρα όπως περιγράφεται παραπάνω.

Ωστόσο, αυτοί οι χώροι δεν πρέπει να είναι κοινόχρηστα δωμάτια, υπνοδωμάτια ή δωμάτια που ενδέχεται να παρουσιάζουν κίνδυνο πυρκαγιάς.

⚠ Το LPG βυθίζεται στο πάτωμα καθώς είναι βαρύτερο από τον αέρα. Συνεπώς, τα δωμάτια που περιέχουν φιάλες LPG πρέπει να είναι εφοδιασμένα με εξαεριστήρες για να επιτρέπουν τη διαφυγή αερίου σε περίπτωση διαρροής. Αυτό σημαίνει ότι οι φιάλες LPG, είτε εντελώς γεμάτες ή εν μέρει γεμάτες, δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να αποθηκεύονται σε χώρους ή αποθηκευτικούς χώρους που βρίσκονται κάτω από το έδαφος

(κελάρια κλπ.). Συνιστάται να διατηρείτε μόνο τη φιάλη που χρησιμοποιείτε στο χώρο, τοποθετημένη έτσι ώστε να μην υπόκειται σε θερμότητα που παράγεται από εξωτερικές πηγές (φούρνοι, τζάκια, θερμάστρες κ.λπ.) που θα μπορούσαν να αυξήσουν τη θερμοκρασία της φιάλης πάνω από τους 50 °C.

Εάν δυσκολεύεστε να περιστρέψετε τους διακόπτες για τον καυστήρα, επικοινωνήστε με το σέρβις, το οποίο μπορεί να αντικαταστήσει τη στρόφιγγα του καυστήρα εάν διαπιστωθεί ότι είναι ελαττωματική.

Τα ανοίγματα που χρησιμοποιούνται για εξαερισμό και για διάχυση της θερμότητας δεν πρέπει ποτέ να καλύπτονται.

⚠ Αφαιρείτε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

Σύνδεση με άκαμπτο σωλήνα (χάλκινο ή από χάλυβα).

Εάν η πίεση του αερίου είναι διαφορετική από τη συνιστώμενη πίεση, πρέπει να τοποθετηθεί κατάλληλος ρυθμιστής πίεσης στον σωλήνα εισαγωγής σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - κίνδυνος πυρκαγιάς.



Εάν η σειρά είναι τοποθετημένη σε βάση, πρέπει καταστεί επίπεδη και να στερεωθεί στον τοίχο με την παρεχόμενη αλυσίδα συγκράτησης, για να αποτραπεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να τοποθετηθεί η αλυσίδα συγκράτησης. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τύπος αερίου και πίεση αερίου) και η ρύθμιση της συσκευής είναι συμβατά.

⚠ Βεβαιωθείτε ότι η πίεση παροχής αερίου είναι σύμφωνη με τις τιμές που υποδεικνύονται στον Πίνακα 1 ("Χαρακτηριστικά καυστήρα και ακροφυσίου").

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι συνθήκες ρύθμισης αυτής της συσκευής αναγράφονται στην ετικέτα (ή στην πινακίδα στοιχείων).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε σύστημα εξαγωγής προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις απαιτήσεις σχετικά με τον αερισμό.

⚠ Αν η συσκευή συνδέεται με υγραέριο, πρέπει να σφίξετε τη βίδα ρύθμισης όσο το δυνατόν πιο σφιχτά.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν χρησιμοποιείται φιάλη αερίου, η δοχείο αερίου πρέπει να στηρίζεται σωστά (κάθετος προσανατολισμός).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η λειτουργία πρέπει να διεξαχθεί από εξειδικευμένο τεχνικό

⚠ Χρησιμοποιήστε μόνο εύκαμπτο ή άκαμπτο μεταλλικό σωλήνα για τη σύνδεση αερίου.

⚠ Σύνδεση με άκαμπτο σωλήνα (χάλκινο ή χάλυβα) Η σύνδεση με το σύστημα αερίου πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην ασκείται καμία καταπόνηση στη συσκευή. Υπάρχει ένα ρυθμιζόμενο εξάρτημα σωλήνα σε σχήμα L στη γραμμή τροφοδοσίας της συσκευής και αυτό είναι εφοδιασμένο με στεγανοποιητικό για την αποφυγή διαρροών. Η τσιμούχα πρέπει πάντα να αντικαθίσταται μετά την περιστροφή του σωλήνα (η τσιμούχα παρέχεται με τη συσκευή). Το εξάρτημα του σωλήνα τροφοδοσίας αερίου είναι ένα κυλινδρικό αρσενικό εξάρτημα με σπείρωμα 1/2 αερίου.

⚠ Σύνδεση εύκαμπτου σωλήνα από ανοξείδωτο χάλυβα χωρίς αρμούς σε εξάρτημα με σπείρωμα

Το εξάρτημα του σωλήνα τροφοδοσίας αερίου είναι ένα κυλινδρικό αρσενικό εξάρτημα με σπείρωμα 1/2 αερίου. Οι σωλήνες αυτοί πρέπει να εγκατασταθούν έτσι ώστε να μην υπερβαίνουν ποτέ τα 2000 mm κατά την πλήρη επέκτασή τους. Μόλις ολοκληρωθεί η σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος μεταλλικός σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινούμενα μέρη και δεν συμπιέζεται. Χρησιμοποιείτε μόνο σωλήνες και τσιμούχες που συμμορφώνονται με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν χρησιμοποιηθεί σωλήνας από ανοξείδωτο χάλυβα, πρέπει να τοποθετηθεί με τρόπο που να μην αγγίζει οποιοδήποτε κινούμενο σημείο της επίπλωσης (π.χ. συρτάρι). Πρέπει να δρομολογηθεί μέσω περιοχής χωρίς εμπόδια ώστε να μπορεί να ελεγχθεί σε όλο το μήκος της.

⚠ Η συσκευή πρέπει να συνδέεται στην κύρια τροφοδοσία αερίου ή στην φιάλη αερίου σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς. Πριν κάνετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συμβατή με την παροχή αερίου που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Εάν δεν συμβαίνει αυτό, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο "Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου".

⚠ Μετά τη σύνδεση στην παροχή αερίου, ελέγξτε για διαρροές χρησιμοποιώντας διάλυμα σαπουνιού σε νερό. Ανάψτε τους καυστήρες και περιστρέψτε τους διακόπτες από τη θέση μέγιστης ρύθμισης 1* στη θέση ελάχιστης ρύθμισης 2*, για να ελέγξετε τη σταθερότητα της φλόγας.

⚠ Η σύνδεση με το δίκτυο αερίου ή τη φιάλη αερίου μπορεί να πραγματοποιηθεί με χρήση εύκαμπτου ελαστικού ή χαλύβδινου σωλήνα, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία.

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ

(Η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό)

⚠ Προκειμένου να προσαρμόσετε τη συσκευή σε έναν τύπο αερίου διαφορετικό από τον τύπο για

τον οποίο κατασκευάστηκε (αναγράφεται στην ετικέτα διαβάθμισης), ακολουθήστε τα ειδικά βήματα που υποδεικνύονται με τα σχέδια τοποθέτησης.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ρεύματος και τάσης παρέχονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος αποσυνδέοντάς την, εάν είναι προσβάσιμη η πρίζα, ή ο πολυπολικός διακόπτης έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης και η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας. **⚠** Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ για να συνδέσει τη συσκευή, αφού τοποθετηθεί στο περίβλημά του, στην κύρια παροχή ρεύματος. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπιλιάντες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένος ή με γυμνά πόδια. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αν πρέπει να αντικαταστήσετε το καλώδιο ρεύματος, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση τη χλωρίνη ή συρμάτινα σφουγγαράκια.


⚠ Πριν καθαρίσετε ή κάνετε συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει. - κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Για να αποφύγετε τυχόν ζημιά στην ηλεκτρική ανάφλεξη, μην την χρησιμοποιείτε όταν οι καυστήρες δεν βρίσκονται στις υποδοχές τους.


