

[en] Instructions for installation
and use 3

[fr] Notice d'utilisation et de
montage 20



HSL6EI231

Built-in oven
Four encastrable

SIEMENS

Siemens -Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

INSTRUCTION MANUAL	3	Tips for using your appliance	12
Important safety information	3	Baking	12
Causes of damage	5	Roasting and grilling	13
Your new appliance	6	INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
The oven	6	Safety precautions	14
The timer	6	Before installing	14
Cooling fan	6	Unpacking	14
Accessories	6	Appliance dimensions	14
Before using the oven for the first time	7	Installation positions	14
Baking out the oven	7	Fitted units	14
Cleaning the accessories	7	Rating plate	14
How to operate your oven	7	Guidelines for ventilation	15
Operating modes	7	Electrical connection	15
Operating the oven gas burner	8	Connecting the appliance to the power supply	15
Operating the grill	8	Gas connection	15
Using the rotary spit	8	Gas connection on the appliance	15
How to use the timer	9	Default setting of the burners	15
Care and cleaning	9	Connecting to natural gas	16
Cleaning agents	9	Connecting to liquefied gas	16
Catalytic cooking compartment panels	9	Flexible hose	16
Removing and fitting the appliance door	10	Installing the safety valve	16
Cleaning the hook-in racks	10	Checking for leaks	16
Troubleshooting	11	Initial use	16
Replacing the oven light bulb	11	Installing and dismantling the appliance	16
After-sales service	11	Preparing the kitchen units	16
Energy and environment tips	12	Installing the appliance	17
Saving energy	12	Removing the appliance	18
Environmentally-friendly disposal	12	Converting the gas type	18
		Oven burner	18
		General nozzle table	19

INSTRUCTION MANUAL

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under

warranty. Call the after-sales service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. This appliance must only be used to prepare food and drinks and must never be used as a heater. Do not leave the appliance unattended during operation. Only use the appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

Risk of overheating!

In the event of a power cut, the cooling fan does not work. The appliance may overheat. The touchable parts become very hot and may cause injury. Due to the high temperatures, the appliance and the fitted unit could be damaged. In the case of a power cut, the appliance must not be manually ignited and put into operation.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!

Escaping gas may cause an explosion.

If you smell gas or notice any faults in the gas installation:

- Immediately shut off the gas supply or close the gas cylinder valve.
- Immediately extinguish all naked flames and cigarettes.
- Do not use any light or appliance switches and do not pull any plugs out of sockets. Do not use any telephones or mobile phones within the building.
- Open windows and ventilate the room.
- Call the after-sales service or the gas supplier.

Risk of asphyxiation!

The use of a gas cooker leads to a build-up of heat, moisture and products of combustion in the room where the appliance is installed. Ensure that the installation room is well ventilated. The natural ventilation openings must be kept open or a mechanical ventilation device must be provided (e.g. an extractor hood). Intensive and persistent use of the

appliance may mean that it is necessary to have additional ventilation (e.g. opening a window), or more effective ventilation (e.g. operating the existing mechanical ventilation device at a higher setting).

Risk of fire!

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- Under no circumstances should a baking sheet, a baking tray, a pan or another form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the bottom of the fitted unit.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring

electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

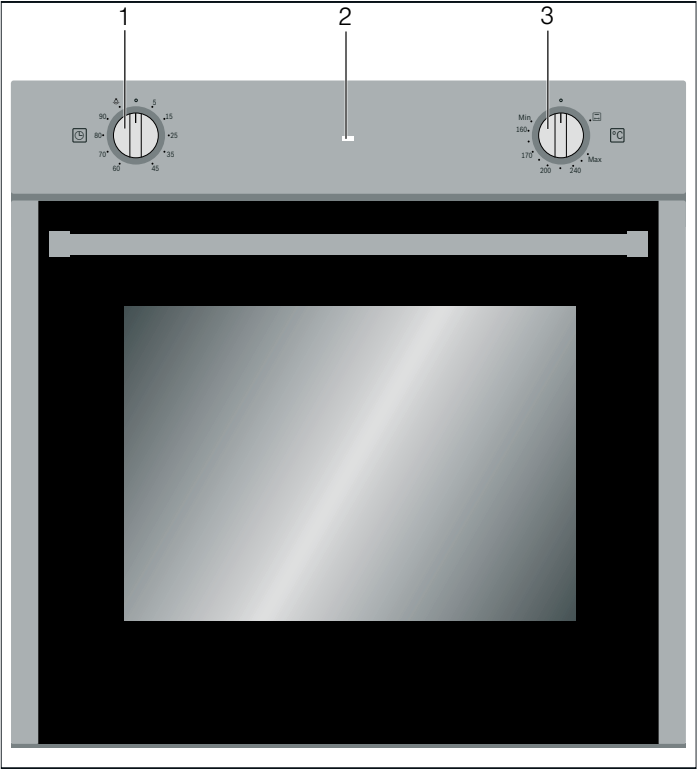
Causes of damage

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not hang objects on the oven door.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Heavy accessories: do not pull out heavily laden accessories too far without first unloading them sufficiently. Heavy accessories will tip when pulled out. This causes pressure to be exerted on the shelf supports in the cooking compartment, which can damage the enamel. Relieve the strain on the accessories when they are pulled out by raising them slightly with one hand. Caution: always use an oven cloth or oven gloves when handling hot accessories.
- Grilling: do not insert the baking tray or universal pan higher than level 3 when grilling. The high heat distorts it and the enamel may be damaged when it is removed. At level 4 and 5, only grill directly on the wire rack.

Your new appliance

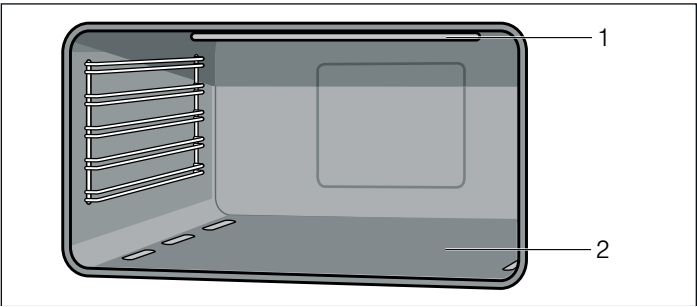
Get to know your appliance. You will find information on the control panel, the oven, types of heating and accessories.



Explanation

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Control knob for timer |
| 2 | Grill indicator lamp |
| 3 | Control knob for oven and grill |

The oven



Explanation

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Electric grill |
| 2 | Oven gas burners |

Control knob for oven

With this control knob, you can set the heat setting for the oven gas burner and switch on the grill.

Setting	Meaning
o	Off. The oven does not heat up.
Min	Economy flame, lowest power
160-240	Oven gas burner on, temperature range in °C
Max	Large flame, highest power
	The grill heats up and the rotary spit turns.

There is a limit stop between settings and Max. Do not turn the knob beyond this point.

The indicator light will light up when the grill is switched on.

The timer

The timer is a reverse counting timer which produces an audible signal once the duration set has elapsed.

The timer runs independently of the oven.

Control knob for timer

Use this control knob to set the cooking time. You can also use this control knob to set the oven lighting.

Setting	Meaning
o	Off
5 - 90	Cooking time in minutes
	Switching on the oven lighting

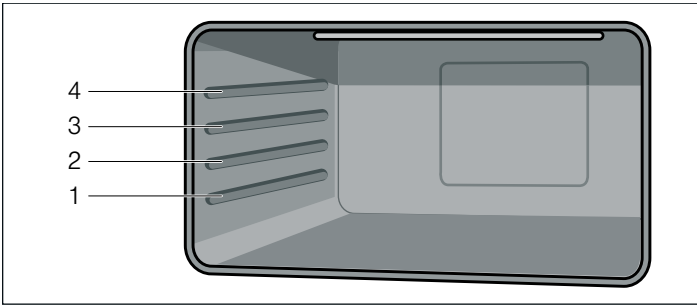
Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door. Caution: do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

Accessories

The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that the accessories have always been inserted into the cooking compartment correctly.



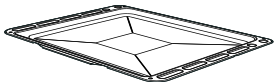
Risk of fire!

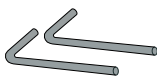
Under no circumstances should a baking sheet, a baking tray, a pan or another form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the bottom of the fitted unit.

You can pull out the accessories two thirds of the way without them tipping. This allows dishes to be removed easily.

The accessories may become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	Enamelled baking tray For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be inserted underneath the wire rack or rotary spit and used as a drip tray to collect fat. (For some appliance variants, an additional aluminium baking tray is included.)

Accessories	Description
	Rotary spit holder For holding the rotary spit.
	Rotary spit For roasts and large pieces of poultry. Use only in combination with the enamelled baking tray.
	Locking pins For securing the hinges when removing the appliance door.

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your gas oven or gas hob to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Baking out the oven

Cooking compartment initial cleaning

Remove the accessories from the cooking compartment. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment. Some parts are covered with a protective film. Remove this film.

1. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
2. If the hook-in racks have already been fitted, unhook and remove them. For information on removing the racks, see the section "Removing and refitting hook-in racks."
3. Clean the cooking compartment with warm soapy water.

Heating up the oven gas burner

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to position 240 °C and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then carefully close the appliance door.
3. After 45 minutes, switch off the oven by turning the control knob clockwise to the 0 position, holding the control knob down a little when doing so.

Recleaning the cooking compartment

Clean the cooking compartment with hot soapy water. Refit the hook-in racks.

Cleaning the accessories

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.

How to operate your oven

Switching on the oven lighting

Turn the left control knob to the  position

The oven lighting switches on when you switch on the timer or open the oven door.

Switching off the oven lighting

Turn the left control knob to the 0 position, or close the oven door.

The oven lighting switches off.

Operating modes

You have the possibility of making different settings for your oven.

	Operating mode	Application
	Oven gas burner 160-240 °C	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
	Electric grill	For steaks, sausages, fish and toast.

Operating the oven gas burner

Switching on the oven gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to position 240 °C and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then carefully close the appliance door.
3. Set the required temperature using the control knob. Do not turn the knob beyond the setting "Min".

Switching off the oven gas burner

When the meal is ready, turn the control knob clockwise to position 0 and hold it slightly depressed.

If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait one minute and switch the burner on again.

Risk of fire!

If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that there are no draughts.

Operating the grill

Please note that the appliance door must be closed during grilling.

Notes

- It is not possible to use the oven gas burner and the grill at the same time.
- When using the grill, a cooking time of 60 minutes must not be exceeded.

Switching on the grill

Press the control knob for the  grill and turn it clockwise to position .

The indicator light will light up when the grill is switched on.

When switching on the grill, the drive for the rotary spit is automatically activated.

Switching off the grill

When the meal is ready, turn the control knob anti-clockwise to position 0.

Using the rotary spit

The rotary spit can be used with excellent results to cook joints such as rolled roasting joints and poultry. The meat is roasted thoroughly and evenly.

The drive for the rotary spit is automatically activated as soon as you switch on the grill.

Preparing joints

Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips.

You can also truss the joint with string. With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body. This prevents them from overbrowning.

Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Inserting the rotary spit

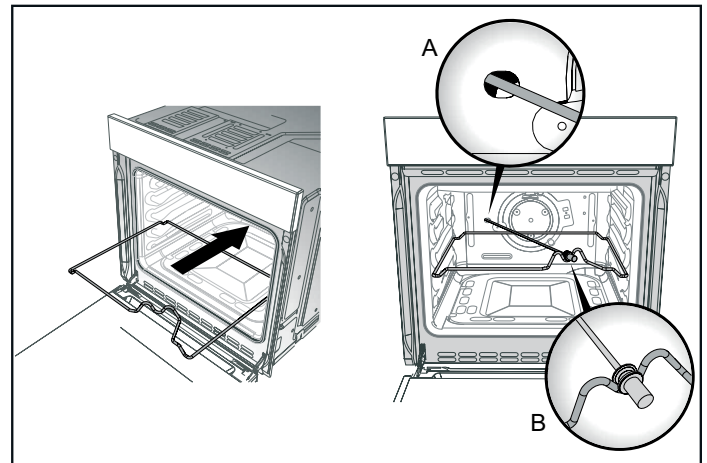
Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

Insert the rotary spit as follows:

1. Slide the rotary spit shelf in at shelf position 2 as far as it will go.
2. Insert the rotary spit into the motor mount in the back wall of the cooking compartment **A**.
3. Place the rotary spit on the rotary spit shelf and unscrew and remove the handle **B**.

Note: Make sure that the rotary spit engages correctly into the rotary spit shelf **B**.



4. Add some water to a baking tray and slide it in at shelf position 1 as a container to catch the dripping fat.
5. Close the appliance door.

Switching on the rotary spit

Turn the control knob for the grill to the  position.

Switching off the rotary spit

Turn the control knob for the grill to the 0 position.

Removing the rotary spit

Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

Risk of burns!

Never touch the rotary spit or other accessories directly when they are hot. Always wear oven gloves or heat-resistant gloves when handling hot accessories.

Remove the rotary spit as follows:

1. Open the appliance door carefully and screw the handle back onto the rotary spit.
2. Carefully withdraw the rotary spit from the mount in the back wall and remove it from the oven.
3. Remove the rotary spit shelf and the baking tray.

How to use the timer

The timer runs independently of the oven.

Setting the duration

Turn the control knob once round clockwise, as far as the limit stop, and then turn it anti-clockwise to set it to the required time.

Elapsed cooking time

An audible signal sounds once the time has elapsed.

Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

⚠ Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

⚠ Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, pay attention to the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agents with a high alcohol content,
- hard scouring pads or cleaning sponges,
- high-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Oven front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.

Area	Cleaning agents
Aluminium	Clean with a mild window cleaning agent. Using a window cloth or a non-fluffing microfibre cloth, wipe over the surfaces lightly in a horizontal direction.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	To facilitate cleaning, you can switch on the interior lighting and detach the appliance door if necessary. Apply commercially available washing-up liquid or a vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Loosen baked-on food residues with a damp cloth and detergent. We recommend using oven cleaning gel if the oven is very dirty. This can be applied to the affected area. Leave the cooking compartment open after cleaning to allow it to dry.
Self-cleaning surfaces (rough surfaces)	Please see the notes in section: <i>Self-cleaning surfaces</i>
Gas burner, oven and grill	Never clean the gas burners in the cooking compartment yourself.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light bulb	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Shelves	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

Catalytic cooking compartment panels

The catalytic cooking compartment panels are coated with self-cleaning enamel.

The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Larger splashes will only be removed after the oven has been used several times.

Self-cleaning surfaces

The side walls are covered with catalytic panelling. Never clean these surfaces with oven cleaner. Slight discolouration of the enamel does not affect automatic self-cleaning.

Removing and fitting the appliance door

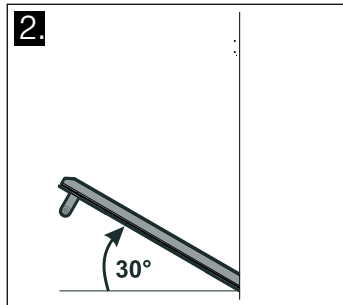
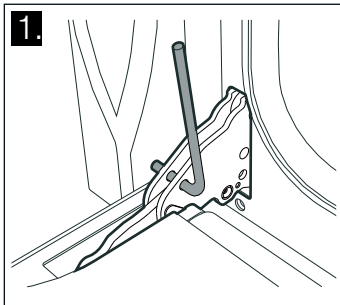
You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

Removing the appliance door

Risk of injury!

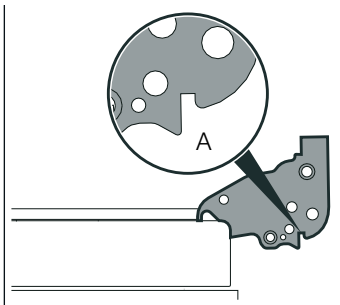
Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. When removing the oven door, ensure that the locking pins are fully inserted into the holes in the hinges.

1. Open the oven door completely. Lock both hinges on the left and right using a locking pin. Ensure that the locking pins are fully inserted into the holes in the hinges.
2. Grip the oven door on either side with both hands. Close the oven door to around 30°, gently lift the oven door and pull it out. Ensure that you do not fully close the oven door. The hinges may become bent which may cause damage to the enamel.



Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands. Slide the hinges into the slots in the oven. When attaching the oven door, make sure that the notch on the bottom of the hinges engages in the oven frame. **A**



2. Lower the door downwards.
3. Remove both locking pins on the left and right from the hinges.

Risk of injury!

Do not reach into the hinge if the oven door falls out unintentionally or a hinge snaps closed. Call the after-sales service.

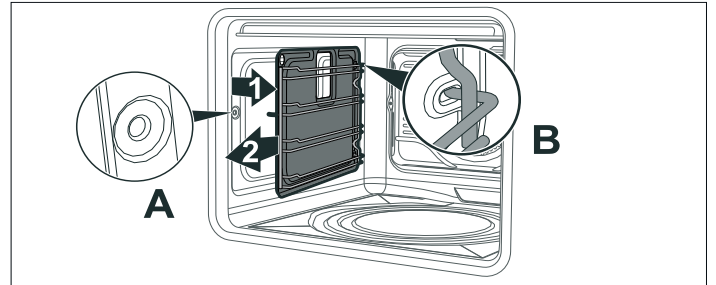
Cleaning the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

The hook-in racks in each case are fixed to the side walls of the cooking compartment at three points.

Removing the hook-in racks

1. Pull the hook-in rack to the middle of the cooking compartment. The front hook of the rack will release from the hole **A**.
2. Pull the hook-in rack forwards out of the rear holes in the side panel **B**.
3. Hold the catalytic cooking compartment panel securely and pull the hook-in rack out of the holes.



Cleaning the hook-in racks

Clean the hook-in racks with washing-up liquid and a sponge or brush.

Inserting the hook-in rack

1. Insert the hook-in rack into the holes in the catalytic cooking compartment panel.
2. Hold the catalytic cooking compartment panel securely and insert the hooks for the hook-in rack into the rear holes in the side panel **B**.
3. Press the front hook of the hook-in rack into the hole **A**.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service, as you may be able to remedy the fault yourself.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Fuse defective	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is OK.
	Power cut	Check whether the kitchen light is working.
The oven lighting has failed.	Oven light is faulty	Change the oven light bulb. (see section "Replacing oven light")
The flame (oven) does not burn through all outlet openings.	Normal build-up of dirt	The burner must be professionally cleaned.
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature.	Not possible; this has no effect on oven performance.

Replacing the oven light bulb

If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

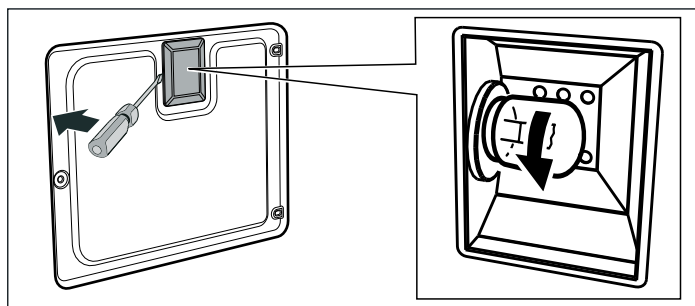
Risk of electric shock!

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Open the appliance door.
2. Lay a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
3. Remove the glass cover for the oven light bulb using a suitable tool (e.g. screwdriver).
4. Unscrew the oven light bulb.

Risk of injury!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.



5. Replace the oven light bulb with one of the same type.
Voltage: 240 V;
Power: 25 W;
Thread: E14;
Temperature resistance: 300 °C
6. Press the glass cover of the oven light bulb back on.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on.
Check whether the oven lighting is working again.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate is on the side of the oven door.

You can make a note of the numbers of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

E no.	FD no.

After-sales service

Please be aware that a visit by an after-sales engineer will be charged if a problem turns out to be the result of operator error, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928999
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven when it is specified in the recipe that you should do so.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Tips for using your appliance

Here you will find a selection of tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Baking

Baking tins

- Use light-coloured baking tins and trays wherever possible.
- Always place the baking tins on the middle of the baking and roasting wire rack.

Baking tips

How to establish whether sponge cake is baked through.	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If no cake mixture sticks to the wood, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Note the stirring times indicated in the recipe.
The cake has risen high in the middle and less around the edges.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, carefully loosen the cake using a knife.
The cake is too dark on the top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is sticky on the inside (soggy with wet streaks).	Next time, use less liquid and bake at a lower temperature for slightly longer. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Excess greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut the greaseproof paper to suit the size of the baking tray.
The bottom of a fruit flan is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand and turn brown on all sides.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may create water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Roasting and grilling

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. Always place the ovenware in the middle of the wire rack. The enamelled baking tray is also suitable for large roasts.

Roasting tips

- A lower temperature produces more even browning.
- Depending on the size of the joint, add 2 or 3 tablespoons of liquid to lean meat and 8 to 10 tablespoons of liquid to pot roasts.
- When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to run out.
- Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.
- Turn pieces of meat halfway through the cooking time.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This will allow the meat juices to distribute themselves better inside the roast.
- When roasting large pieces of meat, you may find that the amount of steam and condensation on the oven door is more than usual. This is a normal occurrence which has no effect on the oven's performance. Once roasting is complete, dry the oven door and window with a cloth.
- If you are roasting on the wire rack, insert the enamelled baking tray into shelf position 1 to collect the drips of fat.

Roasting tips

How can you tell when the roast is ready?	Use a meat thermometer (available from specialist retailers) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is burnt in places.	Check the shelf position and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.
The roast looks good, but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.

Grilling tips

- If possible, grill items should be of equal thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. This ensures that they brown evenly while also remaining succulent.
- Place the food to be grilled in the centre of the wire rack. Pour a little water into the enamelled baking tray and insert this into the shelf position underneath the grill to collect the drips of fat. Never place it on the cooking compartment floor.
- Drizzle some oil over the food to be grilled before you place it on the wire rack under the grill.
- If the food to be grilled is thin, turn it over halfway through grilling; if it is thick, turn it over several times during grilling. Use tongs when turning the food to avoid piercing it and, in the case of meat, to keep the meat juices inside the meat.
- Dark meats such as lamb and beef brown better and more quickly than light meats such as pork and veal.

