



# MANUEL D'UTILISATION

## CAG8195FXCK

AVANT D'UTILISER CET  
APPAREIL ÉLECTRIQUE,  
LISEZ ATTENTIVEMENT LES  
INSTRUCTIONS CI-DESSOUS, ET  
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI  
POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.  
SI VOUS RESPECTEZ CES  
INSTRUCTIONS, LA DURÉE DE VIE  
DE VOTRE APPAREIL ÉLECTRIQUE  
TIENDRA LONGTEMPS. CONSERVEZ  
CE MANUEL AVEC SOIN.



daikomaroc

Explorez le monde de daiko



Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

| ICÔNE                                                                             | TYPE                          | SIGNIFICATION                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  | <b>AVERTISSEMENT</b>          | Risque de blessures graves ou danger de mort              |
|  | <b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b> | Risque d'électrocution                                    |
|  | <b>INCENDIE</b>               | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | <b>MISE EN GARDE</b>          | Risque de blessures ou de dommages matériels              |
|  | <b>IMPORTANT / REMARQUE</b>   | Utilisation correcte de l'appareil                        |

# Sommaire

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                                  | 3  |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux.....                 | 3  |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....            | 6  |
| 1.3. Au cours de l'utilisation.....                           | 7  |
| 1.4. Nettoyage et entretien.....                              | 9  |
| 2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....            | 10 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur.....             | 10 |
| 2.2. Installation de la cuisinière.....                       | 11 |
| 2.3. Raccordement au gaz.....                                 | 12 |
| 2.4. Conversion du gaz (si disponible).....                   | 15 |
| 2.5. Branchement électrique et sécurité(si disponible).....   | 17 |
| 2.6. Kit antibasculement.....                                 | 19 |
| 2.7. Réglage des pieds.....                                   | 19 |
| 3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....                            | 20 |
| 4.UTILISATION DE L'APPAREIL.....                              | 21 |
| 4.1. Utilisation des brûleurs.....                            | 21 |
| 4.2. Commandes de la table de cuisson.....                    | 22 |
| 4.3. Commandes du four.....                                   | 24 |
| 4.4. Utilisation du minuteur mécanique de fin de cuisson..... | 28 |
| 4.5. Accessoires l'adaptateur de café.....                    | 28 |
| 5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....                                 | 31 |
| 5.1. Nettoyage .....                                          | 31 |
| 5.2. Entretien .....                                          | 33 |
| 6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....                                 | 35 |
| 6.1. Dépannage.....                                           | 35 |
| 6.2. Transport .....                                          | 36 |
| 7.SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....                              | 37 |
| 7.1. Table des injecteurs.....                                | 37 |

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux chiffres lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

## 1.1. Avertissements de sécurité généraux

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.



**MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.



**MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



**MISE EN GARDE :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.



**MISE EN GARDE :** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.



**MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.



**MISE EN GARDE :** Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. (Pour plus d'informations, voir le guide d'installation du kit de stabilisation).



- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.



**MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.



**MISE EN GARDE :** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux.

Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.



**ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

- Le brûleur est équipé d'un dispositif de surveillance de flamme, le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figurant sur l'appareil est correct. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, se reporter aux instructions techniques qui décrivent comment modifier l'appareil pour l'adapter aux conditions d'utilisation de ce pays.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en oeuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer.

Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.

- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.

- Si l'appareil est en verre ou en vitrocéramique :



**ATTENTION :** En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :

- éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
- ne pas toucher la surface de l'appareil,
- ne pas utiliser l'appareil.

- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

## 1.2. Avertissements relatifs à l'installation

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.

- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.

- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.

- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

### 1.3. Au cours de l'utilisation

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.



- **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.

- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal. Couper l'alimentation du gaz lorsque l'appareil à gaz n'est pas utilisé.

- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.

**ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion" dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- Lors de l'utilisation du brûleur gril, laisser la porte du four ouverte et utiliser systématiquement le déflecteur du gril fourni avec le produit. Ne jamais utiliser le brûleur gril lorsque la porte du four est fermée.



**MISE EN GARDE** : Ne pas fermer le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé. Les couvercles en verre sont susceptibles de se casser lorsqu'ils chauffent. Éteindre tous les brûleurs et laisser la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.



- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.

- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).



**MISE EN GARDE** : Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Faire attention à ne pas toucher la surface interne.

Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

## 1.4. Nettoyage et entretien

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION



**AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

### 2.1. Instructions destinées à l'installateur Ventilation

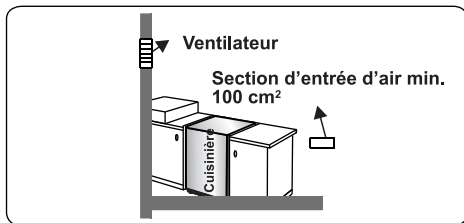
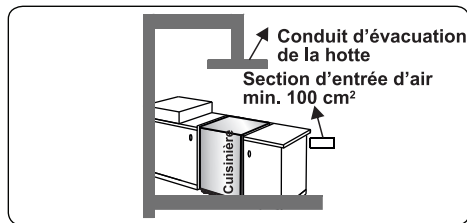
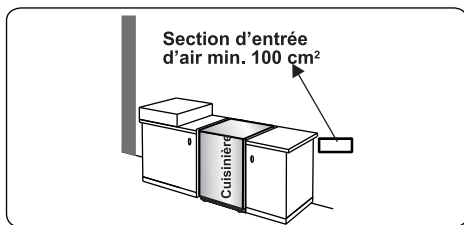
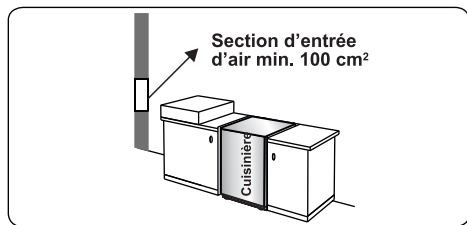
- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m<sup>3</sup>, une ventilation permanente de 100 cm<sup>2</sup> est nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m<sup>3</sup> et 10 m<sup>3</sup>, une ventilation permanente de 50 cm<sup>2</sup> est nécessaire, sauf si la pièce comporte une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, auquel cas la ventilation permanente n'est pas nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m<sup>3</sup>, aucune ventilation permanente n'est nécessaire.



**Important** : Quelle que soit la taille de la pièce, toutes les pièces contenant cet appareil doivent disposer d'un accès direct à l'air extérieur via une fenêtre qu'il est possible d'ouvrir ou un dispositif équivalent.

### Évacuation des gaz brûlés

Les appareils au gaz évacuent les émanations des gaz brûlés dans l'air extérieur, soit directement, soit via une hotte avec cheminée. S'il n'est pas possible d'installer une hotte, installer un ventilateur sur la fenêtre ou sur un mur avec accès direct à l'extérieur. Le ventilateur doit pouvoir être capable de renouveler le volume d'air de la cuisine un minimum de 4 à 5 fois par heure.



## Instructions générales

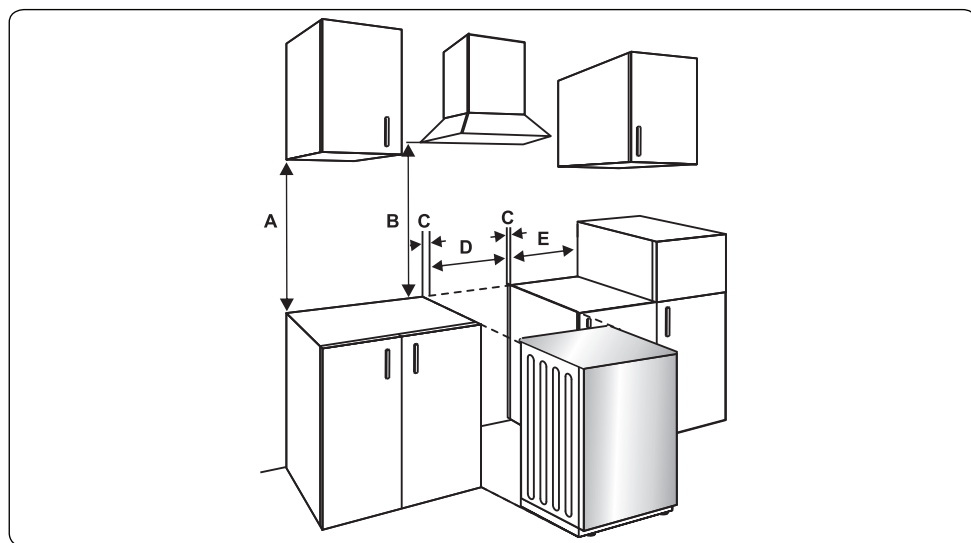
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé à côté d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

## 2.2. Installation de la cuisinière

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins 10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.
- Réserver un espace minimum de 2 cm autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

• Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| <b>A (mm)</b>              | 420                |
| <b>B (mm) Hotte/meuble</b> | 650/700            |
| <b>C (mm)</b>              | 20                 |
| <b>D (mm)</b>              | Largeur du produit |
| <b>E (mm)</b>              | 100                |



## 2.3. Raccordement au gaz

Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccorder l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales.

Vérifier tout d'abord le type de gaz installé dans la cuisinière. Ces informations se trouvent sur une étiquette à l'arrière de la cuisinière.

Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques.

Vérifier que la pression du gaz en entrée est conforme aux valeurs du tableau des données techniques afin que l'utilisation soit optimale, avec une consommation de gaz minimale.

Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou qu'elle n'est pas stable là où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée gaz.

Contactez un centre de réparation agréé pour effectuer ces réglages.

### **Points à vérifier lors du montage du flexible**

- Si le raccordement au gaz se fait par un flexible fixé sur l'arrivée gaz de la table de cuisson, il doit être fixé à l'aide d'un collier.
- Raccorder votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.
- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes locales applicables relatives au gaz.
- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones dont la température peut dépasser 90 °C.
- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.
- Ne pas placer le flexible près d'angles aigus ni d'objets susceptibles de bouger.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que le flexible n'est pas endommagé. Utiliser de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé pour effectuer cette vérification. Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.
- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifier la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

## Points à vérifier lors du montage du raccordement au gaz fixe

La méthode d'installation du raccordement au gaz fixe (raccordement fileté par exemple) varie en fonction du pays d'installation de l'appareil. Les pièces les plus utilisées dans votre pays seront fournies avec l'appareil.

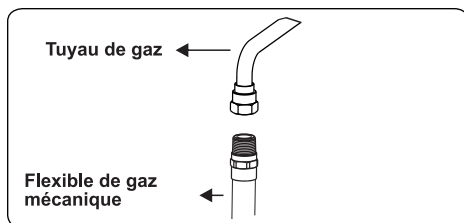
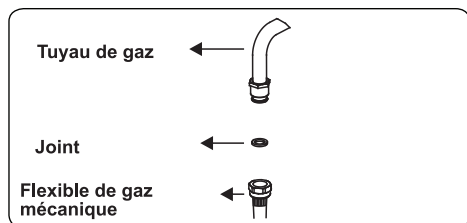
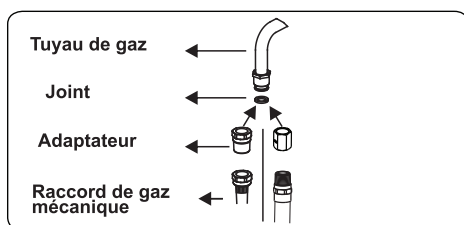
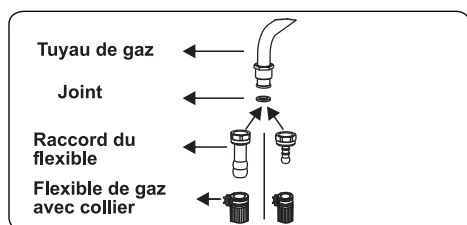
Les pièces manquantes peuvent être commandées comme les pièces détachées.

Pendant le raccordement, toujours laisser bloqué l'écrou du conduit de gaz tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin d'assurer la sécurité du raccordement, utiliser les clés adaptées. Pour les surfaces entre les différents composants, utiliser les joints fournis dans le kit de conversion.

Les joints utilisés dans le raccordement doivent également être certifiés pour utilisation dans les circuits de gaz. Ne pas utiliser de joints de plomberie pour les raccordements au gaz.

Cet appareil est prêt à être raccordé au circuit de gaz du pays pour lequel il a été produit. Le pays de destination principal est mentionné sur le capot arrière de l'appareil.

En cas d'utilisation dans un autre pays, un des autres raccordements de la figure cidessous peut être nécessaire. Dans ce cas, contacter les autorités locales pour savoir quel est le raccordement au gaz à utiliser.



La cuisinière doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.



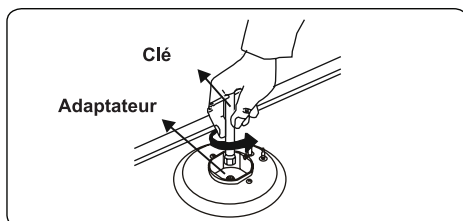
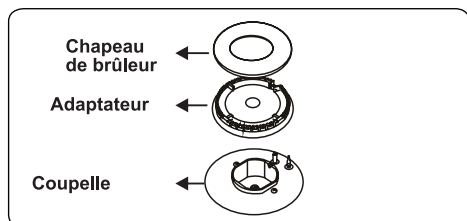
**AVERTISSEMENT** : Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

## 2.4. Conversion du gaz (si disponible)

Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. C'est pour cette raison que la procédure suivante doit être appliquée.

### Remplacement des injecteurs Brûleurs de la table de cuisson

- Couper l'alimentation en gaz et débrancher l'appareil de l'alimentation sur secteur.
- Retirer les chapeaux des brûleurs et les adaptateurs.
- Dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.
- Remplacer les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.



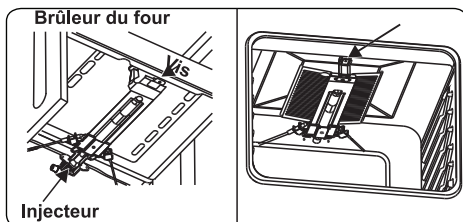
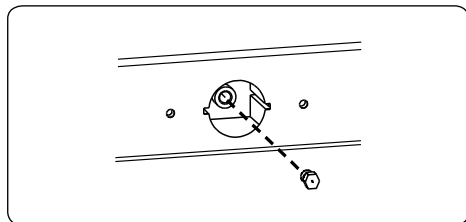
### Injecteurs du four/gril (si disponible)

Les injecteurs du four et du gril sont maintenus en place par une seule vis en haut du brûleur.

Pour les brûleurs du four, ouvrir le tiroir et rechercher la vis de montage sous le brûleur.

Retirer la vis, déplacer le brûleur en diagonale : l'injecteur est visible sur la partie arrière du caisson du brûleur.

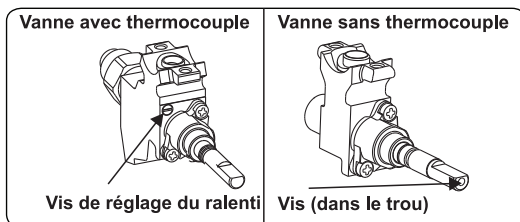
Pour les brûleurs du gril, la vis est déjà visible. Retirer la vis et tirer le brûleur gril vers soi : l'injecteur est visible sur la surface arrière de la cavité du four.



Démonter les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm et les remplacer par ceux du jeu de rechange. S'assurer d'utiliser les diamètres correspondants adaptés au type de gaz qui sera utilisé, conformément au tableau d'information (également fourni dans le kit de conversion de gaz).

### Réglage de la position minimum de la flamme

Tout d'abord, vérifier que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la position minimale de la flamme. Comme illustré sur les figures ci-dessous, pour les vannes avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet et pour les vannes sans thermocouple, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet. Pour faciliter le réglage de la position de la flamme, il est conseillé de démonter le bandeau de commandes (et le microcontact si votre modèle en est équipé) lors de la modification. La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée.