Φοράτε προστατευτικά γάντια για τον καθαρισμό και τη συντήρηση.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης . Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή αναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή επισημαίνεται σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

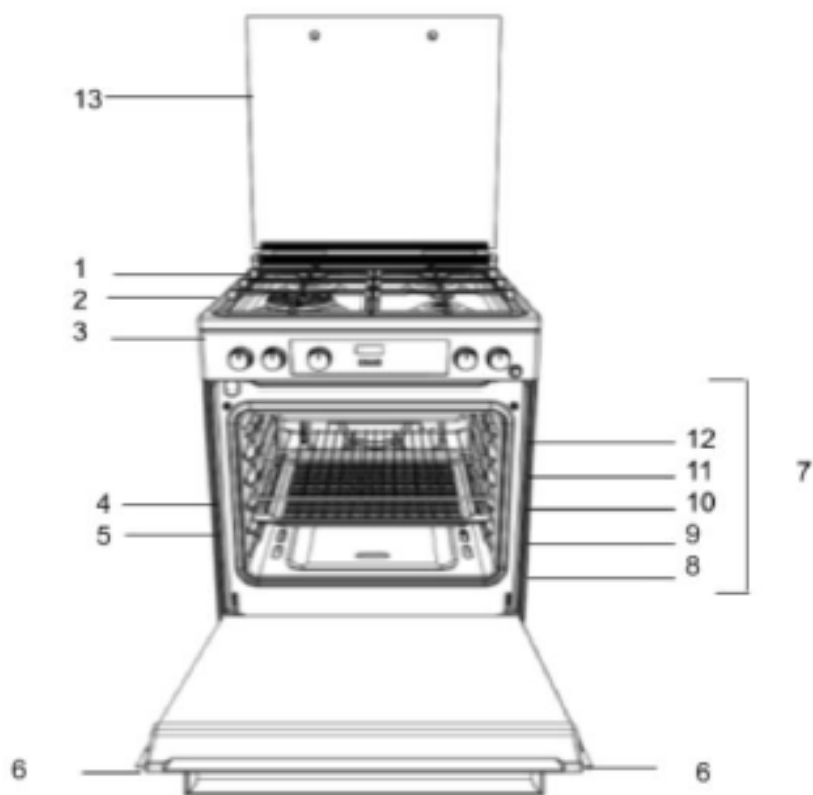
Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκούρο χρώμα βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα. Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και το χρόνο μαγειρέματος.

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: Απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014. Κανονισμός Ενεργειακής Σήμανσης 65/2014. Οικολογικός σχεδιασμός για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (EE Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 15181. Η συσκευή αυτή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και τον οικολογικό σχεδιασμό για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (EE Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 30-2-1.

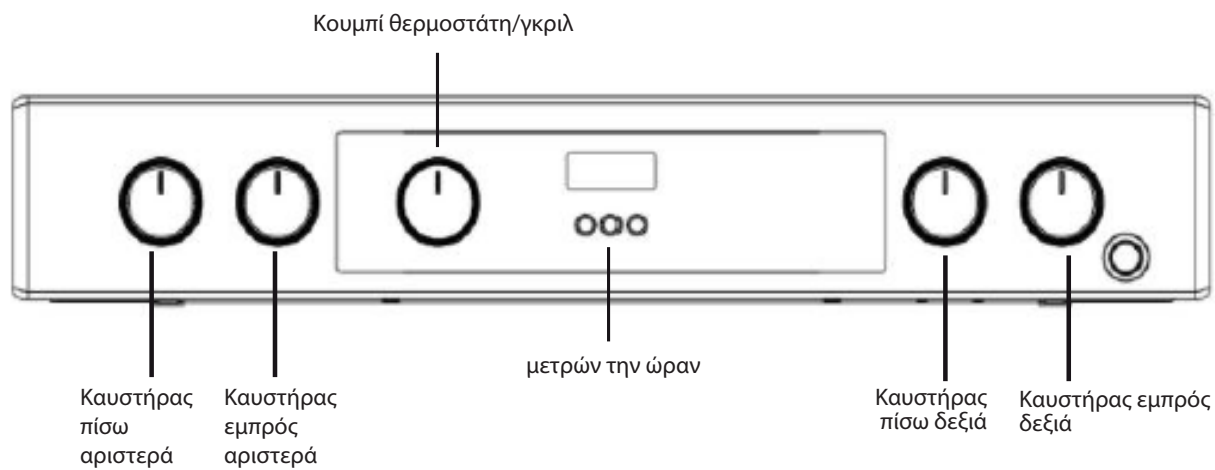


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- 1. Καυστήρας εστίας
- 2. Πλέγμα εστιών
- 3. Πίνακας ελέγχου
- 4. Σχάρα
- 5. Δίσκος
- 6. Πόρτα
- 7. Ράγες οδηγού για τις συρόμενες σχάρες
- 8. θέση 1
- 9. θέση 2
- 10. θέση 3
- 11. θέση 4
- 12. θέση 5
- 13. Γυάλινο καπάκι

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες λειτουργίας για μελλοντική αναφορά. Βεβαιωθείτε ότι οι οδηγίες φυλάσσονται μαζί με τη συσκευή εάν πωληθεί, χαριστεί ή μεταφερθεί.

Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.

Οποιαδήποτε απαραίτητη ρύθμιση ή συντήρηση πρέπει να πραγματοποιηθεί μετά την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος.

Οι παρακάτω οδηγίες θα πρέπει να διαβαστούν από εξειδικευμένο τεχνικό για να διασφαλιστεί ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί, ρυθμιστεί και συντηρηθεί σωστά, από τεχνικής πλευράς, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Τοποθέτηση και αλφάδιασμα

Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί δίπλα σε ντουλάπια των οποίων το ύψος δεν υπερβαίνει αυτό της επιφάνειας της εστίας.

Αυτή η κουζίνα πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας στο πάτωμα.

Μην τοποθετείτε αυτήν την κουζίνα σε τεχνητή βάση οποιουδήποτε είδους.

Βεβαιωθείτε ότι ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της συσκευής είναι κατασκευασμένος από μη εύφλεκτο, ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό (T 90 °C).

Σημαντικό: Μην εγκαθιστάτε αυτή τη συσκευή δίπλα στην πόρτα ή σε άλλα μέσα πρόσβασης για να ελαχιστοποιήσετε την πιθανότητα να έρθουν σε επαφή άτομα που χρησιμοποιούν την πόρτα με τηγάνια στην επιφάνεια της εστίας.

Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω σε πλατόφρμα.

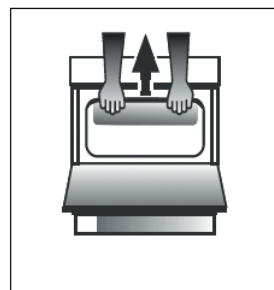
Η κουζίνα έχει σχεδιαστεί για να χωράει ανάμεσα σε ντουλάπια κουζίνας σε απόσταση 600 mm. Ο χώρος και από τις δύο πλευρές χρειάζεται μόνο να είναι επαρκής για να επιτρέπει την εξαγωγή της κουζίνας για σέρβις. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια στη μία πλευρά ή και στις δύο, καθώς και σε γωνιακή διαρρύθμιση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και αυτόνομα.

Τα παρακείμενα πλευρικά τοιχώματα που προεξέχουν πάνω από το επίπεδο της εστίας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά στην κουζίνα από 150 mm ή 65 mm και θα πρέπει να προστατεύονται από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Οποιαδήποτε προεξέχουσα επιφάνεια ή απορροφητήρας κουζίνας δεν πρέπει να είναι πιο κοντά από 750 mm.