Tips on using the rotary spit

- Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips.
- You can also truss the joint with string. With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body. This prevents them from overbrowning. Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Safety precautions

Read and store these instructions carefully. Safe use can only be guaranteed if the appliance has been installed by a professional and in accordance with these assembly instructions.

The appliance must be connected to the mains only by a licensed and trained technician.

If you wish to convert to a different type of gas, call the after-sales service.

The fitter or the installer is liable for damage or faults resulting from incorrect assembly or installation.

When installing the appliance you must observe the building regulations that are currently applicable and the regulations set by the local electricity and gas suppliers (e.g. Germany: DVGW-TRGI/TRGF; Austria: ÖVGW-TR).

Switch off the power and gas supply before carrying out any work.

The information on the rating plate regarding voltage, gas type and gas pressure must comply with the local connection conditions.

Electrical appliances must always be earthed.

This appliance must not be installed on boats or in vehicles.

Before installing

These instructions are intended for several models. Details may vary, depending on the appliance model.

Read the following information about the appliance and the guidelines for ventilation.

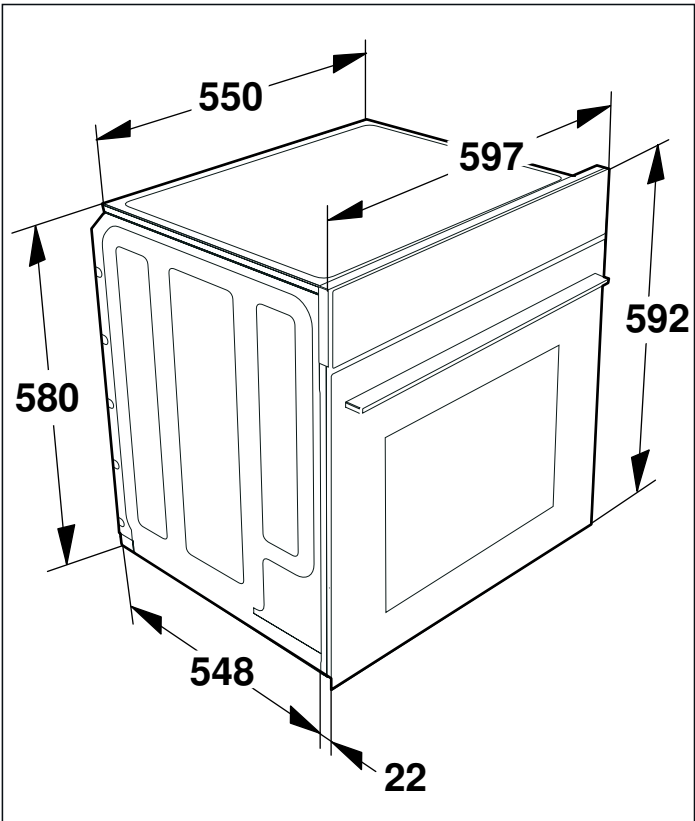
Unpacking

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

Appliance dimensions

Take note of the specified dimensions.



Installation positions

The appliance can be fitted in the following positions:

- Underneath a worktop
- Above another appliance

Fitted units

Fitted units and adjacent unit fronts must be heat-resistant up to at least 90 °C.

Rating plate

The technical data for the appliance can be found on the rating plate.

The rating plate is on the side of the oven door.

The setting values are specified on a label on the appliance packaging.

Enter the product number (E no.), production number (FD no.), factory settings for the type of gas/gas pressure and, if applicable, the converted gas type into the table below. The changes made to the appliance and the type of connection are crucial for the safe and correct operation of the appliance.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	
Type of gas/gas pressure	
Factory setting	
Type of gas/gas pressure	
Conversion	

Guidelines for ventilation

This appliance may only be set up in a sufficiently ventilated room and according to the applicable regulations and ventilation requirements.

Please note that the air volume required for combustion must not be below 2 m³ per kW of power (see kW total power on the rating plate).

For appliances with a total power of up to 11 kW, it is sufficient if the room where it is to be installed has a capacity of more than 20 m³ and at least one door to the outside or a window that can be opened.

Note: In some countries, there are differing requirements concerning the minimum capacity. Your after-sales service department will provide you with information about this.

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. The appliance must be installed according to the most recent IEE regulations (Institute of Electrical Engineers). The appliance may be damaged if incorrectly connected.

Make sure the voltage of the power supply corresponds to the specified value on the rating plate. The rating plate is on the side of the oven door.

Ensure that the power supply is properly earthed and that the fuse and the wiring and piping system in the building can withstand the load from the appliance.

It is recommended that you configure the circuit for the appliance to 16 A.

When you route the cable, make sure that:

- the cable is not trapped or squashed.
- the cable, for example, does not come into contact with sharp edges or cutting edges.
- the cable does not come into contact with parts that can reach temperatures of more than 50 °C above room temperature.

Connecting the appliance to the power supply

The appliance corresponds to protection class 1 and may only be operated with a protective earth connection.

The appliance must be disconnected from the power supply for all installation work.

The appliance must only be connected to the power supply with the power cable provided.

Contact protection must be ensured by the installation.

Only a licensed expert may connect the appliance. He is subject to the regulations of the local electricity provider.

Power cable without a plug without earthing contact

An all-pole isolating switch with at least a 3 mm contact gap must be fitted in the installation. Identify the phase and neutral conductors in the socket. The appliance may be damaged if incorrectly connected.

Connection to nominal voltage 220-240 V. Connect the wires of the mains power cord according to the colour coding: green/yellow = PE conductor (⊕), blue = (zero) neutral conductor, brown = phase (external conductor).

GB, IE, NZ, IL, DK and AU

Fixed connection only.

Power cable with a plug with earthing contact

The appliance can also be connected using the enclosed plug with earthing contact to a properly installed earthed socket. The socket must be accessible after installation. If this is not the case, an all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be included in the installation.

Gas connection

The appliance must be connected in accordance with the currently applicable regulations. Before installing the appliance, check if the local conditions (type of gas and pressure) are compatible with the appliance settings. The conditions for setting the appliance can be found on the rating plate. Connection to the gas lines and seal fitting must be carried out professionally according to the currently applicable standards.

Gas connection on the appliance

The gas connection (ISO 228 G1/2) is located at the rear left of the appliance. The following connections are provided with the appliance:



Adapter piece EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 (with flat seal)



Hose connection EN ISO 228 G1/2 - LPG (with flat seal)

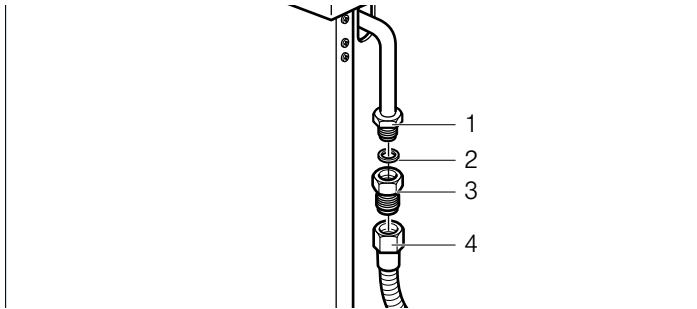
Default setting of the burners

The burners are set up for G30 liquefied gas (29 mbar) on delivery. A nozzle set for G20 natural gas (20 mbar) is supplied with the appliance.

Connecting to natural gas

Only use connecting lines or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

1. Screw the adapter piece (3) and the seal (2) to the gas connection (1).
2. Hold the adapter piece (3) with a spanner and screw it to a fixed connecting line (4) or a flexible gas connecting hose.



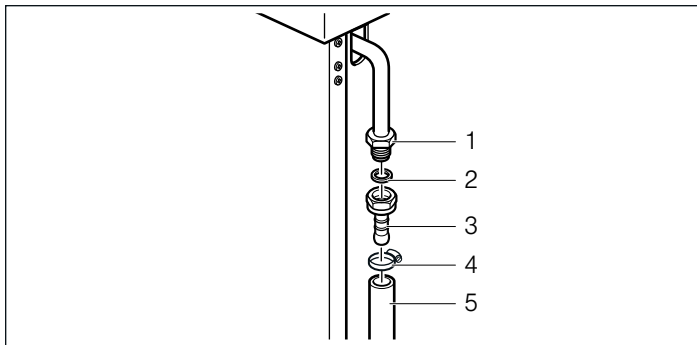
Only use approved sealing compound to seal the thread.

Connecting to liquefied gas

If you connect the appliance to liquefied gas, you must always install a suitable gas pressure regulator. Use the total gas consumption of the appliance stated on the rating plate to select a suitable gas pressure regulator.

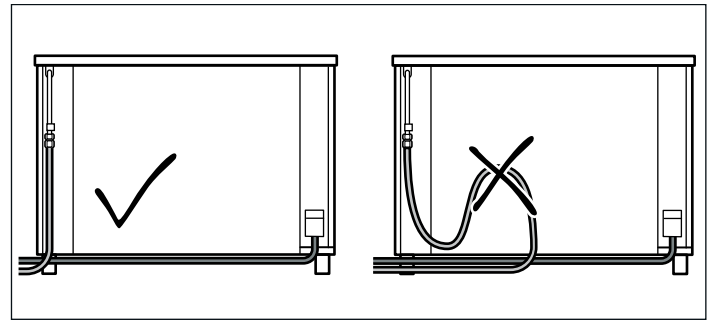
Only use connecting lines or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

1. Screw the corrugated tube union (3) and the seal (2) to the gas connection (1).
2. Slide a flexible gas connecting hose (5) onto the corrugated tube union (3).
3. Pull the clamp (4) tight.



Only use approved sealing compound to seal the thread.

Flexible hose



If you use flexible hoses, make sure that:

- the hoses do not become trapped or squashed.
- the hoses are not subject to twisting or pulling forces.
- the hoses, for example, do not come into contact with sharp edges or cutting edges.
- the hoses do not come into contact with parts that could reach a temperature higher than 70 °C above room temperature.

Make sure that the full length of the hoses is accessible for inspection.

Installing the safety valve

The installation of a safety valve for opening and closing the gas supply is a compulsory requirement. Fit the safety valve between the gas supply line to the appropriate room and the appliance. Ensure unhindered access to this valve.

Checking for leaks

After connecting the gas line, check the connections for leaks using soapy water.

Initial use

Switch the appliance on as described in the instructions for use. Light all the burners and check that the flames remain stable at both the high and low settings.

Installing and dismantling the appliance

Preparing the kitchen units

- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer is liable for damages incurred as a result of incorrect installation.
- Carry out all cut-out work on the kitchen unit and worktop before fitting the appliances. Remove any shavings or the function of the electrical components may be impaired.

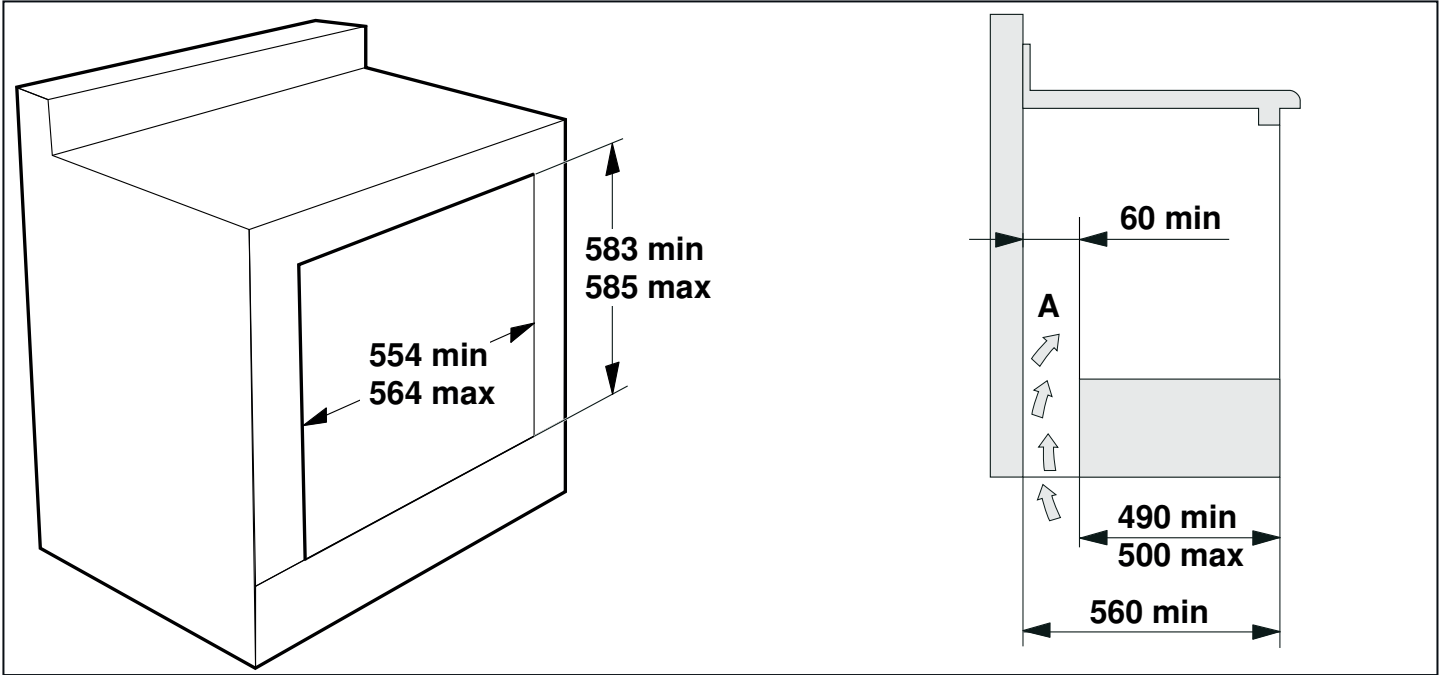
Installing the appliance

Appliance under worktop

To ventilate the oven, there must be a ventilation cut-out in the intermediate floor of the fitted unit **A**. If a fitted oven is to be

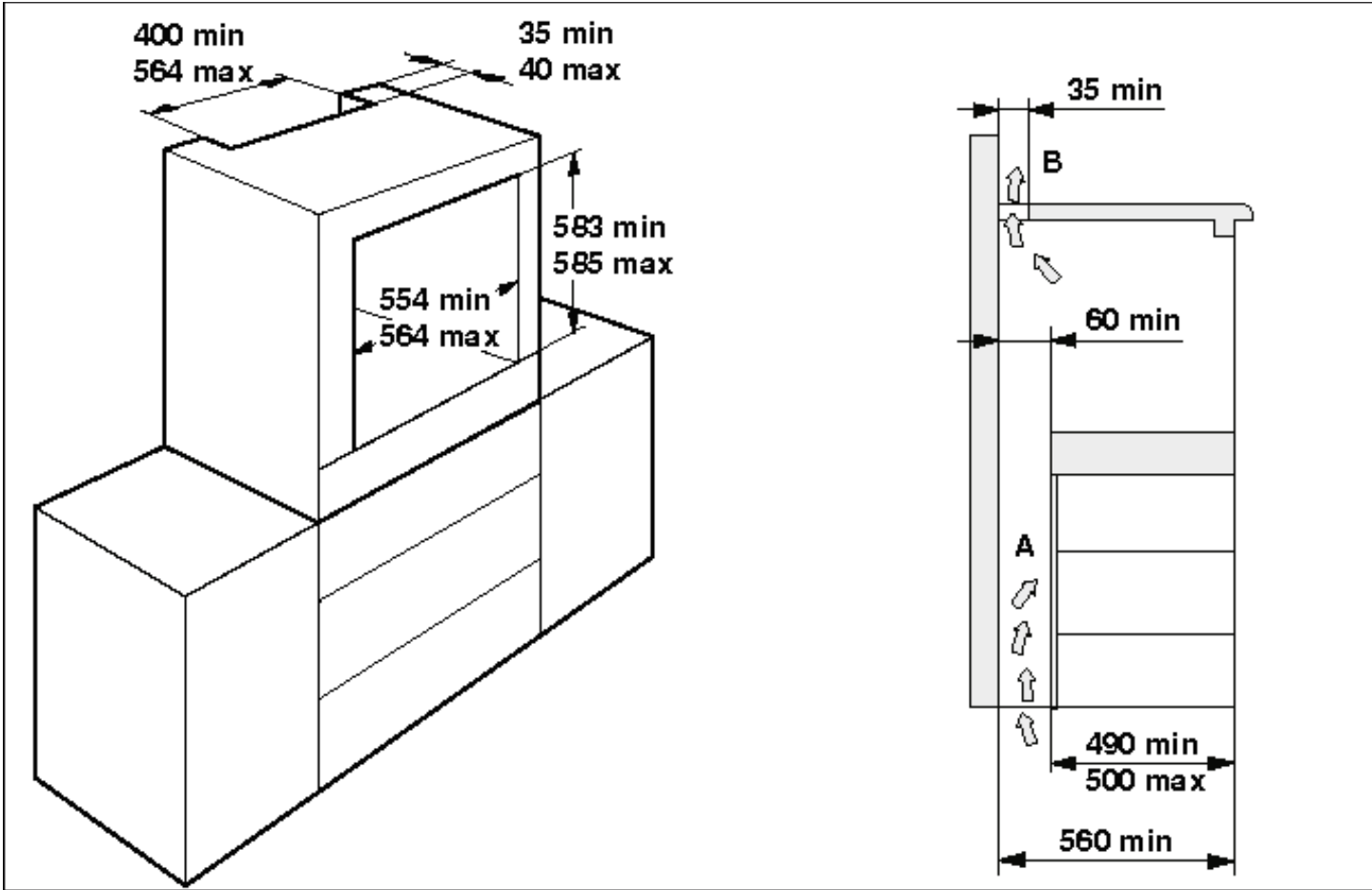
built in under a hob, pay attention to the hob installation instructions.

There must be an air gap of 15 mm above the appliance.



Appliance in a tall unit

The appliance may also be installed in a tall unit. To ventilate the oven, there must be a ventilation cut-out in the intermediate floors of the fitted unit **A, B**.

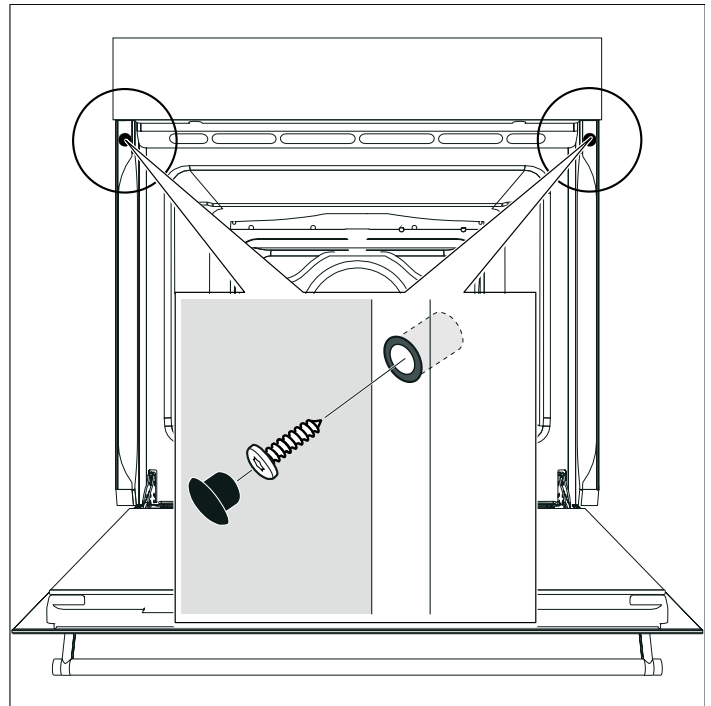


Connecting up the appliance

Connect the appliance as described in the sections *Electrical connection* and *Gas connection*.

Securing the appliance

1. Slide the appliance all the way in and align it centrally.
Ensure that no power cables or connecting cables are kinked, trapped or running over sharp edges.
2. Remove both of the rubber profiles. In the holes there are plastic sleeves which are required for fastening.
3. Secure the appliance to the fitted unit using the 2 screws.
4. Put the rubber profiles back on.



Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Shut off the gas supply.
3. Undo the securing screws.
4. Gently lift the appliance and pull it out completely.
5. Disconnect the electric and gas connections in accordance with regulations.

Converting the gas type

If the appliance is not already set up for the existing type of gas, the appliance must be converted. The conversion to a different type of gas must be carried out by an authorised expert in accordance with the applicable regulations. The rating plate indicates the type of gas and the gas pressure which have been pre-set in the factory.

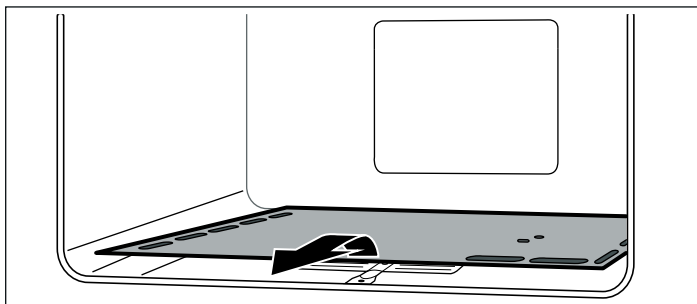
The rating plate is on the side of the oven door.

In order to convert to a different type of gas, the nozzles must be replaced and the low flame must be adjusted.

