



SIEMENS

Free standing cooker

Cuisinière

الموقد المستقل

HG73G8356M

siemens-home.com/welcome

[en] Instruction manual	3
[fr] Notice d'utilisation	18
[ar] دليل الاستعمال	3

Register
your
product
online

Important safety information.....	4
Causes of damage	6
Your new appliance	7
The control panel	7
The electronic clock	7
The hob.....	8
The oven	8
The storage compartment.....	8
Accessories	9
Optional accessories	9
Before using the oven for the first time.....	10
Baking out the oven	10
Cleaning the burner caps and cups	10
Cleaning the accessories.....	10
Operating the hob	10
Switching on the gas burner.....	10
How to operate your oven.....	11
Oven lighting.....	11
Operating modes	11
Operating the oven	11
Operating the grill	11
Using the combination mode	11
Operating the rotary spit.....	12
Operating the electronic clock	13
Care and cleaning	14
Cleaning agents	14
Catalytic cooking compartment panels.....	14
Removing and fitting the appliance door.....	15
Removing and inserting the hook-in racks	15
Troubleshooting	16
Replacing the oven light bulb.....	16
After-sales service.....	16
Energy and environment tips	17
Saving energy with your oven	17
Saving energy with the hob	17
Environmentally-friendly disposal.....	17

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at
www.siemens-home.com and in the online shop
www.siemens-eshop.com

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.

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 intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

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

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

Close the safety valve on the gas supply line if the cooker will not be used for a prolonged period.

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 hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- 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.

- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- 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 hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.

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, 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.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- The glass cover may crack. Never close the glass hob cover if a burner is switched on or the burner is still warm. Remove any spills before opening the hob cover.



- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.

Risk of electric shock and serious injury!

- 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.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an 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.

Causes of damage

Hob

Caution!

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Clear up spills immediately. Use deep pots for dishes with a lot of liquid. This will prevent the food from boiling over.
- Do not use roasting dishes if they must be heated using two burners. This will cause heat accumulation. The appliance could be damaged.
- Cooking on gas burners releases extra heat and moisture. Adjacent units may become damaged over time. For long cooking times, switch on the cooker hood or ventilate the room.
- Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware. Aluminium foil and plastic containers can melt and stick on hot burners.
- Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.
- Ensure that the gas burners are clean and dry. The burner cup and burner cap must be positioned exactly.
- Ensure that the hotplate/burner is never switched on when the hob cover is on, e.g. by children playing.

Oven

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.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven 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.

Storage compartment

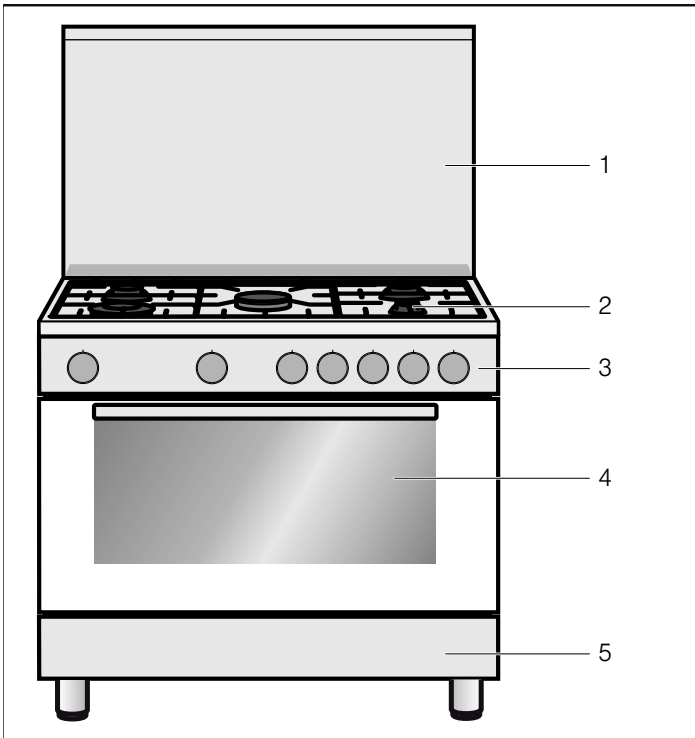
Caution!

Do not place hot objects in the storage compartment. It could be damaged.

Your new appliance

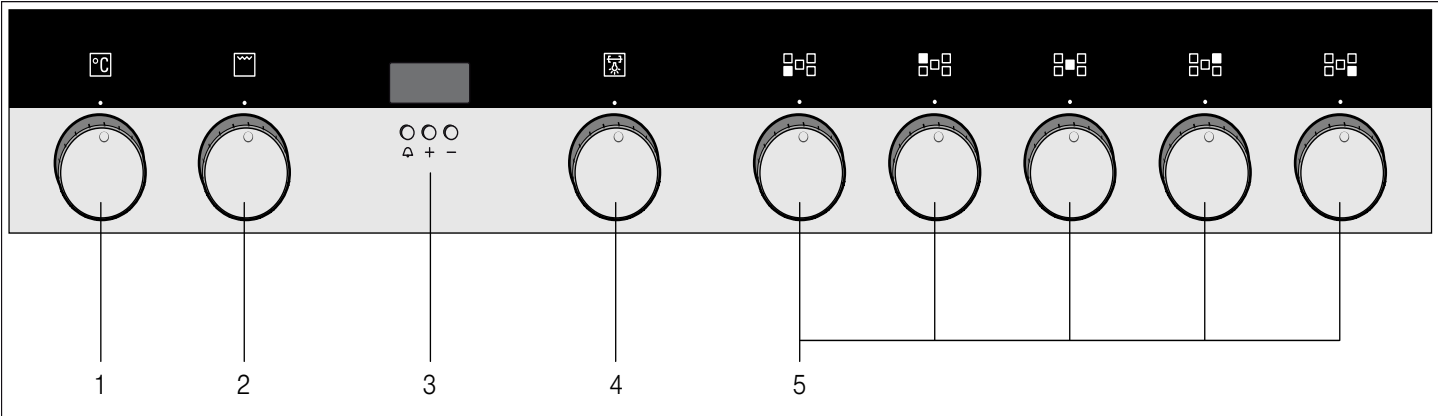
Get to know your appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

Depending on the appliance model, individual details may differ.



Explanation	
1	Hob cover
2	Hob
3	Control panel
4	Oven
5	Storage compartment

The control panel



Explanation	
1	Control knob for the oven
2	Control knob for the grill
3	Electronic clock
4	Control knob for the oven light and the rotary spit
5	Control knobs for gas burners

The electronic clock

With the electronic clock, you can set a cooking time. An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.

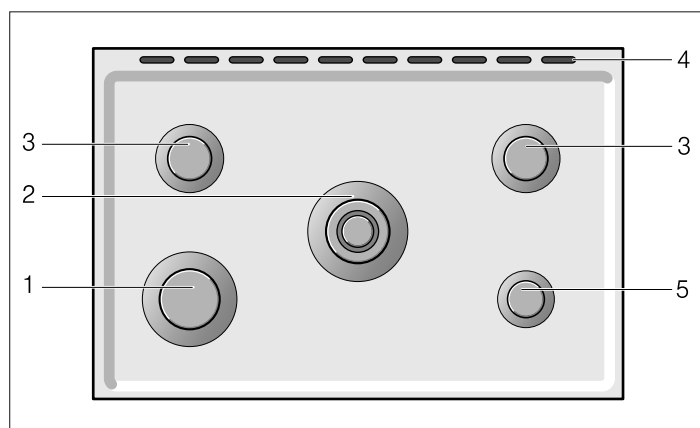
Function buttons for the electronic clock		
Symbol	Meaning	Use
	Electronic clock	Sets the cooking time or the time
-	Minus	Reduces the cooking time or the time
+	Plus	Increases the cooking time or the time

The hob

Risk of burns!

Hot air escapes out of the steam outlet on the hob. Never touch the steam outlet.

Please note that, in the case of appliances with a hob cover, the burners in the oven may also only be switched on if the hob cover is open.