- Η εστία μπορεί να βρίσκεται σε κουζίνα, σαλοτραπεζαρία ή καθιστικό, αλλά όχι σε μπάνιο ή λουτρό.
- Οι απορροφητήρες πρέπει να τοποθετούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εγχειριδίου του απορροφητήρα.
- Ο τοίχος που έρχεται σε επαφή με το πίσω μέρος της κουζίνας πρέπει να είναι από πυρίμαχο υλικό.
- Η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί σε ένα άγκιστρο, στερεωμένο στον τοίχο πίσω από τη συσκευή.

Πριν μετακινήσετε την κουζίνα σας βεβαιωθείτε ότι είναι κρύα και απενεργοποιήστε την στη μονάδα ελέγχου της κουζίνας. Η κίνηση της κουζίνας σας επιτυγχάνεται πιο εύκολα σηκώνοντας το μπροστινό μέρος ως εξής:

Μετακίνηση της κουζίνας



Εικ. Α

Ανοίξτε την πόρτα του γκριλ επαρκώς για να επιτρέψετε ένα άνετο κράτημα στην κάτω μπροστινή άκρη της οροφής του φούρνου, αποφεύγοντας τυχόν στοιχεία του γκριλ. (ΕΙΚ. Α)

Προσέχετε κατά τη μετακίνηση της κουζίνας καθώς είναι βαριά. Φροντίστε να βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά οποιαδήποτε επιφάνεια δαπέδου.

Ηλεκτρική σύνδεση

Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας: 230-240V a.c. 50/60 Hz.

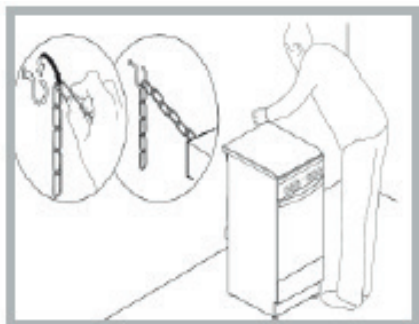
το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην φτάνει ποτέ σε κανένα σημείο θερμοκρασία 50 °C υψηλότερη από τη θερμοκρασία δωματίου. Το καλώδιο πρέπει να βρίσκεται μακριά από τους πίσω αεραγωγούς. Εάν το χρειάζεστε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μακρύτερο καλώδιο, ωστόσο, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο που παρέχεται με τη συσκευή αντικαθίσταται από μία από τις ίδιες προδιαγραφές σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και τη νομοθεσία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

Η κουζίνα πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο ηλεκτροδότησης μέσω μιας πρίζας κουζίνας με διακόπτη (διπολικό) με την κατάλληλη ασφάλεια με ισχύ ανάλογη με αυτή που φαίνεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της κουζίνας. Όλες οι ηλεκτρικές καλωδιώσεις από τη μονάδα καταναλωτή έως την κουζίνα, μέσω της διπολικής πρίζας της ηλεκτρικής κουζίνας, πρέπει να είναι αποδεκτού τύπου και ονομαστικού ρεύματος όπως αναφέρεται παραπάνω.

το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην φτάνει ποτέ σε κανένα σημείο θερμοκρασία 50 °C υψηλότερη από τη θερμοκρασία δωματίου. Το καλώδιο πρέπει να βρίσκεται μακριά από τους πίσω αεραγωγούς.

Αλυσίδα ασφαλείας



Για να αποφευχθεί η τυχαία ανατροπή της συσκευής, για παράδειγμα όταν ένα παιδί σκαρφάζει στην πόρτα του φούρνου, ΠΡΕΠΕΙ να εγκατασταθεί η παρεχόμενη αλυσίδα ασφαλείας!

Η κουζίνα είναι εφοδιασμένη με μια αλυσίδα ασφαλείας που πρέπει να στερεωθεί με μια βίδα (δεν παρέχεται με την κουζίνα) στον τοίχο πίσω από τη συσκευή, στο ίδιο ύψος με την αλυσίδα που είναι στερεωμένη στη συσκευή.

Επιλέξτε τη βίδα και το άγκιστρο της βίδας ανάλογα με τον τύπο του υλικού του τοίχου πίσω από τη συσκευή.

Εάν η κεφαλή της βίδας έχει διάμετρο μικρότερη από 9 mm, πρέπει να χρησιμοποιηθεί ροδέλα. Ο τοίχος από σκυρόδεμα απαιτεί τη βίδα διαμέτρου τουλάχιστον 8 mm και μήκους 60 mm. Βεβαιωθείτε ότι η αλυσίδα είναι στερεωμένη στο πίσω τοίχωμα της κουζίνας και στον τοίχο, όπως φαίνεται στην εικόνα, έτσι ώστε μετά την εγκατάσταση να είναι τεντωμένη και παράλληλη με το επίπεδο του εδάφους.

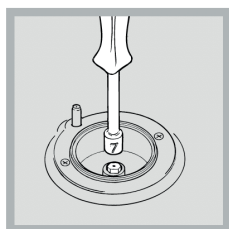
Σύνδεση αερίου

Η κουζίνα θα πρέπει να συνδεθεί στην παροχή αερίου από εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη με ασφάλεια αερίου. Κατά την εγκατάσταση αυτού του προϊόντος είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε μια εγκεκριμένη στρόφιγγα αερίου για την απομόνωση της παροχής από τη συσκευή για διευκόλυνση οποιασδήποτε μεταγενέστερης αφαίρεσης ή συντήρησης. Η σύνδεση της συσκευής στο δίκτυο φυσικού αερίου ή υγραερίου πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τον προβλεπόμενο κανονισμό που ισχύει και μόνο αφού διαπιστωθεί ότι είναι προσαρμόσιμη στον τύπο αερίου που θα χρησιμοποιηθεί. Εάν δεν συμβαίνει αυτό, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο "Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου". Σε ορισμένα μοντέλα, η παροχή αερίου μπορεί να συνδεθεί στα αριστερά ή στα δεξιά, ανάλογα με τις ανάγκες, για να αλλάξετε τη σύνδεση, αντιστρέψτε τη θέση του συγκρατητήρα του σωλήνα με αυτή του καπακιού και αντικαταστήστε τη φλάντζα (παρέχεται με τη συσκευή). Σε περίπτωση σύνδεσης με υγραέριο, με δεξαμενή, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης που συμμορφώνονται με τον ισχύοντα κανονισμό. Η παροχή αερίου πρέπει να συνδεθεί στα αριστερά της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας δεν περνάει από το πίσω μέρος της κουζίνας αγγίζοντας ζεστά μέρη.

Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους αερίου

Είναι δυνατή η προσαρμογή της συσκευής σε τύπο αερίου διαφορετικό από τον προεπιλεγμένο (αυτό υποδεικνύεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών στο κάλυμμα).

Προσαρμογή της εστίας



Αντικατάσταση των ακροφυσίων για τους καυστήρες της εστίας:

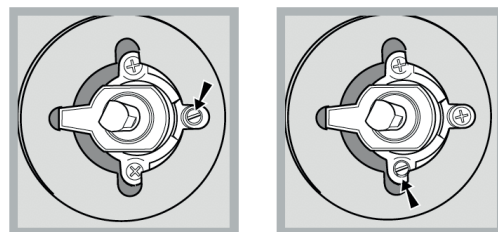
1. Αφαιρέστε τα πλέγματα των εστιών και σύρετε τους καυστήρες από τις θέσεις τους.
2. Ξεβιδώστε τα ακροφύσια χρησιμοποιώντας ένα κλειδί 7 mm (βλ. εικόνα) και αντικαταστήστε τα με ακροφύσια κατάλληλα για τον νέο τύπο αερίου (βλ. πίνακα προδιαγραφών καυστήρα και ακροφυσίου).

3. Αντικαταστήστε όλα τα εξαρτήματα ακολουθώντας τις

παραπάνω οδηγίες αντίστροφα.