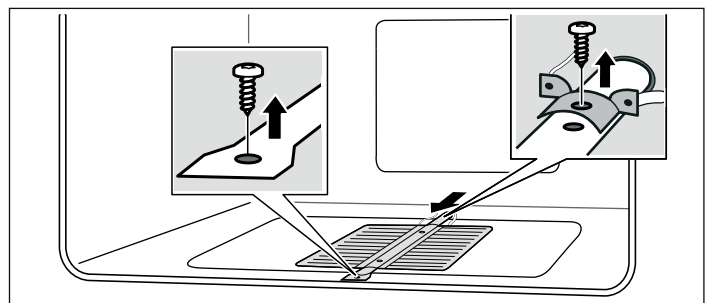
Oven burner

Replacing the nozzles

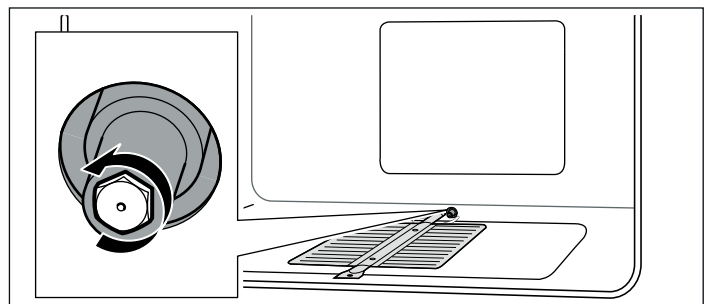
1. Remove the floor plate from the oven by lifting the floor slightly at the front and then pulling it out towards the front.



2. Undo the screw for the rear holder.
3. Unscrew the screw on the front and pull the burner forwards out of the gas connection.



4. Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for the new type of gas (see "General nozzle table" section).



5. Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.
6. To reassemble the oven burner and the floor plate, follow the instructions in reverse order.

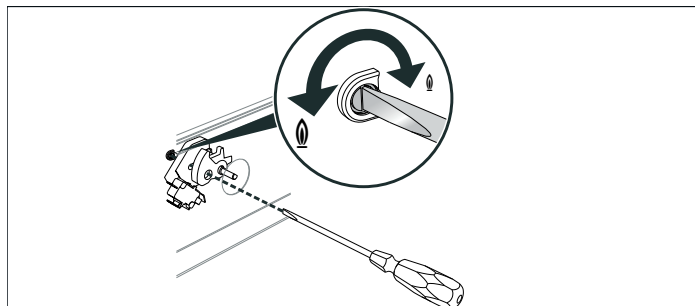
Setting the minimum gas flow

Risk of overheating!

When setting the minimum gas flow, the appliance is disconnected from the power supply, meaning that the cooling fan does not work. The appliance can overheat. The touchable parts become very hot and may cause injury. Due to the high temperatures, the appliance and the fitted unit could be damaged. The appliance must not be in operation for more than 15 minutes without the cooling fan.

To be able to set the minimum gas flow, you must remove the control panel. To do so, you must pull the oven out of the fitted unit slightly.

1. Disconnect the appliance from the power supply. Unplug the appliance at the mains or switch off the fuse in the fuse box.
2. If the appliance has already been secured to the fitted unit, undo the securing screws.
3. Gently lift the appliance and pull it out slightly.
4. Pull out the control knobs.
5. Remove the control panel. To do so, unscrew each of the 2 screws at the top and bottom of the control panel. Remove the control panel.
6. Refit the control knobs.
7. Open the appliance door.
8. Press the control knob for the oven and turn it anti-clockwise to the maximum position of 240. Ignite the gas burner using a gas lighter or a match.
9. Close the appliance door.
10. Pull off the control knob.
11. Loosen the internal setting screw.



12. Replace the control knob and heat the oven for 15 minutes.
13. Then turn the control knob to the minimum position "Min".
14. Pull off the control knob again.
15. Now adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly.
Loosen the setting screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow. The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm.
In the case of a liquefied gas connection, tighten the setting screw.
16. Refit the control knob.
17. Make sure that the flame does not go out when the gas flow is changed quickly from maximum to minimum and vice versa, and when the appliance door is opened and closed.
18. Switch off the oven gas burner and turn the control knob to the off position.
19. Fit the control panel and secure the appliance into the fitted unit again, as described in the section *Securing the appliance*.
20. Reconnect the appliance to the mains.

General nozzle table

Type of gas	mbar	Nozzle		Type of burner	Power (W)	Power min. (W)	Consumption max.		
		Number	Bypass				G20	G30	G31
Natural gas G20	20	120 (H3)	Gap	Oven burner	2600	900	255 l/h		
Liquefied gas Butane Propane G30/G31	28 - 30/37	76	0.49	Oven burner	2600	900		189 g/h	186 g/h

Nominal operating pressure

The nominal operating pressure of your appliance is:

- for natural gas - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa.
- for liquefied gas - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa.
- for liquefied gas - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

Your appliance must be operated at these pressure values. All information on the rating plate refers to these pressure values. The manufacturer does not accept any liability for operability, power of the appliance or for other risks if the appliance is operated at pressure values other than those values specified for the appliance.

Note: If you are operating the appliance with liquefied gas, use a gas pressure regulator. The pressure regulator must be connected and maintained by a licensed technician.

NOTICE D'UTILISATION	20	Conseils pour l'utilisation	29
Précautions de sécurité importantes	20	Cuisson de pain et de pâtisseries.....	29
Causes de dommages	22	Rôtissage et grillade	30
Votre nouvel appareil	23	NOTICE DE MONTAGE.....	31
Le four.....	23	Consignes de sécurité.....	31
La minuterie	23	Avant l'installation.....	31
Ventilateur de refroidissement.....	24	Déballage	31
Accessoire.....	24	Dimensions de l'appareil.....	31
Avant la première utilisation	24	Situations d'encastrement.....	31
Chauffe à vide du four	24	Meuble d'encastrement.....	31
Nettoyer les accessoires	24	Plaque signalétique.....	31
Voici comment utiliser le four	25	Directives en matière d'entrée et sortie d'air.....	32
Modes de fonctionnement	25	Raccordement électrique	32
Utilisation du brûleur de four	25	Raccordement de l'appareil	32
Utilisation du gril	25	Raccordement au gaz	32
Utilisation du tournebroche.....	25	Raccord de gaz de l'appareil.....	32
Utilisation de la minuterie.....	26	Préréglage des brûleurs.....	32
Entretien et nettoyage.....	26	Raccordement au gaz naturel.....	33
Nettoyants	26	Raccordement au gaz liquide	33
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson.....	27	Tuyaux flexibles.....	33
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	27	Installer une vanne de sécurité.....	33
Nettoyage des grilles supports	27	Contrôle de l'étanchéité.....	33
Pannes et dépannage	28	Mise en service	33
Changer la lampe du four.....	28	Encastrement et dépose de l'appareil.....	33
Service après-vente	29	Préparation du meuble	33
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	29	Encastrement de l'appareil	34
Economie d'énergie.....	29	Dépose de l'appareil.....	35
Elimination écologique.....	29	Changement du type de gaz	35
		Brûleur du four	35
		Tableau général des injecteurs.....	36

NOTICE D'UTILISATION

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages

dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets et des boissons, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque de surchauffe !

Lors d'une coupure de courant, le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. L'appareil peut surchauffer. Les pièces touchables deviennent très chaudes et peuvent occasionner des blessures. L'appareil et les meubles d'encastrement peuvent subir des dommages par les températures élevées. Lors d'une coupure de courant, l'appareil ne doit pas être allumé manuellement et être utilisé.

COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

En cas de constatation d'odeur de gaz ou de dérangements sur l'installation de gaz :

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Risque d'asphyxie !

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Veiller à une bonne aération de la pièce où l'appareil est installé. Les bouches d'aération naturelles doivent rester ouvertes ou il faut prévoir une installation mécanique de ventilation (p.ex. une hotte). Une utilisation intensive et de longue durée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, p.ex. en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. faire fonctionner l'installation mécanique de ventilation à un niveau de puissance supérieur.

Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyeurs) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

- Ne jamais mettre une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou un autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager le fond du meuble d'encastrement.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.

Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Causes de dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne pas placer de plat sur la sole du compartiment de cuisson. Cela crée une accumulation de chaleur. Le temps de cuisson n'est plus le même et l'émail sera endommagé.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.

- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut

- être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.
- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Ne grillez au niveau 4 et 5 que directement sur la grille.

Votre nouvel appareil

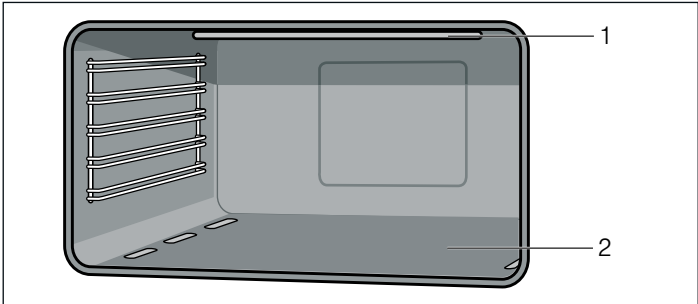
Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Vous obtenez des informations sur le bandeau de commande, le four, les modes de cuisson et les accessoires.



Explication

1	Manette de commande du minuteur
2	Voyant lumineux du grill
3	Manette de commande Four et grill

Le four



Explication

1	Gril électrique
2	Brûleur du four

Manette de commande du four

Avec cette manette de commande vous réglez la puissance de chauffe du brûleur du four et vous allumez le grill.

Position	Signification
o	Eteint. Le four ne chauffe pas.
MIN	Petite flamme, puissance minimale
160-240	Brûleur du four allumé, fourchette de température en °C
MAX	Grande flamme, puissance maximale
	Le gril chauffe et le tournebroche fonctionne.

Il y a une butée entre les positions et Max. Ne tournez pas la manette plus loin.

Le voyant lumineux est allumé lorsque le gril est en marche.

La minuterie

Le minuteur fonctionne comme un compte à rebours et émet un signal sonore une fois la durée réglée écoulée.

Elle fonctionne indépendamment du four.

Manette de commande du minuteur

Cette manette de commande permet de régler la durée. Cette manette de commande permet aussi d'allumer l'éclairage du four.

Position	Signification
o	Eteint
5 - 90	Durée en minutes
	Allumer l'éclairage du four

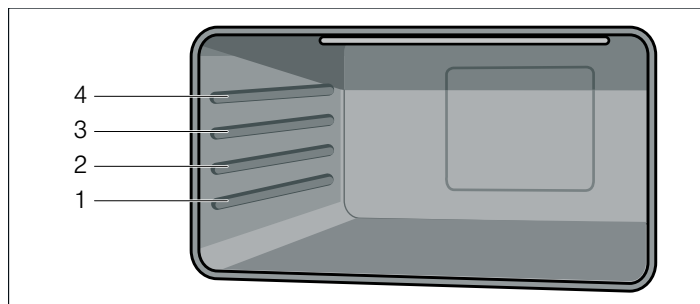
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



Risque d'incendie !

Ne jamais mettre une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou un autre récipient directement sur la sole du four. Cela

conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager le fond du meuble d'encastrement.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoire	Description
	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Enfournée sous la grille ou le tournebroche elle peut aussi être utilisée comme collecteur de graisse. (Certaines variantes de l'appareil sont livrées en plus avec une plaque à pâtisserie en aluminium.)
	Support de tournebroche Pour poser la broche.
	Tournebroche Pour des rôtis et des grosses volailles. L'utiliser uniquement en combinaison avec la plaque à pâtisserie émaillée.
	Tiges de sécurité Pour sécuriser les charnières lors du décrochage de la porte de l'appareil.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four gaz ou votre table de cuisson gaz pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

Chauffe à vide du four

Nettoyer le compartiment de cuisson au préalable

Retirez les accessoires du compartiment de cuisson. Enlevez tous les éléments de protection (pièces de polystyrène, etc.) du compartiment de cuisson. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez-le.

1. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
2. Si les grilles sont déjà disposées à l'intérieur, retirez-les. Reportez-vous pour ce faire au paragraphe "Retrait et mise en place des grilles".
3. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le brûleur du four

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée.

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur la manette de commande du four, tournez-la à gauche sur la position 240 °C et maintenez la manette de commande appuyée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stable. Fermez ensuite prudemment la porte de l'appareil.
3. Éteignez le four au bout de 45 minutes en tournant la manette de commande à droite sur la position O, tout en maintenant la manette de commande légèrement appuyée.

Post-nettoyage du compartiment de cuisson

Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Remettez les grilles en place.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Voici comment utiliser le four

Allumer l'éclairage du four

Tournez la manette de commande gauche sur la position . L'éclairage du four s'allume aussi quand vous mettez le minuteur en marche ou vous ouvrez la porte du four.

Eteindre l'éclairage du four

Réglez la manette de commande gauche sur la position , ou fermez la porte du four.

L'éclairage du four s'éteint.

Modes de fonctionnement

Vous avez la possibilité d'effectuer différents réglages de votre four.

	Mode de fonctionnement	Utilisation
	Brûleur du four 160 - 240 °C	Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés, volailles, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
	Gril électrique	Pour des steaks, saucisses, poissons et toasts

Utilisation du brûleur de four

Allumer le brûleur du four

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur la manette de commande du four, tournez-la à gauche sur la position 240 °C et maintenez la manette de commande appuyée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stable. Fermez ensuite prudemment la porte de l'appareil.
3. Avec la manette de commande, réglez la température désirée. Ne tournez pas plus loin que la position "Min".

Eteindre le brûleur du four

Lorsque le mets est prêt, tournez la manette de commande vers la droite sur la position , tout en maintenant la manette légèrement appuyée.

Si la flamme s'éteint de nouveau

Placez la manette de commande sur la position Arrêt. Attendez une minute et répétez l'allumage.

Risque d'incendie !

Du gaz s'échappe lorsque la flamme s'éteint. Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. Assurez-vous qu'il n'y a pas de courant d'air.

Utilisation du gril

Attention, la porte de l'appareil doit être fermée pendant l'utilisation du gril.

Remarques

- Il n'est pas possible d'utiliser en même temps le brûleur du four et le gril.
- Lors de l'utilisation du gril, le temps de cuisson ne doit pas dépasser 60 minutes.

Allumer le gril

Appuyez sur la manette de commande du gril  et tournez-la à droite sur la position .

Le voyant lumineux est allumé lorsque le gril est en marche.

Lors de la mise en marche du gril, l'entraînement du tournebroche est automatiquement activé.

Eteindre le gril

Tournez la manette de commande à gauche sur la position , lorsque le mets est prêt.

Utilisation du tournebroche

Le tournebroche est idéal pour le rôtissage, comme pour préparer du rôti roulé et de la volaille. La viande sera cuite uniformément.

L'entraînement du tournebroche est automatiquement activé dès que vous mettez le gril en marche.

Préparer le rôti

Embrochez le rôti sur le tournebroche en le centrant le mieux possible et fixez-le aux deux extrémités avec les crochets.

De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.

Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Mise en place de la broche

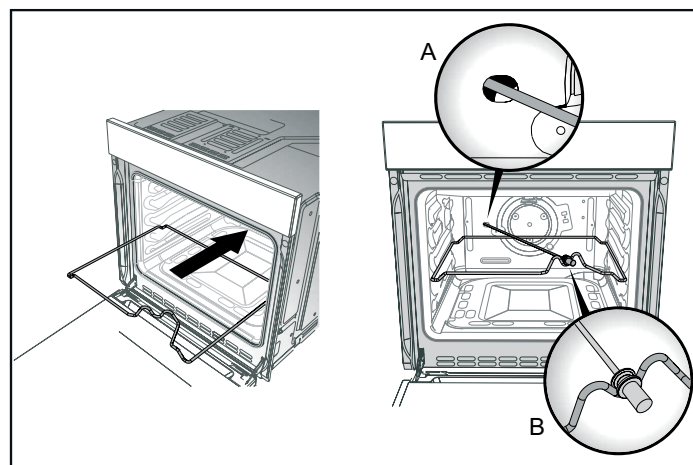
Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Eloigner systématiquement les enfants. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Pour la mise en place de la broche, procédez de façon suivante :

1. Enfouissez le support de la broche à la hauteur 2 jusqu'en butée.
2. Introduisez la broche dans le logement moteur situé dans la paroi arrière du compartiment de cuisson **A**.
3. Posez la broche sur le support et dévissez la poignée **B**.

Remarque : Veillez à ce que broche s'enclenche correctement dans son support **B**.



4. Versez un peu d'eau dans une plaque à pâtisserie et enfournez-la au niveau 1 comme collecteur de graisse.
5. Fermez la porte de l'appareil.

Activer le fonctionnement du tournebroche

Tournez la manette de commande du gril sur la position .

Désactiver le fonctionnement du tournebroche

Tournez la manette de commande du gril sur la position .

Retirer la broche

Risque de brûlure !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes du compartiment de cuisson ni les éléments chauffants. Eloigner systématiquement les enfants. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Risque de brûlure !

Ne jamais toucher directement le tournebroche chaud ou d'autres accessoires chauds. Saisir un accessoire chaud uniquement avec des maniques ou des gants thermoisolants.

Pour enlever la broche, procédez de la façon suivante :

1. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil et revissez la poignée sur la broche.
2. Retirez prudemment la broche du logement situé dans la paroi arrière et enlevez la broche.
3. Enlevez le support de la broche et la plaque à pâtisserie.

Utilisation de la minuterie

Elle fonctionne indépendamment du four.

Réglage de la durée

Tournez la manette de commande à droite jusqu'en butée et tournez-la ensuite à gauche sur la durée désirée.

La durée est écoulée

Une fois la durée écoulée, un signal retentit.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium	Nettoyer avec un nettoyant doux pour vitres. Passer horizontalement et sans pression sur les surfaces avec un chiffon pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.

Niveau	Nettoyants
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : <i>Surfaces autonettoyantes</i>
Brûleur Four et gril	Ne jamais nettoyer vous-même les brûleurs dans le compartiment de cuisson.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas rincer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

Les panneaux catalytiques du compartiment de cuisson sont revêtus d'un émail autonettoyant.

Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent parfois seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

Surfaces autonettoyantes

Les parois latérales possèdent un revêtement catalytique. Ne nettoyez jamais ces surfaces avec un produit de nettoyage pour four. Une légère décoloration du revêtement en émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

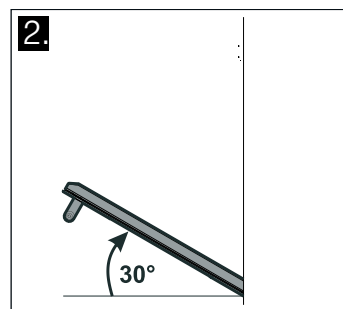
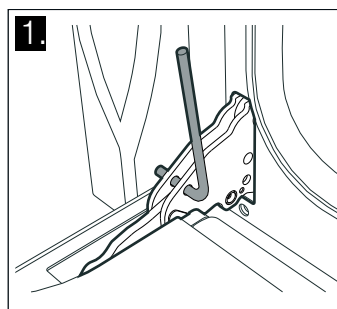
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Décrocher la porte de l'appareil

⚠ Risque de blessure !

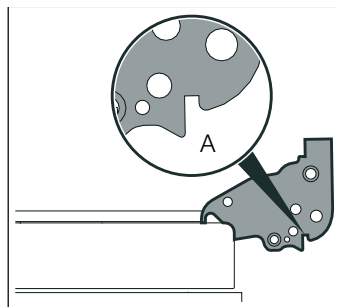
Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées. En décrochant la porte du four, veillez à ce que les tiges de sécurité soient complètement introduites dans les trous des charnières.

1. Ouvrir complètement la porte du four. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite avec la tige de sécurité. Assurez-vous que les tiges de sécurité sont complètement introduites dans les trous des charnières.
2. Saisissez la porte du four sur le côté avec les deux mains. Fermez la porte du four d'env. 30°, soulevez légèrement la porte du four et retirez-la. Veillez à ne pas fermer complètement la porte du four. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.



Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisissez la porte du four sur le côté avec les deux mains. Glissez les charnières dans les évidements du four. En accrochant la porte du four, veillez à ce que l'encoche en bas aux charnières s'enclenche dans le cadre du four. **A**



2. Abaissez la porte.
3. Enlevez les deux tiges de sécurité à gauche et à droite aux charnières.

⚠ Risque de blessure !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

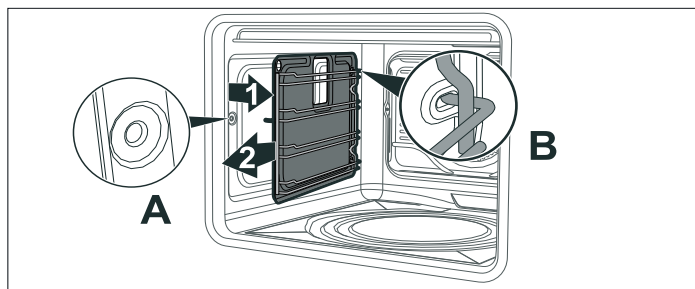
Nettoyage des grilles supports

Vous pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

Les grilles supports sont fixées respectivement à trois points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

Retrait de la grille support

1. Tirez la grille support vers le milieu du compartiment de cuisson. Le crochet avant de la grille support se détache du trou **A**.
2. Retirez la grille support des trous arrière de la paroi latérale **B** en tirant la grille vers l'avant.
3. Ce faisant, retenez le revêtement catalytique du compartiment de cuisson et retirez la grille support des trous.



Nettoyage des grilles supports

Nettoyez les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge ou une brosse.

Mise en place de la grille support

1. Introduisez la grille supports dans les trous du revêtement catalytique du compartiment de cuisson.

2. Retenez le revêtement catalytique du compartiment de cuisson en engagez les crochets de la grille support dans les trous arrière de la paroi latérale **B**.

3. Poussez le crochet avant de la grille support dans le trou **A**.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

⚠ Risque de blessure !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est

habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.

Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant	Vérifiez si la lumière dans la cuisine s'allume.
L'éclairage du four est en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")
La flamme (four) ne sort pas de tous les orifices.	Salissure normale	Le brûleur doit être nettoyé par un spécialiste.
De la buée se forme sur la vitre de la porte lorsque le four chauffe.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température.	Pas possible ; aucune influence sur le fonctionnement.

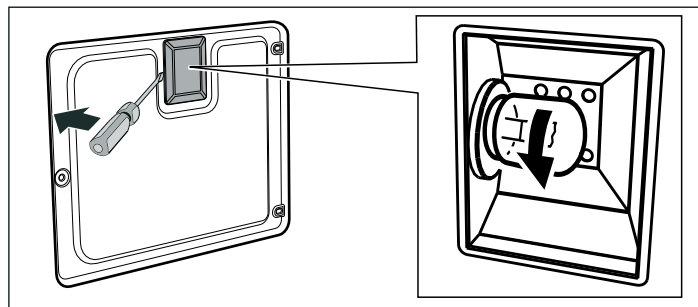
Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Etalez un torchon à vaisselle dans le compartiment de cuisson froid pour éviter tout dommage.
3. Enlevez le cache en verre de la lampe du four avec un outil approprié (par ex. tournevis).
4. Dévissez la lampe du four.