Explanation

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | High output burner (3.0 kW) |
| 2 | Wok burner (3.9 kW) |
| 3 | Standard burner (1.8 kW) |
| 4 | Steam outlet |
| 5 | Economy burner (1.0 kW) |

Types of gas burner

Gas burners	Pot/pan diameter
Economy burner	12 - 14 cm
Standard burner	16 - 22 cm
High output burner	18 - 26 cm
Wok burner	18 - 26 cm

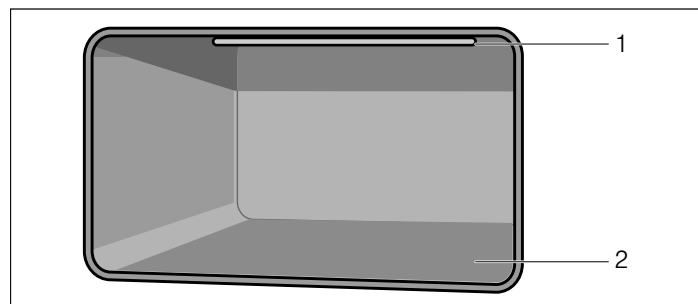
Control knob for hotplates

This control knob is used to adjust the heat setting of the gas burner hotplates.

The symbols above the control knob show you the gas burner to which the control knob belongs.

Setting	Meaning
●	Off
	Large flame, highest power
	Economy flame, lowest power

The oven



Explanation

- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Gas grill |
| 2 | Oven gas burner |

Control knob for oven

Use this control knob to set the heat setting for the oven.

Setting	Meaning
●	Off. The oven does not heat up
Min	Economy flame, lowest power
150 - 275	Oven gas burner on, temperature range in °C

There is a limit stop between settings 275 and ●. Do not turn the knob beyond this point.

Control knob for grill

Use this control knob to set the heat setting for the grill.

Setting	Meaning
●	Off. The grill does not heat up
Max	Large flame, highest power
Min	Economy flame, lowest power

There is a limit stop between the positions "Min" and ●. Do not turn the knob beyond this point.

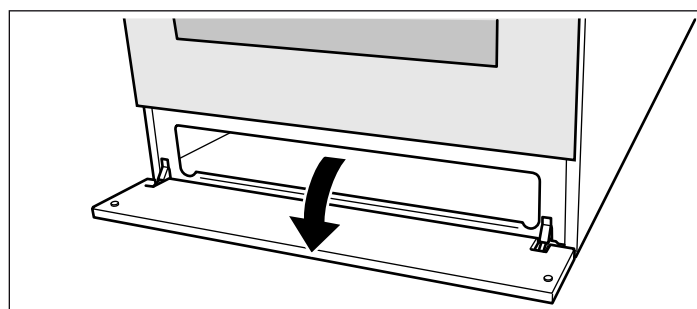
Control knob for oven lighting and rotary spit

This control knob is used to switch the oven lighting and the rotary spit on and off.

Setting	Meaning
●	Off
	Switching on the oven lighting
	Switching on the rotary spit and oven lighting

The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.



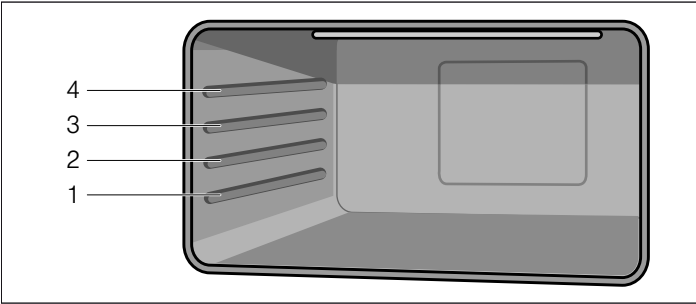
This compartment can be used to store hob or oven accessories.

Risk of fire!

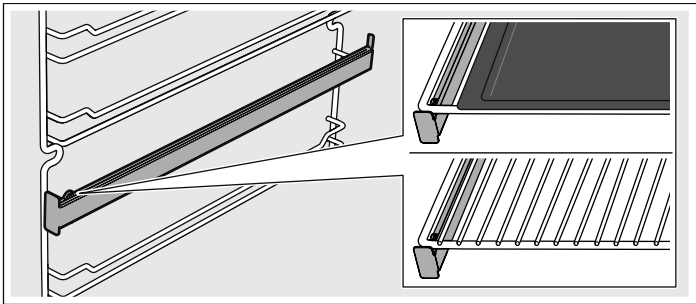
Never leave combustible items in the storage compartment.

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.



The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking and roasting shelf, ensure that it latches into place behind the indentation on the pull-out rails



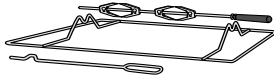
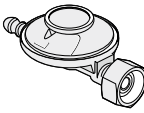
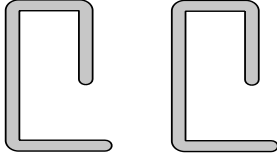
 Risk of fire!

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 wire rack For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	Enamelled baking tray For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used as a drip tray to collect dripping fat.
	Support for baking tray The baking tray can be inserted into the oven with this support.
	Rotary spit With rotary spit support and metal hook For roasts and large pieces of poultry. Only use in combination with the enamelled baking tray.
	Espresso attachment Attachment for an espresso pot, for placing on the economy burner.
	Pressure regulator Pressure regulator for liquefied gas mode.
	Locking pins For locking the hinges.

Optional accessories

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

Accessories	Description
Wok ring	Attachment for a wok, for placing on the wok burner. When using the wok attachment, it is possible to use cooking containers with a diameter greater than 26 cm (woks, frying pans, pots, containers with a curved base, etc.). Customer service number: 750290

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance 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

Precleaning the oven

1. Remove accessories and hook-in racks from the cooking compartment.
2. Fully remove any remaining packaging, such as small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove the protective film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Heating up the oven

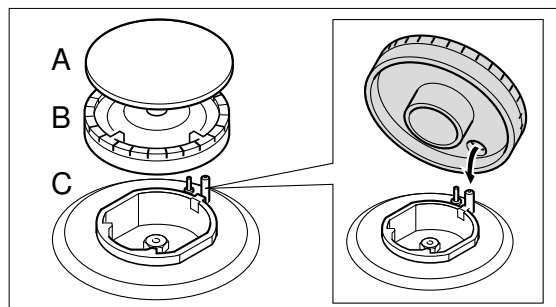
To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

1. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
2. Switch off the oven after 45 minutes.

Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Fit the hook-in racks.

Cleaning the burner caps and cups



1. Clean the burner caps (A) and cups (B) with water and washing-up liquid.
2. Dry the parts well.
3. Place the burner cup (B) onto the burner (C).
4. Position the burner cap (A) exactly on the burner cup (B).

Cleaning the accessories

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

Operating the hob

Notes

- Appliances with a hob cover must only be switched on if the hob cover is open.
- The burner caps must always be positioned exactly on top of the burner cups. The slots on the burner cup must be free from obstruction. All parts must be dry.
- Ensure that the burner is not subjected to draughts caused by air conditioning systems, fans or similar appliances.

Switching on the gas burner

1. Press the control knob for the required burner and turn it to the  position.
The gas burner ignites.
2. Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
3. Set the desired flame setting.

Setting	Meaning
	Economy flame, lowest power
	Large flame, highest power

The flame is not stable between positions  and . Always select a position between  and .

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.

If the gas burner does not ignite

In the event of a power cut or damp ignition plugs, light the gas burner with a gas lighter or a match.

Switching off the gas burner

Turn the control knob for the required hotplate to the  position.

How to operate your oven

Note that, in the case of appliances with a hob cover, the burners in the oven must only be switched on if the hob cover is open.

Oven lighting

Switching on the oven lighting

Turn the control knob to the  position.

Switching off the oven lighting

Turn the control knob to the  position.

The oven lighting switches off.

Operating modes

The following operating modes are available.

	Operating mode	Application
	Oven gas burner 150 - 275°C	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
	Gas grill	For steaks, sausages, fish and toast.
 and 	Combination (Oven gas burner and grill gas burner)	For cakes and pastries, bakes and toast with toppings, poultry and fish, joints, sausages and steaks.