Προσαρμογή της ελάχιστης ρύθμισης των καυστήρων εστιών:

1. Γυρίστε τη στρόφιγγα στην ελάχιστη θέση.
2. Αφαιρέστε τον χειροτροχό και ρυθμίστε τη ρυθμιστική βίδα, η οποία βρίσκεται μέσα ή δίπλα στον πείρο της στρόφιγγας, έως ότου η φλόγα είναι μικρή αλλά σταθερή. ! Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε παροχή υγραερίου, η βίδα παράκαμψης πρέπει να ρυθμιστεί στο ελάχιστο.
3. Ενώ ο καυστήρας είναι αναμμένος, αλλάξτε γρήγορα τη θέση του χειροτροχού από το ελάχιστο στο μέγιστο και αντίστροφα πολλές φορές, ελέγχοντας ότι η φλόγα δεν έχει σβήσει. Όταν ολοκληρωθεί η προσαρμογή, σφραγίστε ξανά το σημείο χρησιμοποιώντας βουλοκέρι ή άλλο αντίστοιχο υλικό. Οι καυστήρες εστιών δεν απαιτούν ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα.



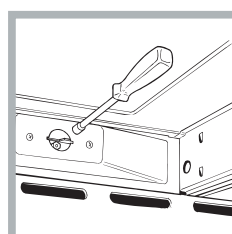
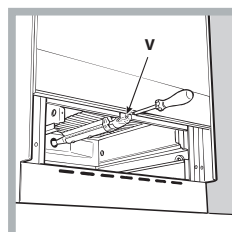
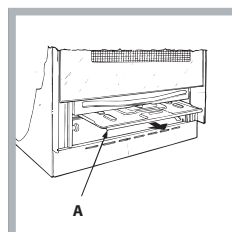
Αφού ρυθμίσετε τη συσκευή ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διαφορετικό τύπο αερίου, αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα χαρακτηριστικών με μια νέα που αντιστοιχεί στον νέο τύπο αερίου (αυτές οι ετικέτες διατίθενται από Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις).

Εάν η πίεση του αερίου που χρησιμοποιείται είναι διαφορετική (ή διαφέρει ελαφρά) από τη συνιστώμενη πίεση, πρέπει να τοποθετηθεί κατάλληλος ρυθμιστής πίεσης στον εύκαμπτο σωλήνα εισόδου σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα EN 88-1 και EN 88-2 σχετικά με «ρυθμιστές για διοχετευόμενο αέριο».

Προσαρμογή του φούρνου

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα του φούρνου:

1. Αφαιρέστε το διαμέρισμα του φούρνου.
2. Σύρετε προς τα έξω το προστατευτικό πλαίσιο A (βλ. διάγραμμα).
3. Αφαιρέστε τον καυστήρα του φούρνου αφού ξεβιδώσετε τις βίδες V (βλ. εικόνα). Η όλη εργασία θα διευκολυνθεί εάν αφαιρεθεί η πόρτα του φούρνου.



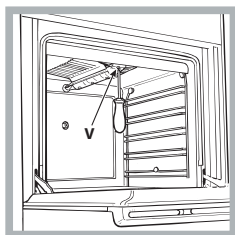
4. Ξεβιδώστε το ακροφύσιο χρησιμοποιώντας ένα ειδικό κλειδί υποδοχής ακροφυσίου (βλ. εικόνα) ή με ένα κλειδί 7 mm και αντικαταστήστε το με ένα νέο ακροφύσιο που είναι κατάλληλο για τον νέο τύπο αερίου (βλ. πίνακα προδιαγραφών καυστήρα και ακροφυσίου).

Ρύθμιση της ελάχιστης ρύθμισης του καυστήρα του φούρνου αερίου

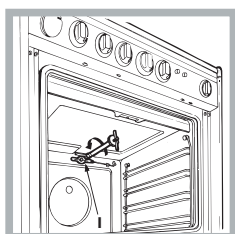
1. Ανάψτε τον καυστήρα (δείτε Εκκίνηση και χρήση).
 2. Γυρίστε το κουμπί στην ελάχιστη θέση (MIN) αφού βρίσκεται στη μέγιστη θέση (MAX) για περίπου 10 λεπτά.
 3. Αφαιρέστε τον διακόπτη.
 4. Σφίξτε ή χαλαρώστε τις βίδες ρύθμισης στο εξωτερικό του πείρου του θερμοστάτη (βλ. εικόνα) έως ότου η φλόγα είναι μικρή αλλά σταθερή.
- ! Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε παροχή υγραερίου, η βίδα παράκαμψης πρέπει να ρυθμιστεί στο ελάχιστο.
5. Γυρίστε γρήγορα το κουμπί από τη θέση MAX στη θέση MIN ή ανοίξτε και κλείστε την πόρτα του φούρνου, φροντίζοντας να μην σβήσει ο καυστήρας.

Προσαρμογή γκριλ

Αντικατάσταση του ακροφυσίου του καυστήρα του γκριλ:



1. Αφαιρέστε τον καυστήρα του φούρνου αφού ξεβιδώσετε τη βίδα V (βλ. εικόνα).



2. Ξεβιδώστε το ακροφύσιο του γκριλ χρησιμοποιώντας ένα ειδικό κλειδί υποδοχής ακροφυσίου (βλ. εικόνα) ή με ένα κλειδί 7 mm και αντικαταστήστε το με ένα νέο ακροφύσιο που είναι κατάλληλο για τον νέο τύπο αερίου (βλ. πίνακα προδιαγραφών καυστήρα και ακροφυσίου).

! Προσέξτε τα καλώδια του σπινθηριστή και τους σωλήνες του θερμοστοιχείου.

! Οι καυστήρες γκριλ και φούρνου δεν απαιτούν ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα.

! Αφού ρυθμίσετε τη συσκευή ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί με διαφορετικό τύπο αερίου, αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα χαρακτηριστικών με μια νέα που αντιστοιχεί στον νέο τύπο αερίου (αυτές οι ετικέτες διατίθενται από Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις).

! Εάν η πίεση του αερίου που χρησιμοποιείται είναι διαφορετική (ή διαφέρει ελαφρά) από τη συνιστώμενη πίεση, πρέπει να τοποθετηθεί κατάλληλος ρυθμιστής πίεσης στον εύκαμπτο σωλήνα εισόδου σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα σχετικά με «ρυθμιστές για διοχετευόμενο αέριο».

Αντικατάσταση των ακροφυσίων του καυστήρα τριπλού δακτυλίου

1. Αφαιρέστε τα στηρίγματα της λεκάνης και ανασηκώστε τους καυστήρες τη στέγασή τους. Ο καυστήρας αποτελείται από δύο ξεχωριστά εξαρτήματα (δείτε φωτογραφίες).
 2. Ξεβιδώστε τα ακροφύσια χρησιμοποιώντας ένα κλειδί υποδοχής 7 mm. Αντικαταστήστε τα ακροφύσια με μοντέλα που έχουν διαμορφωθεί για χρήση με τον νέο τύπο αερίου (βλ. Πίνακα 1), ο δύο ακροφύσια έχουν την ίδια διάμετρο σπής.
 3. Αντικαταστήστε όλα τα εξαρτήματα συμπληρώνοντας το παραπάνω λειτουργίες με αντίστροφη σειρά.
- Ρύθμιση του πρωτεύοντος αέρα των καυστήρων:



Δεν απαιτεί προσαρμογή.

• Ρύθμιση των καυστήρων στο ελάχιστο:

1. Γυρίστε τη βρύση στη θέση χαμηλής φλόγας.
2. Αφαιρέστε το κουμπί και προσαρμόστε τη βίδα ρύθμισης, το οποίο είναι τοποθετημένο μέσα ή δίπλα στον πείρο βρύσης, μέχρι το η φλόγα είναι μικρή αλλά σταθερή.
3. Έχοντας ρυθμίσει τη φλόγα στο απαιτούμενο χαμηλό ρύθμιση, ενώ ο καυστήρας είναι αναμμένος, αλλάξτε γρήγορα τη ρύθμιση θέσης του πόμολο από το ελάχιστο στο μέγιστο και αντίστροφα αρκετές φορές, ελέγχοντας ότι η φλόγα δεν βγαίνει.