6. Remettez le cache en verre de la lampe du four en le poussant
7. Retirez le torchon à vaisselle et remettez le fusible en place. Vérifiez que l'éclairage du four refonctionne.

5. Remplacez la lampe du four par un type d'ampoule identique.

Tension : 240 V ;

Puissance : 25 W ;

Culot : E14 ;

Résistance à la température : 300 °C

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique est située sur le côté à la porte du four.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
Service après-vente ☎	

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cela est indiqué dans la recette.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four le moins souvent possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le

temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Conseils pour l'utilisation

Vous trouverez ici plusieurs conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.
Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a levé davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournerez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Moules

- Utilisez avant tout des moules ou plaques à pâtisserie de couleur claire.
- Placez toujours les moules à gâteaux au centre de la grille.

Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (p.ex. gâteau au fromage blanc) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur)	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Suivez la recette et respectez les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera plus uniforme. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Rôtissage et grillade

Récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Placez toujours le plat au centre de la grille. La plaque à pâtisserie émaillée est également appropriée pour des gros rôtis.

Conseils pour les rôtis

- Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.
- Versez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillerées à soupe sur les rôtis à braiser, selon leur taille.
- Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.
- Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de rôti de mieux se répartir.
- Lors du rôtissage de gros morceaux de viande une plus forte formation de vapeur peut se produire et se condenser sur la porte du four. C'est un phénomène normal qui n'a aucune influence sur le bon fonctionnement. Après la cuisson, essuyez la porte du four et la vitre avec un chiffon.
- Si vous faites des grillades sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1 pour récupérer la graisse.

Conseils pour le rôtissage

Comment savoir si le rôti est cuit?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou faites le "test de la cuillère". Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide.

Conseils pour les grillades

- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles doivent faire au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.
- Placez les pièces à griller au centre de la grille. Versez un peu d'eau sur la plaque à pâtisserie émaillée et enfournez-la en plus sous la grille, afin de récupérer la graisse. Ne la placez jamais sur la sole du compartiment de cuisson.
- Badigeonnez les pièces à griller d'un peu d'huile, avant de les placer sur la grille sous le gril.
- Retournez à mi-cuisson les pièces peu épaisses, retournez les pièces épaisses plusieurs fois pendant le temps de cuisson. Utilisez pour cela une pince à grillade, les pièces à griller ne seront ainsi pas transpercées et le jus de viande restera p.ex. dans le rôti.
- Des types de viande rouge telle que de l'agneau et du bœuf brunissent davantage et plus rapidement que de la viande blanche telle que du porc et du veau.

Conseils pour le tournebroche

- Embrochez le rôti sur le tournebroche en le centrant le mieux possible et fixez-le aux deux extrémités avec les crochets.
- De plus, vous pouvez fixer le rôti avec du fil de cuisine. En cas de volaille, fixez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.
Piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

NOTICE DE MONTAGE

Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice et la conserver soigneusement. La sécurité lors de l'utilisation est seulement garantie si l'installation a été effectuée correctement selon cette notice de montage.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

L'installateur est seul responsable en cas de dommages ou de dysfonctionnements dus à un montage ou une installation non conforme.

Pour l'installation, respecter les prescriptions de construction actuellement en vigueur et les prescriptions des fournisseurs

locaux d'électricité et de gaz (p.ex. en Allemagne : DVGW-TRGI/TRGF ; Autriche : ÖVGW-TR). Avant toute intervention sur l'appareil, couper l'alimentation électrique et l'arrivée du gaz. Les indications figurant sur la plaque signalétique concernant la tension, le type de gaz et la pression de gaz doivent correspondre aux conditions locales de raccordement. Les appareils électriques doivent toujours être mis à la terre. Ne pas installer cet appareil sur des bateaux ou dans des véhicules.

Avant l'installation

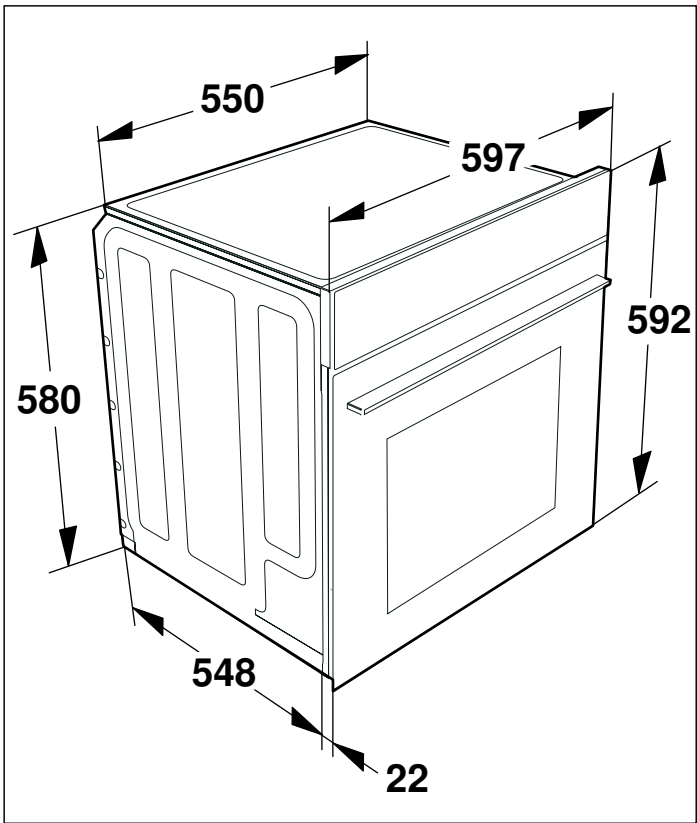
Cette notice est destinée à plusieurs modèles. Des variations de détails sont possibles selon le modèle. Respectez les indications suivantes pour l'appareil ainsi que les directives en matière d'entrée et de sortie d'air.

Déballage

Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Si vous constatez des avaries de transport, vous ne devez pas brancher l'appareil. Eliminez l'emballage de manière écologique.

Dimensions de l'appareil

Respectez les dimensions indiquées.



Situations d'encastrement

L'appareil peut être encastré de façon suivante :

- Sous un plan de travail
- Au-dessus d'un autre appareil

Meuble d'encastrement

Les meubles d'encastrement et les façades des meubles adjacents doivent pouvoir supporter une température d'au moins 90 °C.

Plaque signalétique

Les caractéristiques techniques de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique est située sur le côté à la porte du four. Les valeurs de réglage sont indiquées sur un autocollant sur l'emballage de l'appareil.

Inscrivez dans le tableau ci-dessous le numéro de produit (N° E), le numéro de fabrication (FD), les réglages usines pour le type de gaz / la pression de gaz et le type de gaz éventuellement adapté. Les modifications réalisées sur l'appareil et le type de raccordement sont déterminants pour le fonctionnement correct et sûr de l'appareil.

N° E	N° FD
Service après-vente☎	
Type de gaz / Pression de gaz	
Réglage usine	
Type de gaz / Pression de gaz	
Adaptation	

Directives en matière d'entrée et sortie d'air

Cet appareil ne doit être installé que dans une pièce suffisamment ventilée et conformément aux réglementations et directives en vigueur en matière de ventilation.

Notez que le débit d'air nécessaire pour la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³ par puissance kW (voir la puissance totale kW indiquée sur la plaque signalétique).

Pour les appareils d'une puissance totale jusqu'à 11 kW, il suffit que la pièce d'installation présente un volume de plus de 20 m³ et possède au moins une porte vers l'extérieur ou une fenêtre qui peut être ouverte.

Remarque : Dans certains pays, les spécifications concernant le volume minimal sont différentes. Renseignez-vous auprès de votre service après-vente.

Raccordement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. L'appareil doit être installé conformément aux dernières directives IEE (Institution of Electrical Engineers). L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

Assurez-vous que la tension d'alimentation concorde avec la valeur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située sur le côté à la porte du four.

Assurez-vous que le réseau électrique est correctement mis à la terre et que le système de protection et de câbles ainsi que de conduites dans le bâtiment supporte la charge de l'appareil.

Il est recommandé d'adapter le circuit électrique pour l'appareil à 16 A.

Lorsque vous installez le câble, veillez à ce que :

- le câble ne soit pas coincé ou écrasé.
- le câble ne touche pas par ex. des bords coupants ou des arêtes tranchantes.
- le câble n'entre pas en contact avec des éléments pouvant atteindre des températures de plus de 50 °C au-dessus de la température ambiante.

Raccordement de l'appareil

L'appareil répond à la classe de protection 1 et doit uniquement être utilisé avec une prise de terre.

L'appareil doit être mis hors tension pour tous les travaux de montage.

L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du câble de raccordement fourni.

L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional.

Câble de raccordement sans fiche avec terre

Un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être présent dans l'installation. Identifier le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. En cas de branchement erroné, l'appareil peut subir des dommages.

Raccordement sur une tension nominale de 220-240V. Raccorder les fils du câble de raccordement au secteur conformément au code de couleurs : vert-jaune = mise à la terre ⊕, bleu = neutre, marron = phase (conducteur extérieur).

GB, IE, NZ, IL, DK et AU

Raccordement fixe uniquement.

Câble de raccordement avec fiche avec terre

L'appareil peut aussi être raccordé au moyen de la fiche avec terre jointe à l'appareil sur une prise avec terre installée de façon réglementaire. Celle-ci doit être accessible après l'encastrement. Si cela n'est pas le cas, utiliser du côté secteur un sectionneur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz de l'appareil doit être conforme aux réglementations actuelles en vigueur. Avant d'installer l'appareil, vérifiez si les conditions locales (type de gaz et pression de gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil. Les conditions de réglage de l'appareil figurent sur la plaque signalétique. Le raccordement des conduites de gaz ainsi que les joints doivent être réalisés par un spécialiste agréé conformément aux normes actuelles en vigueur.

Raccord de gaz de l'appareil

Le raccord de gaz (EN ISO 228 G1/2) se situe à gauche à l'arrière de l'appareil. L'appareil est livré avec les raccords suivants :



Adaptateur EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 (avec joint plat)



Douille de flexible EN ISO 228 G1/2 - LPG (avec joint plat)

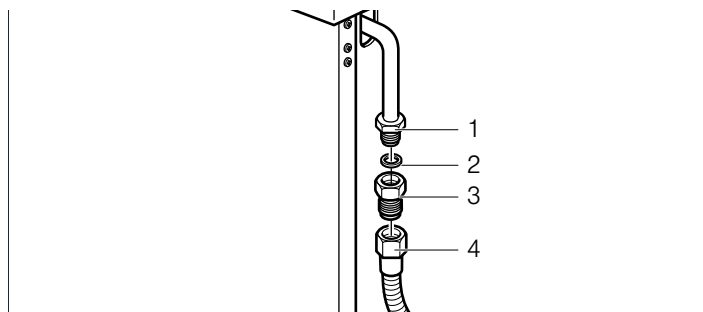
Préréglage des brûleurs

Les brûleurs sont préréglés pour du gaz liquide G30 (29 mbar). Un jeu d'injecteurs pour du gaz naturel G20 (20 mbar) est joint à l'appareil.

Raccordement au gaz naturel

Utilisez exclusivement des conduites de raccordement ou des tuyaux flexibles qui répondent aux prescriptions en vigueur et qui sont agréés pour cet usage.

1. Vissez l'adaptateur (3) et le joint (2) au raccord de gaz (1).
2. Retenez l'adaptateur (3) avec une clé et vissez la pièce de raccordement à une conduite de raccordement rigide (4) ou à un tuyau de gaz souple.



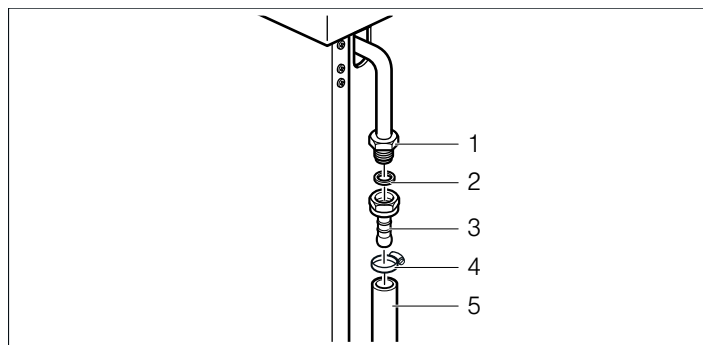
Pour étancher le filetage, utilisez exclusivement des matériaux d'étanchéité agréés.

Raccordement au gaz liquide

Si vous raccordez l'appareil à du gaz liquide, vous devez toujours installer un détendeur de pression de gaz approprié. Relevez la consommation de gaz totale de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique et choisissez ainsi le détendeur de pression de gaz approprié.

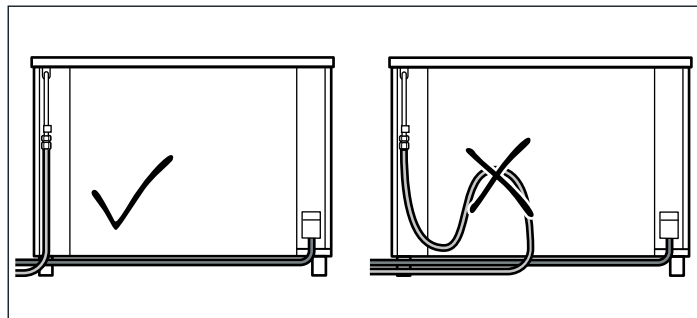
Utilisez exclusivement des conduites de raccordement ou des tuyaux flexibles qui répondent aux prescriptions en vigueur et qui sont agréés pour cet usage.

1. Vissez l'embout pour tubes ondulés (3) doté du joint (2) au raccord de gaz (1).
2. Glissez un tuyau de gaz flexible (5) sur l'embout pour tubes ondulés (3).
3. Serrez le collier (4).



Pour étancher le filetage, utilisez exclusivement des matériaux d'étanchéité agréés.

Tuyaux flexibles



Si vous utilisez des tuyaux flexibles, assurez-vous que ceux-ci :

- ne sont ni coincés ni écrasés.
- ne sont pas soumis à des forces de traction ou de torsion.
- ne sont pas en contact avec des bords coupants, des arêtes tranchantes.
- n'entrent pas en contact avec des pièces dont la température peut dépasser la température ambiante de plus de 70 °C.

Assurez-vous que toute la longueur des tuyaux flexibles sera accessible pour une vérification.

Installer une vanne de sécurité

L'installation d'une vanne de sécurité pour l'ouverture et la fermeture de l'arrivée de gaz est obligatoire. Installez la vanne de sécurité entre la conduite d'arrivée de gaz vers le local correspondant et l'appareil. Veillez à ce qu'il soit possible d'accéder à tout instant à cette vanne.

Contrôle de l'étanchéité

Contrôlez l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse après avoir raccordé la conduite de gaz.

Mise en service

Mettez l'appareil en service en procédant selon la notice d'utilisation. Allumez tous les brûleurs et vérifiez la stabilité des flammes lors d'un réglage à une grande et à un faible hauteur.

Encastrement et dépose de l'appareil

Préparation du meuble

- Uniquement une installation effectuée selon cette notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. En cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, l'installateur est responsable.
- Effectuer tous les travaux de découpe sur le meuble et sur le plan de travail avant d'encaster les appareils. Enlever les copeaux, le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.

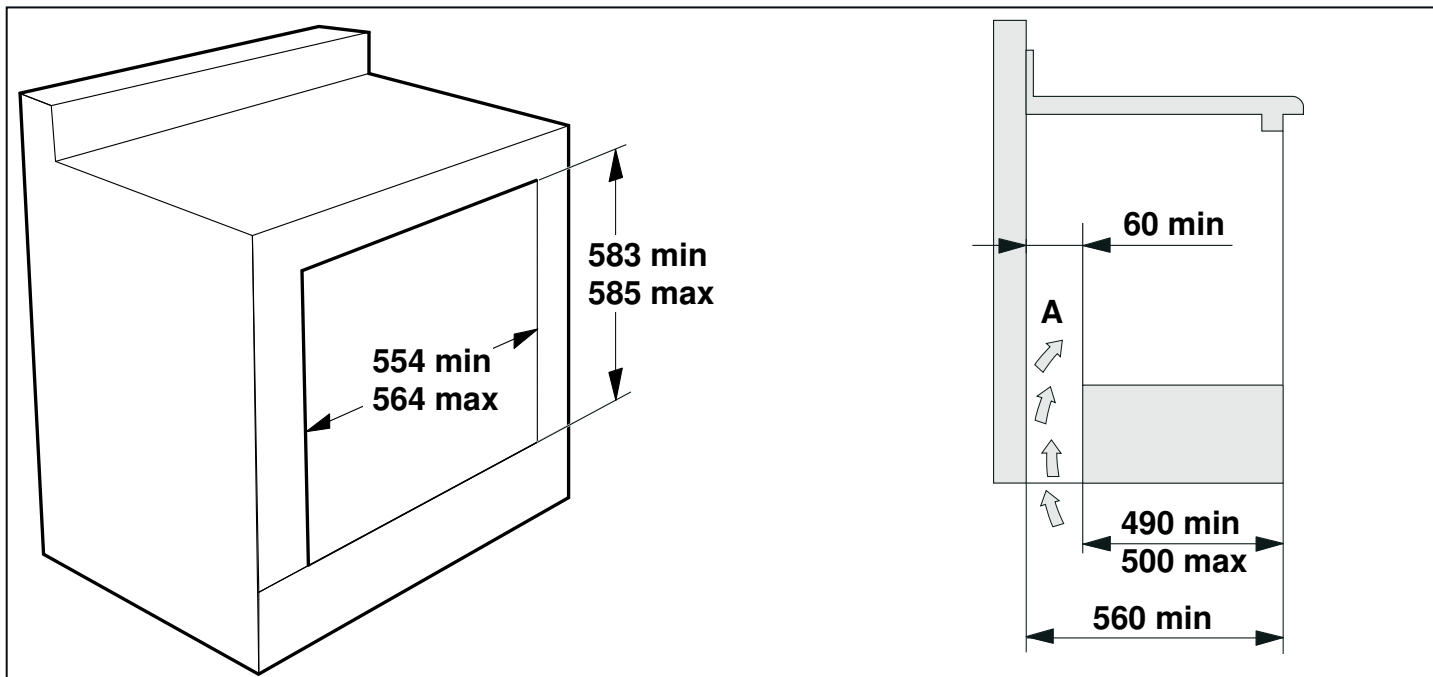
Encastrement de l'appareil

Appareil sous le plan de travail

Pour l'aération du four, le faux-plancher du meuble d'encastrement nécessite une découpe de ventilation **A**. Si le

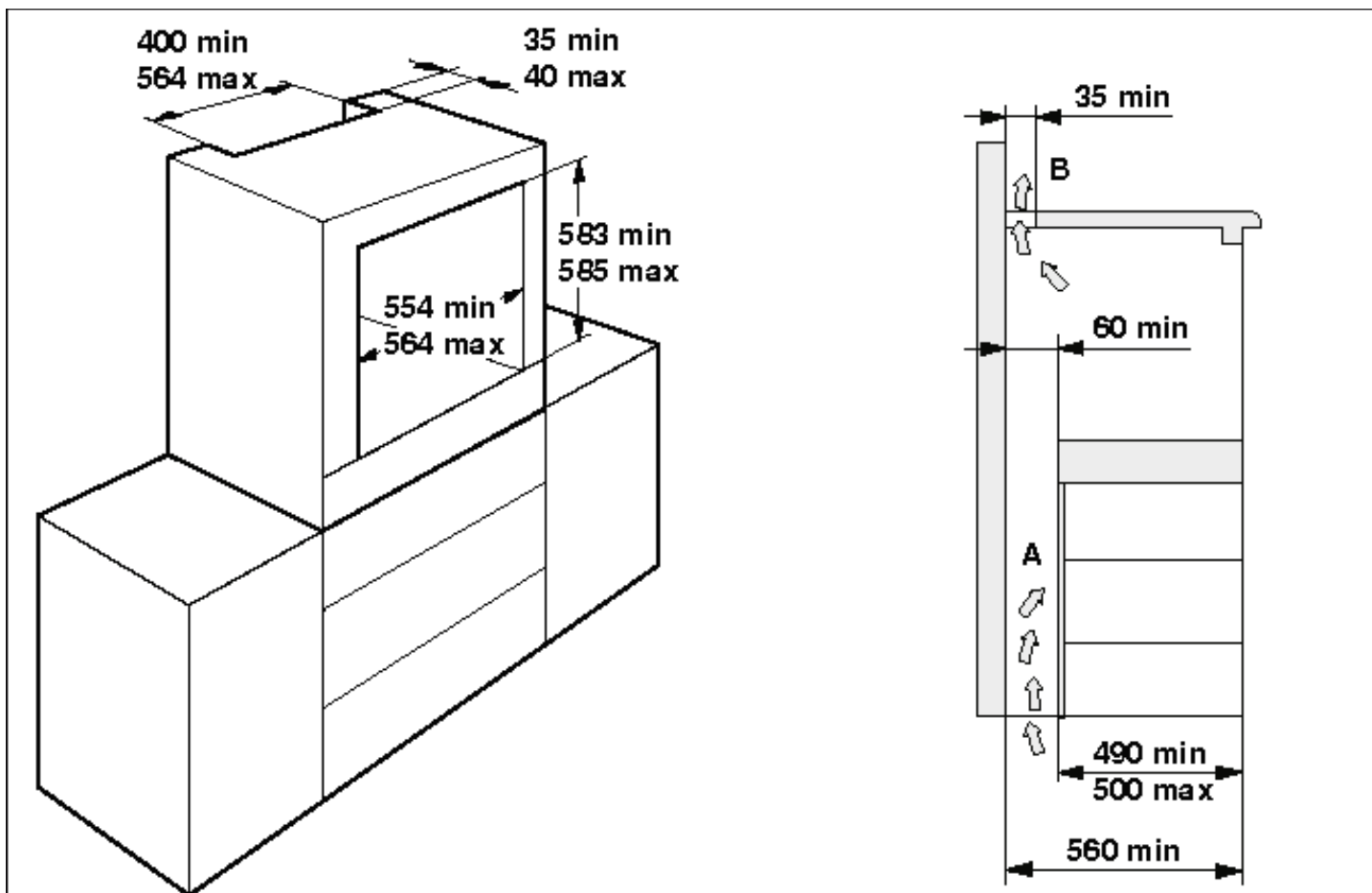
four encastrable est installé sous une table de cuisson, respectez la notice de montage de la table de cuisson.