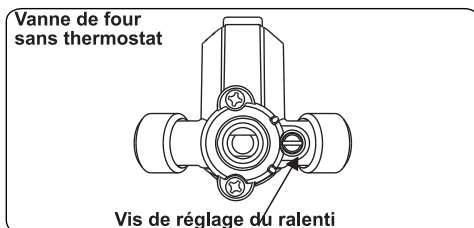
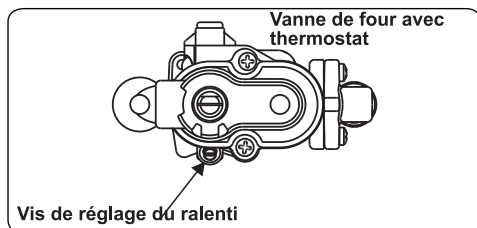


### Calcul de la position minimale de la flamme

Pour déterminer la position minimale, allumer les brûleurs et les laisser en position minimale. Retirer le bouton pour accéder aux vis. À l'aide d'un petit tournevis, serrer ou desserrer la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés.

L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifier que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximum à la position minimum. Agiter la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme afin de vérifier si elle est stable.

Pour le brûleur du four, faire fonctionner le brûleur du four en position minimum pendant 5 minutes, puis ouvrir et fermer 2 ou 3 fois la porte du four pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.



## Remplacement de l'arrivée gaz

Pour certains pays, le type d'arrivée gaz peut être différent en fonction du gaz utilisé. Dans ce cas, démonter les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccorder la nouvelle alimentation en gaz.

Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, se reporter à la section « Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

## 2.5. Branchement électrique et sécurité (si disponible)



**AVERTISSEMENT** : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.



**AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.**

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique.

Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).

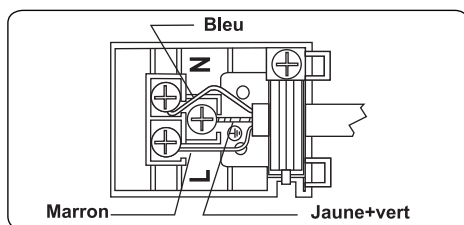
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil.

Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.

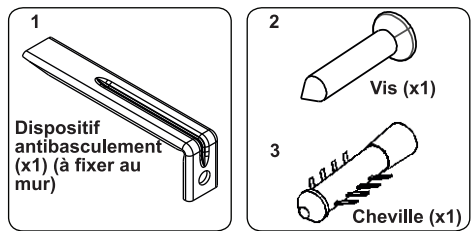
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé.

À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.

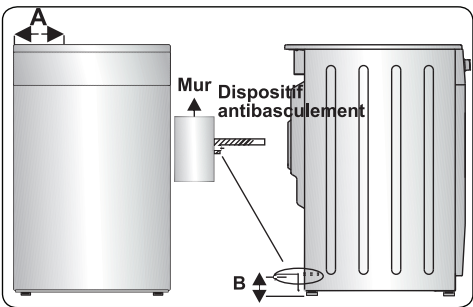
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220 à 240 V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



## 2.6. Kit antibascullement



Le sac de documentation contient un kit antibascullement. Fixer le dispositif antibascullement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibascullement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibascullement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.

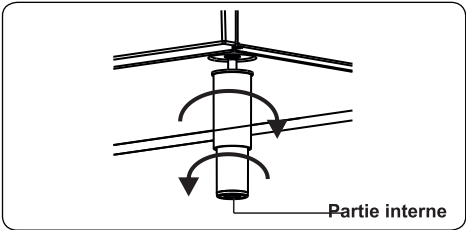


| Dimensions du produit<br>(largeur X profondeur X<br>hauteur) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|-------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 60 x 60 x 90 (four à double<br>cavité)                            | 297,5  | 52     |
| 50 x 60 x 90 (four à double<br>cavité)                            | 247,5  | 52     |
| 90 x 60 x 85                                                      | 430    | 107    |
| 60 x 60 x 90                                                      | 309,5  | 112    |
| 60 x 60 x 85                                                      | 309,5  | 64     |
| 50 x 60 x 90                                                      | 247,5  | 112    |
| 50 x 60 x 85                                                      | 247,5  | 64     |
| 50 x 50 x 90                                                      | 247,5  | 112    |
| 50 x 50 x 85                                                      | 247,5  | 64     |

## 2.7. Réglage des pieds

L'appareil est fourni avec 4 pieds réglables. Fixer les pieds au support du panneau inférieur en les faisant tourner dans le sens horaire, comme illustré. Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l'appareil. Vérifier que l'appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner la partie interne des pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner la partie interne des pieds dans le sens horaire.

Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil d'un maximum de 50 mm en réglant les pieds. Le poids de l'appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l'appareil.

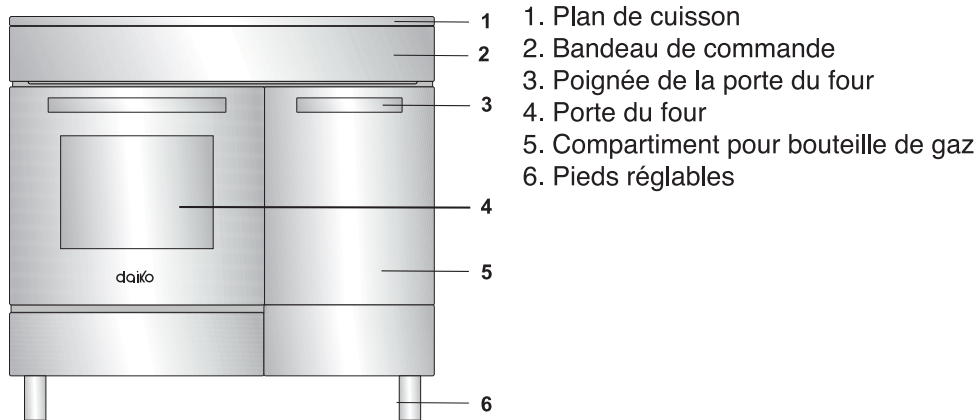


### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



#### Bandeau de commande



- 7. Manette (Allumage/Lampe du four/Broche/Ventilateur)Minuteur
- 8. Manette du four
- 9. Manette du four
- 10. Manette du brûleur gril

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. Utilisation des brûleurs

#### Allumage des brûleurs

Le symbole de position au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

#### Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas de système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, appliquer les procédures qui suivent.

**Pour les brûleurs de la table de cuisson :** Appuyer sur le bouton correspondant au brûleur à allumer et le maintenir enfoncé tout en le tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximum. Maintenir la manette enfoncée et approcher une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloigner cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

**Pour le brûleur du four :** Appuyer sur la manette du four et la tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle se trouve en position maximum. Approcher une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de l'orifice d'allumage dans l'angle gauche du brûleur. Éloigner cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

**Pour le brûleur gril :** Appuyer sur la manette du gril et la faire tourner dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère sur la manette indique le symbole du gril. Maintenir la manette enfoncée et approcher une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé des orifices du brûleur. Éloigner cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

#### Fonction Piezzo

Appuyer sur le bouton correspondant au brûleur à allumer et le maintenir enfoncé tout en le tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximum. Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyer sur le bouton d'allumage.

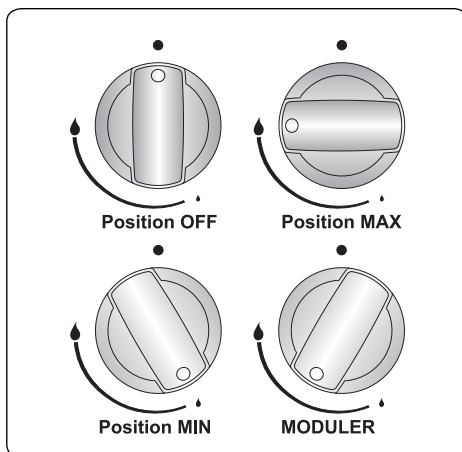
Appuyer sur le bouton d'allumage immédiatement, car tout décalage peut provoquer une accumulation de gaz, ce qui peut augmenter le volume de la flamme. Continuer d'appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit stable.

## 4.2. Commandes de la table de cuisson

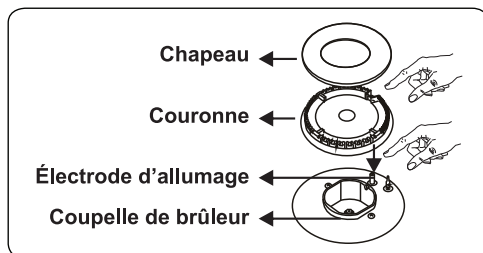
### Brûleur de la table de cuisson

Le bouton dispose de 3 positions : éteint (0), maximum (symbole avec grande flamme) et minimum (symbole avec petite flamme). Placer le bouton en position maximum pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de la flamme en le plaçant entre la position

maximum et la position minimum. Ne pas utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximum et la position arrêt.



Après l'allumage, vérifier visuellement les flammes. Si la flamme présente une pointe jaune, qu'elle monte ou qu'elle n'est pas stable, arrêter l'alimentation en gaz et vérifier le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs une fois qu'ils ont refroidi. Vérifier que les chapeaux de brûleur ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, arrêter les brûleurs, ventiler la cuisine et attendre au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour arrêter les brûleurs de la table de cuisson, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 » ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile et de régler la flamme au minimum une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour tirer les performances maximales des brûleurs, il est conseillé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre de la base se présente comme suit. Les ustensiles de dimensions inférieures au minimum engendrent une perte de chaleur.

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Brûleur rapide/wok  | 22-26 cm |
| Brûleur semi-rapide | 14-22 cm |
| Brûleur auxiliaire  | 12-18 cm |

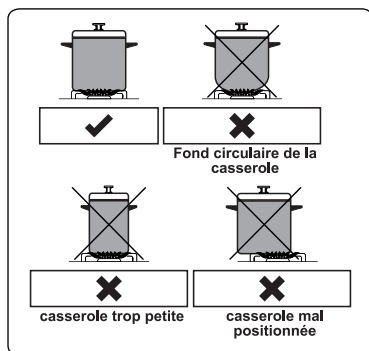
S'assurer que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile, car ceci pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Couper l'alimentation du gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.



### AVERTISSEMENT :

- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne pas la toucher et ne pas y placer d'objets.
- Ne pas placer de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent provoquer de sérieuses brûlures.
- Ne pas laisser le manche des ustensiles ou de tout autre ustensile dépasser du bord de la cuisinière.



### 4.3. Commandes du four

#### Commandes du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four, il est possible d’ajuster la température dans le four à l’aide des numéros sur le bandeau de commandes ou la manette. Plus la valeur est élevée, plus la température du four sera élevée. Au contraire, plus la valeur est faible, plus la température du four sera faible.

| Description de la fonction                                                                            |                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <br>Max. 6 5 4 3 2 1 | Tourner le bouton dans le sens anti-horaire sur le réglage du gaz souhaité. |

Ne pas utiliser l’appareil en tournant le bouton entre la position « Off » et le premier repère de température dans le sens anti-horaire. Toujours utiliser le four entre ses réglages maximal et minimal. Pour éteindre le four, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu’à la position « 0 ».

#### Préchauffage

Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes. Pour les recettes exigeant des températures élevées comme le pain, les pâtisseries, les scones ou les soufflés, le préchauffage du four est recommandé. La cuisson d’aliments surgelés ou de plats préparés est optimale lorsque le four est préchauffé.

#### Cuisson

- Vérifier que les aliments sont placés au centre sur la plaque/grille et qu’il y a suffisamment d’espace autour de la plaque de cuisson/du plat pour favoriser la circulation de l’air.
- Placer les plats sur une plaque de cuisson de taille adaptée pour empêcher tout débordement en bas du four et limiter la fréquence du nettoyage.
- Le brunissement du fond des aliments dépend des matériaux et des finitions de la plaque de cuisson et des plats employés. L’emploi d’ustensiles en émail, foncés, lourds ou antiadhésifs favorise le brunissement de la base des aliments. Les lèchefrites en aluminium brillant ou en acier poli renvoient la chaleur et réduisent le brunissement du fond des aliments.
- Lors de la cuisson simultanée de plusieurs plats dans le four, placer les plats au centre sur plusieurs niveaux au lieu de rassembler plusieurs plats sur le même niveau. Cela permet une libre circulation de la chaleur et d’optimiser la cuisson.

- En cas de cuisson de mêmes plats sur plusieurs lèchefrites (ex. : gâteaux ou biscuits), échanger l'emplacement des lèchefrites pendant la cuisson, ou retirer la lèchefrite du haut lorsque ses aliments sont cuits et remonter la lèchefrite du bas vers un niveau supérieur pour terminer la cuisson de ses aliments.
- Ne pas placer de plaque de cuisson directement sur le fond du four, car cela empêcherait la bonne circulation de l'air et brûlerait le fond des aliments. Utiliser plutôt le niveau du bas.

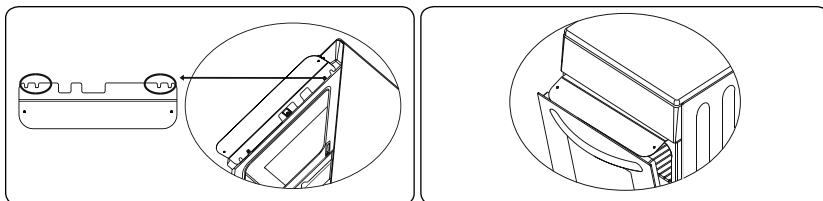
## Commandes du brûleur grill

| Description de la fonction                                                        |                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tourner la commande dans le sens horaire pour sélectionner la fonction Gril. |



**MISE EN GARDE :** Certains éléments accessibles peuvent devenir chauds lorsque le grill fonctionne. Les enfants doivent être tenus à l'écart. Dès que le brûleur est allumé, placer la protection thermique pour le grill sous le bandeau de commande. Relever ensuite lentement la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'arrête à mi-course (à environ 30°) et touche la protection thermique.

## Assemblage de la protection thermique pour le grill (si disponible)



Tenir la protection thermique avec les avertissements vers le haut. Le bord arrière de la protection thermique comporte deux doubles rainures à droite et à gauche (voir figure).

Deux vis avec douilles se trouvent sous le bandeau de commandes du four. Aligner les douilles sur les encoches de façon à ce que la protection se trouve entre le bandeau de commandes et la douille. Pousser la protection vers l'appareil jusqu'à ce qu'elle reste fermement en place.

## Cuisson

- Le brûleur grill fournit une source constante de chaleur non ajustable. Pour éteindre le brûleur grill, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 ».

- Placer une lèchefrite sur le niveau sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses pendant la cuisson au gril.
- Placer la grille sur le niveau du haut en veillant à ce que les aliments ne touchent pas le brûleur gril.
- Préchauffer le gril sur le réglage maximal pendant quelques minutes avant de saisir des steaks ou de toaster des aliments. Retourner les aliments pendant la cuisson, si besoin.
- Avant la cuisson au gril, les aliments doivent être bien séchés afin de réduire au maximum les éclaboussures.  
Badigeonner légèrement les viandes et les poissons d'huile ou de beurre fondu à l'aide d'un pinceau afin d'éviter qu'ils ne sèchent pendant la cuisson.
- Les aliments doivent être placés au centre de la grille pour favoriser la circulation de l'air.
- Ne jamais recouvrir la poêle à griller ou la grille de papier aluminium, car cela pourrait enflammer les grillades.
- Si votre appareil est équipé du kit plateau/grille et poignée, se reporter à la section des accessoires pour savoir comment utiliser ce kit.