Πίνακας προδιαγραφών καυστήρων και ακροφυσίων

Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Υγραέριο				Natural Gas					
		Θερμική ισχύς kW (p.c.s*)		Παράκαμψη 1/100 (mm)	Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Ροή* g/h		Θερμική ισχύς kW (p.c.s*)		Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Ροή g/h
		Ονομαστική	Μειωμένη			***	**	Ονομαστική	Μειωμένη		
Oven	-	2.60	1.00	50	79T2A	189	186	2.60	0.70	112 T2	248
Grill	-	2.20	2.00	-	78 T2A	160	157	2.20	1.50	110 T2	209
Τριπλή κορώνα (TC)	130	3.30	1.50	61	2x65	240	236	3.30	1.50	2x99	314
Ημι-ταχύς (Μεσαίο) (S)	75	2.00	0.40	30	69	145	143	2.00	0.40	104	190
Βοηθητικό (Μικρό) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	1.00	0.40	78	95
Παροχή Πιέσεις		Ονομαστική (mbar) Ελάχιστη (mbar) Μέγιστη				28-30 20 35	37 25 45				20 17 25




* με ξηρό αέριο 15 °C 1013 mbar
 ** Προπάνιο P.C.S=50,37 MJ/Kg
 *** Βουτάνιο P.C.S=49,47MJ/kg
 Φυσικό G20 P.C.S=37,78MJ/m³

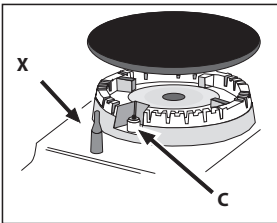
ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

Χρήση της εστίας

Άναμμα των καυστήρων

Για κάθε διακόπτη ΚΑΥΣΤΗΡΑ υπάρχει ένας πλήρης δακτύλιος που δείχνει τη δύναμη της φλόγας για τον αντίστοιχο καυστήρα. Για να ανάψετε έναν από τους καυστήρες στην εστία:

1. Πιέστε τον διακόπτη του ΚΑΥΣΤΗΡΑ και γυρίστε τον προς τα αριστερά, έτσι ώστε να δείχνει στη μέγιστη ρύθμιση φλόγας . Για τα μοντέλα με το κουμπί ηλεκτρονικής ανάφλεξης (★), πατήστε το κουμπί και, στη συνέχεια, γυρίστε το κουμπί.
 2. Ρυθμίστε την ένταση της φλόγας στο επιθυμητό επίπεδο περιστρέφοντας το κουμπί ΚΑΥΣΤΗΡΑ αριστερόστροφα. Αυτή μπορεί να είναι η ελάχιστη ρύθμιση, , η μέγιστη ρύθμιση  ή οποιαδήποτε θέση μεταξύ των δύο.
- Εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρονική συσκευή φωτισμού*



(C), πατήστε το κουμπί ανάφλεξης, που επισημαίνεται με το σύμβολο ★, μετά κρατήστε πατημένο το κουμπί ΚΑΥΣΤΗΡΑ και γυρίστε το αριστερόστροφα, προς τη μέγιστη ρύθμιση φλόγας, μέχρι να ανάψει ο καυστήρας.

Ο καυστήρας μπορεί να σβήσει όταν αφήσετε τον διακόπτη. Εάν συμβεί αυτό, επαναλάβετε τη λειτουργία, κρατώντας τον διακόπτη πατημένο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

! Εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε να τον ανάψετε ξανά.

Εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με συσκευή ασφαλείας αστοχίας φλόγας (X)*, πατήστε και κρατήστε πατημένο τον διακόπτη του ΚΑΥΣΤΗΡΑ για περίπου 2-3 δευτερόλεπτα για να κρατήσετε τη φλόγα αναμμένη και να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Για να απενεργοποιήσετε τον καυστήρα, γυρίστε τον διακόπτη μέχρι τέρμα •.

Ρύθμιση φλόγας ανάλογα με τα επίπεδα

η ένταση της φλόγας του καυστήρα μπορεί να ρυθμιστεί με τον διακόπτη σύμφωνα με 10 επίπεδα ισχύος, από το μέγιστο στο ελάχιστο με 5 ενδιάμεσες θέσεις:



ένα κλικ θα δείξει την αλλαγή από το ένα επίπεδο στο άλλο όταν γυρίζετε τον διακόπτη. Το σύστημα εγγυάται μια πιο ακριβή ρύθμιση, επιτρέπει την αναπαραγωγή της έντασης της φλόγας και τον εύκολο εντοπισμό του προτιμώμενου επιπέδου για διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

Για να λειτουργούν οι καυστήρες με τον πιο αποτελεσματικό δυνατό τρόπο και γίνεται εξοικονόμηση της ποσότητας του αερίου που καταναλώνεται, συνιστάται να χρησιμοποιούνται μόνο σκεύη που έχουν καπάκι και επίπεδη βάση. Θα πρέπει επίσης να ταιριάζουν στο μέγεθος του καυστήρα.

Καυστήρας	Διάμετρος μαγειρικών σκευών (cm)
Τριπλή κορώνα (TC) / Γρήγορο (R)	24 - 26
Βοηθητικό (A)	10 - 14
Ημι-γρήγορο (S)	16 - 20

Για να εντοπίσετε τον τύπο καυστήρα, ανατρέξτε στα διαγράμματα που περιλαμβάνονται στις "Προδιαγραφές καυστήρα και ακροφυσίων".

	“ . ”
1 - 2 - 3	ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΑΙ ΖΕΣΤΟΣ ΑΠΑΡΑ ΜΑΓΕΙΡΑΣ
4 - 5	ΣΙΓΟΥΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
6 - 7	ΨΗΣΙΜΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ
8 - 9	ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΨΗΣΙΜΟ
10	ΓΡΗΓΟΡΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΕ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

! Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, θερμάνετε τον άδειο φούρνο με την πόρτα κλειστή στη μέγιστη θερμοκρασία για τουλάχιστον μισή ώρα. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά πριν σβήσετε τον φούρνο και ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Η συσκευή μπορεί να εκπέμψει μια ελαφρώς δυσάρεστη οσμή που προκαλείται από προστατευτικές ουσίες που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία κατασκευής, οι οποίες καίγονται.

! Ποτέ μην βάζετε αντικείμενα απευθείας στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτό θα αποτρέψει την καταστροφή της επικάλυψης του σμάλτου.

Χρησιμοποιείτε μόνο τη θέση 1 στο φούρνο όταν ψήνετε με τη σούβλα.

Άναμμα του φούρνου

Πιέστε τον διακόπτη του ΚΑΥΣΤΗΡΑ και γυρίστε τον προς τα αριστερά, έτσι ώστε να δείχνει στη μέγιστη ρύθμιση φλόγας. Για τα μοντέλα με το κουμπί ηλεκτρονικής ανάφλεξης (★), πατήστε το κουμπί και μετά γυρίστε τον διακόπτη.

Εάν, μετά από 15 δευτερόλεπτα, ο καυστήρας δεν είναι ακόμα αναμμένος, αφήστε τον διακόπτη, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν προσπαθήσετε να τον ανάψετε ξανά.

! Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με συσκευή ασφαλείας και είναι απαραίτητο να κρατάτε τον διακόπτη ελέγχου ΦΟΥΡΝΟΥ κάτω για περίπου 6 δευτερόλεπτα.

! Εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος, απενεργοποιήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά το φούρνο.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας

Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου ΦΟΥΡΝΟΥ αριστερόστροφα. Οι θερμοκρασίες εμφανίζονται στον πίνακα ελέγχου και μπορεί να διαφέρουν μεταξύ ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ (145 °C) και ΜΕΓΙΣΤΟΥ (250 °C). Μόλις επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, ο φούρνος θα την κρατήσει σταθερή χρησιμοποιώντας τον θερμοστάτη του.

Φως φούρνου

Το φως μπορεί να ανάψει ανά πάσα στιγμή πατώντας το κουμπί ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ.