Operating the oven

Switching on the oven gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven and turn it to the maximum position.
3. Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
4. Close the appliance door carefully.
5. Turn the control knob to set the desired temperature. Do not turn the knob beyond the "Min" setting.

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.

Switching off the oven gas burner

Turn the control knob to the  position. Press and hold the control knob while doing this.

Operating the grill

The appliance door must be closed during grilling.

Note: When using the grill, a cooking time of 60 minutes must not be exceeded.

1. Open the appliance door.
2. Press and hold the control knob for the grill and turn it to the "Max" position.
The gas burner ignites.
3. Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
4. Set the desired flame setting.

Setting	Meaning
Min	Economy flame, lowest power
Max	Large flame, highest power

Note: The flame is not stable between positions  and "Max". Always select a position between "Max" and "Min".

5. Close the appliance door carefully.

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.

Switching off the grill

Turn the control knob to the  position.

Using the combination mode

Note: If the grill gas burner and oven gas burner are operating at the same time, the grill gas burner must only be set to the lowest level.

Please note the following points when using the combination mode:

Notes

- Do not slide any food onto the two upper levels 3 and 4.
- The temperature range marked on the control knob for the oven only applies to conventional heating. When the combination mode is used, the temperature in the oven is higher than the temperature which was set on the control knob.
- The appliance comes with a safety switch-off function. In the event of improper or excessive use, the grill gas burner automatically switches off. It is normal for the grill gas burner to switch off automatically in the event of excessive use. This is not a fault in the grill gas burner. If the grill gas burner switches off during the cooking process, leave the appliance to cook for a few minutes and then switch the grill gas burner on again at a low level.

Switching on combination mode

1. Open the appliance door.
2. Press and hold the control knob for the oven and turn it anti-clockwise to the required temperature (between "Min." and 275 on the control knob).
The gas burner ignites.
3. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.
4. Close the appliance door carefully.
5. After 25 minutes, press and hold the control knob for the grill and turn it anti-clockwise to the "Max." position.
The gas burner ignites.
6. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises. Turn the control knob to the "Min" position.
7. After 10 minutes, open the appliance door carefully and place the dish inside.
8. Close the appliance door carefully.

Switch on the grill when the oven gas burner is already in operation

When using conventional heating, you can briefly turn on the grill at the end of the cooking time for food and baked goods which require more intense browning on top or a crisped finish.

1. Turn the control knob for the oven to the "Min" position.
2. Keep the appliance door closed.
3. Press and hold the control knob for the grill and turn it anti-clockwise to the "Max." position.
The gas burner ignites.
4. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises. Turn the control knob to the "Min" position.

Switch on the oven when the grill gas burner is already in operation

1. Turn the control knob for the grill to the "Min" position.
2. Keep the appliance door closed.
3. Press and hold the control knob for the oven and turn it anti-clockwise to the required temperature (between "Min." and 275 on the control knob).
The gas burner ignites.
4. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.
5. Immediately after ignition, turn the control knob for the oven to the required temperature (between "Min" and 275 on the control knob).

Switching off combination mode

Switch off grill gas burner and oven gas burner.

Operating 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.

Use the rotary spit in conjunction with the grill.

Preparing joints

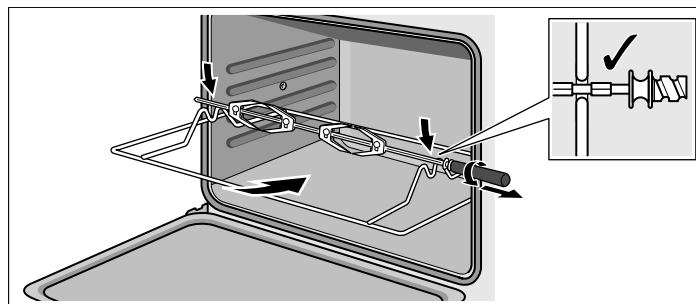
1. Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips.
In addition, the joint can be fixed in place with cooking string.
2. With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body. This prevents them from overbrowning.
3. Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Inserting the rotary spit

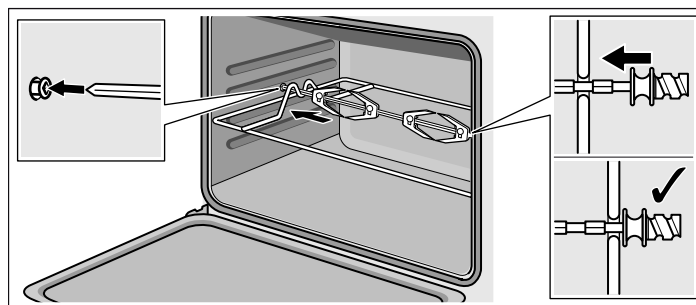
⚠ Risk of burns!

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.

1. Slide the rotary spit shelf halfway in at shelf position 2.
2. Place the rotary spit on the rotary spit shelf and unscrew and remove the handle.



3. Slide in the rotary spit shelf all the way.
4. Slide the rotary spit to the left into the motor mount.



5. Pour water into a baking tray and slide this into shelf position 1 to collect the dripping fat.
6. Close the appliance door.

Switching on the rotary spit

Turn the control knob for the rotary spit to the  position.

Switching off the rotary spit

Turn the control knob for the oven to the  position.

Removing the rotary spit

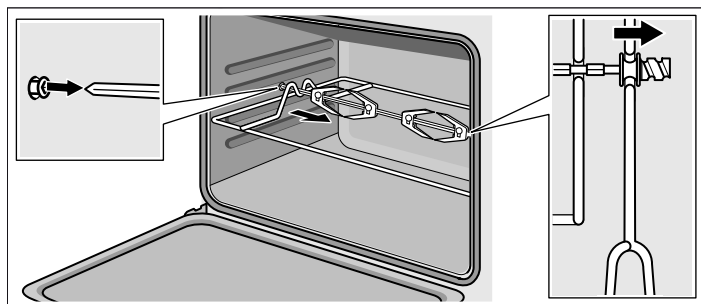
Risk of burns!

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.

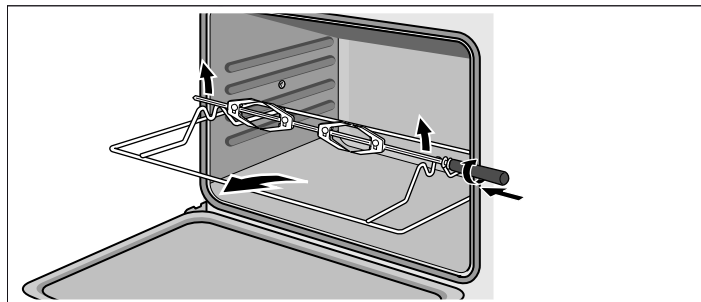
Risk of burns!

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.

1. Open the appliance door carefully.
2. Using the metal hook, pull the rotary spit to the right out of the motor mount.



3. Pull the rotary spit shelf halfway out of the oven.
4. Hold the rotary spit in place on the left-hand side with an oven glove and screw the handle onto the rotary spit.



5. Lift the rotary spit carefully out of the rotary spit shelf.
6. Remove the rotary spit shelf and the baking tray from the oven.

Operating the electronic clock

Setting the time

After the appliance has been connected to the mains for the first time or after a power cut, three zeros flash in the display.

1. Press the  button.
2. Set the current time with the "+" and "-" buttons.

Setting the timer

The timer has no influence on the functions of the oven.

1. Press and hold the "+" button until the desired time is displayed.
2. Release the "+" button.

An audible signal sounds once the time has elapsed.

Notes

- The set time can be changed at any time using the "+" and "-" buttons.
- If the timer is running, the current time can be shown by pressing the  button.

Switching off the acoustic signal

Press the "-" button to switch off the acoustic signal.

After seven minutes, the signal switches off automatically.

Changing the audible signal

The acoustic signal can be changed to three levels. To do this, press the "-" button until the desired signal is set.

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!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

⚠ 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

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

Do not use

for the hob

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent
- abrasive materials, scouring sponges
- aggressive cleaners such as oven spray or stain remover
- high-pressure cleaners or steam jet cleaners

Do not use

in the oven

- harsh 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
Appliance exterior	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 traces 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.
Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.