La fente d'aération au-dessus de l'appareil doit être de 15mm.



Appareil encastré dans une armoire

L'appareil peut également être encastré dans une armoire. Pour l'aération du four, les faux-planchers du meuble d'encastrement nécessitent une découpe d'aération **A, B**.

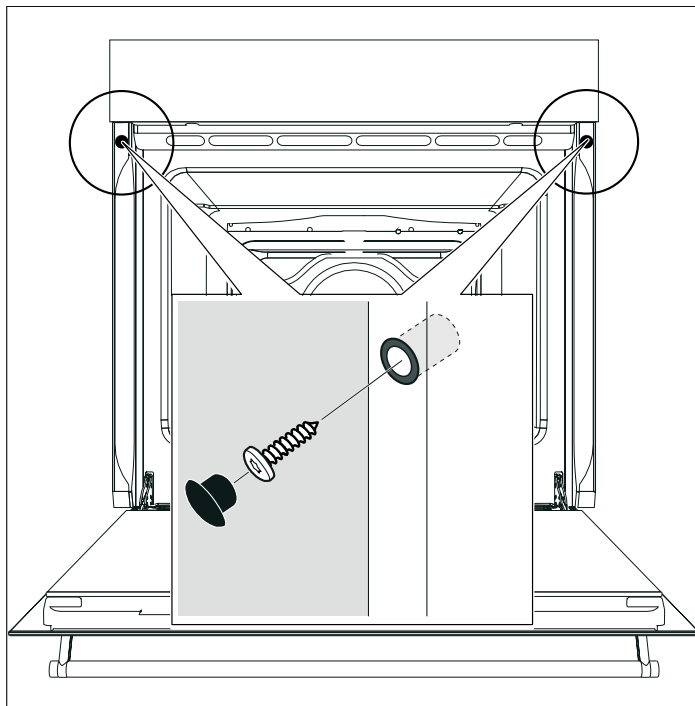


Raccordement de l'appareil

Raccordez l'appareil comme décrit sous *Raccordement électrique* et *Raccordement au gaz*.

Fixer l'appareil

1. Poussez l'appareil complètement dans l'intérieur et centrez-le. Veillez à ne pas plier ou coincer les conduites et câbles de raccordement et à ne pas les passer par-dessus d'arêtes vives.
2. Enlevez les deux caoutchoucs de recouvrement. Les trous contiennent des douilles en plastique qui sont nécessaires pour la fixation.
3. Fixez l'appareil au meuble d'encastrement au moyen des 2 vis.
4. Remettez en place les caoutchoucs de recouvrement.



Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Fermez l'arrivée du gaz.
3. Desserrez les vis de fixation.
4. Levez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.
5. Desserrez le raccord électrique et de gaz conformément aux prescriptions.

Changement du type de gaz

Si l'appareil n'est pas déjà réglé pour le type de gaz à disposition, il est nécessaire de l'adapter. Cette adaptation doit être effectuée par un spécialiste agréé, conformément aux réglementations en vigueur. Le type et la pression de gaz qui ont été réglés en usine sont indiqués sur la plaque signalétique.

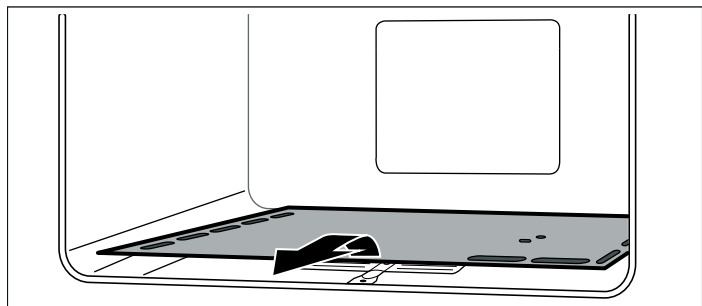
La plaque signalétique est située sur le côté à la porte du four.

Pour changer le type de gaz, il est nécessaire de changer les injecteurs et de régler la petite flamme.

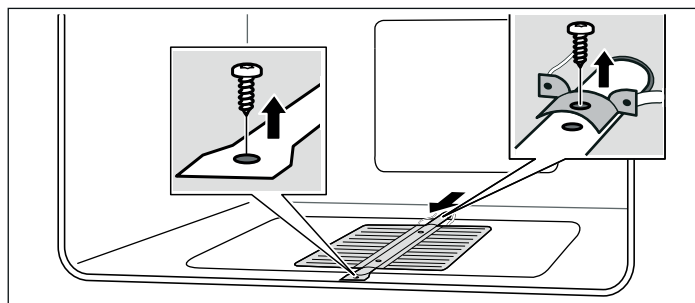
Brûleur du four

Remplacement des injecteurs

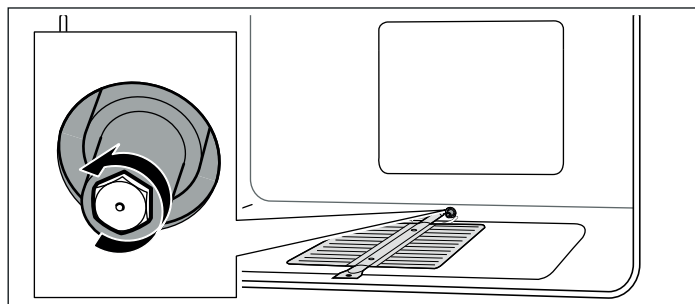
1. Démontez le fond d'insertion du four, en soulevant légèrement le fond à l'avant et en le retirant par l'avant.



2. Desserrez la vis de la fixation arrière.
3. Dévissez la vis à l'avant et sortez le brûleur du raccord de gaz en le retirant vers l'avant.



4. Dévissez l'injecteur et remplacez-le par un injecteur approprié au nouveau type de gaz (voir le paragraphe "Tableau général des injecteurs").



5. Remplacez l'étiquette de gaz par la nouvelle étiquette fournie avec le jeu d'injecteurs.
6. Pour le montage du brûleur du four, et de la plaque du fond, procédez dans l'ordre inverse.

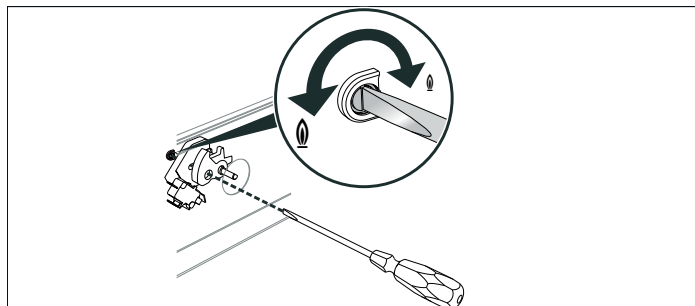
Réglage du débit de gaz minimum des brûleurs

⚠ Risque de surchauffe !

Lors du réglage du débit de gaz minimum, l'appareil est séparé du réseau électrique et de ce fait le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas. L'appareil peut surchauffer. Les pièces touchables deviennent très chaudes et peuvent occasionner des blessures. L'appareil et les meubles d'encastrement peuvent subir des dommages par les températures élevées. Sans le ventilateur de refroidissement, l'appareil ne doit pas fonctionner plus longtemps que 15 minutes.

Pour pouvoir régler le débit de gaz minimum vous devez démonter le bandeau de commande. Pour cela, vous devez un peu retirer le four du meuble d'encastrement.

1. Mettez l'appareil hors tension. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles.
2. Si l'appareil est déjà fixé au meuble d'encastrement, desserrez les vis de fixation.
3. Levez légèrement l'appareil et retirez-le un peu.
4. Retirez les manettes de commande.
5. Démontez le bandeau de commande en dévissant respectivement les 2 vis en haut et en bas sur le bandeau de commande. Enlever le bandeau de commande.
6. Remettez les manettes de commande en place.
7. Ouvrez la porte de l'appareil.
8. Appuyez sur la manette de commande pour le four et tournez-la à gauche sur la position maximale 240. Allumez le brûleur au moyen d'un allume-gaz ou avec une allumette.
9. Fermez la porte de l'appareil.
10. Retirez la manette de commande.
11. Desserrez la vis de réglage intérieure.



12. Remettez la manette en place et chauffez le four pendant 15 min.
13. Tournez ensuite la manette de commande sur la position minimale Min.
14. Retirez à nouveau la manette de commande.
15. Réglez maintenant la vis de réglage intérieure de manière à obtenir une flamme correcte et stable.
Desserrez la vis de réglage pour augmenter le débit de gaz ou serrez-la pour le réduire. Le réglage est optimal lorsque la petite flamme atteint une taille d'environ 3 à 4 mm.
Lors du raccordement de gaz liquide, serrer la vis de réglage.
16. Remettez la manette en place.
17. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lors d'une commutation rapide entre le débit de gaz minimal et maximal et inversement et lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil.
18. Éteignez le brûleur du four, tournez la manette de commande sur la position zéro.
19. Montez le bandeau de commande et refixez l'appareil dans le meuble encastré, comme décrit sous *Fixer l'appareil*.
20. Rebranchez l'appareil au réseau électrique.

Tableau général des injecteurs

Type de gaz	mbar	Injecteur		Type de brûleur	Puissance (W)	Puissance min. (W)	Consommation max.		
		Numéro	Bypass				G20	G30	G31
Gaz naturel G20	20	120 (H3)	Ecartement	Brûleur du four	2600	900	255 l/h		
Gaz liquide Butane	28 - 30/37	76	0,49	Brûleur du four	2600	900		189 g/h	186 g/h
Propane G30/G31									

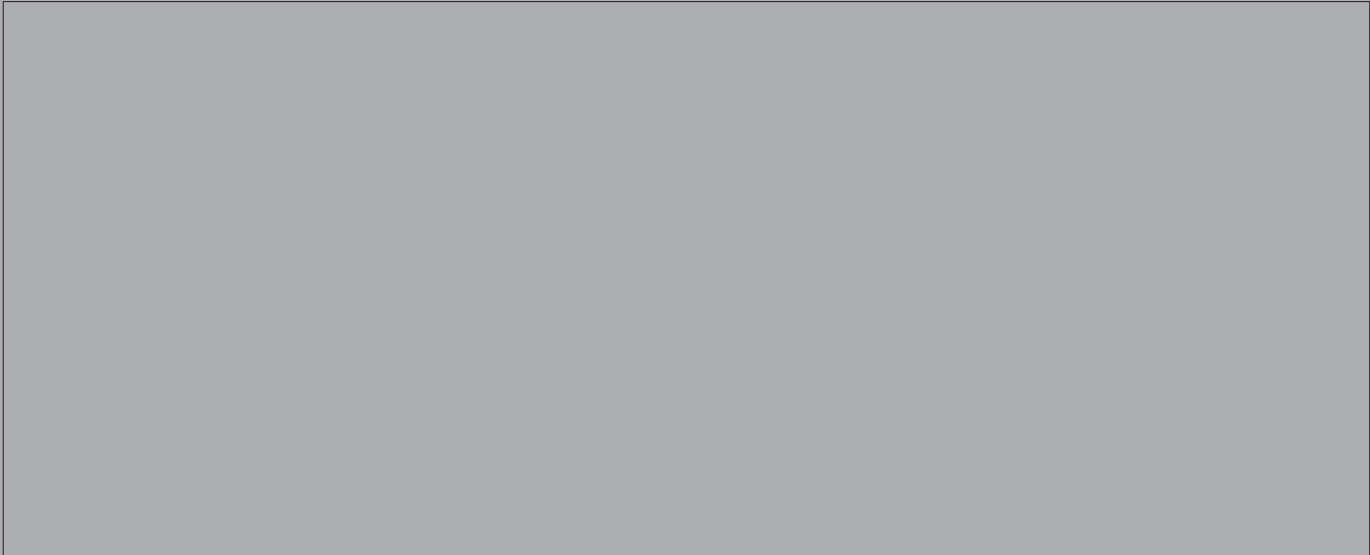
Pression de service nominale

Pression de service nominale de votre appareil :

- pour du gaz naturel - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa ;
- pour du gaz liquide - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa ;
- pour du gaz liquide - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

Votre appareil doit être utilisé avec ces valeurs de pression. Toutes les informations figurant sur la plaque signalétique se rapportent à ces valeurs de pression. Le fabricant décline toute responsabilité pour l'utilisation, la puissance de l'appareil ou pour d'autres risques si l'appareil est utilisé avec des valeurs de pression autres les valeurs indiquées.

Remarque : Pour des raisons de sécurité, utilisez un détendeur de pression de gaz en cas de fonctionnement au gaz liquide. Le raccordement et l'entretien du détendeur doivent être effectués par un spécialiste agréé.



Siemens -Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000801740 920531
914774968

ضبط أدنى تدفق للغاز

⚠️ خطر فرط السخونة!

عند ضبط التدفق الأدنى للغاز يتم فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء، وبذلك تتوقف مروحة التبريد عن العمل. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. وتصبح الأسطح المتاحة للمس ساخنة للغاية ويمكن أن تتسبب في حدوث إصابات. كما يمكن أن تلحق أضرار بالجهاز ووحدات المطبخ المدمجة بفعل ارتفاع درجات الحرارة. لا يجوز تشغيل الجهاز بدون مروحة التبريد لمدة تزيد على 15 دقيقة.

حتى يمكنك ضبط التدفق الأدنى للغاز يجب عليك فك لوحة الاستعمال، ويلزم للقيام بذلك سحب الفرن قليلاً من وحدة المطبخ.

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

2. إذا كان الجهاز مثبتاً بالفعل في وحدة المطبخ، فقم بحل براغي التثبيت.

3. ارفع الجهاز قليلاً ثم اسحبه للخارج بعض الشيء.

4. اخلع طارات الاستعمال.

5. قم بفك لوحة الاستعمال، وللقيام بذلك قم بفك البرغيتين الموجودين أعلى لوحة الاستعمال والموجودين أسفلها. اخلع لوحة الاستعمال.

6. أعد تركيب طارات الاستعمال.

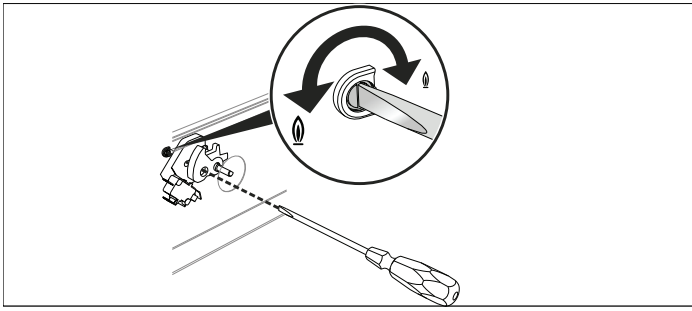
7. افتح باب الجهاز.

8. اضغط طارة استعمال الفرن وأدبرها لليسار على الوضع الأقصى 240. قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.

9. أغلق باب الفرن.

10. اخلع طارة الاستعمال.

11. قم بحل برغي الضبط الداخلي.



12. أعد تركيب طارة الاستعمال ثم قم بتسخين الفرن لمدة 15 دقيقة.

13. بعد ذلك أدر طارة الاستعمال على الوضع الأدنى "Min".

14. اخلع طارة الاستعمال مجدداً.

15. والآن قم بتعديل ضبط برغي الضبط الداخلي إلى أن تحصل على لهب متجانس بشكل سليم.

قم بحل برغي الضبط لزيادة تدفق الغاز أو أحكم ربطه لتقليل تدفق الغاز. يكون وضع الضبط صحيحاً عندما يكون حجم اللهب الصغير 3 إلى 4 مم تقريباً.

عند توصيل الغاز المسال أحكم ربط برغي الضبط.

16. أعد تركيب طارة الاستعمال.

17. تأكد من عدم انطفاء اللهب عند التحويل السريع بين أقصى وأدنى تدفق للهب والعكس وعند فتح وغلق باب الجهاز.

18. قم بإطفاء شعلة غاز الفرن، ثم أدر طارة الاستعمال على وضع الصفر.

19. قم بتركيب لوحة الاستعمال وأعد تثبيت الجهاز بوحدة المطبخ، كما هو مشروح في جزء تثبيت الجهاز.

20. أعد توصيل الجهاز بشبكة الكهرباء.

الجدول العام للفوهات

نوع الغاز	ملي بار	الفوهة الرقم	نوع الشعلة	القدرة (واط)	القدرة (واط)	معدل الاستهلاك الأقصى
			التفريعية			
غاز طبيعي	20	120 (H3)	فتحة	شعلة غاز الفرن	2600	900
G20						255 لتر / ساعة
غاز مسال	28 - 37/30	76	0,49	شعلة غاز الفرن	2600	900
بيوتان						189 جم / ساعة
بروبان						186 جم / ساعة
G31/G30						

ضغط التشغيل الاسمي

ضغط التشغيل الاسمي لجهازك كما يلي:

■ للغاز الطبيعي – NG (G20) 20 ملي بار / 2.0 ك. باسكال،

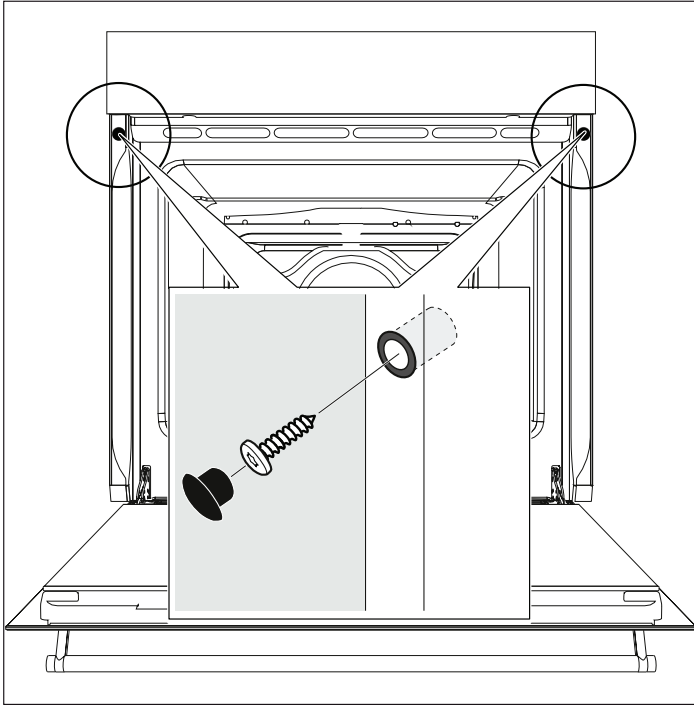
■ للغاز المسال – LPG (G30) 30 ملي بار / 3.0 ك. باسكال،

■ للغاز المسال – LPG (G31) 37 ملي بار / 3.7 ك. باسكال.

يجب تشغيل جهازك بقيم الضغط هذه. فجميع المعلومات المذكورة على لوحة الصنع تم تحديدها بناءً على قيم الضغط هذه. ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن أية تأثيرات تظهر على صلاحية الجهاز للاستعمال أو كفاءته أو أية مخاطر أخرى تنشأ عن تشغيل الجهاز بقيم ضغط أخرى خلافاً لهذه القيم الموضحة.

إرشاد: لدواعي السلامة استخدم منظماً لضغط الغاز عند التشغيل بالغاز المسال. ويجب أن يقوم فني معتمد بتوصيل وصيانة منظّم ضغط الغاز.

تثبيت الجهاز



1. أدخل الجهاز بالكامل وقم بمحاذاته في المنتصف.
يراعى عدم تعريض خرطوم وكابلات التوصيل للانحصار أو الانثناء وعدم تمريرها فوق حواف حادة.
2. انزع القطعتين المطاطيتين للغطاية. توجد في التجاويف جلب بلاستيكية يلزم استخدامها للتثبيت.
3. قم بتثبيت الجهاز في الوحدة المدمجة باستخدام برغيين.
4. أعد تركيب القطعتين المطاطيتين للغطاية.

فك الجهاز

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
2. أغلق مصدر الإمداد بالغاز.
3. قم بحل براغي التثبيت.
4. ارفع الجهاز قليلاً ثم اسحبه للخارج تماماً.
5. قم بحل وصلة الكهرباء والغاز طبقاً للتعليمات.

تعديل ضبط نوع الغاز

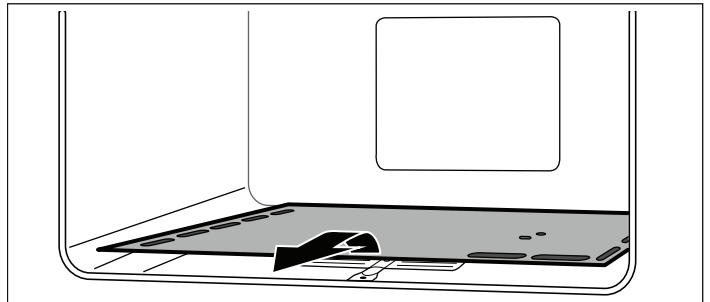
يجب تعديل ضبط نوع الغاز إذا لم يكن الجهاز مضبوطاً بالفعل على نوع الغاز المتاح. ويجب أيضاً أن يتم تعديل ضبط نوع الغاز ليتناسب مع نوع غاز آخر بمعرفة فني معتمد ومع مراعاة الضوابط المعمول بها. وتحتوي لوحة الصنع على بيانات نوع وضغط الغاز المحددة مسبقاً في المصنع. وتوجد لوحة الصنع بجانب باب الفرن.