**AVERTISSEMENT** : Veiller à ce que le gril soit éteint avant de fermer la porte.

### **Broche (à utiliser avec le gril)**

Cette fonction sert à faire rôtir les viandes, comme un poulet entier, à la broche. Pour utiliser cette fonction, enfoncer la broche dans la viande. Placer correctement le support de broche sur la lèchefrite, puis placer la broche sur le support de broche. Appuyer sur le bouton du tournebroche pour faire tourner la broche.



Pour un poulet à rôtir, se reporter à la section des accessoires du four.



**Important** : Pendant la cuisson d'aliments à la broche, le brûleur gril doit être utilisé. Utiliser le gril en laissant la porte du four ouverte et en plaçant la protection thermique pour le gril.

## Lampe du four

Le four est doté d'une lampe afin d'éclairer la zone de cuisson. Appuyer sur le bouton de la lampe pour allumer ou éteindre cette dernière.

### Mode Combiné

Tenir compte des points suivants lors de l'utilisation du mode Combiné.

Les repères de température sur la manette s'appliquent uniquement à la chaleur conventionnelle. Lorsque le mode Combiné est utilisé, la température dans le four est supérieure à celle définie à l'aide de la manette.

Si l'on utilise le brûleur gril sur le réglage de flamme minimal, il faut également régler le brûleur du four sur la température minimale.

### Activation du mode Combiné

- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Allumer le brûleur en appuyant sur la manette du gril et en la tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à sa position maximale. Lorsque le brûleur s'allume, maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à stabilisation de la flamme.
- Fermer avec précaution la porte de l'appareil.
- Laisser 10 minutes s'écouler, puis ouvrir la porte de l'appareil.
- Appuyer sur la manette du four et la tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à sa position maximale. Lorsque le brûleur s'allume, maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes jusqu'à stabilisation de la flamme.
- Fermer avec précaution la porte de l'appareil.
- À l'aide de la manette, indiquer la température souhaitée et le réglage de la chaleur pour les deux brûleurs.
- Laisser l'appareil chauffer pendant 15 minutes.
- Ouvrir avec précaution la porte de l'appareil et placer le plat à l'intérieur.

### Activation du gril

Lorsque la chaleur conventionnelle est utilisée, il est possible d'activer brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson pour les plats et pâtisseries nécessitant un supplément de doré et de craquant (ex. : aspect croustillant).

Pour allumer le gril, procéder comme suit :

- Ouvrir avec précaution la porte de l'appareil
- Allumer le brûleur gril et sélectionner le réglage de flamme souhaité
- Fermer avec précaution la porte de l'appareil
- Éteindre le mode Combiné
- Éteindre les brûleurs du gril et du four après utilisation.

 **Avertissement** : ne pas utiliser le mode Combiné si une protection thermique du gril est fournie avec votre produit, sous peine de provoquer une surchauffe.

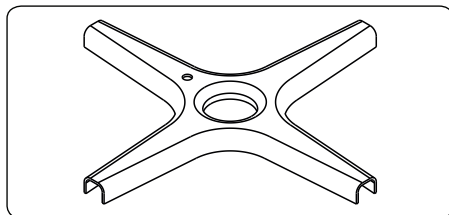
#### 4.4. Utilisation du minuteur mécanique de fin de cuisson

| Description de la fonction |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 0.....100                  | Via le réglage du minuteur |

Tourner le bouton du minuteur dans le sens horaire sur le temps de cuisson souhaité. Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit. Le four reste allumé jusqu'à ce que la commande du four soit manuellement éteinte.

#### 4.5. Accessoires L'adaptateur de café

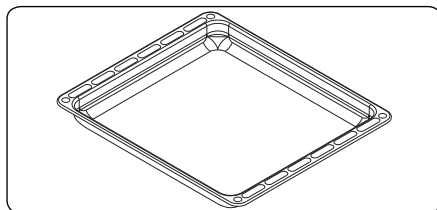
Placez l'adaptateur de café sur la grille du brûleur pour empêcher aux ustensiles de basculer lorsque vous utilisez le brûleur de petite dimension.



#### Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.

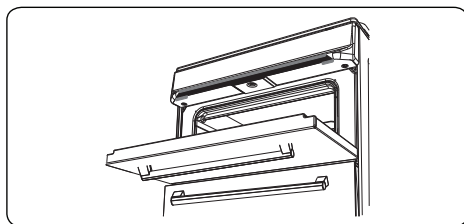
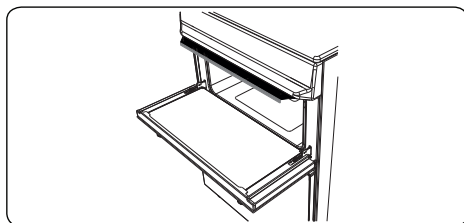
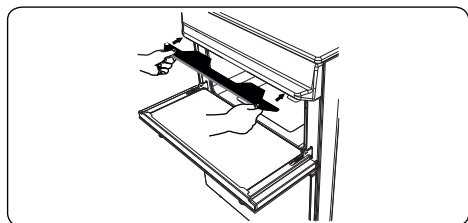


## Protection thermique pour le grill



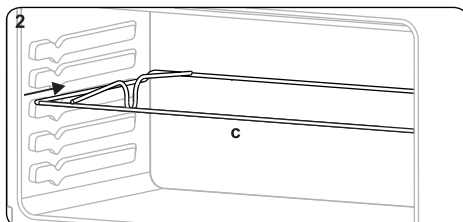
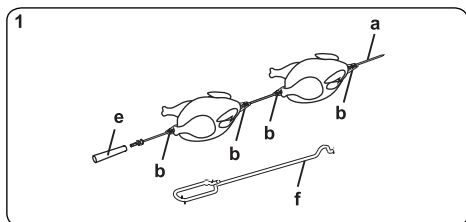
### AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation du grill pendant plus de 15 minutes, toujours placer la protection thermique pour empêcher toute surchauffe des manettes. Veiller à ne pas toucher la protection thermique lors de la fermeture de la porte du four. Attendre que la protection thermique soit refroidie avant de la retirer.

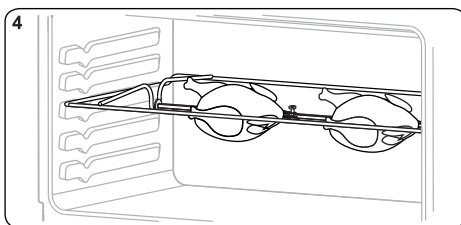
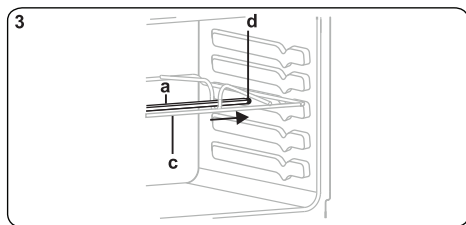


## Rôtisserie

1. Dévisser les vis des attaches (b) et les retirer de la broche. Passer la broche à travers le poulet, placer de nouveau les attaches sur la broche et les enfoncer dans le poulet. Serrer les vis.
2. Placer le berceau tournebroche (c) sur le niveau approprié.



3. Insérer la pointe de la broche (a) dans l'orifice prévu à cet effet (d).
4. Placer la broche sur le berceau tournebroche, retirer la poignée, puis fermer la porte du four. La poignée (e) doit être fixée uniquement pour retirer le poulet du four après la cuisson.



5. Après la cuisson, retirer doucement la broche à l'aide du retire-broche métallique (f).



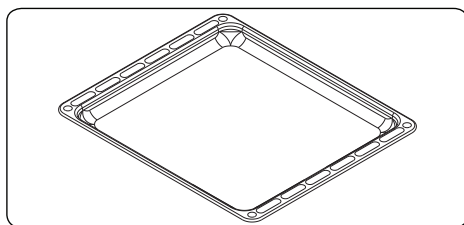
**Important :** Veiller à ce que le four ne soit pas en marche lors de la réalisation de ces opérations.



Placer le déflecteur de chaleur du gril sous le bandeau de commandes si votre four ne propose pas la fonction Gril porte fermée.

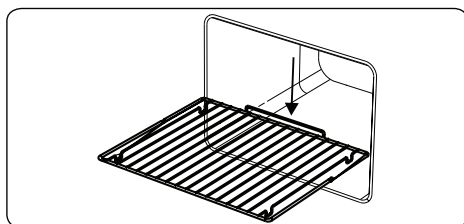
### Plateau peu profond

Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc. Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



### Grille

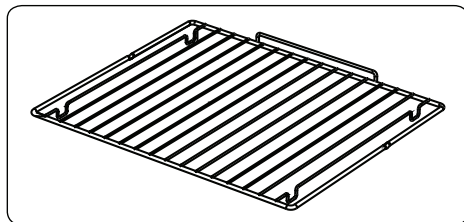
La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.





## AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### 5.1. Nettoyage

**AVERTISSEMENT** : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

#### Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de la cuisinière.



Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

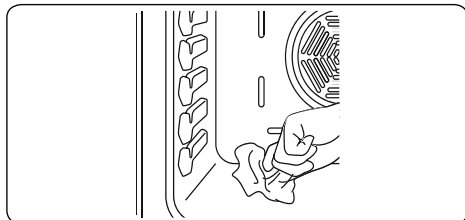


Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.

- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



### **Nettoyage de la table de cuisson au gaz**

- Nettoyer régulièrement la table de cuisson au gaz.
- Retirer les grilles, les chapeaux et les couronnes des brûleurs de la table de cuisson.
- Essuyer la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse.  
Essuyer ensuite à nouveau la surface de la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide, puis la sécher.
- Laver puis rincer les chapeaux des brûleurs de la table de cuisson. Ne pas les laisser humides. Les sécher immédiatement à l'aide d'un chiffon sec.
- Remonter avec soin toutes les pièces après le nettoyage.
- La surface des grilles peut se rayer au fil du temps. Il ne s'agit pas d'un défaut de fabrication.



Ne pas utiliser d'éponges métalliques pour nettoyer les différentes parties de la table de cuisson.



Vérifier que l'eau ne rentre pas dans les brûleurs, car elle risquerait de bloquer les injecteurs.

### **Nettoyage des parties en verre**

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.

- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

### **Nettoyage des parties émaillées**

- Nettoyer régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyer les parties émaillées à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse. Les essuyer ensuite à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, puis les sécher.



Ne pas nettoyer les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.



Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces émaillées.

### **Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)**

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.



Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.



Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

## **5.2. Entretien**



**AVERTISSEMENT** : Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

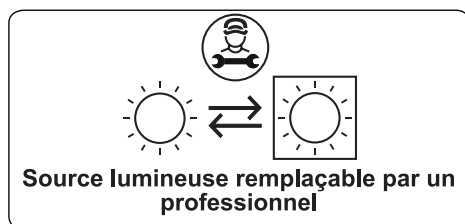
### **Remplacement de la lampe du four**



**AVERTISSEMENT** : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Retirer la lentille en verre, puis retirer l'ampoule.

- Installez la nouvelle ampoule (résistante à une température de 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replacer la lentille en verre. Votre four est prêt à être utilisé.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



Cette lampe est conçue pour être utilisée exclusivement dans les appareils de cuisson ménagers. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

### **Autres commandes**

- Vérifier régulièrement le branchement du flexible de gaz. En cas de défaut, informer le service technique pour le remplacer.
- Il est recommandé de remplacer les composants de raccordement au gaz tous les ans. En cas de défaut de fonctionnement des manettes de l'appareil, contacter un professionnel agréé.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. Dépannage



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

| Problème                                                    | Cause possible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four et/ou le gril (le cas échéant) ne fonctionnent pas. | Le four et/ou le gril sont peut-être en position « off » (éteints).<br>L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte.<br>L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.<br>Les pieds ne sont pas montés.<br>La batterie (le cas échéant) est peut-être épuisée.                 | Vérifier la position de la manette.<br>Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression.<br>Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.<br>Vérifier que rien n'obstrue le bas de l'appareil.<br>La batterie a peut-être besoin d'être remplacée.                                               |
| La cuisson est inégale dans le four.                        | Position inadéquate de la plaque/grille.<br>Votre appareil a été installé par un technicien non agréé.<br>Le ventilateur (le cas échéant) est peut-être en position « off » (éteint).                                                                                                                                                     | Vérifier dans le manuel les recommandations relatives au niveau, au temps de cuisson et à la température.<br>Vérifier que l'appareil est correctement installé.<br>Vérifier que le ventilateur fonctionne.                                                                                                                                                                   |
| La température du four est trop élevée ou trop basse.       | Réglage de température ou niveau de la plaque/grille inadéquat.<br>La pression du gaz est peut-être incorrecte.                                                                                                                                                                                                                           | Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Prévoir d'augmenter ou de baisser légèrement la température pour obtenir le résultat souhaité.<br>Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression.                                                                                                                                                            |
| Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.      | Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés.<br>L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte.<br>La bouteille de gaz (le cas échéant) est peut-être vide.<br>L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.<br>La batterie (le cas échéant) est peut-être épuisée. | Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées.<br>Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression.<br>La bouteille de gaz a peut-être besoin d'être remplacée.<br>Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.<br>La batterie a peut-être besoin d'être remplacée. |

| Problème                                            | Cause possible                                                                             | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La flamme est orange/jaune.                         | Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés.<br>Composition du gaz différente. | Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées.<br>La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur.<br>Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente.<br>Ne pas utiliser l'appareil pendant deux heures. |
| Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout. | Certaines parties du brûleur sont peut-être sales ou humides.                              | Vérifier que les pièces de l'appareil sont propres et sèches.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Le brûleur est bruyant.                             | -                                                                                          | Ceci est donc parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Bruit                                               | -                                                                                          | Il est normal que certaines parties métalliques de la cuisinière fassent du bruit lors de leur utilisation.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas. | L'ampoule ne fonctionne pas.<br>L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.        | Remplacer l'ampoule conformément aux instructions.<br>Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.                                                                                                                                                                                                                                          |

## 6.2. Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

# 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

## 7.1. Table des injecteurs

|                                                          |                |
|----------------------------------------------------------|----------------|
| G30 28-30 mbar<br>14,8 kW 1076 gh<br>II2H3B/P MA Class:1 | G30 28-30 mbar |
| BRÛLEUR RAPIDE                                           |                |
| Repère d'injecteur (1/100 mm)                            | 85             |
| Puissance Nominale(Kw)                                   | 2,9            |
| Débit Nominal                                            | 210,9 g/h      |
| BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE                                    |                |
| Repère d'injecteur (1/100 mm)                            | 65             |
| Puissance Nominale(Kw)                                   | 1,65           |
| Débit Nominal                                            | 120 g/h        |
| BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE                                    |                |
| Repère d'injecteur (1/100 mm)                            | 65             |
| Puissance Nominale(Kw)                                   | 1,65           |
| Débit Nominal                                            | 120 g/h        |
| BRÛLEUR AUXILIAIRE                                       |                |
| Repère d'injecteur (1/100 mm)                            | 50             |
| Puissance Nominale(Kw)                                   | 0,9            |
| Débit Nominal                                            | 65,4 g/h       |
| BRÛLEUR WOK                                              |                |
| Repère d'injecteur (1/100 mm)                            | 96             |
| Puissance Nominale(Kw)                                   | 3,6            |
| Débit Nominal                                            | 261,7 g/h      |
| BRÛLEUR DU GRILL                                         |                |
| Repère d'injecteur (1/100 mm)                            | 68             |
| Puissance Nominale(Kw)                                   | 2,1            |
| Débit Nominal                                            | 152,7 g/h      |
| BRÛLEUR DU FOUR                                          |                |
| Repère d'injecteur (1/100 mm)                            | 65             |
| Puissance Nominale(Kw)                                   | 2              |
| Débit Nominal                                            | 145,4          |

## 7. المواصفات الفنية

### 1.7 جدول الحقن

| G30 28-30 mbar<br>kW 1076 gh 14,8<br>II2H3B/P MA Class:1 | G30 28-30 mbar |
|----------------------------------------------------------|----------------|
| رابيد الشعلة                                             |                |
| قطر حاقن                                                 | 85             |
| التصنيف الحالي                                           | 2,9            |
| الاستهلاك في 1 ساعة                                      | g/h 210,9      |
| الشعلة الوسائل                                           |                |
| قطر حاقن                                                 | 65             |
| التصنيف الحالي                                           | 1,65           |
| الاستهلاك في 1 ساعة                                      | g/h 120        |
| الشعلة الوسائل                                           |                |
| قطر حاقن                                                 | 65             |
| التصنيف الحالي                                           | 1,65           |
| الاستهلاك في 1 ساعة                                      | g/h 120        |
| مساعدة الشعلة                                            |                |
| قطر حاقن                                                 | 50             |
| التصنيف الحالي                                           | 0,9            |
| الاستهلاك في 1 ساعة                                      | g/h 65,4       |
| شواء الموقد                                              |                |
| قطر حاقن                                                 | 96             |
| التصنيف الحالي                                           | 3,6            |
| الاستهلاك في 1 ساعة                                      | g/h 261,7      |
| الشعلة غريل                                              |                |
| قطر حاقن                                                 | 68             |
| التصنيف الحالي                                           | 2,1            |
| الاستهلاك في 1 ساعة                                      | g/h 152,7      |
| الشعلة فرن                                               |                |
| قطر حاقن                                                 | 65             |
| التصنيف الحالي                                           | 2              |
| الاستهلاك في 1 ساعة                                      | 145,4          |

## 2.6 النقل

إذا كنت بحاجة إلى نقل المنتج، فاستخدم العبوة الأصلية للمنتج واحمله باستخدام علبته الأصلية. اتبع علامات النقل الموجودة على علبة المنتج. ثبت جميع الأجزاء المستقلة للمنتج بشريط لاصق لمنع تلف المنتج أثناء النقل.