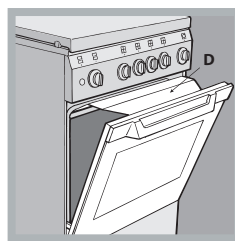
Γκριλ

Για να ανάψετε τη σχάρα, πατήστε το κουμπί ελέγχου ΦΟΥΡΝΟΥ ενώ το περιστρέψετε δεξιόστροφα μέχρι να φτάσει στη θέση I [▼]. Η σχάρα επιτρέπει να ροδίσει ομοιόμορφα η επιφάνεια του φαγητού και είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για ψητά, σνίτσελ και λουκάνικα. Τοποθετήστε τη σχάρα στη θέση 4 ή 5 και τον λιποσυλλέκτη στη θέση 1 για να συλλέξετε το λίπος και να αποτρέψετε το σχηματισμό καπνού.

! Η ψησταριά είναι εξοπλισμένη με διάταξη ασφαλείας και επομένως είναι απαραίτητο να κρατάτε πατημένο το κουμπί ελέγχου ΦΟΥΡΝΟΥ για περίπου 6 δευτερόλεπτα.

! Εάν η φλόγα σβήσει κατά λάθος, σβήστε τον καυστήρα και περιμένετε τουλάχιστον 1 λεπτό πριν επιχειρήσετε να τον ανάψετε ξανά το γκριλ.

! Όταν χρησιμοποιείτε τη σχάρα, αφήστε την πόρτα του φούρνου μισάνοιχτη, τοποθετώντας τον εκτροπέα D μεταξύ της πόρτας και του πίνακα ελέγχου (δείτε εικόνα) για να αποτρέψετε την υπερθέρμανση των πόμολων.



ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

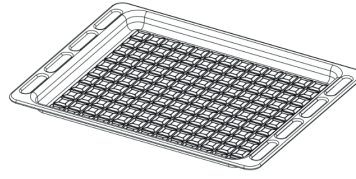
ΣΧΑΡΑ



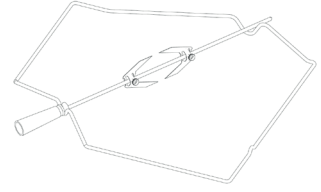
ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



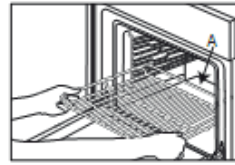
ΚΙΤ ΣΟΥΒΛΑΣ



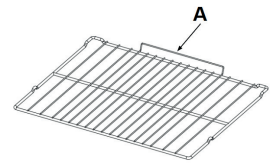
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1. Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια με το ανυψωμένο τμήμα «Α» στραμμένο προς τα πάνω (Εικ. 1Α, Εικ. 1Β)



Εικ. 1Α




Εικ. 1Β






2. Άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και η λαμαρίνα, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (Εικ. 2).



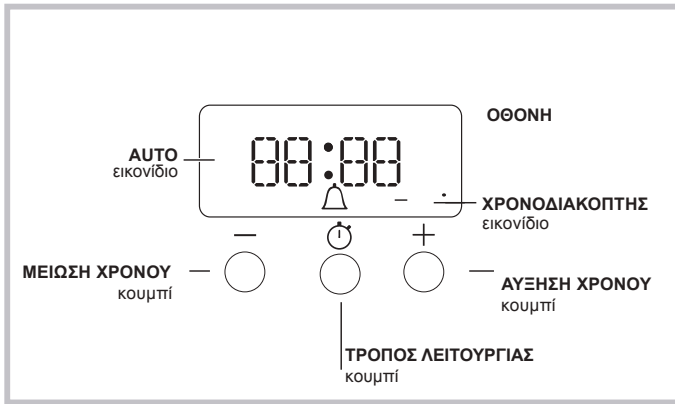
Εικ. 2

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε τις χαμηλότερες προτεινόμενες ρυθμίσεις για αρχή και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα παρεχόμενα αξεσουάρ και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε πιρέξ ή πήλινα σκεύη και αξεσουάρ, ωστόσο, λάβετε υπόψη ότι το μαγείρεμα θα διαρκέσει λίγο περισσότερο.

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) / ΙΣΧΥΣ ΕΠΙΠΕΔΟ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (Min)	ΕΠΙΠΕΔΟ (αριθμός L) ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	160	35 - 60	L-3 
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170	40 - 60	L-3 
Μπισκότα / Κουλουράκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	150	30 - 60	L-3 
Μικρά κέικ / Μάφιν	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	160	30 - 40	L-3 
Σουδάκια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170	20 - 40	L-3 
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια λεπτή	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	220 - 250	15 - 30	L-3 
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια παχιά	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	190 - 220	20 - 40	L-3 
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	170 - 180	35 - 60	L-3 
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170 - 180	15 - 30	L-3 
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170 - 190	40 - 60	L-3 
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	170 - 190	70 - 90	L-3 
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	15'	170 - 190	25 - 50	L-3 
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	150 - 170	130 - 170	L-3 
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	15 - 35	L-3 
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	30 - 60	L-3 
Λαχανικά ογκρατέν	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	15 - 40	L-3 
Φρυγανισμένο ψωμί	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	3 - 5	L-3 
Λουκάνικα / σουβλάκια / παιδάκια / χάμπουργκερ	ΓΚΡΙΑ	10'	ΜΕΓ	20 - 40	L-3 
Ψητές πατάτες	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	180 - 220	35 - 60	L-3 
Μπούπι αρνίσιο / Κότσι	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	10'	170 - 200	50 - 100	L-3 

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ					
Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 500 ml νερό	

ΡΟΛΟΪ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ





ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Το ρολόι μπορεί να ρυθμιστεί όταν ο φούρνος είναι σβηστός ή όταν είναι αναμμένος, με την προϋπόθεση ότι ο χρόνος λήξης ενός κύκλου μαγειρέματος δεν έχει προγραμματιστεί προηγουμένως. Μετά τη σύνδεση της συσκευής στο ρεύμα ή μετά από διακοπή ρεύματος, τα ψηφία 00:00 στην ΟΘΟΝΗ θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

1. Πατήστε τα κουμπιά "+" και "-" ταυτόχρονα
Η άνω και κάτω τελεία μεταξύ ωρών και λεπτών αναβοσβήνει.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την ώρα. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της επιθυμητής τιμής.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Αυτή η λειτουργία δεν διακόπτει το μαγείρεμα και δεν επηρεάζει το φούρνο. Απλώς χρησιμοποιείται για την ενεργοποίηση του βομβητή όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος.

1. Πατήστε το κουμπί  πολλές φορές μέχρι να αρχίσουν να αναβοσβήνουν το εικονίδιο  και τα τρία ψηφία στην οθόνη.
2. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά "+" και "-" για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα. Εάν πατήσετε παρατεταμένα ένα από τα κουμπιά, η οθόνη θα μετακινηθεί στις τιμές πιο γρήγορα, καθιστώντας πιο γρήγορο και ευκολότερο τον ορισμό της τιμής.
3. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα, εάν πατήσετε το κουμπί άλλη μια φορά, η οθόνη θα εμφανίσει την ώρα καθώς μετρά αντίστροφα. Όταν παρέλθει αυτό το χρονικό διάστημα, ο βομβητής θα ενεργοποιηθεί.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΒΟΜΒΗΤΗ

Η συχνότητα του σήματος του βομβητή μπορεί να αλλάξει αγγίζοντας επανειλημμένα το "-".

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΙ ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ ΚΡΥΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΝΑΨΕΤΕ ΠΑΛΙ, ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΟΛΟΙ ΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΘΕΣΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ.