Area	Cleaning agents
Gas hob and pan supports	Hot soapy water. Use very little water. Water must not be allowed to enter the appliance through the base of the burners. Clean boiled over liquids and spilt food immediately. You can remove the pan supports. Do not clean the pan supports in the dishwasher.
Gas burners, hot-plate	Remove the burner cups and caps, clean them with soapy water. The gas outlet openings must remain free from obstruction. Ignition plugs: small, soft brush. The gas burners only work properly when the ignition plugs are clean. Dry all parts thoroughly. Ensure they are refitted correctly. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not affect their operation.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	For easier cleaning, you can switch on the cooking compartment lighting and, if necessary, unhook the appliance door. Apply a standard washing-up liquid or vinegar solution using a soft, damp cloth or chamois leather. Dry using a soft cloth. Soften any burnt-on food residues with a damp cloth and washing-up liquid. If it is very dirty, we recommend oven cleaner in gel form. 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)	Follow the instructions in the section: Self-cleaning surfaces
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	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Shelf	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.

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

Removing and fitting the appliance door

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

Removing the appliance door

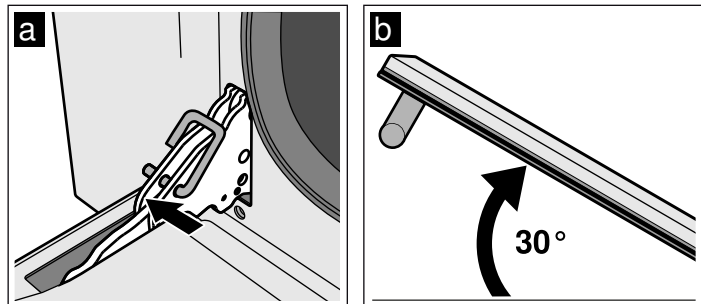
Risk of injury!

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 fully.
2. Lock both hinges on the left and right using a locking pin (a).

Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



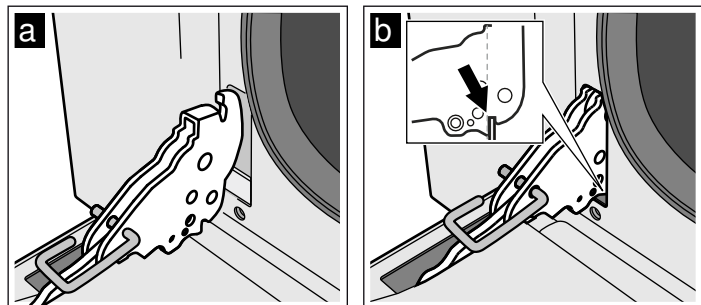
4. Raise the oven door slightly and pull it out.

Note: Do not fully close the oven door. The hinges may become bent and the enamel may be damaged.

Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).

Note: The notch below the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door downwards.

4. Remove the locking pins.

Risk of injury!

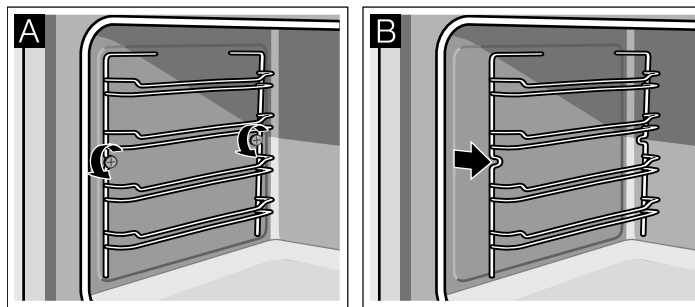
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call after-sales service.

Removing and inserting the hook-in racks

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

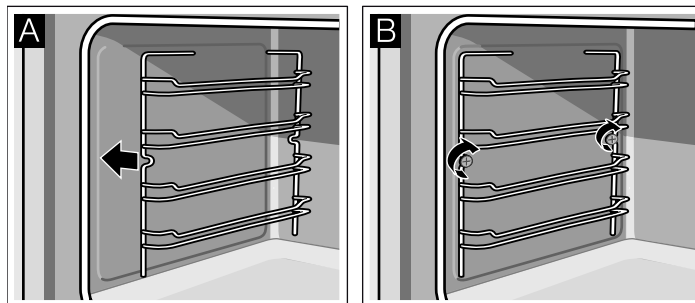
Removing the hook-in racks

1. Unscrew the right and left-hand screws on the hook-in rack.
2. Remove the hook-in rack.



Inserting the hook-in rack

1. Hold the hook-in rack in front of the drill holes in the side panel.
2. Screw in the hook-in rack tight again using the screws.



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.

Risk of injury!

Incorrect repairs may cause serious hazards. Repairs to the appliance may only be performed by a qualified person. If repairs are required, contact the after-sales service.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Defective circuit breaker	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.
All dishes prepared in the oven may burn within a short period of time.	Defective thermostat	Call the after-sales service.
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.

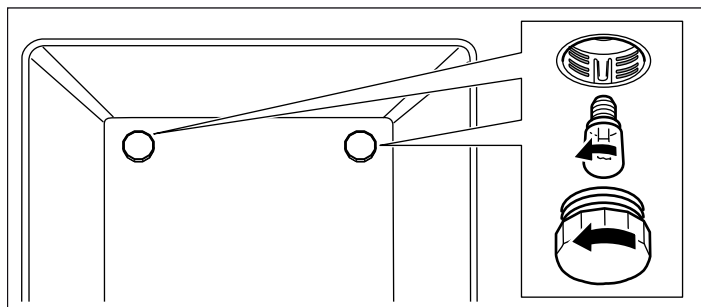
Replacing the oven light bulb

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please supply your appliance's E number and FD number. 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. Switch off the circuit breaker or unplug the mains plug.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
4. Unscrew the glass cover from the defective oven light bulb inside the cooking compartment.



5. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type.
Voltage: 230 V;
Power: 25 W;
Thread: E14;
Temperature resistance: 300°C
6. Screw the glass cover for the oven light back on.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on or plug in the mains plug.
8. Switch on the oven lighting and check that it is working properly.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and FD number (production number) of the appliance when contacting the after-sales service. The rating plate and the relevant numbers can be found on the inside of the storage compartment flap. So that you do not have to spend time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

E no.	FD no.
After-sales service 	

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting in the oven and when cooking on the hob, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, 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.

Saving energy with the hob

- Always use a saucepan which is the correct size for your food. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place a suitable lid on the saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- The gas flame must always be in contact with the base of the saucepan.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Précautions de sécurité importantes.....	19
Causes de dommages	21
Votre nouvel appareil.....	22
Bandeau de commande.....	22
L'horloge électronique	22
Table de cuisson.....	23
Le four.....	23
Le compartiment de rangement.....	23
Accessoire.....	24
Accessoire en option	24
Avant la première utilisation	25
Chauffe à vide du four	25
Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs.....	25
Nettoyer les accessoires	25
Utiliser la table de cuisson.....	25
Allumage des brûleurs.....	25
Voici comment utiliser le four.....	26
Eclairage.....	26
Modes de fonctionnement	26
Utilisation du four	26
Utilisation du gril	26
Utilisation du mode combiné.....	26
Commande du tournebroche	27
Utiliser l'horloge électronique	28
Entretien et nettoyage	29
Nettoyants	29
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson.....	30
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	30
Retrait et montage des grilles supports	30
Pannes et dépannage	31
Changer la lampe du four.....	31
Service après-vente	31
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	32
Économiser de l'énergie dans le four	32
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	32
Élimination écologique.....	32

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :

www.siemens-home.com et la boutique en ligne :
www.siemens-eshop.com

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.

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 à l'intérieur.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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

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

Fermer la vanne de sécurité à l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée.

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.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.

- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- 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 foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner 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.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- Le couvercle en verre peut éclater. Ne jamais fermer le couvercle en verre si un foyer est allumé ou si le foyer est encore chaud. Essuyez les liquides ou aliments éventuellement renversés, avant d'ouvrir le couvercle.



- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

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

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant. Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés.
- Veillez à ce que la plaque de cuisson ne soit jamais allumée (p.ex. par des enfants) le couvercle fermé.

Four

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'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four 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.