إذا لم يكن لديك العلبة الأصلية، فقم بإعداد صندوق للنقل بحيث يصبح الجهاز محمي ضد المخاطر الخارجية وخاصةً الأسطح الخارجية للمنتج.

## 6. استكشاف الأخطاء وإصلاحها والنقل

### 1.6 استكشاف الأخطاء وإصلاحها



إذا كنت لا تزال تواجه مشكلة في الجهاز بعد التحقق من هذه الخطوات الأساسية لاستكشاف الأخطاء وإصلاحها، فيرجى الاتصال بأحد أفراد الخدمة المعتمدين أو فني مؤهل.

| المشكلة                                      | السبب المحتمل                                                                                                                                                                                                       | الحل                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الفرن و/أو المشواة (إن وجد) لا يعملان.       | قد يكون الفرن و/أو المشواة في وضع "إيقاف التشغيل".<br>قد يكون ضغط إمداد الغاز غير صحيح.<br>تم فصل الطاقة (إذا كان الجهاز مزود بتوصيل كهربائي).<br>لم يتم تركيب الأرجل.<br>قد تكون البطارية (إن وجدت) استنفدت.       | تحقق من وضع مقبض التحكم.<br>تحقق من إمداد الغاز وضغط الغاز.<br>تحقق مما إذا كان يوجد إمداد بالطاقة أم لا. تحقق أيضًا من أن أجهزة المطبخ الأخرى تعمل.<br>تأكد من عدم وجود ما يعيق أسفل الجهاز.<br>قد تحتاج البطارية إلى استبدال.                                 |
| الفرن لا يقوم بالطهي بشكل متساوٍ.            | يتم استخدام وضع رف غير صحيح.<br>تم تركيب جهازك بواسطة فني غير معتمد.<br>قد تكون المروحة (إن وجدت) في وضع "إيقاف التشغيل".                                                                                           | تحقق من مواضع الرف وفترة الطهي وقيم الحرارة وفقًا للدليل.<br>تحقق من تركيب الجهاز بشكل صحيح.<br>تأكد من أن المروحة تعمل.                                                                                                                                        |
| درجة حرارة الفرن مرتفعة جدًا أو منخفضة جدًا. | يتم استخدام وضع رف غير صحيح أو إعدادات تسخين غير صحيحة.<br>قد يكون ضغط إمداد الغاز غير مناسب.                                                                                                                       | تحقق من استخدام درجات الحرارة ومواضع الرف الموصى بها. كن مستعدًا لضبط درجة الحرارة لأعلى أو لأسفل قليلًا لتحقيق النتائج التي تريدها.<br>تحقق من إمداد الغاز وضغط الغاز.                                                                                         |
| شعلات الموقد لا تشتعل.                       | غطاء وقمة الشعلة غير مركبين بشكل صحيح.<br>قد يكون ضغط إمداد الغاز غير صحيح.<br>قد تكون أسطوانة LPG (إن وجدت) استنفدت.<br>تم فصل الطاقة (إذا كان الجهاز مزود بتوصيل كهربائي).<br>قد تكون البطارية (إن وجدت) استنفدت. | تأكد من وضع أجزاء الشعلة في أماكنها بشكل صحيح.<br>تحقق من إمداد الغاز وضغط الغاز.<br>قد تحتاج أسطوانة LPG إلى استبدال.<br>تحقق مما إذا كان يوجد إمداد بالطاقة أم لا. تحقق أيضًا من أن أجهزة المطبخ الأخرى تعمل.<br>قد تحتاج البطارية إلى استبدال.               |
| لون اللهب برتقالي/أصفر.                      | غطاء وقمة الشعلة غير مركبين بشكل صحيح.<br>تركيبات الغاز مختلفة.                                                                                                                                                     | تأكد من وضع أجزاء الشعلة في أماكنها بشكل صحيح.<br>يمكن أن يظهر اللهب برتقالي/أصفر اللون بسبب تصميم الشعلة في بعض الأماكن في الشعلة.<br>إذا قمت بتشغيل الجهاز بالغاز الطبيعي، فقد يكون لغاز المدينة الطبيعي تركيبات مختلفة. لا تقم بتشغيل الجهاز لمدة بضع ساعات. |
| الشعلة لا تشتعل أو تشتعل جزئيًا.             | قد تكون أجزاء الشعلة غير نظيفة أو غير جافة.                                                                                                                                                                         | تأكد من أن أجزاء الجهاز جافة ونظيفة.                                                                                                                                                                                                                            |
| تصدر الشعلة ضوضاء.                           | -                                                                                                                                                                                                                   | هذا أمر طبيعي. قد تنخفض الضوضاء بينما يتم التسخين.                                                                                                                                                                                                              |
| ضوضاء                                        | -                                                                                                                                                                                                                   | إنه أمر طبيعي أن تصدر بعض الأجزاء المعدنية على جهاز الطهي ضوضاء عند استخدامها.                                                                                                                                                                                  |
| ضوء الفرن (إن وجد) لا يعمل.                  | أخفق المصباح.<br>تم فصل أو إيقاف تشغيل الإمداد بالكهرباء.                                                                                                                                                           | استبدل المصباح وفقًا للتعليمات.<br>تأكد من تشغيل الإمداد بالكهرباء من مأخذ مقبس الحائط.                                                                                                                                                                         |

## 2.5 الصيانة

**تحذير:** يجب تنفيذ صيانة هذا الجهاز من قبل أحد أفراد الخدمة المعتمدين أو الفني المؤهل فقط. 

تغيير مصباح الموقد

**تحذير:** قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد قبل تنظيف جهازك. 

- اخلع العدسة الزجاجية، ثم اخلع اللمبة.
- أدخل اللمبة الجديدة (بمقاومة 300 درجة مئوية) لاستبدال اللمبة التي خلعتها (230 فولت، 15-25 واط، طراز E14).
- استبدل العدسة الزجاجية، وسيصبح فرنك جاهزًا للاستخدام.

تم تصميم اللمبة خصيصًا للاستخدام في أجهزة الطهي المنزلية. حيث إنها ملائمة لإضاءة الحجرات المنزلية. 

### أنواع الرقابة الأخرى

- تحقق من أنبوب توصيل الغاز بصفة دورية. إذا تم العثور على عيب، فاتصل بمزود خدمة معتمد لتغييره.
- نوصي بتغيير مكونات توصيل الغاز سنويًا، إذا تم العثور على عيب أثناء تشغيل مقابض التحكم بالجهاز، فاتصل بمزود خدمة معتمد.

لا تنظف الأجزاء المطلية بالمينا طالما كانت ساخنة من أثر الطهي.



لا تترك مواد مثل الخل أو القهوة أو اللبن أو الملح أو الماء أو الليمون أو عصير الطماطم على الأجزاء المطلية بالمينا لفترة طويلة.



### تنظيف أجزاء الاستانليس ستيل (إن وجدت)

• نظّف أجزاء الاستانليس ستيل في جهازك بشكل منتظم.

• امسح أجزاء الاستانليس ستيل بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء فقط. ثم جففها جيّدًا بقطعة قماش جافة.

لا تنظف أجزاء الاستانليس ستيل طالما كانت ساخنة من أثر الطهي.



لا تترك مواد مثل الخل أو القهوة أو اللبن أو الملح أو الماء أو الليمون أو عصير الطماطم على أجزاء الاستانليس ستيل لفترة طويلة.



## تنظيف موقد الغاز

• نظّف موقد الغاز بشكل منتظم.

• قم برفع دعامات المقلاة، والأغطية والقلم من على شعلات الفرن.

• امسح سطح الموقد بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء صابوني. ثم امسح سطح الموقد مرة أخرى بقطعة قماش مبللة وجففه.

• اغسل أغطية شعلات الفرن واشطفها. لا تتركهم مبللين. جففهم فوراً بقطعة قماش جافة.

• تأكد من أنك قمت بإعادة تجميع الأجزاء بشكل صحيح بعد التنظيف.

• قد تصبح أسطح دعامات المقلاة مخدوشة مع مرور الوقت بسبب الاستخدام. وهذا ليس عيباً من عيوب الصناعة.

لا تستخدم إسفنجة معدنية لتنظيف أي جزء من أجزاء الموقد.

تأكد من أنه لا يوجد مياه تتدفق داخل الشعلات، لأن هذا قد يعيق وحدات الضخ.

## تنظيف أجزاء الزجاج

• نظّف أجزاء زجاج جهازك بشكل منتظم.

• استخدام منظف زجاج لتنظيف داخل وخارج أجزاء الزجاج. ثم اشطفه جيداً بقطعة قماش جافة وجففه.

## تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا

• نظّف الأجزاء المطلية بالمينا في جهازك بشكل منتظم.

• امسح الأجزاء المطلية بالمينا بقطعة قماش ناعمة تم نقعها في ماء صابوني. ثم امسحها مرة أخرى بقطعة قماش مبللة وجففها.

## 5. التنظيف والصيانة

### 1.5 التنظيف

**⚠ تحذير:** قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد قبل إجراء التنظيف.

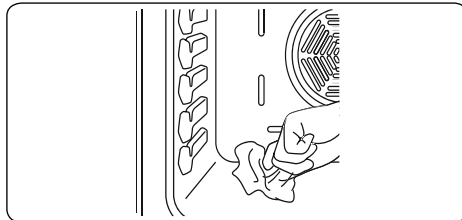
#### إرشادات عامة

- تحقق مما إذا كانت مواد التنظيف مناسبة وأوصى المصنع بها قبل استخدام جهازك.
- استخدام المنظفات الكثيفة أو المنظفات السائلة التي لا تحتوي على جزيئات. لا تستخدم كريمات كاوية (أكالة) أو مسحوق تنظيف كاشط أو صوف سلك خشن أو مناشف غليظة، نظرًا لأنها قد تتلف أسطح جهاز الطهي.
- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على جسيمات، لأنها قد تخدش الزجاج، والأجزاء المطلية بالميना و/أو المطلية في جهازك. 
- إذا انسكبت أي سوائل، فنظفها فورًا لتجنب تلف الأجزاء.

- لا تستخدم المنظفات البخارية لتنظيف أي جزء من أجزاء الجهاز. 

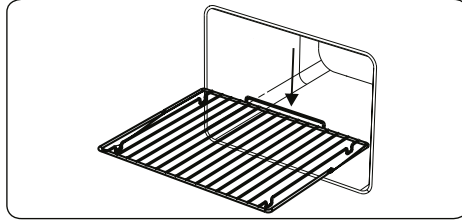
#### تنظيف الجزء الداخلي للفرن

- يتم تنظيف الجزء الداخلي للفرن المطلي بالمينا بشكل أفضل عندما يكون الفرن دافئًا.
- امسح الموقد بقطعة قماش ناعمة تم نفعها في ماء صابوني بعد كل استخدام. ثم امسح الفرن مرة أخرى بقطعة قماش مبللة وجففه.
- قد تحتاج إلى استخدام مادة تنظيف سائلة في بعض الأحيان لتنظيف الفرن تمامًا.



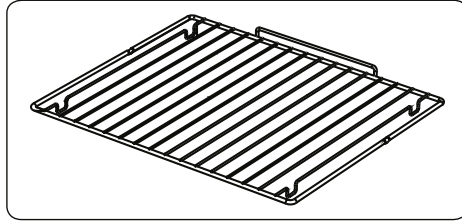
## الشبكة السلكية

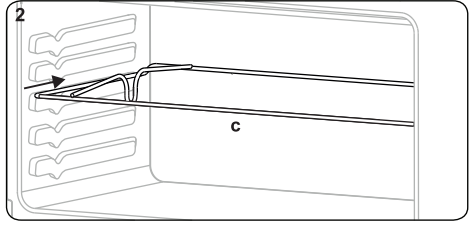
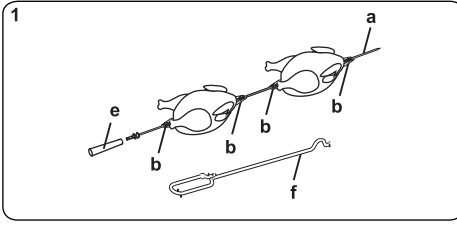
يُعد أفضل استخدام للشبكة السلكية هو الشواء أو تجهيز الطعام في حاويات ملائمة للفرن.



تحذير

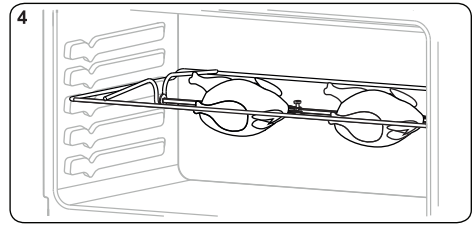
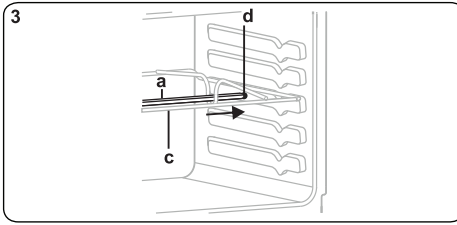
ضع الشبكة فوق أي رف مقابل في تجويف الفرن بشكل صحيح وادفعه إلى النهاية.





3. أدخل رأس السيخ (a) في ثقب إدراج السيخ (d).

4. ركب السيخ في شبكة السيخ واخلع المقبض وأغلق باب الفرن. يجب تركيب المقبض (e) فقط لإزالة الدجاج بعد التحمير.

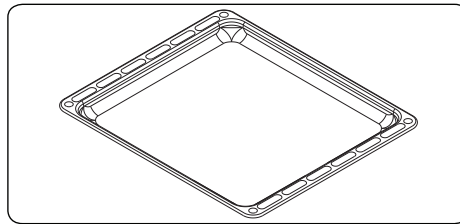


**مهم:** تأكد من عدم تشغيل الفرن أثناء تنفيذ هذه الخطوات.

ضع عاكس حرارة الشواء تحت لوحة التحكم إذا لم يكن الفرن الخاص بك يدعم الشواء والباب مغلقًا.