لتعديل ضبط نوع الغاز على نوع غاز آخر يجب تغيير الفوهات، كما يجب ضبط اللهب الصغير.

شعلات غاز الفرن

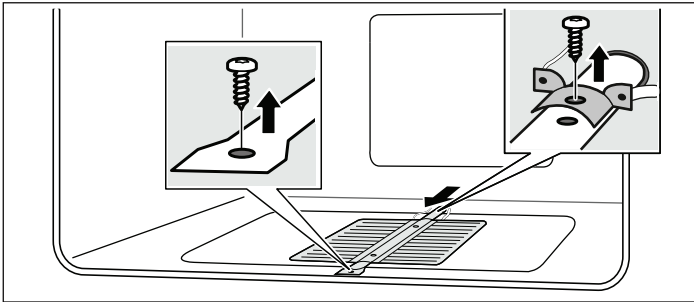
تغيير الفوهات

1. قم بفك أرضية تركيب الفرن من خلال رفع الأرضية من الأمام قليلاً وسحبها للخارج بعد ذلك.

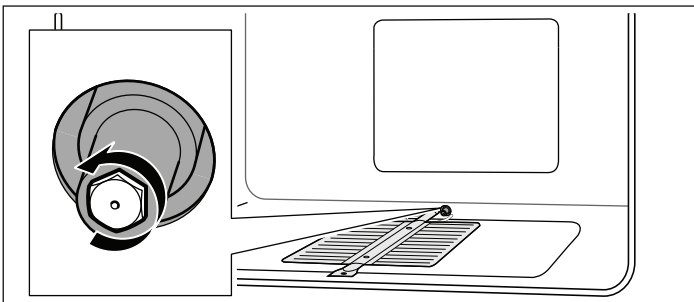


2. قم بحل برغي الحامل الخلفي.

3. قم بحل البرغي في الأمام ثم اسحب الشعلة من وصلة الغاز للأمام.



4. قم بفك الفوهة واستبدلها بفوهة أخرى مناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر جزء «الجدول العام للفوهات»).



5. استبدل ملصق الغاز بالملصق الجديد المورد مع طقم الفوهات.
6. عند تركيب شعلة الفرن ولوحة الأرضية، اتبع نفس الخطوات ولكن بترتيب عكسي.

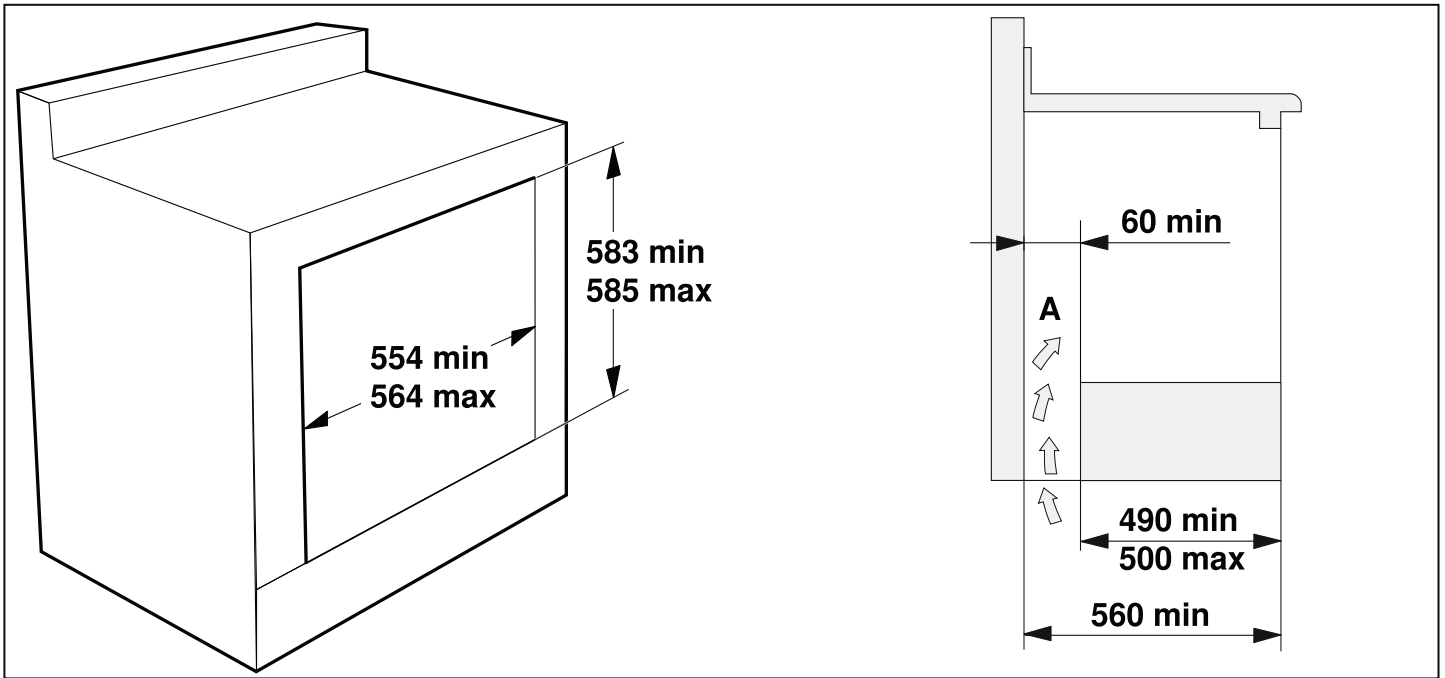
تركيب الجهاز

الجهاز أسفل سطح عمل بالمطبخ

لتهوئة الفرن يلزم وجود قطاع تهوية **A** بالأرضية البينية لوحدة المطبخ

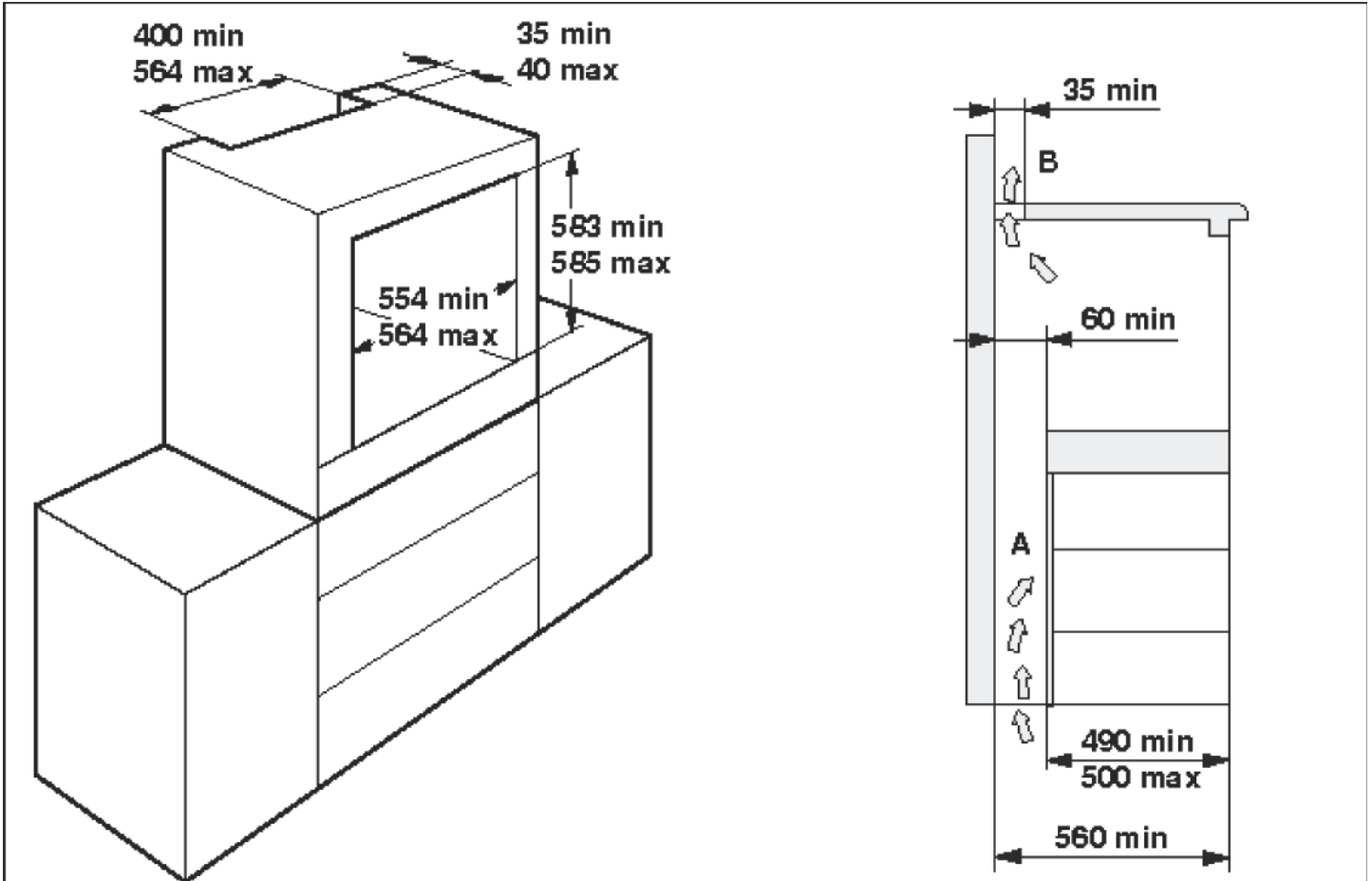
الدمجة. في حالة تركيب الفرن المدمج أسفل موقد، فيجب مراعاة إرشادات تركيب الموقد.

يجب أن يكون حيز تدفق الهواء فوق الجهاز 15 مم.



الجهاز في خزانة مرتفعة

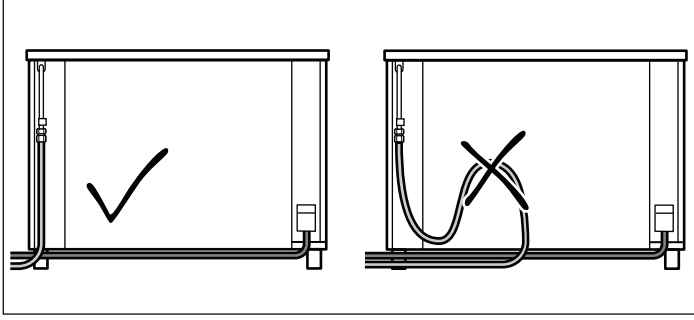
يمكن أيضا الجهاز في خزانة مرتفعة. لتهوئة الفرن يلزم وجود قطاع تهوية **A**, **B** بالأرضيات البينية لوحدة المطبخ المدمجة.



توصيل الجهاز

قم بتوصيل الجهاز كما هو مشروح في موضوع التوصيل بالكهرباء وموضع التوصيل بالغاز.

الخراطيم المرنة



يراعى ما يلي عند استخدام الخراطيم المرنة:

- عدم تعرض الخراطيم للانحصار أو الانضغاط.
- عدم تعريض الخراطيم لقوى شد أو التواء.
- عدم ملاسة الخراطيم لحواف قاطعة أو حادة مثلاً.
- عدم ملاسة الخراطيم لأجزاء يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى ما يزيد على 70°م مقارنة بدرجة الحرارة المحيطة.
- تأكد من إمكانية الوصول لجميع أجزاء الخراطيم بهدف فحصها.

تركيب صمام الأمان

يلزم تركيب صمام أمان لفتح وغلق مصدر الإمداد بالغاز. قم بتركيب صمام الأمان بين وصلة إمداد الحجرة المعنية بالغاز والجهاز. واحرص على أن يكون هذا الصمام في مكان يمكن الوصول إليه بدون عائق.

التحقق من الإحكام ضد التسريب

بعد توصيل وصلة الغاز، تحقق من إحكام الوصلات ضد التسريب باستخدام محلول صابوني.

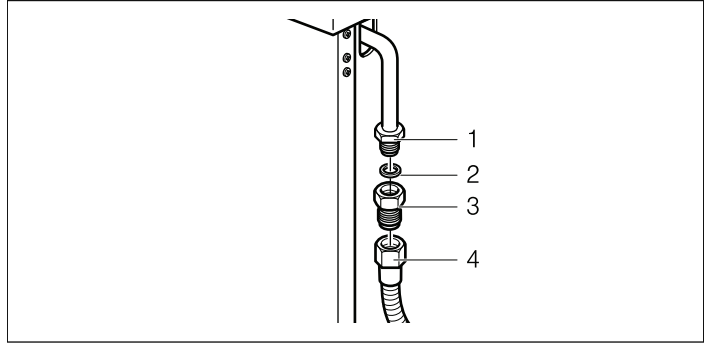
بدء التشغيل

ابدأ تشغيل الجهاز وفقاً لما ورد في دليل الاستعمال. قم بإشعال جميع الشعلات وتحقق من تجانس اللهب مع أقصى وأدنى أوضاع ضبط.

توصيل الغاز الطبيعي

اقتصر على استخدام أنابيب التوصيل أو الخراطيم المرنة المستوفية للتعليمات المحلية والمخصصة لهذا الغرض.

1. اربط قطعة المهايئة (3) والجوان (2) مع وصلة الغاز (1).
2. قم بتنشيط قطعة المهايئة (3) جيداً باستخدام مفتاح ثم اربط جزء التوصيل مع أنبوب توصيل ثابت (4) أو خرطوم مرن لتوصيل الغاز.



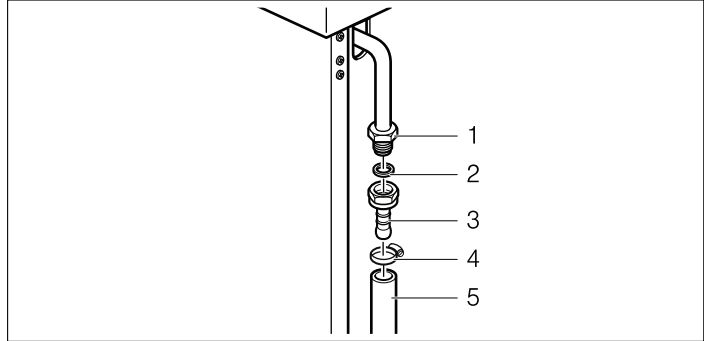
لإحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

توصيل الغاز المسال

عند توصيل الجهاز بالغاز المسال يجب دائماً تركيب منظم مناسب للغاز. ارجع إلى لوحة الصنع لمعرفة المعدل الإجمالي لاستهلاك الجهاز من الغاز واختر بناءً عليه منظم الغاز المناسب.

اقتصر على استخدام أنابيب التوصيل أو الخراطيم المرنة المستوفية للتعليمات المحلية والمخصصة لهذا الغرض.

1. اربط الحلمة الأنبوبية المضلعة (3) والجوان (2) مع وصلة الغاز (1).
2. قم بتركيب خرطوم مرن لتوصيل الغاز (5) على الحلمة الأنبوبية المضلعة (3).
3. أحكم ربط القامطة (4).



لإحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

فك وتركيب الجهاز

تحضير وحدات المطبخ

- يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب إرشادات التركيب هذه. ويعتبر الشخص القائم بالتركيب هو المسؤول عن الأضرار التي قد تنشأ عن التركيب الخاطئ.
- جميع القطاعات التي يلزم عملها في قطع الأثاث وسطح العمل بالمطبخ يجب أن تتم قبل تركيب الأجهزة. ويجب إزالة البرادة، والتحقق من كفاءة الأجزاء الكهربائية.

تعليمات التهوية وتصريف الهواء

بالنسبة للأجهزة التي تصل قدرتها الإجمالية إلى 11 كيلوواط يكفي أن تكون السعة الحجمية للغرفة المقرر تركيب الجهاز فيها أكبر من 20 متر³ وأن يكون بها باباً مفتوحاً في الهواء الطلق أو نافذة يمكن فتحها. إرشاد: في بعض البلدان تسري متطلبات مختلفة فيما يتعلق بأدنى قيمة للسعة الحجمية. استعلم عن ذلك لدى أقرب مركز لخدمة العملاء.

يلزم تركيب هذا الجهاز في مكان جيد التهوية وطبقاً للتعليمات المعمول بها واشتراطات التهوية. يراعى أن حجم الهواء اللازم للاشتعال لا يجوز أن يكون أقل من قدرة 2 متر³ لكل كيلوواط (انظر القدرة الإجمالية بالكيلوواط على لوحة الصنع).

التوصيل بالكهرباء

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. يجب تركيب الجهاز وفقاً لأحدث مواصفات معهد مهندسي الكهرباء (IEEE). فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم. تأكد من تطابق قيمة الجهد الكهربائي لشبكة الكهرباء مع القيمة المذكورة على لوحة الصنع. وتوجد لوحة الصنع بجانب باب الفرن. تأكد من تأريض شبكة الكهرباء بشكل سليم وأن المصهر وكذلك نظام الكابلات والأسلاك في المبنى قادرين على تحمل حمل الجهاز. يوصى بتصميم الدائرة الكهربائية للجهاز على 16 أمبير. يراعى ما يلي عند توصيل الكابل:

- عدم تعرض الكابل للانحصار أو الانضغاط.
- عدم ملامسة الكابل لحواف قاطعة أو حادة مثلاً.
- عدم ملامسة الكابل لأجزاء يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى ما يزيد على 50°م.

توصيل الجهاز

الجهاز مطابق لفئة الحماية 1 ولا يجوز تشغيله إلا في ظل التوصيل بموصل أرضي. يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.

التوصيل بالغاز

يجب توصيل الجهاز حسب التعليمات المعمول بها حالياً. قبل تركيب الجهاز تحقق من توافق الاشتراطات المحلية (نوع وضغط الغاز) مع أوضاع ضبط الجهاز. تجد اشتراطات ضبط الجهاز على لوحة الصنع. التوصيل بوصلات الغاز وكذلك الأعمال التي تتم على الجوانات يجب أن تتم بطريقة سليمة وفقاً للمواصفات القياسية المعمول بها حالياً.

وصلة الغاز بالجهاز

توجد وصلة الغاز (EN ISO 228 G1/2) بظهر الجهاز على اليسار. الوصلات التالية مرفقة بالجهاز:

قطعة مهائية EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2
(مع جوان مفلطح)



جلبة خرطومية EN ISO 228 G1/2 - LPG
(مع جوان مفلطح)



الضبط المسبق للشعلات

الشعلات مضبوطة مسبقاً على الغاز المسال G30 (29 مللي بار). ومرفق بالجهاز طقم فوهات للغاز الطبيعي G20 (20 مللي بار).

إرشادات الأمان

الصادرة عن المرفق المحلي للكهرباء أو الغاز (على سبيل المثال ألمانيا: DVGW-TRGI/TRGF، النمسا: ÖVGW-TR).

وقبل تنفيذ أية أعمال يجب إيقاف الإمداد بالكهرباء أو الغاز.

البيانات المذكورة على لوحة الصنع بخصوص الجهد الكهربائي ونوع وضغط الغاز يجب أن تتطابق مع الاشتراطات المحلية للتوصيل.

يجب دائماً تأريض الأجهزة الكهربائية.

لا يجوز تركيب هذا الجهاز في المراكب والسيارات.

اقرأ هذا الدليل بعناية واحتفظ به. فتركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب هذا هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء الاستخدام.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز.

عند الرغبة في تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، اتصل بمركز خدمة العملاء.

جهة التركيب أو التوصيل تعتبر هي المسؤولة عن الأضرار أو الاختلالات التي تنشأ عن التركيب أو التوصيل بشكل غير سليم.

عند تركيب الجهاز يجب مراعاة التعليمات المحلية للأبنية والتعليمات

قبل التركيب

هذا الدليل مخصص للعديد من الموديلات. وحسب الموديل، فمن الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في التفاصيل.

تراعى التعليمات التالية الخاصة بالجهاز وكذلك تعليمات التهوية وتصريف الهواء.

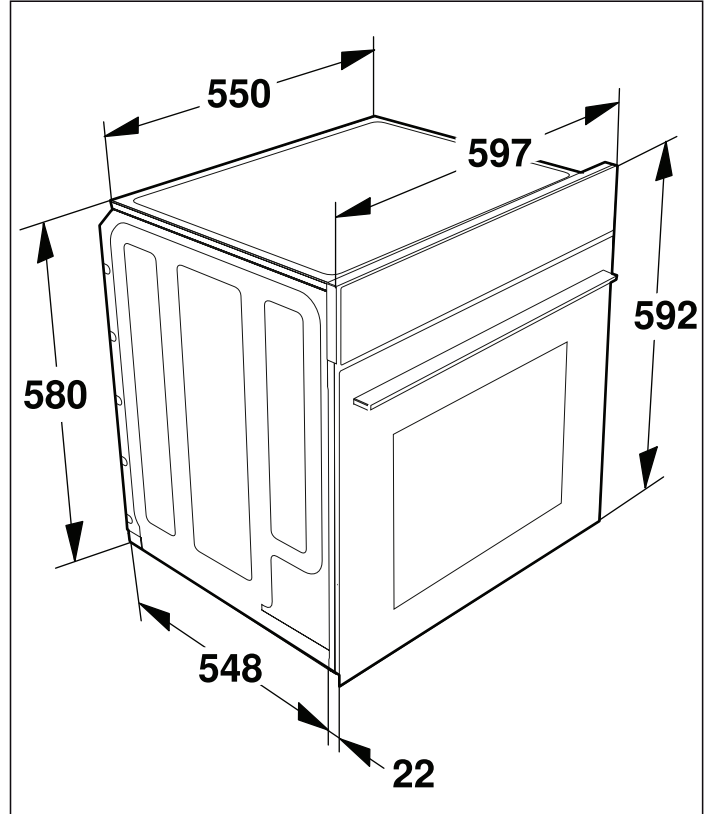
إخراج الجهاز من مواد التغليف

افحص الجهاز بعد إخراجه من مواد التغليف. في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل لا يجوز توصيل الجهاز.