Compartiment de rangement

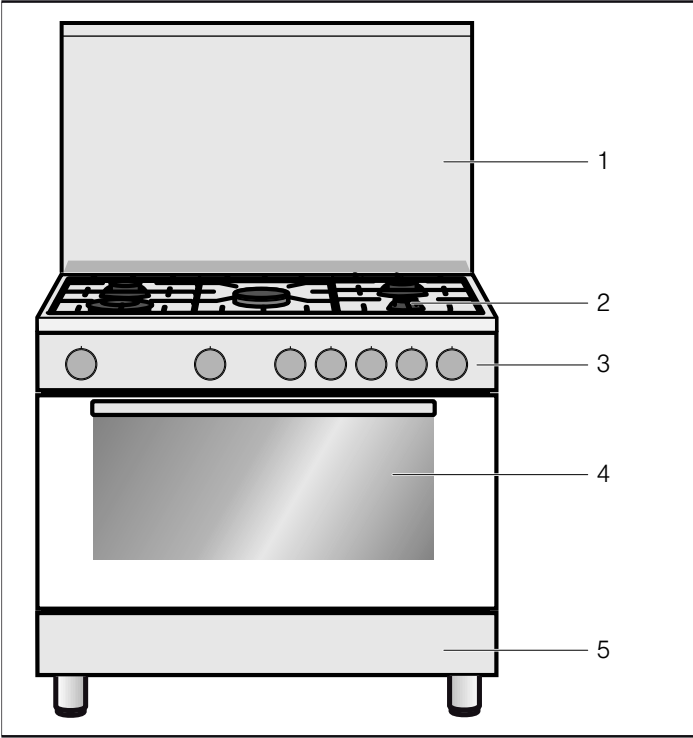
Attention !

Ne placez pas d'objets chauds dans le compartiment de rangement. Il risque d'être endommagé.

Votre nouvel appareil

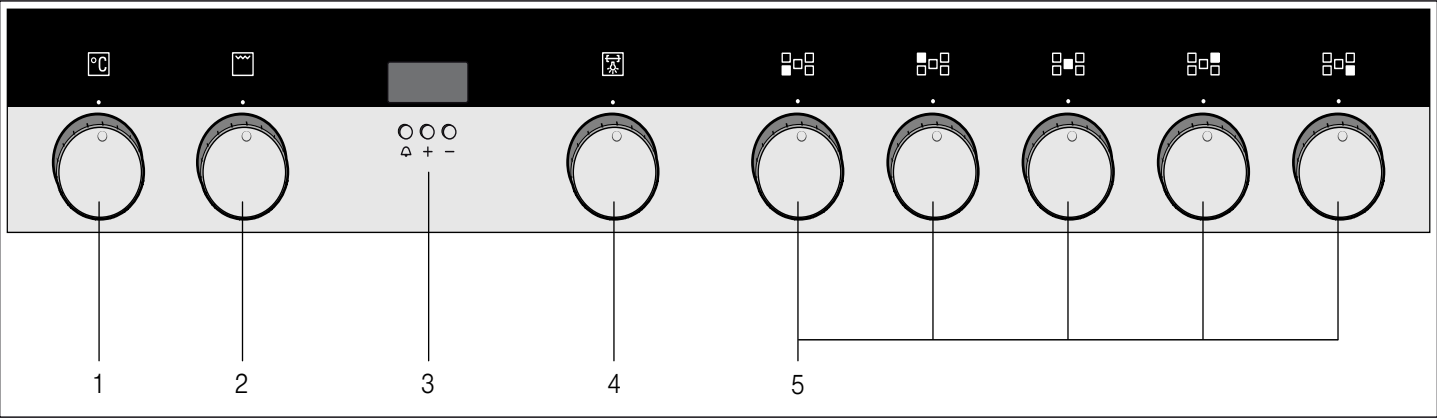
Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Elles se rapportent au bandeau de commande et à la table de cuisson ainsi qu'au four, aux différents modes de cuisson et aux accessoires fournis.

Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Explication	
1	Plaque de recouvrement
2	Table de cuisson
3	Bandeau de commande
4	Four
5	Le compartiment de rangement

Bandeau de commande



Explication	
1	Manette de commande du four
2	Manette de commande du gril
3	Horloge électronique
4	Manette de commande Eclairage du four et tournebroche
5	Manettes de commande des foyers gaz

L'horloge électronique

Avec l'horloge électronique vous pouvez régler une durée. Un signal retentit après écoulement de la durée.

Touches de fonction Horloge électronique

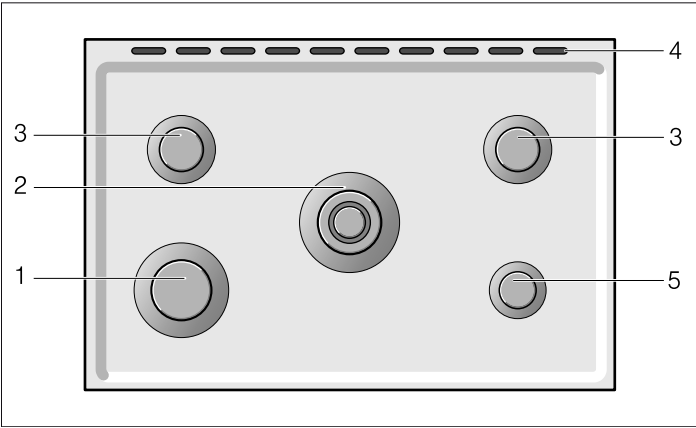
Symbole	Signification	Emploi
	Horloge électronique	Réglage d'une durée ou du temps
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure

Table de cuisson

Risque de brûlure !

De l'air chaud sort de l'orifice de sortie de vapeur au niveau de la table de cuisson. Ne jamais toucher la sortie de vapeur.

En cas d'appareils avec un couvercle, respectez que les brûleurs dans le four aussi doivent uniquement être allumés le couvercle étant ouvert.



Explication

1	Brûleur rapide (3,0 kW)
2	Brûleur wok (3,9 kW)
3	Brûleur semi-rapide (1,8 kW)
4	Sortie de vapeur
5	Brûleur auxiliaire (1,0 kW)

Types de brûleurs

Brûleurs	Diamètre de casserole/poêle
Brûleur auxiliaire	12 - 14 cm
Brûleur semi-rapide	16 - 22 cm
Brûleur rapide	18 - 26 cm
Brûleur wok	18 - 26 cm

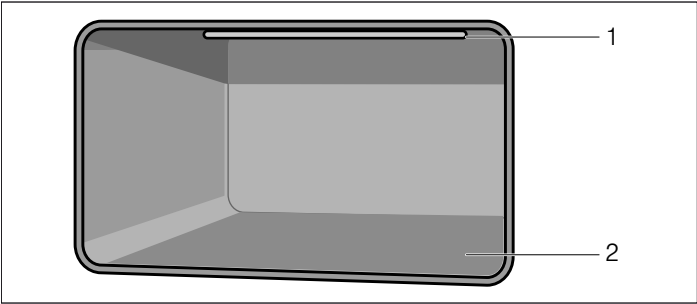
Manettes de commande des foyers

Ces manettes de commande permettent de régler la puissance des brûleurs des foyers.

Les symboles au-dessus des manettes de commande indiquent à quel brûleur la manette de commande est affectée.

Position	Signification
●	Eteint
🔥	Grande flamme, puissance maximale
🔥	Petite flamme, puissance minimale

Le four



Explication

1	Gril au gaz
2	Brûleur du four

Manette de commande du four

Cette manette de commande sert à régler la puissance de chauffe du four.

Position	Signification
●	Eteint. Le four ne chauffe pas
MIN	Petite flamme, puissance minimale
150 - 275	Brûleur du four allumé, fourchette de température en °C

Il y a une butée entre les positions 275 et ●. Ne tournez pas la manette plus loin.

Manette de commande du gril

Cette manette de commande sert à régler la puissance de chauffe du gril.