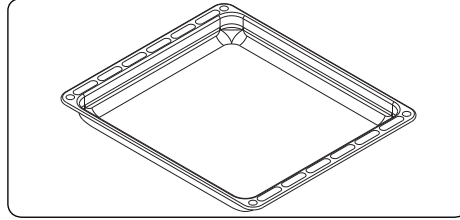
## الصاج المسطح

يُعد أفضل استخدام للصاج المسطح في خبز المعجنات. ضع الصاج في أي رف وادفعه إلى النهاية للتأكد من وضعه بشكل صحيح.



### الصاج العميق

يُعد أفضل استخدام للصاج العميق في طهي اليخنات. ضع الصاج في أي رف وادفعه إلى النهاية للتأكد من وضعه بشكل صحيح.

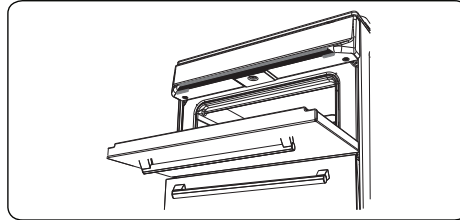
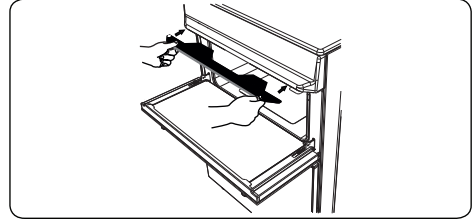
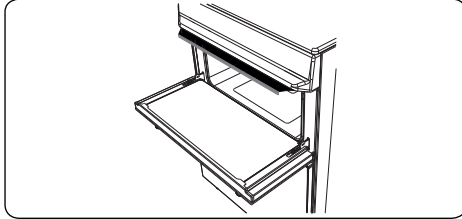


اللوحة الواقية من سخونة المشواة



تحذير

عندما تكون المشواة قيد الاستخدام لمدة أطول من 15 دقيقة، رُكّب دائمًا اللوحة الواقية من الحرارة المقدمة لحماية مقابض التحكم من الحرارة المفرطة. كن حذرًا لتجنب ملامسة اللوحة الواقية من الحرارة عند إغلاق باب الفرن. دع اللوحة الواقية من الحرارة لتبرد قبل الإزالة.



المشواة

1. قم بفك البراغي الموجودة على مشابك السيخ (b) واسحبها بعيدًا عن السيخ. ادفع السيخ خلال الدجاج، ثم حرك المشابك مرة أخرى واغرزها في الدجاج. أحكم ربط المسامير.
2. رُكّب شبكة السيخ (c) في الرف المناسب.

• أغلق باب الجهاز بعناية.

• باستخدام مقبض التحكم، اضبط درجة الحرارة المرغوبة وإعدادات الحرارة لكنتا الشعلتين.

• اترك الجهاز ليسخن لمدة 15 دقيقة.

• افتح باب الجهاز بعناية وضع الطبق في الداخل.

### تشغيل المشواة

عند استخدام التسخين التقليدي، يمكنك تشغيل المشواة لفترة وجيزة في نهاية وقت الطهي للأغذية والمخبوزات التي تتطلب احمرار أكثر كثافة أو طعم مقرمش (على سبيل المثال فرقة قشرة اللحم المحمر).

لتشغيل المشواة، تابع كما يلي:

• افتح باب الجهاز بعناية

• قم بتشغيل شعلة الغاز الخاصة بالفرن وعدل إلى إعداد اللهب المرغوب

• أغلق باب الجهاز بعناية

• إيقاف تشغيل الوضع المركب

• قم بإيقاف تشغيل المشواة وشعلات غاز الفرن بعد الاستخدام.

**⚠ تحذير:** إذا تم تزويد منتجك بلوح واقٍ من حرارة المشواة، فلا تستخدم الوضع المركب. إذا تم استخدام الوضع المركب، فسوف ترتفع درجة سخونة المنتج الخاص بك أكثر من اللازم.

### 3.4 استخدام المؤقت الآلي للتذكير بالدقائق

| وصف الوظيفة         |           |
|---------------------|-----------|
| التشغيل بضبط المؤقت | 100.....0 |

حرّك مقبض المؤقت في اتجاه عقارب الساعة لضبط وقت الطهي المرغوب. عندما يصل المؤقت إلى صفر، سيصدر المؤقت تنبيهًا صوتيًا. سيظل الفرن مشعلًا حتى يتم إيقاف تشغيل التحكم في الفرن.

فيما يتعلق بشوي الدجاج، يُرجى الرجوع إلى قسم ملحقات الفرن.



**مهم:** وأثناء شواء الطعام باستخدام السيخ، يجب تشغيل شعلة المشواة. استخدم المشواة مع فتح باب الفرن وضع اللوح الواقى من حرارة المشواة في مكانه.



## مصباح الفرن

يوجد مصباح الفرن داخل الفرن لإضاءة منطقة الطهي. اضغط على زر المصباح لتشغيل أو إيقاف تشغيل المصباح.

## الوضع المركب

يُرجى ملاحظة النقاط التالية عند استخدام الوضع المركب.

ينطبق نطاق الحرارة المحدد على مقبض التحكم على الفرن فقط التسخين التقليدي. عند استخدام الوضع المركب تكون درجة الحرارة في الفرن أعلى من درجة الحرارة المحددة على مقبض التحكم.

إذا كنت تشغل شعلة الغاز الخاصة بالشواية على إعداد اللهب الأدنى، يجب أيضا ضبط أدنى درجة حرارة لشعلة غاز الفرن.

## تشغيل الوضع المركب

- افتح باب الجهاز.
- قم بتشغيل شعلة الغاز الخاصة بالشواية عن طريق الضغط على مقبض التحكم للشواية وتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع الأقصى. عندما تشتعل شعلة الغاز، اجعل مقبض التحكم مضغوطاً لبضع ثوان حتى يستقر اللهب.
- أغلق باب الجهاز بعناية.
- افتح باب الجهاز بعد 10 دقائق.
- اضغط على مقبض التحكم في الفرن، وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع الأقصى. عندما تشتعل شعلة الغاز، اجعل مقبض التحكم مضغوطاً لبضع ثوان حتى يستقر اللهب.

تثبت اللوح الواقي من الحرارة مع توجيه التحذيرات لأعلى. هناك فتحتان صغيرتان على الجانب الأيمن والأيسر من الحافة الخلفية للدرع، كما هو مبين في الشكل.

هناك برغيان مجهزان مع جلب تحت لوحة التحكم بالفرن. قم بمحاذاة الجلب مع فتحات التركيب بحيث يتم وضع اللوح الواقي بين لوحة التحكم والجلبة. ادفع اللوح الواقي باتجاه الجهاز حتى يتم تثبيته بإحكام في مكانه.

## الطهي

- تنشئ شعلة المشواة مصدر حرارة ثابت ولا يمكن تعديله بين وضعي الحد الأقصى والحد الأدنى. عند إيقاف تشغيل المشواة، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع "0".
  - ضع صينية على الرف أسفل الشبكة من أجل جمع أي زيوت أو دهون متساقطة أثناء الشوي.
  - ضع الشبكة السلكية على الرف العلوي، شريطة ألا يلمس الطعام شعلة المشواة.
  - قم بالتسخين المسبق للمشواة على ضبط كامل لعدة دقائق قبل قلي قطع اللحم أو التحميص. يجب تقليب الطعام، كما هو مطلوب، أثناء الطهي.
  - يجب تجفيف الطعام جيدًا قبل الشوي لتقليل السوائل. قم بدهن اللحوم الخالية من الدهن والسمك بالقليل من الزيت أو الزبدة المذابة للحفاظ على رطوبتها أثناء الطهي.
  - يجب وضع الأطعمة في وسط الشبكة للسماح بدوران الهواء إلى أقصى حد.
  - لا تقم بتغطية صينية الشواء أو الشبكة بورق الألومنيوم أبدًا حيث قد يؤدي ذلك إلى إحراق الشواء.
  - إذا كان جهازك يحتوي على صينية شواء و عدة مقابض راجع قسم الملحقات لاستخدامها.
- ⚠ تحذير:** تأكد من إيقاف تشغيل المشواة قبل غلق الباب.

## سيخ الشوي (يُستخدم مع المشواة)

يتم استخدام هذه الوظيفة لشواء اللحوم، وخصوصًا الدجاج الكامل على السبخ. لاستخدام هذه الوظيفة، ضع السبخ عبر اللحم. ضع مكان السبخ على الصينية بشكل سليم وضع السبخ في مكانه. اضغط زر السبخ الدوار لبدء تشغيل الدوار.

• ضع الأطباق على صينية الخبز ذات الحجم المناسب على الرف لمنع التسرب على قاعدة الفرن وللمساعدة في تقليل كمية التنظيف المطلوبة.

• سوف تؤثر مواد وسطح صاج وأطباق الخبز المستخدمة على اسمرار القاعدة. تزيد أنية الطهي المطلية بالمينا أو الداكنة أو الثقيلة أو غير اللاصقة من اسمرار القاعدة. تعكس صواني الفرن من الألمونيوم اللامع أو الصلب المصقول الحرارة بعيداً وتقلل من اسمرار القاعدة.

• عند طهي أكثر من طبق واحد في الفرن، ضع الأطباق مركزياً على رفوف مختلفة بدلاً من وضع عدة أطباق على رف واحد. سيتيح هذا للحرارة أن تنتقل بحرية للحصول على أفضل نتائج طهي. إذا كنت تقوم بطهي أكثر من صينية واحدة من العناصر المماثلة، على سبيل المثال الكعك أو البسكويت، فقم بتبديل الصواني أثناء الطهي أو أزل الصينية العلوية عند طهي الطعام وحرك الصينية السفلية إلى الرف العلوي لإنهاء الطهي.

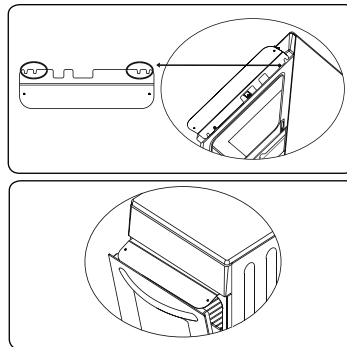
• لا تضع صواني الخبز مباشرة على قاعدة الفرن لأنها ستعيق دوران الهواء بالفرن ويمكن أن تؤدي إلى اسمرار القاعدة. استخدم موضع الرف السفلي.

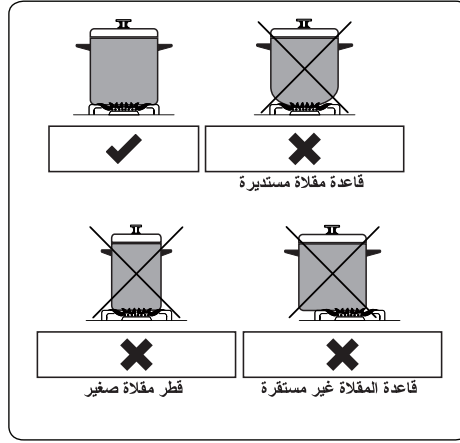
### عناصر التحكم في شعلة المشواة

| وصف الوظيفة                                                |  |
|------------------------------------------------------------|--|
| أدر عنصر التحكم في اتجاه عقارب الساعة لتعيينه على المشواة. |  |

**⚠ تنبيه:** قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند استخدام المشواة. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز. بمجرد أن تشعل الشعلة، ضع اللوح الواقية من سخونة المشواة تحت لوحة التحكم. ثم ارفع باب الفرن ببطء حتى يتوقف في وضع شبه مفتوح (حوالي 30 درجة) ويلمس اللوح الواقية من الحرارة.

### تركيب اللوح الواقية من سخونة المشواة





## عناصر التحكم في الفرن عناصر التحكم في شعلة الفرن

بعد أن تشعل شعلة الفرن، يمكنك ضبط درجة الحرارة داخل الفرن، حسب الحاجة، باستخدام الأرقام على لوحة التحكم أو المقبض. توفر الأرقام المرتفعة درجات حرارة أعلى، في حين أن الأعداد الأصغر توفر درجات حرارة أقل.

| وصف الوظيفة                                                                  |                         |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| أدر عنصر التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لتعيينه على علامة الغاز كما هو مطلوب. | الحد الأقصى 1 2 3 4 5 6 |

لا تشغل الجهاز بين الوضع "Off" وأول علامة لدرجة الحرارة في اتجاه عكس عقارب الساعة. استخدم دائماً الفرن بين إعدادات الحد الأقصى والحد الأدنى. عند إيقاف تشغيل الفرن، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع "0".

## التسخين المسبق

نوصيك بالتسخين المسبق للفرن لحوالي 10 دقائق. للحصول على وصفات تحتاج إلى درجات حرارة عالية، مثل الخبز والمعجنات والكعكات أو سوفليس، يتم تحقيق أفضل النتائج إذا تم تسخين الفرن أولاً. للحصول على أفضل النتائج عند الطهي من وجبات الطعام المجمدة أو المبردة الجاهزة، سخن الفرن أولاً دائماً.

## الطهي

- تأكد من وضع الطعام بشكل مركزي على الرف وأن هناك مساحة كافية حول صاج/طبق الخبز للسماح بأقصى قدر من الدوران.

يحتوي الموقد على شعلات ذات قطر مختلف. وستجد أوفر طريقة لاستخدام الغاز هي اختيار شعلة الغاز المناسبة لحجم مقلاة الطهي ووضع اللهب على الحد الأدنى بمجر الوصول إلى نقطة الغليان. نوصيك دائماً أن تقوم بتغطية مقلاة الطهي لتجنب فقد الحرارة

وللحصول على أقصى أداء للشعلات الرئيسية، نقترح أن تستخدم آنية ذات قاعدة مسطحة استخدام أواني أصغر من الحد الأدنى للأبعاد المبينة أدناه، سيتسبب في فقدان الطاقة.

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| سم 22-26 | الشعلة السريعة/شعلة القلي |
| سم 14-22 | الشعلة شبة السريعة        |
| سم 12-18 | الشعلة الإضافية           |

تأكد من أن ألسنة اللهب لا تنتشر من خارج محيط المقلاة، لأن ذلك قد يضر بالملحقات البلاستيكية مثل المقابض إلخ.

قم بإغلاق صمام التحكم في الغاز الرئيسي عندما لا يتم استخدام الشعلات لفترات طويلة.



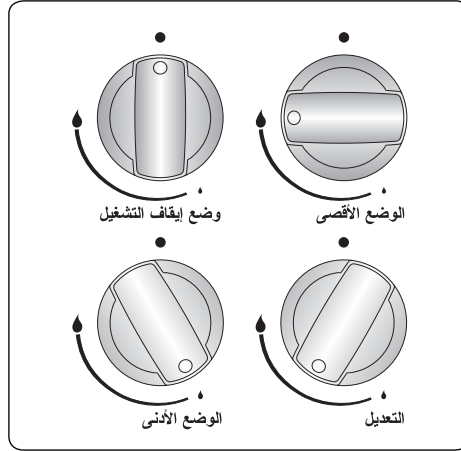
تحذير:

- استخدم المقالي ذات القاع المسطح مع القواعد السمكية.
- تأكد من أن الجزء السفلي للإناء جاف قبل وضعه على الشعلة.
- قد تصبح درجة حرارة الأجزاء التي يسهل الوصول إليها عالية أثناء تشغيل الجهاز. فمن الضروري إبعاد الأطفال والحيوانات عن الشعلات أثناء الطهي وبعده.
- يظل الموقد ساخناً جداً لفترة طويلة بعد الاستخدام. لا تلمسه أو تضع أي أغراض على سطحه.
- لا تضع سكاكين وأشواك وملعق وأغطية على الموقد فقد تسخن هذه الأدوات وتسبب تلفاً خطيراً للشعلات.
- لا تدع مقابض المقلاة أو أي أواني طهي أخرى بارزة على حافة سطح جهاز الطهي.