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό. Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με τον φούρνο κρύο. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματόκρια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

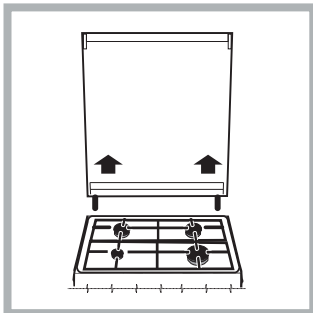
Σεβασμός και διατήρηση του περιβάλλοντος

- Όποτε είναι δυνατόν, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίζετε. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο γιατί χάνεται θερμότητα κάθε φορά που ανοίγει. Για να εξοικονομήσετε σημαντική ποσότητα ενέργειας, απλώς σβήστε τον φούρνο 5 έως 10 λεπτά πριν από το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε τη θερμότητα που συνεχίζει να παράγει ο φούρνος.
- Διατηρήστε τα λάστιχα καθαρά και τακτοποιημένα για να αποτρέψετε τυχόν απώλειες ενέργειας από την πόρτα
- Εάν έχετε συμβόλαιο χρονομετρημένης χρέωσης ηλεκτρικής ενέργειας, η επιλογή «καθυστερήσει μαγειρέματος» θα διευκολύνει την εξοικονόμηση χρημάτων μεταφέροντας τη λειτουργία σε φθηνότερες χρονικές περιόδους.
- Η βάση της κατασρόλας ή του τηγανιού πρέπει να καλύπτει εντελώς τη ζεστή εστία. Εάν είναι μικρότερη, θα σπαταληθεί πολύτιμη ενέργεια και οι κατασρόλες που βράζουν αφήνουν επικαλυμμένα υπολείμματα που μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν.
- Μαγειρέψτε το φαγητό σας σε κλειστές κατασρόλες ή τηγάνια με καλά προσαρμοσμένα καπάκια και χρησιμοποιήστε όσο το δυνατόν λιγότερο νερό. Το μαγείρεμα χωρίς καπάκι αυξάνει σε μεγάλο βαθμό την κατανάλωση ενέργειας
- Χρησιμοποιήστε καθαρά επίπεδες κατασρόλες και τηγάνια
- Αν μαγειρεύετε κάτι που διαρκεί πολύ, αξίζει να χρησιμοποιήσετε μια χύτρα ταχύτητας, η οποία είναι δύο φορές πιο γρήγορη και εξοικονομεί το ένα τρίτο της ενέργειας.

Απενεργοποίηση της συσκευής

Αποσυνδέστε τη συσκευή σας από την παροχή ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία σε αυτήν.

Το κάλυμμα *



Εάν η κουζίνα είναι εξοπλισμένη με γυάλινο κάλυμμα, αυτό το κάλυμμα πρέπει να καθαρίζεται με χλιαρό νερό. Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα.

Μπορείτε να αφαιρέσετε το κάλυμμα για να διευκολύνετε τον καθαρισμό της περιοχής πίσω από την εστία. Ανοίξτε πλήρως το κάλυμμα και τραβήξτε το προς τα πάνω (βλ. εικόνα).

! Μην κλείνετε το κάλυμμα όταν οι καυστήρες είναι αναμμένοι ή όταν είναι ακόμα ζεστοί.

Επιθεώρηση των λάστιχων του φούρνου

Ελέγχετε περιοδικά τις στεγανοποιήσεις της πόρτας γύρω από το φούρνο. Εάν οι τσιμούχες είναι κατεστραμμένες, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείται ο φούρνος μέχρι να αντικατασταθούν οι τσιμούχες.

Συντήρηση στρόφιγγας αερίου

Με την πάροδο του χρόνου, οι στρόφιγγες μπορεί να μπλοκάρουν ή να περιστρέφονται δύσκολα. Εάν συμβεί αυτό, η στρόφιγγα πρέπει να αντικατασταθεί.

Αυτή η διαδικασία πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί.

• Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

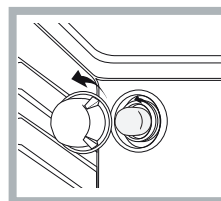
Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα με βάση το οινόπνευμα όπως μετουσιωμένο αλκοόλ.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.



3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε 40W/230 V τύπου **G9** λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

- Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα. Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G

ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

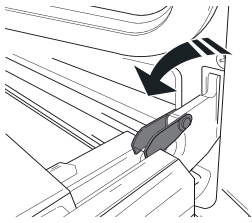
Πρόκειται για πάνελ επικαλυμμένα με ειδικό σμάλτο, το οποίο μπορεί να απορροφά το λίπος που απελευθερώνεται από το φαγητό καθώς μαγειρεύεται. Αυτό το σμάλτο είναι αρκετά ισχυρό, ώστε τα διάφορα αξεσουάρ (σχάρες, ταψιά που στάζουν κ.λπ.) να γλιστρούν κατά μήκος τους χωρίς να τα καταστρέφουν. Μπορεί να εμφανιστούν λευκά σημάδια στις επιφάνειες, αυτά δεν προκαλούν ανησυχία.

Ωστόσο, πρέπει να αποφεύγονται τα ακόλουθα:

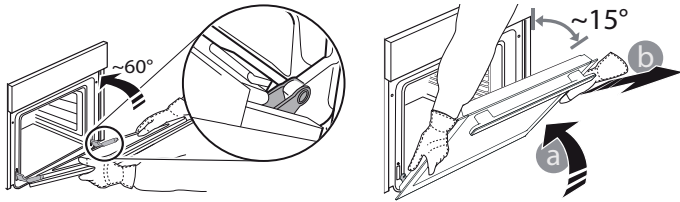
- ξσιμο του σμάλτου με αιχμηρά αντικείμενα (για παράδειγμα, ένα μαχαίρι),
- ρήση απορρυπαντικών ή λειαντικών υλικών

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

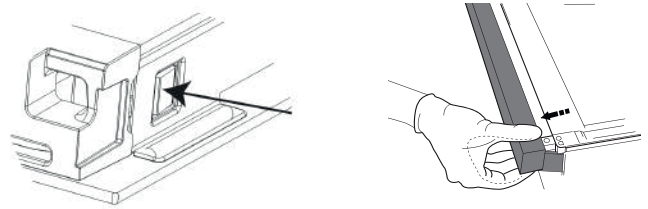
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

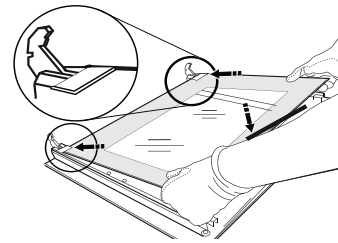
ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

3. Κατά την επανασυναρμολόγηση του τζαμιού της εσωτερικής πόρτας, τοποθετήστε σωστά το γυάλινο πλαίσιο, ώστε το κείμενο που είναι γραμμένο στο πάνελ να μην αντιστρέφεται και να είναι ευανάγνωστο.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Τι να κάνετε εάν... **Πιθανές αιτίες**

Ο φούρνος δεν λειτουργεί. Διακοπή ρεύματος.
Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος