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

أبعاد الجهاز

تراعى الأبعاد المذكورة.



ظروف التركيب

يمكن تركيب الجهاز كما يلي:

■ أسفل سطح عمل بالمطبخ

■ أسفل جهاز آخر

وحدات المطبخ المدمجة

وحدات المطبخ المدمجة وواجهات قطع أثاث المطبخ المجاورة يجب أن تتحمل السخونة حتى 90°م على الأقل.

لوحة الصنع

تجد المواصفات الفنية للجهاز على لوحة الصنع.

وتوجد لوحة الصنع بجانب باب الفرن.

قيم الضبط موضحة بملصق على كرتونة الجهاز.

قم بتدوين رقم المنتج (E) ورقم الصنع (FD) وأوضاع ضبط المصنع بشأن نوع الغاز / ضغط الغاز ونوع الغاز الذي يمكن التحويل إليه إن وجد في الجدول أدناه. تعتبر التعديلات التي تتم على الجهاز ونوع التوصيل من العوامل المهمة لتشغيل الجهاز بشكل سليم وآمن.

رقم E	رقم FD
خدمة العملاء ☎	
نوع الغاز/ ضغط الغاز	
وضع ضبط المصنع	
نوع الغاز/ ضغط الغاز	
إمكانية التحويل	

الكيك جاف جداً.	قم بعمل ثقب صغير في الكيك بعد تجهيزه بواسطة خلة أسنان. ثم قم برش عصير فواكه أو أي مشروب على الكيك. في المرة القادمة اختر درجة حرارة أعلى بمقدار 10 درجات وقلل أزمانه الخبز.
الخبز أو الكيك (التشيز كيك مثلاً) يبدو جيداً من الخارج، ولكن من الداخل لا يزال رطباً (لزجاً، مشبعاً بالماء)	استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة، وقم بإطالة زمن الخبز بعض الشيء على درجة حرارة أقل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة، قم بتسوية قاعدة الكيك أولاً. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية بأعلى. يرجى مراعاة الوصفات وأزمانه الخبز.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء فتتضج المخبوزات بشكل متساوٍ. ورق المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. لذا قم دائماً بقطع ورق المخبوزات بما يتناسب مع لوح الخبز.
كيك الفواكه فاتح جداً من أسفل.	أخفض الكيك بمقدار مستوى واحد في المرة القادمة.
عصير الفواكه يفيض.	في المرة القادمة استخدام اللوح العميق متعدد الاستخدامات.
المخبوزات صغيرة الحجم المصنوعة من العجين المخمر تلتصق ببعضها عند خبزها.	يجب أن يكون هناك فاصل بمقدار 2 سم تقريباً بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد وتجانس لونها من جميع الجهات.
يتكون ماء متكتف عند إعداد أنواع الكيك الرطب.	قد ينتج بخار ماء عن الخبز. وهذا البخار يخرج من فوق الباب. وقد يتكتف هذا البخار ويكون قطرات ماء على لوحة التحكم أو على الأجزاء الأمامية للوحدات المجاورة. وهذا أمر طبيعي.

التحمير والشواء

الأواني

يمكنك استخدام أي أواني مقاومة للسخونة. ضع الأواني دائماً في منتصف شبكة الشواء. ويعد لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) مناسباً لقطع اللحم الكبيرة.

إرشادات بخصوص التحمير

إرشادات بخصوص الشواء

- احرص قدر الإمكان أن تكون قطع الطعام التي تقوم بشوائها متساوية في السمك. ويتعين أن يكون سمكها من 2 إلى 3 سم على الأقل. وبذلك يتم تحميرها بشكل متجانس وتبقى نضرة وغضة.
- ضع الطعام المراد شوائه على منتصف شبكة الشواء. ضع قليلاً من الماء على لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)، واضبطه بشكل إضافي على مستوى الارتفاع السفلي لتجميع الدهون. ولا تضعه أبداً على أرضية حيز الطهي.
- قم برش قليلاً من الزيت على الطعام المراد شوائه قبل وضعه على شبكة الشواء أسفل الشواية.
- اقلب القطع الرفيعة المراد شوائها بعد انقضاء نصف زمن الشواء، أما القطع السمكية فيجب قلبها مرات عديدة أثناء زمن الشواء. استخدم في ذلك ماشية للشواء، وبذلك لا يتم ثقب الطعام المراد شوائه وتظل قطع اللحم مثلاً محتفظة بصوص اللحم.
- أصناف اللحوم قاتمة اللون مثل لحم الضأن واللحم البقري تكتسب اللون البني بشكل أسرع وبصورة أفضل من لحوم البتلو التي تتميز باللون الفاتح.

إرشادات بخصوص السيخ الدوار

- قم بإدخال السيخ الدوار في قطع اللحم بحيث تكون قطع اللحم في منتصفه قدر الإمكان وثبته من طرفيه باستخدام مشابك التثبيت.
- يمكنك بالإضافة إلى ذلك تثبيت قطع اللحم باستخدام خيوط المطبخ. مع الطيور اربط أطراف الأجنحة أسفل الظهر والأرجل على الجذع. وبذلك لا تصبح داكنة أكثر من اللازم.
- اقلب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.

- درجة الحرارة المنخفضة تعمل على تجانس اللون البني للمخبوزات.
- أضف ملعقتين أو ثلاثة من السوائل إذا كان اللحم خالياً من الدهون، وأضف من 8 إلى 10 ملاعق مع الكباب حلة، حسب حجمها.
- مع البط أو الأوز، اقلب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.
- تكتسي لحوم الطيور بطبقة بنية مقرمشة إذا دهنتها بقليل من الزبدة أو محلول ملحي أو عصير برتقال قليل انتهاء زمن الطهي.
- اقلب قطع اللحم بعد انقضاء نصف زمن الطهي.
- بعد أن ينضج لحم الروست، يجب تركه يهدأ لمدة 10 دقائق إضافية داخل الفرن وهو مغطى ومغلق. وبذلك يتوزع صوص اللحم بشكل أفضل.
- عند طهي قطع كبيرة من اللحم قد يتكون بخار الماء بشكل كثيف على باب الفرن. وهو ظاهرة طبيعية ليس لها أي تأثير على الكفاءة الوظيفية. بعد الانتهاء من عملية الطهي، قم بتجفيف باب الفرن وناذرة الرؤية بقطعة قماش.
- عند الطهي على شبكة الشواء، اضبط لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) على مستوى الارتفاع 1 لتجميع الدهون.

إرشادات بخصوص التحمير

كيف يمكنك التحقق من نضج قطع اللحم.	استخدم ترمومتر اللحوم (متوفر في المتاجر المتخصصة) أو قم بعمل «اختبار الملعقة». اضغط بالملعقة على قطعة اللحم. فإذا توغلت فيها، فهذا يعني أن اللحم قد نضج. إذا هبطت قطعة اللحم، فهذا يعني أنها لا زالت تحتاج لبعض الوقت.
اكتسبت قطعة اللحم لونا بنياً قاتماً للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي.	تحقق من مستوى الارتفاع ودرجة الحرارة.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.	في المرة القادمة، اختر إناءً أصغر للشواء وأضف المزيد من السوائل.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.	في المرة القادمة، اختر إناءً أكبر للشواء وأضف كمية أقل من السوائل.

خدمة العملاء

يراعى أن زيارة فني خدمة العملاء ليست بالمجان في حالة الاستعمال الخاطئ حتى أثناء فترة الضمان.

تجد هنا أو في الدليل المرفق لمراكز خدمة العملاء بيانات الاتصال بأقرب مركز لخدمة العملاء في جميع البلدان.

طلب الإصلاح والمشورة في حالة الاختلالات

A 0810 550 522

D 01801 22 33 66

(0,039 يورو/دقيقة من الهاتف الثابت، الهاتف الجوال
بحد أقصى 0,42 يورو/دقيقة)

سويسرا 0848 840 040

ثق في خبرة الجهة الصانعة. وتأكد أن الإصلاح سوف يتم بمعرفة فنيي خدمة مدربين وباستخدام قطع الغيار الأصلية لجهازك المنزلي.

إذا احتاج موقدك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. نحن نبحث دائماً عن الحل المناسب لنجنبك أية زيارات غير ضرورية من فني الخدمة.

عند الاتصال بمركز الخدمة يرجى تقديم رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) حتى نستطيع أن نقدم لك المشورة الصحيحة. وتوجد لوحة الصنع بجانب باب الفرن.

يمكنك هنا تدوين بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء، وذلك لكي لا تضطر للبحث لوقت طويل عن الاحتياج إلى هذه البيانات.

رقم E	رقم FD
خدمة العملاء ☎	

نصائح حول الطاقة والبيئة

تجد هنا نصائح حول كيفية توفير الطاقة أثناء إعداد المخبوزات والشواء وحول كيفية التخلص من جهازك بطريقة سليمة.

توفير الطاقة

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مذكوراً في الوصفة.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القائمة أو المطلية بطبقة سوداء أو طبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو الشواء إلا في أضيق الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن محتفظاً بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة

للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع قالبين أحدهما بجوار الآخر.

- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

التخلص من النفايات بشكل لا يضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز يستوفي المواصفة الأوروبية 2002/96/EC الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE – waste electrical and electronic equipment). تحدد المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



نصائح الاستخدام

تجد هنا مجموعة من النصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

إرشادات

- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكنك الحصول على الكماليات الإضافية ككماليات خاصة من المتاجر المتخصصة أو من مركز خدمة العملاء.
- قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية والأواني من حيز الطهي.
- استخدم دائماً قطعة قماش للأواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.

إرشادات بخصوص الخبز

كيف تتحقق من نضج الكيك الإسفنجي.	قبل حوالي 10 دقائق من نهاية وقت الخبز المحدد في الوصفة اغرس عصا خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالعصا، تكون الكيك قد نضجت.
الكيك يهبط.	استخدم كمية أقل من السوائل في المرة القادمة أو اضبط الفرن على درجة حرارة أقل بمقدار 10 درجات. تراعى أوقات الخفق المحددة في الوصفة.
الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.	لا تقم بدهن جوانب صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.
الكيك يكتسب لونا قاتماً جداً من أعلى.	ضعه على مستوى أكثر انخفاضاً في الفرن، واختر درجة حرارة أقل وأقل زمن الخبز قليلاً.

ما العمل عند حدوث خلل؟

الفنيين المتخصصين المدربين من قبلنا في مراكز خدمة العملاء. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بمركز خدمة العملاء.

في حالة ظهور خلل، يعود ذلك في أغلب الأحيان إلى أشياء بسيطة. راجع الجدول قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء. فربما يكون بإمكانك التغلب على الخلل بنفسك.

⚠️ خطر الإصابة!

تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لذا ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح واستبدال وصلات الكهرباء والغاز المتضررة فقط بمعرفة أحد

جدول الاختلالات

الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف/إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الفرن على ما يرام.
تعطل إضاءة الفرن.	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل مصابيح المطبخ.
لهب (الفرن) لا ينبعث من بعض فتحات خروج الغاز.	لمبة الفرن تالفة	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
يتكثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	اتساخ عادي	يجب أن يقوم فني متخصص بتنظيف الشعلة.
	ظاهرة عادية نظراً لاختلاف درجة الحرارة	لا شيء، لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.

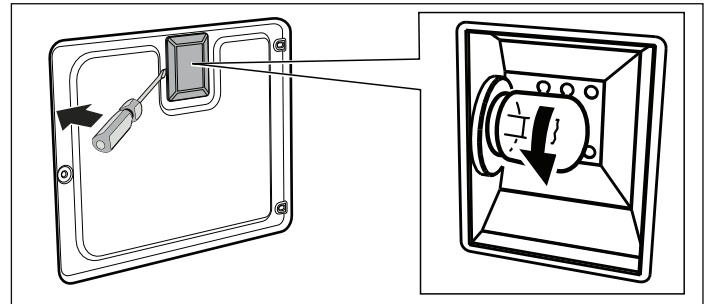
تغيير لمبة الفرن

يجب تغيير لمبة الفرن في حالة تلفها. يمكنك الحصول على اللمبات البديلة التي تتحمل السخونة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة. ويرجى ذكر رقم E ورقم FD لجهازك. لا تستخدم لمبات من أنواع أخرى.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات مقبس اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. لذلك، فقبل تغيير اللمبة، افصل القابس الكهربائي عن الشبكة أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

1. افتح باب الجهاز.
2. ضع قطعة قماش لتنظيف الأواني في حيز الطهي وهو بارد لتجنب الأضرار.
3. اخلع الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن بأداة مناسبة (مفك مثلاً).
4. اخلع لمبة الفرن من خلال تدويرها.



5. استبدل لمبة الفرن بلمبة من نفس النوع.
الجهد الكهربائي: 240 فلت،
القدرة: 25 واط،
القلاووظ: E14،
مقاومة الحرارة: 300°م
 6. أعد تركيب الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن من خلال الضغط عليه.
 7. أخرج قطعة قماش تنظيف الأواني مرة أخرى وأعد تشغيل المصهر.
- تأكد من استمرار عمل إضاءة الفرن.

⚠️ خطر الإصابة!

في حالة سقوط الباب خارج الفرن دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادى، فلا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بمركز خدمة العملاء.

تنظيف شبكات التعليق

يمكنك فك شبكات التعليق للتنظيف بشكل أفضل.

كل شبكة من شبكات التعليق مثبتة على ثلاث نقاط على الجدارين الجانبيين داخل حيز الطهي.

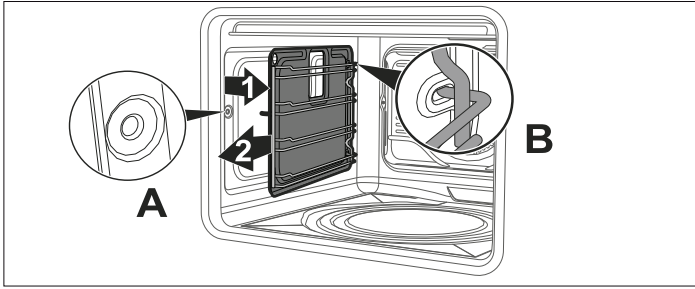
فك شبكات التعليق

1. اسحب شبكة التعليق حتى منتصف حيز الطهي.

فينفك الخطاف الأمامي لشبكة التعليق من التجويف A.

2. اسحب شبكة التعليق من التجاويف الخلفية للجدار الجانبي B للأمام.

3. قم بتثبيت البطانة الحفازة لحيز الطهي واخلع شبكة قضبان التعليق من التجاويف.



تنظيف شبكات التعليق

قم بتنظيف شبكات التعليق باستخدام منظف وإسفنجة أو فرشاة.

تركيب شبكات التعليق

1. أدخل شبكة التعليق في تجاويف البطانة الحفازة لحيز الطهي.

2. قم بتثبيت البطانة الحفازة لحيز الطهي وقم بتركيب خطافات شبكة التعليق في التجاويف الخلفية للجدار الجانبي B.

3. اضغط الخطاف الأمامي لشبكة التعليق في التجويف A.

البطانة الحفازة لحيز الطهي

البطانات الحفازة لحيز الطهي مغطاة بطبقة ذاتية التنظيف من المينا (الإيناميل).

فأثناء تشغيل الفرن، يتم تنظيف الأسطح تنظيفاً ذاتياً. ويراعى أن قطرات الرذاذ الكبيرة نسبياً لا تختفي إلا بعد تشغيل الفرن عدة مرات.

الأسطح ذاتية التنظيف

الجدران الجانبية مطلية ببطانة حفازة ذاتية التنظيف. لا تقم أبداً بتنظيف هذه الأسطح بمنظف أفران. وللعلم فإن ظهور تغير بسيط على طبقة المينا (الإيناميل) لا يؤثر على خاصية التنظيف الذاتي.

فك وتركيب باب الجهاز

يمكنك فك باب الجهاز للتنظيف بشكل أفضل.

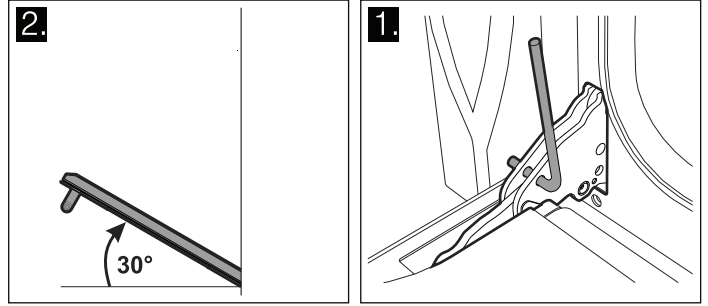
فك باب الجهاز

⚠️ خطر الإصابة!

إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد من إدخال مسامير التأمين في تجاويف المفصلات تماماً أثناء فك باب الفرن.

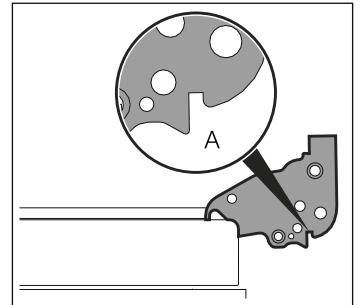
1. افتح باب الفرن تماماً. وقم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بمسامير التأمين. تأكد من إدخال مسامير التأمين في تجاويف المفصلات تماماً.

2. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين. أغلق باب الفرن بمقدار 30° تقريباً، ثم ارفع باب الفرن قليلاً واسحبه للخارج. ويراعى عدم غلق باب الفرن بشكل كامل. حيث يمكن أن تنتهي أذرع الغلق وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).



تركيب باب الجهاز

1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين. أدخل المفصلات في تجاويف باب الفرن. يراعى عند تركيب باب الفرن أن يتم تثبيت الحز بأسفل على مفصلات باب الفرن A.



2. قم بإنزال الباب لأسفل.

3. اخلع مسماري التأمين من المفصلات يسارا ويمينا.

طريقة استعمال ميقاتي الطهي

يعمل ميقاتي الطهي بشكل مستقل عن الفرن.

ضبط المدة الزمنية

أدر طارة الاستعمال لليمين مرة واحدة حتى النهاية ثم أدرها بعد ذلك لليساار على المدة الزمنية المرغوبة.

العناية والتنظيف

العناية الجيدة بالفرن وتنظيفه باهتمام تحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. ونوضح لك فيما يلي كيفية العناية بالفرن وتنظيفه بطريقة صحيحة.

إرشادات

- الفروق الطفيفة في ألوان واجهة الفرن ترجع لاستخدام خامات مختلفة مثل الزجاج والبلاستيك والمعدن.
- الظلال الموجودة على لوح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة الفرن.
- يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها. حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلاؤها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.

⚠ خطر الإصابة بحروق!

قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

المنظفات

حتى لا تتضرر الأسطح المختلفة بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات الموضحة في الجدول. لا تستخدم

- أية منظفات خشنة أو خادشة،
 - أية منظفات قوية تحتوي على الكحول،
 - أية ليفات أو إسفنجات خشنة،
 - أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو البخار.
- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيداً قبل استخدامها.

النطاق	المنظفات
واجهة الفرن	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة قماش للتنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.

انقضاء المدة الزمنية

بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية.

النطاق	المنظفات
الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة قماش للتنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى مركز خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانليس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة قطعة قماش ناعمة.
الألومنيوم	قم بالتنظيف باستخدام منظف نوافذ مخفف. امسح بفوطة نوافذ أو فوطة دقيقة الألياف وخالية من الوبر بشكل أفقي وبدون ضغط على الأسطح.
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)	لتسهيل التنظيف يمكنك تشغيل إضاءة حيز الطهي وفك باب الجهاز عند اللزوم. ضع مواد التنظيف أو محاليل الخل المتداولة في الأسواق على الجهاز باستخدام جلدة زجاج أو قطعة قماش ناعمة ورطبة، ثم استخدم فوطة ناعمة للتجفيف. قم بترطيب بقايا الأطعمة المحترقة بفوطة رطبة وبعض من مادة التنظيف. في حالة الاتساخ الشديد نوصي باستخدام منظف أفران جل. ويمكن وضعه بشكل مباشر. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.
الأسطح ذاتية التنظيف (الأسطح الخشنة)	تراجعى الإرشادات المذكورة في فصل: الأسطح ذاتية التنظيف
شعلات غاز الفرن والشواية	لا تقم بنفسك أبداً بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في حيز الطهي.
زجاج الباب	منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم كاشطة زجاج.
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة للأواني.
إطار الإحكام لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة للأواني. لا تقم بحكها.
الهياكل	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بقطعة قماش للأواني أو فرشاة.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بقطعة قماش للأواني أو فرشاة.

استعمال شعلات غاز الفرن

تشغيل شعلات غاز الفرن

1. افتح باب الجهاز.
2. اضغط طارة استعمال الفرن، وأدركها ليسار على وضع 240°م واحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. ثم أغلق باب الجهاز بحرص.
3. اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال. ولا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً وضع «الحد الأدنى».

إطفاء شعلات غاز الفرن

عندما ينضج الطعام، أدر طارة الاستعمال لليمين على الوضع O. واحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة قليلاً أثناء ذلك.

عند انطفاء اللهب مرة أخرى

قم بإيقاف طارة الاستعمال. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر عملية التشغيل.

⚠️ خطر الحريق!

يتسرب الغاز عند انطفاء اللهب. فلا تترك شعلة الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل. يراعى ألا يكون هناك تيار هواء.

استعمال الشواية

يراعى ضرورة غلق باب الجهاز أثناء الشواء.

إرشادات

- لا يمكن استعمال شعلة غاز الفرن والشواية في نفس الوقت.
- وقت الطهي لا يجوز أن يتخطى 60 دقيقة عند استخدام الشواية.

تشغيل الشواية

اضغط طارة استعمال الشواية (☀️) وأدركها لليمين على الوضع [C].
تضيء لمبة البيان عندما تكون الشواية مشغلة.
عند تشغيل الشواية يتم أوتوماتيكياً تفعيل وحدة إدارة السيخ الدوار.