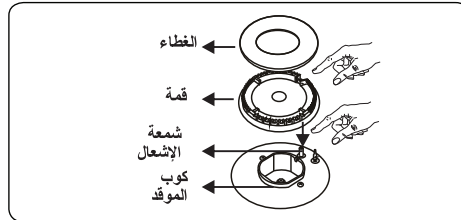
## 2.4 عناصر التحكم في الموقد

### شعلة الموقد

يتضمن المقبض 3 أوضاع: إيقاف التشغيل (0)، الوضع الأقصى (رمز الشعلة الكبيرة) والوضع الأدنى (رمز الشعلة الصغيرة). قم بإشعال الموقد مع جعل المقبض في الوضع "الأقصى"؛ يمكنك ضبط طول اللهب بين الوضعين "الأقصى" و "الأدنى". لا تشغل الشعلات عندما يكون المقبض بين الوضعين "الأقصى" و "إيقاف التشغيل".



بعد الإشعال، تحقق من اللهب بصرياً. إذا كنت ترى لهباً أصفر اللون أو لهباً مرتفعاً أو غير مستقرًا، فقم بإغلاق تدفق الغاز، وتحقق من تركيب أغطية وقم الشعلات بمجرد أن تبرد. تأكد من عدم وجود سائل في أغطية الشعلة. إذا توقف لهب الموقد عن طريق الخطأ، فقم بإيقاف تشغيل الشعلة، وقم بتهوية المطبخ بالهواء النقي، وانتظر لمدة 90 ثانية قبل محاولة إعادة الإشعال.



لإيقاف تشغيل شعلات الموقد، أدر مقبض شعلة الموقد في الوضع "0" أو بحيث تكون علامة مقبض شعلة الموقد متجهة نحو الأعلى.

## 4. استخدام المنتج

### 1.4 استخدام شعلات الغاز

#### إشعال الشعلات

يشير رمز الوضع فوق كل مقبض تحكم إلى الشعلة التي يتحكم فيها المقبض.

#### الإشعال اليدوي لشعلات الغاز

إذا لم يكون جهازك مزودًا بوسيلة مساعدة للاشتعال أو في حالة وجود فشل في الشبكة الكهربائية، اتبع الإجراءات التالية.

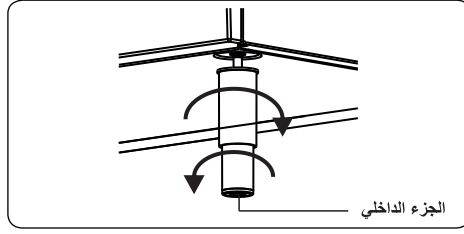
**لشعلات الغاز:** ادفع في مقبض الشعلة الذي ترغب في إشعالها واجعله مضغوطًا في حين تحوله عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يكون المقبض في وضع "الحد الأقصى". استمر في ضغط المقبض وأمسك عود من الثقاب أو شمعة أو أداة مساعدة أخرى مشتعلة في الجزء العلوي من الشعلة. قم بتحريك مصدر الاشتعال بعيدًا عن الشعلة بمجرد رؤية اللهب مستقر.

**لشعلة الفرن:** ادفع في مقبض الشعلة وأدر مقبض التحكم في الفرن عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يكون المقبض في وضع "الحد الأقصى". أمسك عود من الثقاب أو شمعة أو أداة مساعدة أخرى مشتعلة لإشعال الثقب الذي في الركن الأيسر العلوي من الشعلة. قم بإبعاد مصدر الاشتعال بمجرد رؤية اللهب مستقر.

**لشعلة المشواة:** ادفع مقبض التحكم في المشواة وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تشير العلامة على المقبض إلى علامة المشواة. استمر في ضغط المقبض وأمسك عود من الثقاب أو شمعة أو أداة مساعدة أخرى مشتعلة في ثقب الشعلة. قم بتحريك مصدر الاشتعال بعيدًا عن الشعلة بمجرد رؤية اللهب مستقر.

#### الإشعال الكهربائي عن طريق زر الإشعال

ادفع في مقبض الشعلة الذي ترغب في إشعالها واجعله مضغوطًا في حين تحوله عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يكون المقبض في وضع "الحد الأقصى". بينما يتم الاحتفاظ بالمقبض مضغوطًا، ادفع زر الإشعال. تأكد من أنك تضغط على زر الإشعال في نفس الوقت لأن التأخير يمكن أن يسبب تراكم الغاز والذي يمكن أن يؤدي إلى انتشار اللهب. استمر في الضغط على زر الإشعال إلى أن ترى لهب ثابت في الشعلة.

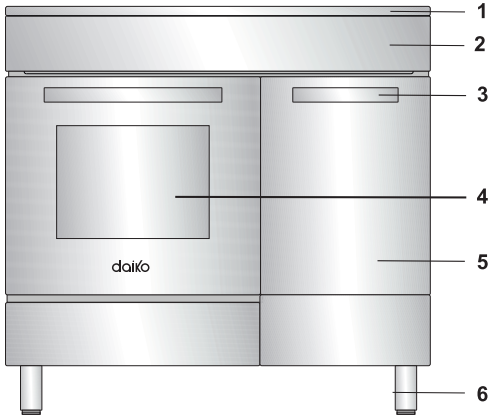


### 3. مزايا المنتج



**مهم:** تختلف مواصفات المنتج وقد يختلف مظهر الجهاز عن ذلك الموضح في الأشكال أدناه.

#### قائمة المكونات

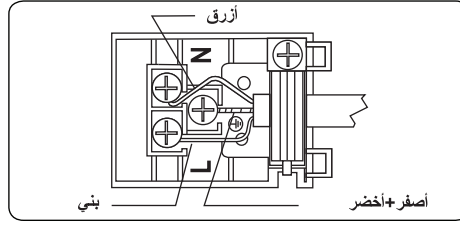


1. سطح الموقد
2. لوحة التحكم
3. مقبض باب الفرن
4. باب الفرن
5. حجيرة أسطوانة الغاز
6. أقدام قابلة للضغط

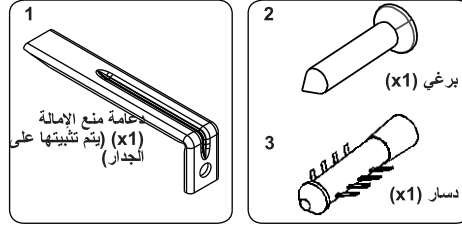
#### لوحة التحكم



7. زر مؤقت (الإشعال/مصباح الفرن/إدارة السبخ/المروحة)
8. مقبض التحكم في الفرن
9. مقبض التحكم في شعلة الفرن
10. مقبض التحكم في شعلة المشواة
11. الفرن مقبض التحكم

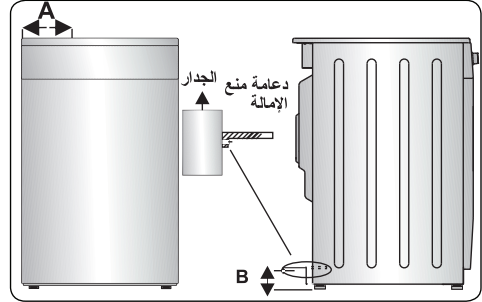


## 6.2 وحدة منع الإمالة



حقيبة وثائق تحتوي على وحدة منع الإمالة. تثبت دعامة منع الإمالة (1) برفق على الجدار باستخدام البرغي (2) والدسار (3)، بعد القياسات الموضحة في الشكل والجدول أدناه. اضبط ارتفاع دعامة منع الإمالة بحيث تتلائم مع الفتحة على جهاز الطهي وأحكم ربط المسمار. ادفع الجهاز نحو الجدار وتأكد من دخول دعامة منع الإمالة في الفتحة على الجزء الخلفي من الجهاز.

| أبعاد المنتج<br>(العرض × العمق × الارتفاع) (سم) | A [مم] | B [مم] |
|-------------------------------------------------|--------|--------|
| 90 × 60 × 60 (الفرن المزدوج)                    | 297.5  | 52     |
| 90 × 60 × 50 (الفرن المزدوج)                    | 247.5  | 52     |
| 85 × 60 × 90                                    | 430    | 107    |
| 90 × 60 × 60                                    | 309.5  | 112    |
| 85 × 60 × 60                                    | 309.5  | 64     |
| 90 × 60 × 50                                    | 247.5  | 112    |
| 85 × 60 × 50                                    | 247.5  | 64     |
| 90 × 50 × 50                                    | 247.5  | 112    |
| 85 × 50 × 50                                    | 247.5  | 64     |



## 7.2 ضبط الأقدام

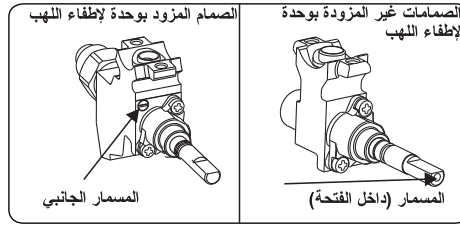
إنَّ المنتج قائم على أربع أقدام قابلة للضبط. للتشغيل الآمن، من المهم أن يكون جهازك متزنًا بشكل صحيح. تأكد من أن استواء الجهاز قبل الطهي. لزيادة ارتفاع الجهاز، قم بتدوير الأقدام في عكس اتجاه عقارب الساعة. لخفض ارتفاع الجهاز، قم بتدوير الأقدام في اتجاه عقارب الساعة.

من الممكن رفع مستوى ارتفاع الجهاز إلى ما يصل إلى 30 مم عن طريق ضبط الأقدام. الجهاز ثقيل ونوصي بأن يقوم شخصان برفعه على الأقل. لا تسحب الجهاز أبدًا.



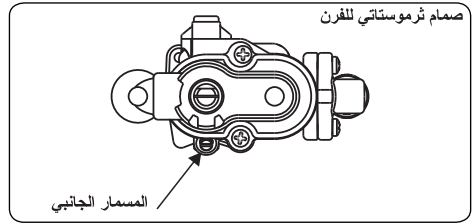
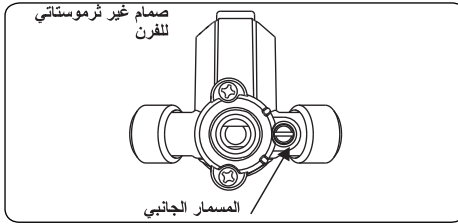
**تحذير:** يجب تأريض الجهاز.

- قبل توصيل الجهاز بإمداد الطاقة، ينبغي التحقق من تقدير الجهد الكهربائي للجهاز (مطبوع على لوحة تعريف الجهاز) لمطابقة الجهد الكهربائي لإمداد التيار الكهربائي المتاح، ويجب أن تكون الأسلاك الكهربائية الرئيسية قادرة على التعامل مع تقدير قدرة الجهاز (المُشار إليها أيضًا على لوحة التعريف).
- أثناء التركيب، يُرجى التأكد من استخدام الكابلات المعزولة. فالتوصيل غير الصحيح قد يتلف الجهاز. إذا تلف كابل التيار الكهربائي وكان بحاجة إلى استبدال، فيجب أن يتم ذلك من قِبل شخص مؤهل.
- لا تستخدم المهاتنات ولا المشتركات ولا أسلاك التوصيل.
- يجب أن يبقى سلك التيار الكهربائي بعيدًا عن الأجزاء الساخنة من الجهاز، ولا ينبغي ثنيه أو ضغطه. خلاف ذلك، قد يتلف السلك، مما قد يتسبب في حدوث قصر الدائرة الكهربائية.
- إذا لم يكن الجهاز موصلًا بالتيار الكهربائي بقابس، فيجب إذا لم يكن الجهاز موصلًا بالتيار الكهربائي بقابس، فيجب استخدام مفتاح فصل لكل الأقطاب (مع تباعد اتصال بمقدار 3 مم على الأقل) من أجل تلبية لوائح السلامة.
- تم تصميم الجهاز لإمدادات الطاقة التي تبلغ 220-240 فولت. إذا كان الإمداد مختلفًا، فاتصل بأفراد الخدمة المعتمدين أو كهربائي مؤهل.
- يجب أن يكون كابل الطاقة (H05VV-F) طويلًا بما فيه الكفاية ليتم توصيله بالجهاز.
- ويجب أن يكون المفتاح موضوعًا في مكان يسهل الوصول إليه بعد تركيب الجهاز.
- تأكد من أن جميع التوصيلات مشدودة بشكل كافٍ.
- ثبت كابل الإمداد في مشبك الكابل ثم أغلق الغطاء.
- يتم وضع توصيلة الصندوق الطرفي على الصندوق الطرفي.



### تحديد وضع الحد الأدنى لطول لهب الشعلة

لتحديد موضع الحد الأدنى، قم بإشعال الشعلات واتركها في موضع الحد الأدنى. أزل المقابض للوصول إلى البراغي. باستخدام مفك صغير، قم بإحكام ربط المسمار الجانبي أو فكه بنحو 90 درجة. عندما يصل ارتفاع اللهب إلى 4 مم على الأقل، فإن ذلك يعني أن الغاز يتم توزيعه بشكل جيد. تأكد من عدم خمود اللهب عند الانتقال من وضع الحد الأقصى إلى وضع الحد الأدنى. قم بعمل رياح اصطناعية بيدك نحو اللهب لمعرفة ما إذا كان اللهب مستقرًا. فيما يتعلق بشعلة الفرن، شغل شعلة الفرن على وضع الحد الأدنى لمدة 5 دقائق، ثم افتح باب الفرن وأغلقه من 2 إلى 3 مرات للتحقق من استقرار لهب الشعلة.

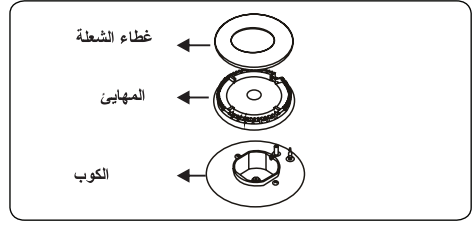
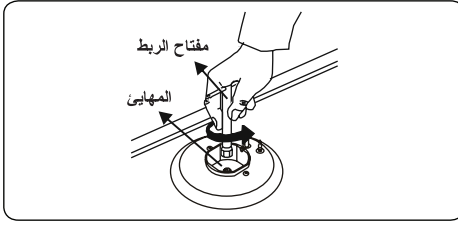


### تغيير منفذ الغاز

في بعض الدول، قد يكون نوع مدخل الغاز مختلفاً لغازات NG/غاز البترول المُسال. في هذه الحالة، عليك إزالة مكونات الوصلة الحالية وصواميلها (إن وجدت) وتوصيل مزود الغاز الجديد وفقاً لذلك. في جميع الدول، يجب اعتماد جميع المكونات المستخدمة في وصلات الغاز من خلال السلطات المحلية و/أو الدولية. في جميع وصلات الغاز، عليك الرجوع إلى بند "مجموعة مزود الغاز وفحص التسرب" الموضح أعلاه.

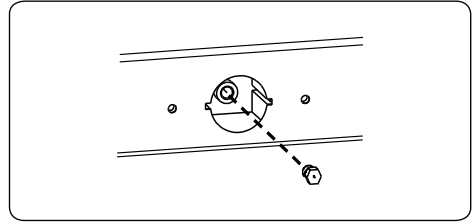
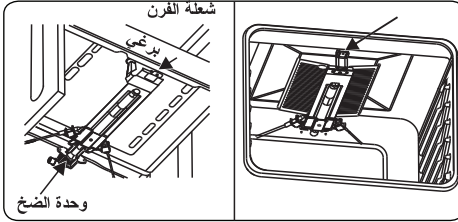
## 5.2 التوصيل الكهربائي والسلامة (إن وجد)

**⚠ تحذير:** يجب تنفيذ عملية التوصيل الكهربائي لهذا الجهاز من قِبَل أحد أفراد الخدمة المعتمدين أو الكهربائي المؤهل وفقاً للإرشادات في هذا الدليل مع الالتزام باللوائح المحلية الحالية.