Position	Signification
●	Eteint. Le gril ne chauffe pas
MAX	Grande flamme, puissance maximale
MIN	Petite flamme, puissance minimale

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

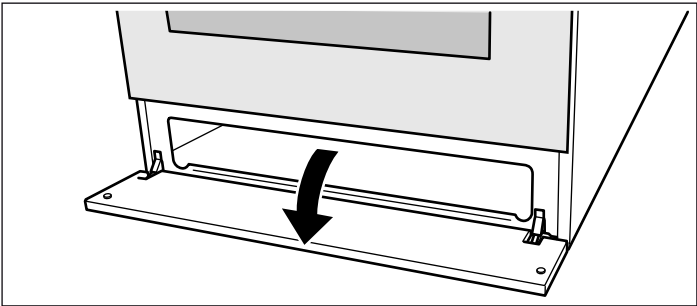
Manette de commande Éclairage du four et tournebroche

Avec cette manette de commande vous allumez et éteignez l'éclairage du four et activez et désactivez le tournebroche.

Position	Signification
●	Eteint
🔦	Allumer l'éclairage du four
🍴	Activer le tournebroche et l'éclairage du four

Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en rabattant le cache.



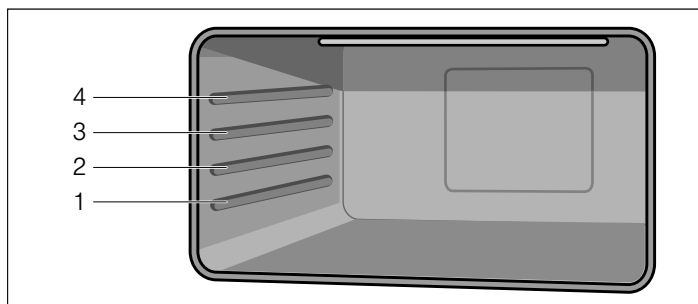
Dans ce compartiment vous pouvez ranger les accessoires de la table de cuisson ou du four.

Risque d'incendie !

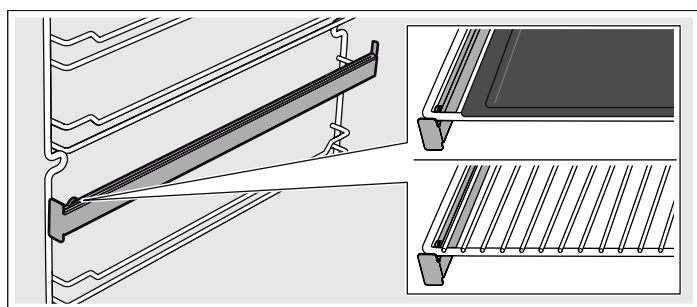
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de rangement.

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.



Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire complètement. Lors de la mise en place du support de la plaque à pâtisserie et de la grille, veillez à ce qu'ils s'encliquettent dans les rails devant l'indentation.



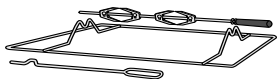
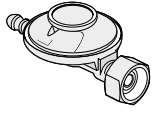
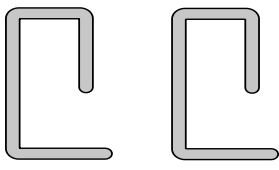
⚠ Risque d'incendie !

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.

Accessoires	Description
	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour des ustensiles, moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Également utilisable comme collecteur de graisse.
	Support de plaque à pâtisserie Ce support permet d'enfourner la plaque à pâtisserie.
	Tournebroche Avec porte-broche et étrier métallique Pour des rôtis et grosses volailles. L'utiliser uniquement en combinaison avec la plaque à pâtisserie émaillée.
	Accessoire pour cafetière italienne Accessoire pour une cafetière italienne ; à placer sur le brûleur auxiliaire.
	Régulateur de pression Régulateur de pression pour le fonctionnement au gaz liquéfié.
	Tiges de sécurité Pour bloquer les charnières.

Accessoire en option

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

Accessoires	Description
Anneau Wok	Accessoire pour un wok, à placer sur le brûleur wok. Avec l'accessoire pour Wok il est possible d'utiliser des récipients d'un diamètre plus grand que 26 cm (poêle Wok, poêles à frire, casseroles, récipients avec un fond bombé, etc.). Numéro service après-vente : 750290

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil 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

Premier nettoyage du four

1. Retirer les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlever tous les résidus d'emballage, tels que des petits morceaux de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Enlever le film protecteur.
4. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, humide.
5. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

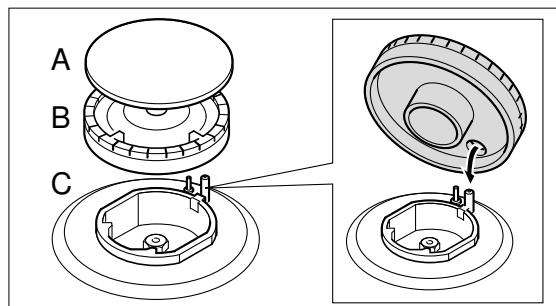
Pour éliminer l'odeur de neuf, chauffer le four vide et fermé.

1. Régler le thermostat sur la température maximale.
2. Eteindre le four au bout de 45 minutes.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyer le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Monter les grilles supports.

Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs



1. Nettoyer les chapeaux (A) et couronnes (B) des brûleurs à l'eau et au produit vaisselle.
2. Sécher soigneusement les pièces.
3. Placer la couronne du brûleur (B) sur le foyer (C).
4. Poser le chapeau du brûleur (A) exactement sur la couronne (B).

Nettoyer les accessoires

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

Utiliser la table de cuisson

Remarques

- Les appareils avec couvercles doivent uniquement être allumés le couvercle ouvert.
- Les chapeaux des brûleurs doivent toujours être exactement placés sur les couronnes. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courant d'air direct au foyer, engendré par une installation d'air conditionné, un ventilateur ou similaire.

Allumage des brûleurs

1. Appuyer sur la manette de commande du foyer désiré et la régler sur la position . Le brûleur s'allume.
2. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Régler la puissance désirée.

Position	Signification
	Petite flamme, puissance minimale
	Grande flamme, puissance maximale

La flamme n'est pas stable entre la position et . Choisir toujours une position entre et .

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.

S'il est impossible d'allumer le brûleur

En cas de panne de courant ou si les électrodes d'allumage sont humides, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume-gaz ou une allumette.

Extinction des brûleurs

Tournez la manette de commande du foyer désiré sur la position .

Voici comment utiliser le four

En cas d'appareils avec un couvercle, respectez que les brûleurs dans le four doivent uniquement être allumés le couvercle ouvert.

Eclairage

Allumer l'éclairage du four

Régler la manette de commande sur la position

Eteindre l'éclairage du four

Régler la manette de commande sur la position

L'éclairage du four s'éteint.

Modes de fonctionnement

Les modes de fonctionnement suivants sont disponibles.

	Mode de fonctionnement	Emploi
	Brûleur du four 150 - 275°C	Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés, volailles, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
	Gril au gaz	Pour des steaks, saucisses, poissons et toasts
et	Mode combiné (Brûleur du four et brûleur du gril)	Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés et toasts, volailles et poisson, rôtis, saucisses et steaks.

Utilisation du four

Allumer le brûleur du four

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Appuyer sur la manette de commande du four et la régler sur la position max.
3. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
4. Fermer prudemment la porte de l'appareil.
5. Régler la température désiré au moyen de la manette de commande. Ne pas tourner plus loin que la position "Min".

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.

Eteindre le brûleur du four

Régler la manette de commande sur la position . Ce faisant, maintenir la manette de commande appuyée.

Utilisation du gril

La porte de l'appareil doit être fermée lors du fonctionnement du gril.

Remarque : Lors de l'utilisation du gril, le temps de cuisson ne doit pas dépasser 60 minutes.

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Maintenir la manette de commande du gril appuyée et la régler sur la position "Max".
Le brûleur s'allume.
3. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
4. Régler la puissance désirée.

Position	Signification
MIN	Petite flamme, puissance minimale
MAX	Grande flamme, puissance maximale

Remarque : La flamme n'est pas stable entre la position et "Max". Choisir toujours une position entre "Max" et "Min".

5. Fermer prudemment la porte de l'appareil.

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.

Eteindre le gril

Régler la manette de commande sur la position .