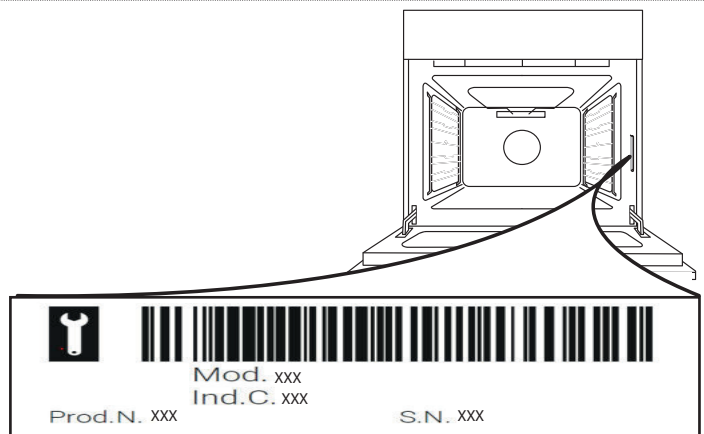
Λύσεις

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

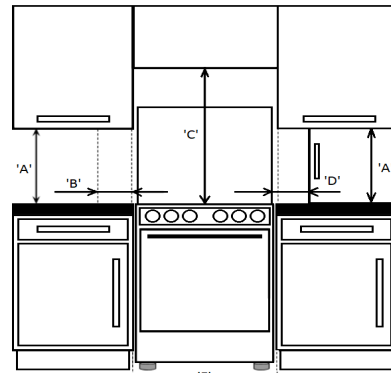
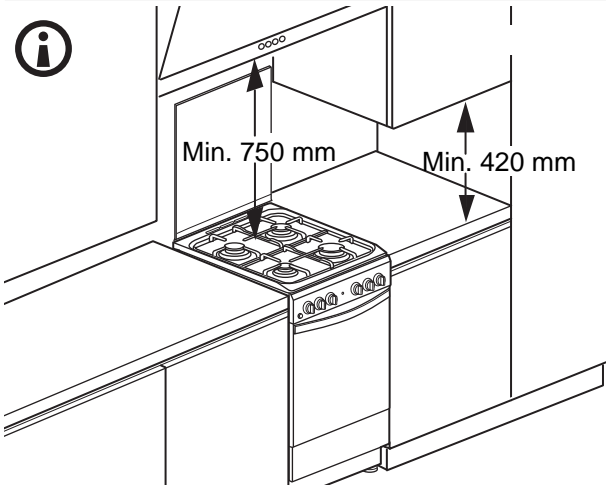
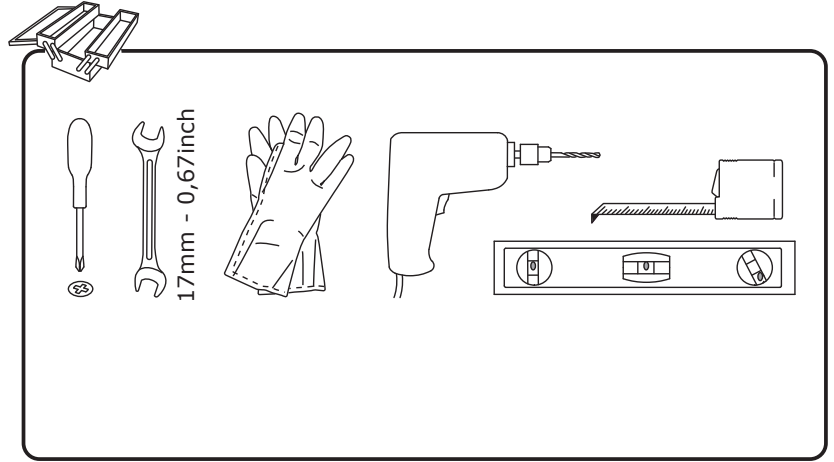
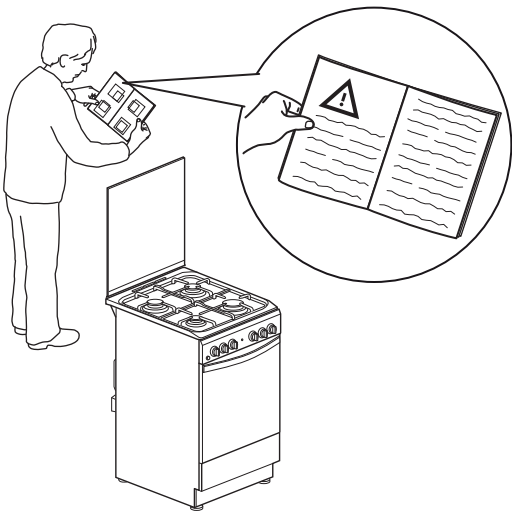
Για να έχετε τεχνική υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που παρέχεται στο βιβλιαράκι εγγύησης που παρέχεται μαζί με το προϊόν ακολουθήστε τις οδηγίες στην ιστοσελίδα. Προετοιμαστείτε ώστε να μπορείτε να παρέχετε:

- Μια σύντομη περιγραφή του προβλήματος
- Τον ακριβή τύπο και μοντέλο του προϊόντος σας
- Τον κωδικό σέρβις (ο αριθμός μετά τη λέξη SERVICE στην πλακέτα αναγνώρισης που υπάρχει στο προϊόν, η οποία είναι ορατή από την εσωτερική γωνία όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή)
- την πλήρη διεύθυνσή σας.
- Ένα νούμερο επικοινωνίας.

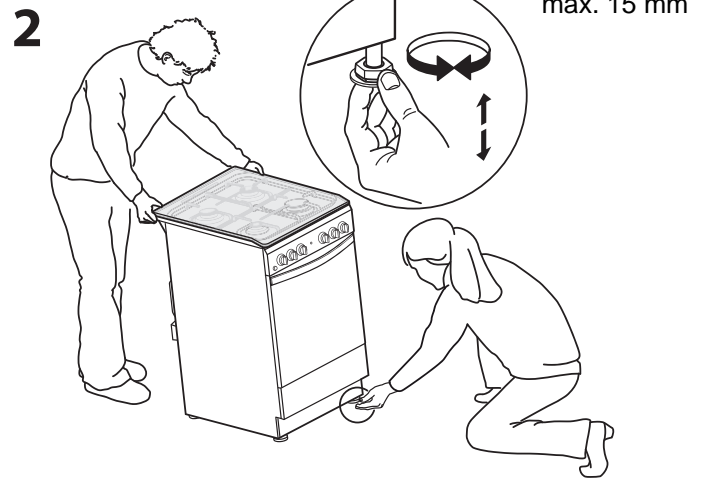
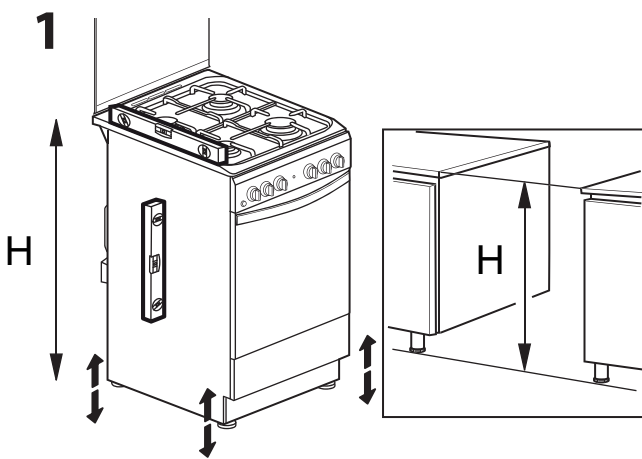


Σημείωση: Αν απαιτούνται επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις που εγγυάται τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και τη σωστή διεξαγωγή των επισκευών.

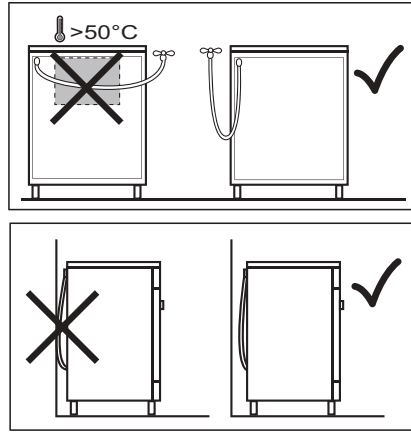
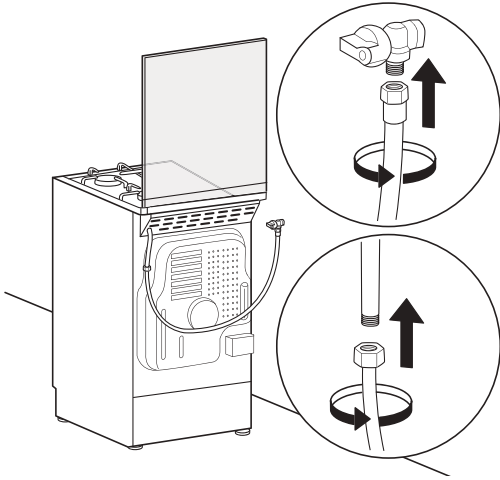
Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγγύηση, ανατρέξτε στο εσωκλειστο βιβλιαράκι εγγύησης.



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



3



4