## وحدات ضخ الفرن/المشواة (إن وجدت)

يتم تثبيت وحدتي ضخ الفرن والمشواة في الموضع بواسطة برغي واحد على طرف الشعلة. فيما يتعلق بشعلات الفرن، افتح حجرة الدرج وضع برغي التركيب أسفل الشعلة. أزل البرغي، وحرك الشعلة بشكل مائل وستصبح وحدة الضخ ظاهرة على الجانب الخلفي لصندوق الشعلة. فيما يتعلق بالشعلات، يعتبر البرغي بالفعل مرتباً. أزل البرغي، واسحب شعلة المشواة باتجاهك وستصبح وحدة الضخ مرئية على السطح الخلفي للحيز الداخلي للفرن.

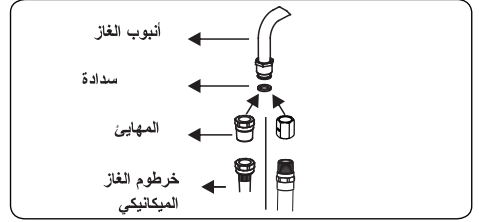
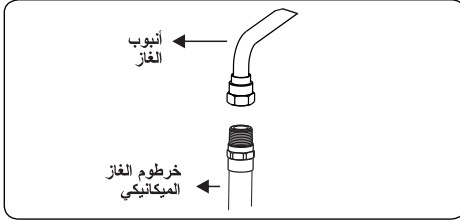
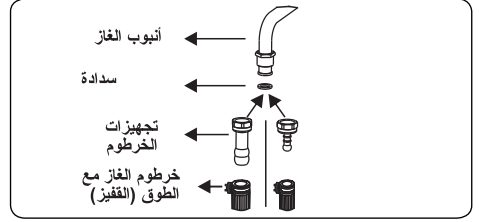
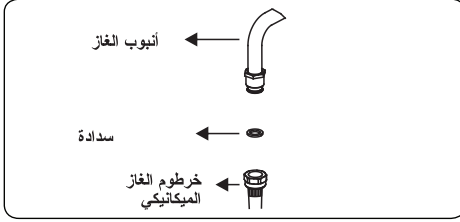


أزل وحدات الضخ باستخدام مفتاح ربط 7 مم واستبدل وحدة الضخ بأخرى من مجموعة قطع الغيار. تأكد من استخدامك لأبعاد مناسبة لنوع الغاز الذي سيتم استخدامه، وذلك وفقاً للمعلومات الواردة بجدول تحويل الغاز (والذي تم أيضاً إرفاقه في مجموعة أدوات تحويل الغاز).

## ضبط وضع الحد الأدنى لطول لهب الشعلة

وقبل كل شيء، تأكد من فصل الجهاز عن إمدادات التيار الكهربائي ومن أن الإمداد بالغاز مفتوح. يتم ضبط وضع الحد الأدنى لطول لهب الشعلة من خلال المسمار المنبسط الموجود على الصمام. كما هو موضح في الأشكال أدناه؛ الصمامات المزودة بوحدة سلامة لإطفاء اللهب، يقع المسمار بها على جانب محور الصمام وللصمامات غير المجهزة بوحدة سلامة لإطفاء اللهب، يوجد البرغي داخل محور الصمام. للقيام بضبط وضع اللهب بشكل أسهل، فإننا نوصي بإزالة لوحة التحكم (والمفتاح الصغير، إذا كان الطراز مزود به) أثناء التغيير. يجب فك المسمار الجانبي للتحويل من غاز LPG إلى الغاز الطبيعي. في عملية التحويل من الغاز الطبيعي إلى النوع LPG، ينبغي إحكام ربط المسمار الجانبي.

تذكر أن هذا الجهاز تم تجهيزه ليصبح قادرًا على التوصيل بإمدادات الغاز الموجودة في البلاد التي تم إنتاجه بها. تم وضع علامة للبلد الرئيسية المخصص لها الجهاز على الغلاف الخلفي له. إذا كنت في حاجة لاستخدامه في بلد آخر، فقد تكون هناك حاجة لأحد التوصيلات الموضحة بالشكل أدناه للتوصيل. في مثل هذه الحالة، اتصل بالسلطات المحلية لمعرفة وصلة الغاز الصحيحة.



ينبغي تركيب جهاز الطهي وصيانته من قبل فني مؤهل مرخص له في مجال الغاز وفقًا لتشريعات السلامة الحالية.

**تحذير:** لا تستعن باللهب المكشوف في اختبار حالات تسرب الغاز.

## 4.2 تحويلات الغاز (إن وجدت)

تم تصميم الجهاز الخاص بك ليعمل على نوعي الغاز LPG / NG. شعلات الغاز يمكن ضبطها لتعمل على أنواع مختلفة من الغاز، عن طريق استبدال وحدات الضخ وتعديل الحد الأدنى لطول اللهب المناسب للغاز المستخدم. يجب اتباع الخطوات التالية لهذا الغرض.

### تغيير وحدات الضخ شعلات الموقد

- قم بفصل إمدادات الغاز الرئيسية وافصل الجهاز من إمدادات الطاقة الكهربائية.
- قم بإزالة أغطية الشعلة والمهائبات.
- استخدم مفتاح براغي 7 مم لفك مسامير وحدات الضخ.
- استبدل وحدات الضخ بأخرى ذات أبعاد صحيحة من مجموعة أدوات تحويل الغاز، لنوع الغاز الذي سيتم استخدامه، وذلك وفقًا لجدول وحدات ضخ الغاز.

## النقاط التي يجب أن يتم التحقق منها خلال تركيب الخرطوم المرن

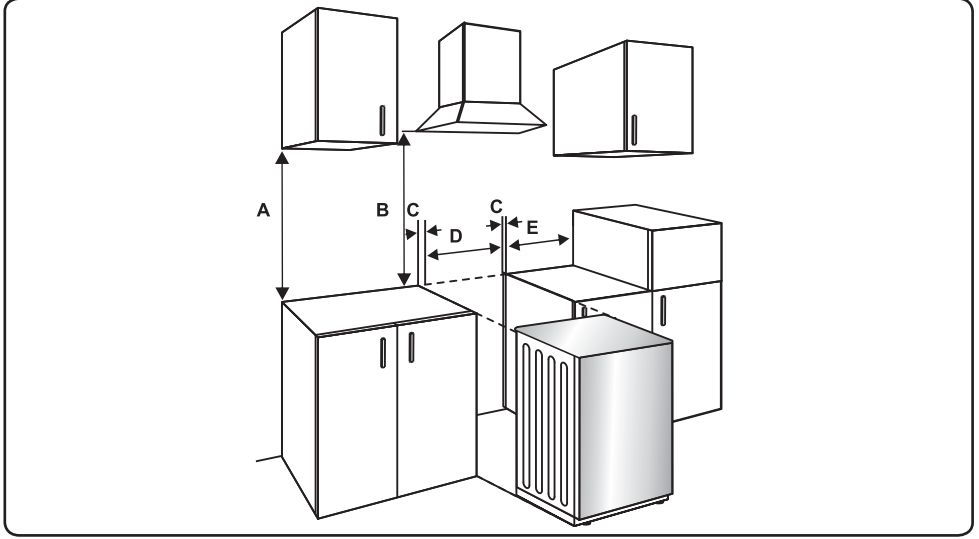
- إذا تم توصيل الغاز بواسطة خرطوم مرن يتم تثبيته على مدخل الغاز بالموقد، فيجب أن يكون مثبتًا عليه بواسطة طوق الأنابيب (القفيز).
- قم بتوصيل الجهاز بخرطوم قصير ومتين بحيث يكون قريب بقدر الإمكان من مصدر الغاز.
- الطول الأقصى المسموح به للخرطوم هو 1.5 م.
- يجب تغيير الخرطوم الذي ينقل الغاز للجهاز مرة واحدة في السنة لسلامتك.
- يجب أن يظل الخرطوم بعيدًا عن المناطق التي قد تزيد بها درجة الحرارة عن 90 درجة مئوية.
- يجب ان يتم توصيل هذا الجهاز طبقا لمعايير الغاز المحلية.
- حافظ على الخرطوم بعيدًا عن الزوايا الحادة والأشياء التي يمكن أن تتحرك.
- قبل تركيب التوصيل، يجب التأكد من عدم تلف الخرطوم. استخدم ماء الفقايع أو سوائل التسرب لإجراء هذا الفحص. لا تستعن باللهب المكشوف في اختبار حالات تسرب الغاز.
- يجب أن تكون جميع العناصر المعدنية المستخدمة في توصيل الغاز خالية من الصدأ. تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية لأي من المكونات المستخدمة في التوصيل.

## النقاط التي يجب أن يتم التحقق منها أثناء تركيب وصلة الغاز الثابتة

- تختلف الطريقة المستخدمة لتركيب وصلة الغاز الثابتة (وصلة الغاز المصنوعة من السن اللولبي، مثل الصواميل)، طبقًا للبلد التي تعيش فيها. معظم الأجزاء الشائع استخدامها في بلدتك يتم تزويدها مع الجهاز الخاص بك. أي أجزاء أخرى مطلوبة يمكن تزويدها كقطع غيار.
- خلال التوصيل، اترك الصامولة مثبتة على مشعب الغاز دائمًا، أثناء إدارة الجزء المعاكس. استخدم مفاتيح البراغي ذات الحجم المناسب من أجل توصيل آمن. دائمًا استخدم مع الأسطح التي بين المكونات المختلفة، السدادات المزودة مع مجموعة أدوات تحويل الغاز.
- وينبغي أيضًا للسدادات التي استخدمت في التوصيل أن تكون صالحة للاستخدام في توصيل الغاز. لا تستخدم سدادات السباكة في توصيلات الغاز.

- إذا كان سيتم تركيب غطاء شعلة أو أي خزانة فوق الجهاز، فيجب أن تكون مسافة الأمان بين الموقد وأية خزانة/غطاء شعلة كما هو مبين أدناه.

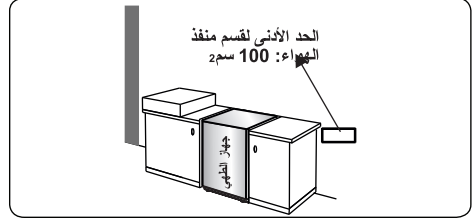
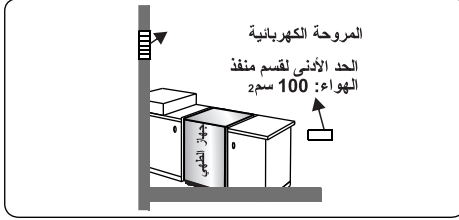
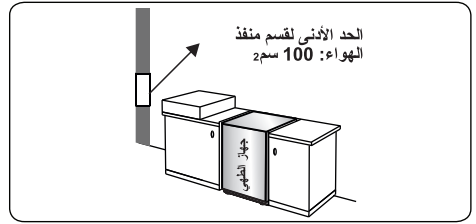
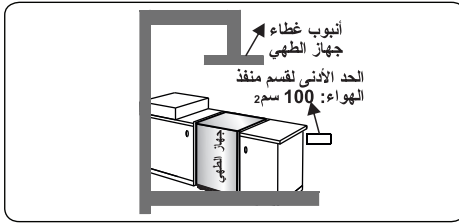
|            |                              |
|------------|------------------------------|
| 420        | A (مم)                       |
| 650/700    | B (مم) غطاء جهاز الطهي/خزانة |
| 20         | C (مم)                       |
| عرض المنتج | D (مم)                       |
| 100        | E (مم)                       |



### 3.2 توصيل الغاز

#### تركيب إمدادات الغاز والتحقق من وجود تسريب

وصّل الجهاز طبقاً للمعايير واللوائح المحلية والدولية المعمول بها. أولاً، قم بالتحقق من نوع الغاز المثبت على جهاز الطهي. تتوفر هذه المعلومات على ملصق موجود على الجزء الخلفي من جهاز الطهي. يمكنك التعرف على مزيد من المعلومات المتعلقة بأنواع الغاز المناسبة ووحدات ضخ الغاز المناسبة في جدول البيانات الفنية. تحقق من ملائمة ضغط الغاز المغذي للقيم الواردة في جدول البيانات الفنية للحصول على أفضل فعالية في الاستخدام ولضمان أقل حد في استهلاك الغاز. إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلفاً عن تلك القيم المحددة أو غير مستقر في منطقتك، فقد يكون من الضروري تثبيت منظم ضغط على مدخل الغاز بالجهاز. يجب عليك الاتصال بمركز خدمة معتمد لإجراء هذه التعديلات.



## إرشادات عامة

- بعد إزالة مواد التعبئة من الجهاز وملحقاته، تأكد من عدم تلف الجهاز. إذا راودتك أي شكوك بشأن تلف الجهاز؛ فلا تستخدمه واتصل بأحد أفراد الخدمة المعتمدين أو الفني المؤهل على الفور.
- تأكد من عدم وجود أي مواد قابلة للاحتراق أو قابلة للاشتعال في مكان قريب للغاية من الجهاز، مثل الستائر أو الزيت أو القماش، إلخ، الذي سرعان ما تشتعل فيه النيران.
- يجب أن يكون سطح المطبخ والأثاث المحيط بالجهاز مصنوعاً من مواد مقاومة لدرجات الحرارة الأعلى من 100 درجة مئوية.
- لا ينبغي تثبيت الجهاز بجوار غسالة صحون، أو ثلاجة، أو فريزر، أو غسالة ملابس أو مجفف ملابس.
- يمكن وضع الجهاز بالقرب من قطع الأثاث الأخرى بشرط أن تكون المنطقة التي يتم وضع الجهاز فيها، يجب ألا يتجاوز ارتفاع الأثاث فيها ارتفاع سطح الموقد.

## 2.2 تركيب جهاز الطهي

- إذا كان أثاث المطبخ مرتفعاً عن سطح الموقد، فيجب أن يكون بعيداً عن جانب الجهاز بما لا يقل عن 10 سم لحركة الهواء.
- ينبغي أن تكون هناك مساحة فارغة 2 سم على الأقل حول الجهاز لحركة الهواء.

## 2. التركيب والإعداد للاستخدام

**⚠ تحذير:** يجب تركيب هذا الجهاز من قِبَل أفراد الخدمة المعتمدين أو الكهربائي المؤهل وفقًا للإرشادات في هذا الدليل مع الالتزام باللوائح المحلية الحالية. قد يؤدي التركيب غير الصحيح إلى حدوث ضرر أو تلف، ولا يتحمل المصنع أية مسؤولية ولن يكون الضمان ساري المفعول.

- قبل الشروع في التركيب، تأكد من توافق ظروف التوزيع المحلي (الجهد الكهربائي والتردد و/أو طبيعة الغاز وضغط الغاز) مع إعدادات ضبط الجهاز. شروط تشغيل الجهاز مكتوبة على بطاقة تصنيف الطاقة والجهد الكهربائي.
- يجب الالتزام بالقوانين والقرارات والمراسيم والمعايير السارية في دولة الاستخدام (لوائح السلامة، إعادة التدوير الصحيح وفقًا للوائح، إلخ).

### 1.2 إرشادات لفي التركيب

#### متطلبات التهوية

- للغرف ذات مساحة أقل من 5 م<sup>3</sup>، يجب أن تكون هناك تهوية دائمة بمساحة 100 سم<sup>2</sup>. للغرف ذات مساحة تتراوح من 5 م<sup>3</sup> إلى 10 م<sup>3</sup>، يجب أن تكون هناك تهوية دائمة بمساحة 50 سم<sup>2</sup>، ما لم يكن بالغرفة باب يفتح مباشرة على الهواء الخارجي، ففي مثل هذه الحالة لا يكون هناك حاجة للتهوية الدائمة.