Utilisation du mode combiné

Remarque : Si le brûleur du gril et le brûleur du four sont allumés en même temps, le brûleur du gril ne doit être réglé qu'à la plus faible puissance.

Respectez les points suivants pour le mode combiné :

Remarques

- N'enfournez pas de mets aux deux niveaux supérieurs 3 et 4.
- La plage de température indiquée sur la manette de commande du four se rapporte uniquement à l'utilisation du chauffage conventionnel. En mode combiné, la température dans le four est plus élevée que la température réglée.
- L'appareil dispose d'une coupure de sécurité. Le brûleur du gril se coupe automatiquement en cas d'utilisation incorrecte ou excessive. La coupure automatique du brûleur du gril en cas d'utilisation excessive est normale et ne représente pas un dysfonctionnement du brûleur. Si le brûleur du gril se coupe pendant la cuisson, laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et rallumer le brûleur du gril à la plus petite puissance.

Activer le mode combiné

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Maintenir la manette de commande du four enfoncée et la tourner à gauche sur la température désirée (sur la manette de commande entre "Min" et 275).
Le brûleur s'allume.
3. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
4. Fermer prudemment la porte de l'appareil.
5. Au bout de 25 minutes, maintenir la manette de commande du gril enfoncée et la tourner à gauche sur la position "Max".
Le brûleur s'allume.
6. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise. Régler la manette de commande sur la position "Min".
7. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil au bout de 10 minutes et enfourner le mets.
8. Fermer prudemment la porte de l'appareil.

Allumer le gril lorsque le brûleur du four est déjà allumé

Pour les mets et pâtisseries qui doivent être plus dorés sur le dessus ou avoir une croûte, vous pouvez brièvement enclencher le gril à la fin du temps de cuisson lors du chauffage conventionnel.

1. Régler la manette de commande du four sur la position "Min".
2. Maintenir la porte de l'appareil fermée.
3. Maintenir la manette de commande du gril enfoncée et la tourner à gauche sur la position "Max".
Le brûleur s'allume.
4. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise. Régler la manette de commande sur la position "Min".

Allumer le four lorsque le brûleur du gril est déjà allumé

1. Régler la manette de commande du gril sur la position "Min".
2. Maintenir la porte de l'appareil fermée.
3. Maintenir la manette de commande du four enfoncée et la tourner à gauche sur la température désirée (sur la manette de commande entre "Min" et 275).
Le brûleur s'allume.
4. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
5. Juste après l'allumage, régler la manette de commande du four sur la température désirée (sur la manette de commande entre "Min" et 275).

Désactiver le mode combiné

Eteindre le brûleur du gril et du four.

Commande du tournebroche

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

Utiliser le tournebroche en combinaison avec le gril.

Préparer le rôti

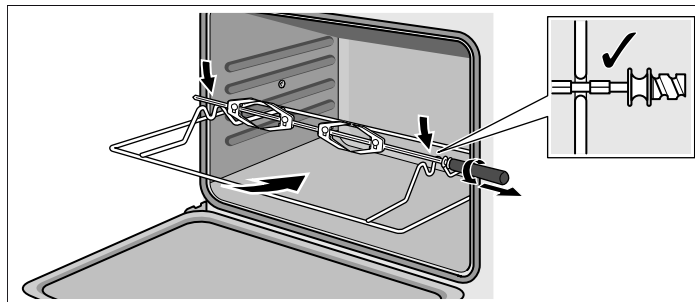
1. Embrocher le rôti sur le tournebroche en le centrant le mieux possible et le fixer aux deux extrémités avec les crochets. Le rôti peut être fixé en plus avec de la ficelle de cuisine.
2. En cas de volaille, fixer les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses au corps. De cette sorte, elles ne brunissent pas trop.
3. Piquer la peau en-dessous des ailes, la graisse peut ainsi s'écouler.

Mise en place de la broche

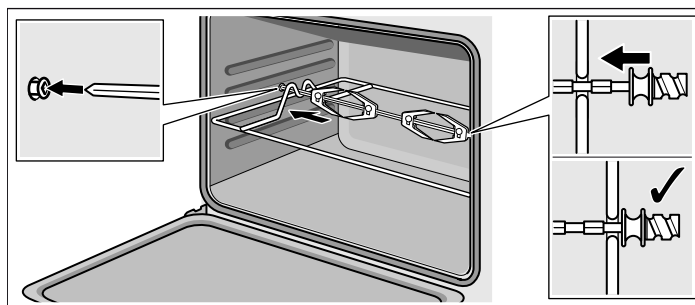
⚠ Risque de brûlure !

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.

1. Introduire le support de la broche jusqu'à la moitié au niveau d'enfournement 2.
2. Placer la broche sur son support et dévisser la poignée.



3. Introduire la broche jusqu'en butée.
4. Pousser la broche à gauche dans le logement du moteur.



5. Verser de l'eau sur la plaque à pâtisserie et l'enfourner au niveau 1 comme collecteur de graisse.
6. Fermer la porte de l'appareil.

Activer le fonctionnement du tournebroche

Régler la manette de commande du tournebroche sur la position .

Désactiver le fonctionnement du tournebroche

Régler la manette de commande du four sur la position .

Retirer la broche

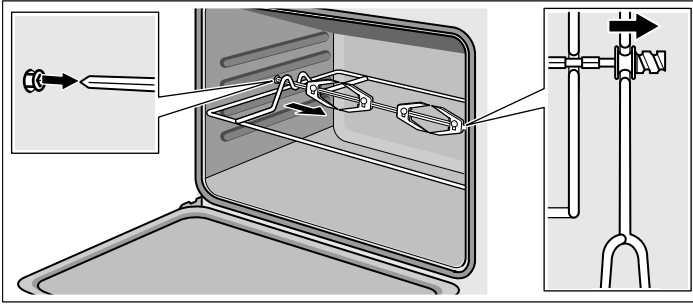
Risque de brûlure !

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.

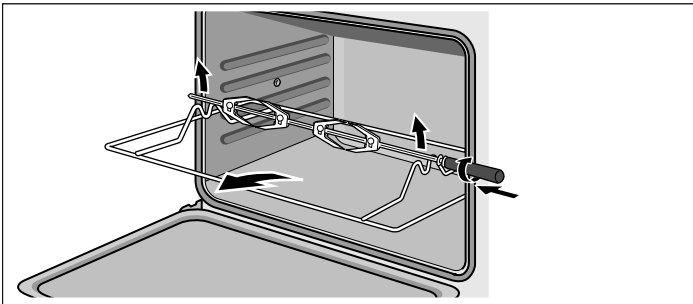
Risque de brûlure !

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

1. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil.
2. Enlever la broche du logement moteur en la retirant vers la droite au moyen de l'étrier métallique.



3. Retirer le support de la broche jusqu'à la moitié du four.
4. Retenir la broche sur le côté gauche avec une manique et visser la poignée dans la broche.



5. Lever la broche prudemment de son support.
6. Retirer le support de la broche et la plaque à pâtisserie du four.

Utiliser l'horloge électronique

Réglage de l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros clignotent dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche .
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Réglage du minuteur

Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four.

1. Maintenir la touche "+" appuyée, jusqu'à l'affichage du temps désiré.
2. Relâcher la touche "+".
Un signal sonore retentit après écoulement du temps.

Remarques

- Le temps réglé peut être modifié à tout moment à l'aide des touches "+" et "-".
- Pendant l'écoulement du minuteur, l'heure actuelle peut être affichée à l'aide de la touche .

Arrêter le signal sonore

Appuyer sur la touche "-" pour arrêter le signal sonore.

Le signal s'arrête automatiquement au bout de sept minutes.

Modifier le signal sonore

3 niveaux de signal sonore sont disponibles. Pour modifier le signal sonore, appuyer sur la touche "-", jusqu'à ce que le signal sonore désiré soit réglé.

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 par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyants fortement alcoolisés
- des tampons en paille métallique ni des 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
Extérieur de l'appareil	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 spécifiques pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Table de cuisson gaz et porte-casserole	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole. Ne lavez pas les porte-casserole au lave-vaisselle.
Brûleur Foyer	Enlever les couronnes de brûleur et les chapeaux, les nettoyer à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : Petite brosse douce. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.
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.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Brûleur Four et gril	Ne jamais nettoyer vous-même les brûleurs dans le compartiment de cuisson.