إيقاف الشواية

عندما ينضج الطعام، أدر طارة الاستعمال ليسار على الوضع O.

استخدام السيخ الدوار

يمكنك باستخدام السيخ الدوار طهي قطع اللحم، خصوصاً اللحم الملفوف والطيور بشكل جيد جداً. حيث يتم طهي اللحم بشكل متجانس.
يتم أوتوماتيكياً تفعيل وحدة إدارة السيخ الدوار بمجرد تشغيل الشواية.

إعداد قطع اللحم

قم بإدخال السيخ الدوار في قطع اللحم بحيث تكون قطع اللحم في منتصفه قدر الإمكان وثبته من طرفيه باستخدام مشابك التثبيت.
يمكنك بالإضافة إلى ذلك تثبيت قطع اللحم باستخدام خيوط المطبخ. مع الطيور اربط أطراف الأجنحة أسفل الظهر والأرجل على الجذع. وبذلك لا تصبح داكنة أكثر من اللازم.
اثقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.

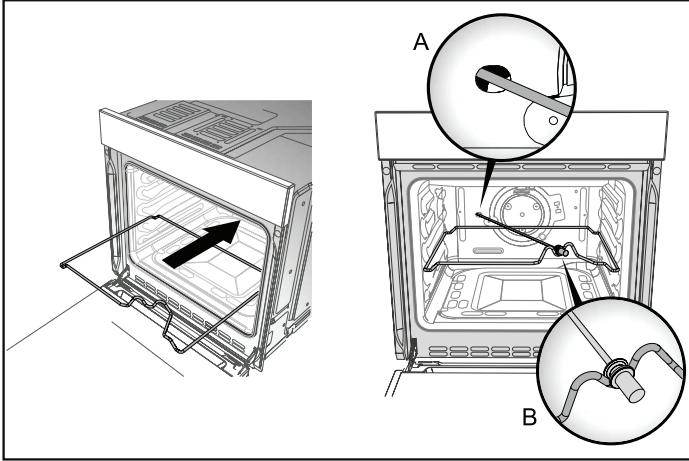
تركيب السيخ الدوار

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبداً بلمس الأسطح الساخنة لحيز الطهي أو عناصر التسخين. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. فقد يتسرب بخار ساخن.

لتركيب السيخ الدوار، اتبع الخطوات التالية:

1. أدخل هيكل السيخ الدوار على ارتفاع الإدخال 2 حتى النهاية.
 2. أدخل السيخ الدوار في مبيت المحرك الموجود في الجدار الخلفي لحيز الطهي A.
 3. ضع السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار ثم قم بفك المقبض B.
- إرشاد: تأكد من تثبيت السيخ الدوار بشكل صحيح في هيكل السيخ الدوار B.



4. ضع قليلاً من الماء في لوح خبيز ثم قم بتركيبه في مستوى الارتفاع 1 كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.
5. أغلق باب الفرن.

تشغيل طريقة السيخ الدوار

أدر طارة استعمال إضاءة الشواية إلى الوضع [☀️].

إيقاف طريقة السيخ الدوار

أدر طارة استعمال إضاءة الشواية إلى الوضع O.

إخراج السيخ الدوار

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبداً بلمس الأسطح الساخنة لحيز الطهي أو عناصر التسخين. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. فقد يتسرب بخار ساخن.

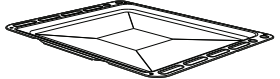
⚠️ خطر الإصابة بحروق!

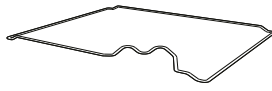
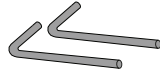
لا تقم أبداً بلمس السيخ الدوار أو الكماليات الأخرى بشكل مباشر وهي ساخنة. ولا تمسك الكماليات الساخنة إلا باستخدام قطعة قماش للأواني أو قفاز حراري.

لإخراج السيخ الدوار، اتبع الخطوات التالية:

1. افتح باب الجهاز بحرص وأعد ربط المقبض على السيخ الدوار.
2. أخرج السيخ الدوار بحرص من مكانه بالجدار الخلفي ثم اسحب السيخ للخارج.
3. أخرج هيكل السيخ الدوار ولوح الخبيز.

قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. وبمجرد أن تبرد مرة أخرى، يختفي هذا التشوه بدون ترك أي تأثير على وظيفتها.
يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

الكماليات	الشرح
	شبكة الخبز والشواء للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
	لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) للفطائر والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة الرطبة. يمكن استخدامه أيضاً كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة أسفل الشواية أو السيخ الدوار. (يتوافر مع بعض طرازات الجهاز لوح خبز ألومنيوم إضافي).

الكماليات	الشرح
	حامل السيخ الدوار لتركيب السيخ الدوار.
	السيخ الدوار لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم. يُستخدم فقط مع لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل).
	مسامير التأمين لتأمين المفصلات عند فك باب الجهاز.

قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف من خلال هذا الجزء ما يجب القيام به قبل استخدام فرن الغاز أو موقد الغاز الخاص بك في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً موضوع **إرشادات الأمان**.

قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

تسخين الفرن بهدف تخليصه من الشوائب

التظيف الأولي لحيز الطهي

أخرج الكماليات من حيز الطهي. قم بإخراج مواد التغليف، مثل البوليستيرين، من حيز الطهي تماماً. بعض الأجزاء مغطاة برفافة حماية من الخدش. قم بإزالة هذه الرفافة.

1. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمنديل ناعم رطب.
2. إذا كانت شبكات التعليق مركبة بالفعل، فقم بفكها. للقيام بذلك، ارجع إلى موضوع «فك وتركيب شبكات التعليق».
3. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني دافئ.

تسخين شعلات غاز الفرن

للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

1. افتح باب الجهاز.
2. اضغط طارة استعمال الفرن، وأدركها لليسار على وضع 240°م واحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. ثم أغلق باب الجهاز بحرص.
3. بعد 45 دقيقة، قم بإطفاء الفرن من خلال إدارة طارة الاستعمال لليمين على الوضع O، احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة قليلاً أثناء ذلك.

التنظيف اللاحق لحيز الطهي

قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن. قم بتركيب شبكات التعليق.

تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات قم بتنظيفها جيداً بمحلول صابوني دافئ وفوطة مطبخ.

طريقة استعمال الفرن

تشغيل إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال اليسرى إلى الوضع .
يتم أيضاً تشغيل إضاءة الفرن عندما تقوم بتشغيل ميقاتي الطهي أو تفتح باب الفرن.

إطفاء إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال اليسرى إلى الوضع O، أو أغلق باب الفرن.
فتنطفئ إضاءة الفرن.

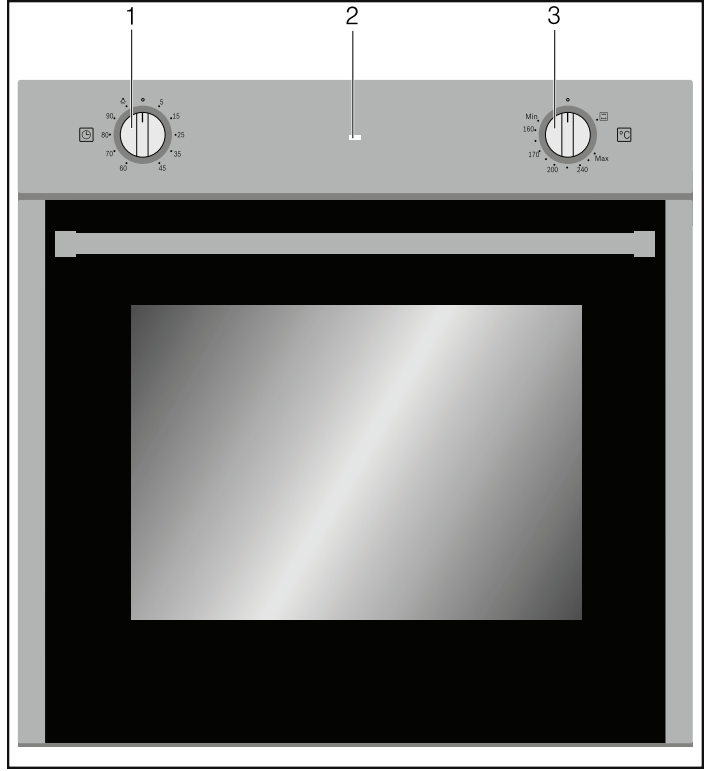
طرق التشغيل

يمكنك إجراء أوضاع ضبط مختلفة للفرن.

طريقة التشغيل	الاستخدام
 شعلة غاز الفرن 160 - 240°م	للكيك والمخبوزات والفطائر المحشوة والطيور وقطع اللحم منزوعة الدهون من الأبقار والعجول والحيوانات البرية.
 الشواية الكهربائية	لشرائح اللحم والسجق (النقانق) والأسماك والتوست.

جهازك الجديد

تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا المعلومات الخاصة بلوحة الاستعمال والفرن وأنواع التسخين والكماليات.



طارة استعمال الفرن

يمكنك باستخدام طارة الاستعمال هذه ضبط قدرة تسخين شعلة غاز الفرن وتشغيل الشواية.

الوضع	المعنى
○	إيقاف. لا يقوم الفرن بالتسخين.
الحد الأدنى	اللهب الموفر، أدنى قدرة
240-160	شعلة غاز الفرن مشغلة، نطاق درجة الحرارة بالدرجة المئوية °م
الحد الأقصى	اللهب الكبير، أعلى قدرة
☐	تقوم الشواية بالتسخين ويدور السيخ الدوار.

يوجد مصدر بين الوضع ☐ والوضع Max (الحد الأقصى). فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً المصدر.

تضيء لمبة البيان عندما تكون الشواية مشغلة.

ميكاتي الطهي

ميكاتي الطهي عبارة عن ميكاتي يعمل بالعد التنازلي ويقوم بإطلاق إشارة صوتية بعد انقضاء الفترة الزمنية المضبوطة. ويعمل ميكاتي الطهي بشكل مستقل عن الفرن.

طارة استعمال ميكاتي الطهي

باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك ضبط الفترة الزمنية. باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك أيضاً ضبط إضاءة الفرن.

الوضع	المعنى
○	إيقاف
5 - 90	الفترة الزمنية بالدقائق
☐	تشغيل إضاءة الفرن

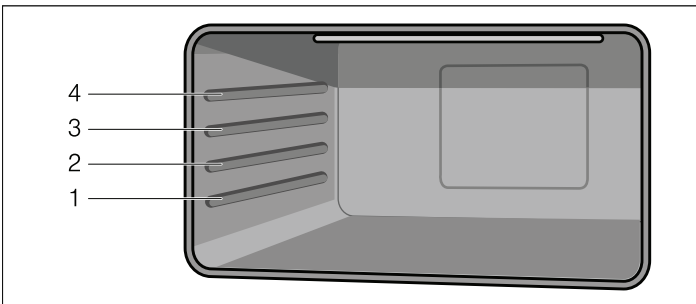
مروحة التبريد

يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. ويخرج الهواء الساخن من فوق الباب. احتس! لا تقم بتغطية فتحات التهوية. وإلا فسوف يتعرض الفرن لفرط السخونة.

حتى يتم تبريد حيز الطهي بشكل أسرع بعد التشغيل، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة.

الكماليات

يمكن إدخال الكماليات في حيز الطهي على 4 مستويات ارتفاع مختلفة. احرص دائماً على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. ويراعى دائماً إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



⚠ خطر الحريق!

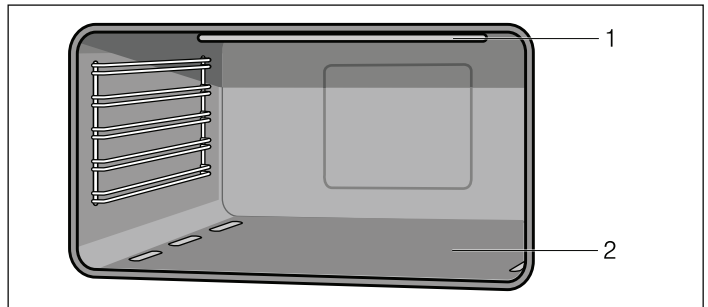
لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح خبيز أو مقلاة أو أي وعاء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. حيث إن ذلك يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضرراً كبيراً بأرضية وحدات المطبخ المدمجة.

يمكنك سحب الكماليات للخارج بمقدار الثلثين دون أن تنقلب. وبذلك يتيح لك إخراج الأطعمة بسهولة.

الشرح

1	طارة استعمال ميكاتي الطهي
2	لمبة بيان شواية
3	طارة استعمال الفرن والشواية

الفرن



الشرح

1	الشواية الكهربائية
2	شعلة غاز الفرن

خطر الإصابة بحروق!

■ قد يصبح الجهاز ساخنًا للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً قوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.

■ أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتعلة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.

■ الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

خطر الإصابة باكتواءات!

■ الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

■ وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخنًا. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

خطر الإصابة!

■ خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

■ تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لذا ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح واستبدال وصلات الكهرباء والغاز المتضررة فقط بمعرفة أحد الفنيين المتخصصين المدربين من قبلنا في مراكز خدمة العملاء. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بمركز خدمة العملاء.

■ وجود اختلالات أو أضرار بالجهاز يعتبر أمراً بالغ الخطورة. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بمركز خدمة العملاء.

خطر الصعق الكهربائي!

■ قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة

للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة

الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.

■ الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في الصعق الكهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.

■ يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات مقبس الللمبة يسري فيها تيار كهربائي. لذلك، فقبل تغيير الللمبة، افصل القابس الكهربائي عن الشبكة أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

أسباب الأضرار

احترس!

■ الكماليات أو رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمته الخبيز والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).

■ إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.

■ الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغير درجة الحرارة قد يلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).

■ الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).

■ عصير الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصير الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز تترك بقعا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقاً.

■ تبريد الجهاز والباب مفتوح: احرص دائماً على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.

■ الاتساخ الشديد لإطار إحكام غلق الباب: في حالة الاتساخ الشديد لإطار إحكام غلق الباب لا ينغلق باب الجهاز بشكل صحيح أثناء التشغيل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات الأثاث المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام غلق الباب.

■ استخدام باب الفرن كسطح تحميل: لا تضع أو تسند أية أشياء على باب الفرن وهو مفتوح. ولا تقم بتعليق أية أشياء على باب الفرن.

■ نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.

■ الكماليات الثقيلة: لا تسحب الكماليات المثقلة بالطعام للخارج بدرجة كبيرة دون تخفيف الحمل عنها. فالكماليات الثقيلة يمكن أن تنقلب عند سحبها للخارج: كما ينشأ ضغط على حوز حيز الطهي يؤدي إلى الإضرار بطبقة المينا (الإيناميل). قم بتخفيف الحمل الواقع على الكماليات أثناء سحبها للخارج من خلال سندها بيدك قليلاً. احترس! استخدم دائماً قطعة قماش للأواني مع الكماليات الساخنة.

■ الشواء: يراعى عند الشواء ألا يتم تركيب لوح الخبيز أو اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى ارتفاع أعلى من المستوى 3. فالسخونة الزائدة تتسبب في تشوه اللوح وتلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل) عند إخراجها. وقم بالشواء على الشواية مباشرة في مستوى الارتفاع 4 و 5.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال ابتداءً من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بمراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز السماح للأطفال بالعبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المتاحة للمستخدم ما لم يكونوا في سن 8 سنوات أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل الكهرباء لمسافة آمنة.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. انظر شرح الكماليات في دليل الاستعمال.

خطر فرط السخونة!

لا تعمل مروحة التبريد في حالة انقطاع التيار الكهربائي. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. وتصبح الأسطح المتاحة للمس ساخنة للغاية ويمكن أن تتسبب في حدوث إصابات. كما يمكن أن تلحق أضرار بالجهاز ووحدات المطبخ المدمجة بفعل ارتفاع درجات الحرارة. في حالة انقطاع التيار الكهربائي لا يجوز إشعال الجهاز يدوياً أو تشغيله.

التصرف في حالة شم رائحة غاز!

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار. في حالة شم رائحة غاز أو حدوث اختلالات عند التوصيل بالغاز:

■ أغلق مصدر الإمداد بالغاز أو صمام أسطوانة الغاز على الفور.

■ قم على الفور بإطفاء مصادر اللهب المكشوف والسجائر.

■ لا تقم بتشغيل مفاتيح الأضواء أو الأجهزة، ولا تسحب أي قابس من أي مقبس. ولا تستخدم الهاتف الثابت أو الجوال داخل المنزل.

■ افتح النوافذ وقم بتهوية المكان جيداً.

■ اتصل بمركز خدمة العملاء أو شركة الإمداد بالغاز.

خطر الاختناق!

يراعى أن استخدام موقد غاز يؤدي إلى توليد حرارة ورطوبة ومنتجات قابلة للاحتراق في المكان الموجود فيه. تحقق من التهوية الجيدة لمكان التركيب. واحرص على أن تكون فتحات التهوية

الطبيعية مفتوحة أو قم بتوفير تجهيزات تهوية آلية (على سبيل المثال شفاط أبخرة). في حالة استخدام الجهاز بشكل مكثف لفترات طويلة، فإن ذلك قد يتطلب توافر تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح أحد النوافذ أو توافر تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال تشغيل تجهيزة التهوية الآلية الموجودة على درجة قدرة أكبر.

خطر الحريق!

■ ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. لا تضع ورق المخبوزات بشكل سائب على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز عليه. وقم بتغطية السطح المرغوب فقط بورق المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق المخبوزات فوق الكماليات.

■ المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز.

■ الزيوت والدهون الساخنة يمكن أن تشتعل بسرعة شديدة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبداً دون مراقبة. ولا تقم أبداً باستخدام الماء في إطفاء الحرائق من هذا النوع. وقم بإطفاء سطح التسخين. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.

■ يمكن أن يصبح الجهاز ساخناً للغاية، وبالتالي فإن المواد القابلة للاشتعال يمكن أن تشتعل. لا تقم أبداً بتخزين أو استخدام أية أشياء قابلة للاشتعال (على سبيل المثال عبوات الإيروسولات أو مواد التنظيف) أسفل الفرن أو بالقرب منه. ولا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو فوقه.

■ لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح خبز أو مقلاة أو أي وعاء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. حيث إن ذلك يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضرراً كبيراً بأرضية وحدات المطبخ المدمجة.

■ قد يصبح ظهر الجهاز ساخناً للغاية. وقد يؤدي ذلك إلى الإضرار بأسلاك التوصيل. ویراعی أنه لا يجوز أن تلامس وصلات التيار الكهربائي والغاز ظهر الجهاز.

12.....	نصائح الاستخدام.....
12.....	إعداد المخبوزات.....
13.....	التحمير والشواء.....
14.....	دليل التركيب.....
14.....	إرشادات الأمان.....
14.....	قبل التركيب.....
14.....	إخراج الجهاز من مواد التغليف.....
14.....	أبعاد الجهاز.....
14.....	ظروف التركيب.....
14.....	وحدات المطبخ المدمجة.....
14.....	لوحة الصنع.....
15.....	تعليمات التهوية وتصريف الهواء.....
15.....	التوصيل بالكهرباء.....
15.....	توصيل الجهاز.....
15.....	التوصيل بالغاز.....
15.....	وصلة الغاز بالجهاز.....
15.....	الضبط المسبق للشعلات.....
16.....	توصيل الغاز الطبيعي.....
16.....	توصيل الغاز المسال.....
16.....	الخراطيم المرنة.....
16.....	تركيب صمام الأمان.....
16.....	التحقق من الإحكام ضد التسريب.....
16.....	بدء التشغيل.....
16.....	فك وتركيب الجهاز.....
16.....	تحضير وحدات المطبخ.....
17.....	تركيب الجهاز.....
18.....	فك الجهاز.....
18.....	تعديل ضبط نوع الغاز.....
18.....	شعلات غاز الفرن.....
19.....	الجدول العام للفوهات.....

3.....	دليل الاستعمال.....
3.....	إرشادات الأمان المهمة.....
5.....	أسباب الأضرار.....
6.....	جهازك الجديد.....
6.....	الفرن.....
6.....	ميكاتي الطهي.....
6.....	مروحة التبريد.....
6.....	الكماليات.....
7.....	قبل الاستخدام لأول مرة.....
7.....	تسخين الفرن بهدف تخليصه من الشوائب.....
7.....	تنظيف الكماليات.....
7.....	طريقة استعمال الفرن.....
7.....	طرق التشغيل.....
8.....	استعمال شعلات غاز الفرن.....
8.....	استعمال الشواية.....
8.....	استخدام السيخ الدوار.....
9.....	طريقة استعمال ميكاتي الطهي.....
9.....	العناية والتنظيف.....
9.....	المنظفات.....
10.....	البطانة الحفازة لحيز الطهي.....
10.....	فك وتركيب باب الجهاز.....
10.....	تنظيف شبكات التعليق.....
11.....	ما العمل عند حدوث خلل؟.....
11.....	تغيير لمبة الفرن.....
12.....	خدمة العملاء.....
12.....	نصائح حول الطاقة والبيئة.....
12.....	توفير الطاقة.....
12.....	التخلص من النفايات بشكل لا يضر بالبيئة.....

دليل الاستعمال

⚠️ إرشادات الأمان المهمة

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بدليل الاستعمال والتركيب لاستخدامها لاحقاً أو لتسليمهم للمالك الجديد.

هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج داخل وحدات المطبخ. يراعى دليل التركيب الخاص.

افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل

الجهاز بشكل غير صحيح. عند الرغبة في تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، اتصل بمركز خدمة العملاء.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب أن يكون استخدام الجهاز مقصوراً على تحضير الأطعمة والمشروبات، إذ لا يجوز استخدامه كجهاز تدفئة. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

هذا الجهاز ليس مصمماً للتشغيل مع ميكاتي خارجي أو بواسطة جهاز ريموت كنترول.



HSL6EI231

الفرن المدمج



9000801740 920531
914774968

SIEMENS