- للغرف ذات مساحة أكبر من 10 م<sup>3</sup>، فالتهوية الدائمة غير مطلوبة.

**مهم:** بغض النظر عن حجم الغرفة وكل الغرف التي تحتوي على الجهاز يجب أن يكون هناك فتحات وصول مباشرة للهواء الخارجي من خلال نافذة مفتوحة أو ما يكافئها.

#### تفريغ الغازات المحترقة من البيئة

- تطرد الأجهزة التي تعمل بالغاز نفايات الغاز المحروق إلى الهواء الخارجي، إما مباشرة أو عبر غطاء جهاز الطهي من خلال المدخنة. وإذا تعذر تركيب غطاء جهاز الطهي، فركّب مروحة داخل النافذة أو الحائط التي تكون متصلة بالهواء النقي. يجب أن يكون لدى المروحة القدرة على تغيير حجم هواء المطبخ من 4 إلى 5 أضعاف حجم الهواء في الساعة كحد أدنى.

• قد يستوجب استخدام الجهاز لفترات طويلة بشكل مكثف وجود تهوية إضافية، مثل فتح النافذة أو للحصول على تهوية أكثر فعالية، وعلى سبيل المثال، عن طريق رفع مستوى التهوية الميكانيكية إن وجدت.

• أثناء استخدام شعلة المشواة، يجب إبقاء باب الفرن دائماً مفتوحاً، واستخدام ذراع الشواء المرفق بالمنتج. لا تستخدم أبدا شعلة المشواة بينما يكون باب الفرن مغلقاً.



**تنبيه:** قد تتحطم أغطية الزجاج عند تسخينها. قم بإيقاف تشغيل جميع الشعلات واترك سطح الموقد ليبرد قبل إغلاق الغطاء.

• لا تضع أي شيء على باب الفرن عند يكون مفتوحاً. فهذا يمكن أن يُخلّ بتوازن الفرن أو يُتلف الباب.

• لا تضع مواد ثقيلة أو قابلة للاشتعال (مثل النايلون، الأكياس البلاستيكية، الورق، القماش، إلخ) في الدرج. وهذا يشمل تجهيزات المطابخ ذات الملحقات البلاستيكية (مثل المقابض).

**تنبيه:** قد يصبح السطح الداخلي لحجرة التخزين ساخناً عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام. تجنب لمس السطح الداخلي.

• لا تعلق المناشف أو مناشف الأطباق أو الملابس على الجهاز أو على المقابض.

#### 4.1 أثناء التنظيف والصيانة

• تأكد من إيقاف تشغيل جهازك من التيار الكهربائي قبل تنفيذ عمليات التنظيف والصيانة.

• لا تقم بإزالة مقابض التحكم بالموقد لتنظيف لوحة التحكم.

• للحفاظ على كفاءة وسلامة الجهاز الخاص بك، ننصحك دائماً باستخدام قطع الغيار الأصلية والاتصال بوكلاء الخدمة المعتمدين عند الحاجة إلى ذلك.

- المواد المحيطة بالجهاز (أي الخزائن) يجب أن تكون قادرة على تحمل درجة حرارة بحد أدنى 100 درجة مئوية.

### 3.1 أثناء الاستخدام

- عند استخدامك الفرن لأول مرة قد تلاحظ رائحة ضعيفة. هذا طبيعي تمامًا و سببه مواد العزل على عناصر السخان. نقترح أنه قبل استخدام الفرن الخاص بك لأول مرة، أن تتركه فارغًا وتضبطه على أعلى درجة حرارة لمدة 45 دقيقة. تأكد من تهوية البيئة التي يتم تركيب الفرن فيها بشكل جيد.

- توخ الحذر عند فتح باب الفرن أثناء أو بعد الطهي. قد يسبب البخار الساخن الناتج من الفرن حروقًا.

- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الاحتراق، داخل أو بالقرب من الجهاز عند تشغيله.

- دائمًا استخدم قفازات الفرن لإزالة واستبدال الطعام في الفرن.

- لا تترك جهاز الطهي غير مراقب أثناء الطهي مستخدمًا زيوت صلبة أو سائلة. فقد تؤدي للاشتعال في حالات السخونة الشديدة. لا تصب الماء أبدًا على اللهب الذي ينتج عن اشتعال الزيت، وبدلاً من ذلك قم بإيقاف تشغيل جهاز الطهي وتغطية المقلاة بغطائها أو ببطانية حريق.

- دائمًا ضع المقالي في وسط منطقة الطبخ، وقم بإدارة المقابض على وضع آمن بحيث لا يمكن الاصطدام بها.

- إذا كان الجهاز لن يستخدم لفترة طويلة، فأدر مفتاح التحكم الرئيسي على وضع إيقاف التشغيل. قم بإيقاف تشغيل صمام الغاز عند عدم استخدام الأجهزة التي تعمل بالغاز.

- تأكد من أن مقابض التحكم بالجهاز دائمًا في وضع "0" (الإيقاف) عند عدم استخدام الجهاز.

- تميل الصواني عند سحبها. احرص على عدم انسكاب أو سقوط الطعام الساخن عند إزالته من الفرن.

-  تنبيه: ينتج عن استخدام جهاز الطهي بالغاز حرارة ورطوبة ومنتجات قابلة للاحتراق داخل الغرفة التي تم تركيب الجهاز بها. تأكد من التهوية الجيدة للمطبخ عند استخدام الجهاز، وحافظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب وحدة تهوية ميكانيكية (الوحدة العلوية لتهوية الموقد).

- إذا لم تضيء الشعلة بعد 15 ثانية، أوقف تشغيل الجهاز وافتح باب الحجرة. انتظر على الأقل لمدة دقيقة واحدة قبل القيام بمحاولة إشعال الشعلة مرة أخرى.
- هذه التعليمات هي صالحة فقط في حالة وجود رمز البلد الصحيح على الجهاز. في حال عدم وجود رمز على الجهاز، راجع الإرشادات التقنية التي تشرح كيفية تعديل الجهاز لتتناسب مع شروط الاستخدام الخاصة بالبلد.
- تم اتخاذ جميع التدابير الممكنة لضمان سلامتك. نظرًا لأن الزجاج قد يكسر، ينبغي أن تكون حذرًا أثناء التنظيف لتجنب الخدش. تجنب الاصطدام أو الطرق على الزجاج بالملحقات.
- تأكد من أن سلك التيار الكهربائي غير محشور أو تالف أثناء التركيب. إذا تعرض سلك التيار الكهربائي للتلف، فيجب استبداله بواسطة جهة التصنيع أو وكيل الصيانة المعتمد لديها أو شخص آخر مؤهل تجنبًا لحدوث المخاطر الكهربائية.
- لا تدع الأطفال يتسلقون على باب الفرن أو يجلسون عليه عندما يكون مفتوحًا.
- في حال تم تزويد جهازك بلوح تسخين للطهي مصنوع من الزجاج أو الخزف الزجاجي: **تنبيه:** "في حالة كسر زجاج لوح التسخين" -ⓧ- أغلق جميع الشعلات وأي عنصر تسخين كهربائي فورًا وافصل الجهاز عن إمدادات الطاقة،ⓧ- ولا تلمس سطح الجهاز،ⓧ- ولا تستخدم الجهاز.
- يرجى إبقاء الأطفال والحيوانات بعيدًا عن هذا الجهاز.

## 2.1 تحذيرات التثبيت

- لا تقم بتشغيل الجهاز قبل الانتهاء من تركيبه.
- يجب تركيب الجهاز بواسطة فني معتمد. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن أية أضرار قد تنتج عن الوضع غير الصحيح للجهاز وعن التركيب بواسطة أشخاص غير معتمدين.
- عندما يتم إخراج الجهاز من العبوة، تأكد من أنه لم يتلف أثناء النقل. في حالة وجود عيب، فلا تستخدم الجهاز واتصل فورًا بوكيل الخدمة المؤهل. قد تكون المواد المستخدمة في التغليف (نيلون أو دبابيس الدباسة أو ستريوفوم، إلخ) ضارة للأطفال ويجب جمعها والتخلص منها على الفور.
- احم جهازك ضد العوامل الجوية. لا تعرضه لأشعة الشمس أو الأمطار أو الثلوج، أو الغبار أو الرطوبة المفرطة.



**تحذير:** من أجل منع إمالة الجهاز، يجب تركيب دعائم التثبيت. (للمعلومات المفصلة، يُرجى الرجوع إلى دليل طقم منع الإمالة).

- أثناء الاستخدام، سيصبح الجهاز ساخناً. يجب مراعاة تفادي لمس الأجزاء الساخنة داخل الموقد.
- قد تصبح المقابض ساخنة بعد فترة قصيرة أثناء الاستخدام.

• لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية أو مسحوق حاك لتنظيف أسطح الفرن. يمكن أن تؤدي إلى كشط الأسطح، الأمر الذي يمكن أن يؤدي إلى تكسير زجاج الباب أو تلف الأسطح.

• لا تستخدم المنظفات البخارية لتنظيف الجهاز.



**تحذير:** لتجنب احتمال التعرض لصدمة كهربائية، تأكد من أن الجهاز مغلقاً قبل استبدال المصباح.



**تنبيه:** قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند الطبخ أو الشوي. اجعل الأطفال الصغار بعيداً عن الجهاز عندما يكون قيد الاستخدام.

• تم إنتاج الجهاز الخاص بك وفقاً لجميع المعايير واللوائح المحلية والدولية المعمول بها.

• ينبغي أن يُنفذ أعمال الصيانة والإصلاح فقط من قبل فنيي الخدمة المعتمدين. قد تُشكل أعمال التركيب والإصلاح التي تتم من قبل فنيين غير مصرح لهم خطورة. لا تقم بتغيير أو تعديل مواصفات الجهاز بأي شكل من الأشكال. يمكن أن تسبب واقيات الموقد غير المناسبة حوادث.

• قبل توصيل جهازك، تأكد من تطابق ظروف التوزيع المحلية (طبيعة وضغط الغاز أو جهد وتردد الكهرباء) مع مواصفات الجهاز. مواصفات هذا الجهاز مكتوبة على الملصق.



**تنبيه:** تم تصميم هذا الجهاز فقط لطهي الطعام، ولغرض الاستخدام المنزلي المحلي والداخلي فقط. وينبغي ألا تستخدم لأي غرض آخر أو في أي تطبيق آخر، مثل الاستخدام غير المحلي أو في بيئة تجارية أو أثناء تدفئة الغرفة.

• لا تستخدم مقابض باب الفرن لرفع الجهاز أو تحريكه.

• هذا الجهاز غير متصل بجهاز تهوية. يجب تثبيتها وإيصالها وفقاً لقواعد التثبيت الحالية. لذا يجب الاهتمام بشكل خاص بالمتطلبات المتعلقة بالتهوية.

## 1. إرشادات السلامة

- يُرجى قراءة جميع الإرشادات بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ بها في مكان مناسب للرجوع إليها عند الضرورة.
- تم إعداد هذا الدليل لأكثر من طراز، لذا فإن جهازك قد لا يتضمن بعض المزايا الموصوفة أعلاه.
- ولهذا السبب، من المهم إيلاء اهتمام خاص لأي أرقام أثناء قراءة دليل التشغيل.

### 1.1 تحذيرات السلامة العامة

- هذه الأجهزة يمكن استخدامها من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الذين ليس لديهم الخبرة والمعرفة إذا ما تم الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المناسبة الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية. لا يجب على الأطفال العبث بالجهاز. لا يجب على الأطفال تنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.

**⚠ تحذير:** أثناء الاستخدام يصبح الجهاز والأجزاء القريبة منه ساخنة. يجب مراعاة تفادي لمس الأجزاء الساخنة. يجب أن تبقى الأطفال الأقل من 8 سنوات من العمر بعيدة ما لم يتم الإشراف عليهم بشكل مستمر.

**⚠ ⚡ تحذير:** الطهي غير المراقب فوق الموقد الذي يحتوي على الدهون أو الزيت يمكن أن يشكل خطراً ويمكن أن يؤدي إلى اندلاع حريق. لا تحاول أبداً إطفاء النار بالماء، ولكن قم أولاً بإيقاف تشغيل الجهاز ومن ثم تغطية اللهب، على سبيل المثال بغطاء أو بطانية حريق.

**⚠ تنبيه:** يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف على عملية الطهي قصيرة المدى بشكل مستمر.

**⚠ ⚡ تحذير:** خطر الحريق: لا تقم بتخزين المواد على أسطح الطهي.

**⚠ ⚡ تحذير:** إذا كان السطح مشققاً، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- فيما يخص الطرز التي تتضمن غطاء موقد، نظّف أي انسكابات على الغطاء قبل الاستخدام واترك جهاز الطهي ليبرد قبل غلق الغطاء.

- لا تقم بتشغيل الجهاز بموقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

|    |                                           |
|----|-------------------------------------------|
| 3  | 1. إرشادات السلامة                        |
| 3  | 1.1 تحذيرات السلامة العامة                |
| 5  | 2.1 تحذيرات التثبيت                       |
| 6  | 3.1 أثناء الاستخدام                       |
| 8  | 4.1 أثناء التنظيف والصيانة                |
| 8  | 2. التركيب والإعداد للاستخدام             |
| 8  | 1.2 إرشادات لفني التركيب                  |
| 9  | 2.2 تركيب جهاز الطهي                      |
| 10 | 3.2 توصيل الغاز                           |
| 12 | 4.2 تحويلات الغاز (إن وجدت)               |
| 14 | 5.2 التوصيل الكهربائي والسلامة (إن وجد)   |
| 16 | 6.2 وحدة منع الإمالة                      |
| 16 | 7.2 ضبط الأقدام                           |
| 17 | 3. مزايَا المنتج                          |
| 18 | 4. استخدام المنتج                         |
| 18 | 1.4 استخدام شعلات الغاز                   |
| 19 | 2.4 عناصر التحكم في الموقد                |
| 25 | 3.4 استخدام المؤقت الآلي للتذكير بالدفائق |
| 26 | 4.4 الملحقات                              |
| 29 | 5. التنظيف والصيانة                       |
| 29 | 1.5 التنظيف                               |
| 32 | 2.5 الصيانة                               |
| 33 | 6. استكشاف الأخطاء وإصلاحها والنقل        |
| 33 | 1.6 استكشاف الأخطاء وإصلاحها              |
| 34 | 2.6 النقل                                 |
| 35 | 7. المواصفات الفنية                       |
| 35 | 1.7 جدول الحقن                            |

## شكرًا لكم لاختياركم هذا المنتج.

يحتوي دليل المستخدم هذا على معلومات أمان مهمة وإرشادات عن تشغيل وصيانة الجهاز. يُرجى استغراق الوقت في قراءة دليل المستخدم هذا قبل استخدام جهازك واحتفظ بهذا الكتاب للرجوع إليه في المستقبل.

| الأيقونة                                                                             | النوع                | المعنى                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------|
|    | تحذير                | خطر الإصابة الخطيرة أو الوفاة              |
|   | خطر الصعق الكهربائي. | خطر الجهد الكهربائي                        |
|  | خطر الحريق           | تحذير؛ خطر نشوب حريق / مواد قابلة للاشتعال |
|  | تنبيه:               | خطر التعرض للإصابة أو تلف الممتلكات        |
|  | هام                  | تشغيل النظام بطريقة صحيحة                  |



# daiko

## دليل الإستعمال CAG8195FXCK

قبل استخدام هذا الجهاز الكهربائي، اقرأ بعناية التعليمات أدناه، و حافظ على دليل المستخدم للإستعمال في المستقبل. اتباع هذه التعليمات، سيزيد من عمر الجهاز لفترة أطول. احتفظ بهذا الدليل بعناية.



daikomarc

اكتشفوا عالم دايكو