Niveau	Nettoyants
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 seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

Les parois latérales et la paroi arrière sont dotées d'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

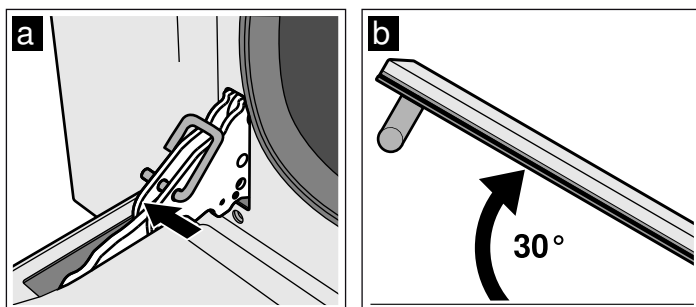
⚠ Risque de blessure !

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.
2. Verrouiller les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité (a).

Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains et la fermer d'env. 30° (b).



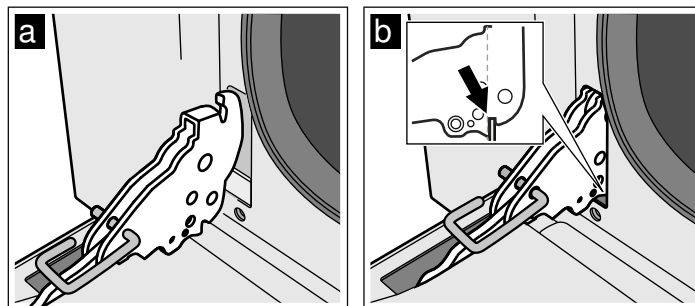
4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.

Remarque : Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisir la porte du four sur les côtés avec les deux mains.
2. Pousser les charnières dans les évidements du four (a).

Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'encraner dans le cadre du four (b).



3. Abaisser la porte.
4. Retirer les tiges de sécurité.

⚠ Risque de blessure !

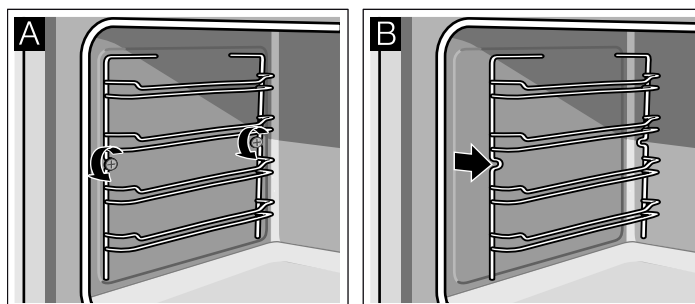
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appeler le service après-vente.

Retrait et montage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

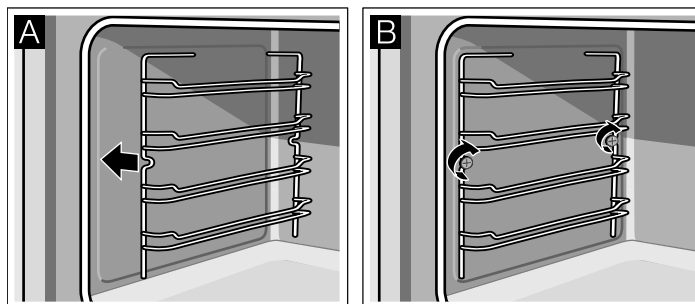
Retrait des grilles supports

1. Dévisser les vis à gauche et à droite des grilles supports.
2. Enlever les grilles supports.



Mise en place de la grille support

1. Tenir la grille support devant les trous de la paroi latérale.
2. Revisser la grille support avec les vis.



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 !

Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, 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.
Tous les mets préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux	Appelez le service après-vente.
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.

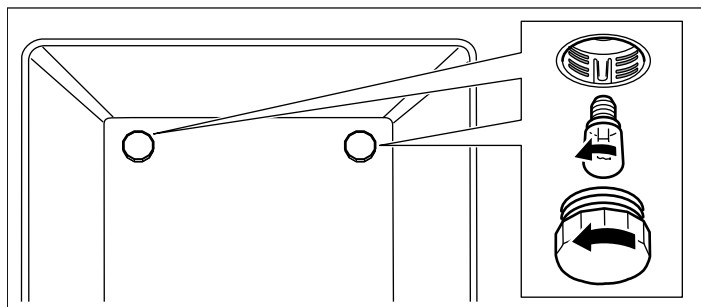
Changer la lampe du four

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. Couper le courant par le fusible ou retirer la fiche de la prise de courant.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
4. Dévisser le cache en verre de la lampe du four défectueuse située à l'intérieur du compartiment de cuisson.



5. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique.
Tension : 230 V ;
Puissance : 25 W ;
Culot : E14 ;
Résistance à la température : 300°C
6. Revisser le cache en verre de la lampe du four.
7. Enlever le torchon et réarmer le fusible ou rebrancher la fiche secteur.
8. Allumer l'éclairage du four et vérifier le fonctionnement.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Si vous contactez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro de produit E et le numéro de fabrication FD de votre appareil. La plaque signalétique avec les numéros est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données ci-dessous.

N° E

FD

Service après-vente ☎

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que 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.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

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!

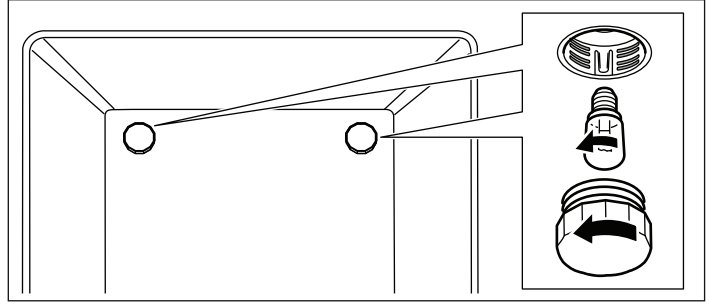
يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة الللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير الللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

1. افصل المصهر أو انزع القابس الكهربائي من المقبس.

2. افتح باب الجهاز.

3. ضع فوطة أواني في حيز الطهي وهو بارد لتجنب حدوث أضرار.

4. قم بفك الغطاء الخارجي لللمبة الفرن النافذة داخل حيز الطهي.



5. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع.

الجهد الكهربائي: 230 فولت.

القدرة: 25 واط.

القلاووظ: E14.

مقاومة الحرارة: 300°م

6. أعد تركيب الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن.

7. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى وأعد توصيل المصهر والقابس الكهربائي.

8. قم بتشغيل إضاءة الفرن وبفحص الوظيفة.

خدمة العملاء

إذا احتاج جهازك للإصلاح، فمركزنا لخدمة العملاء هو وجهتك المناسبة. ستجد عنوان أقرب مركز خدمة عملاء لك ورقمه الهاتفي في دليل الهاتف. كما ستخبرك مراكز خدمة العملاء الأخرى بكل سرور بأقرب موقع خدمة عملاء منك.

عندما تتصل بمركزنا لخدمة العملاء، يرجى إبلاغهم برقم E (رقم المنتج) ورقم FD (رقم الصنع) الخاصين بالجهاز. وسوف تجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام على باطن غطاء درج الحفظ. ولكي لا تضطر للبحث لوقت طويل عن هذه البيانات في حالة حدوث خلل، يمكنك تدوين بيانات جهازك هنا الآن.

رقم المنتج E ورقم
الصنع FD

رقم المنتج E-Nr.	رقم الصنع FD
خدمة العملاء	

نصائح حول الطاقة والبيئة

التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز مميز طبقاً للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



توفير الطاقة عند استخدام الفرن

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مقررًا في وصفة إعداد الطعام أو منصوصًا عليه في جداول دليل الاستعمال.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة 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 محتفظًا بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفتيرة الثانية. كما يمكنك أيضًا وضع صينيتين متجاورتين.
- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبيًا يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية زمن الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

توفير الطاقة عند استخدام الموقد

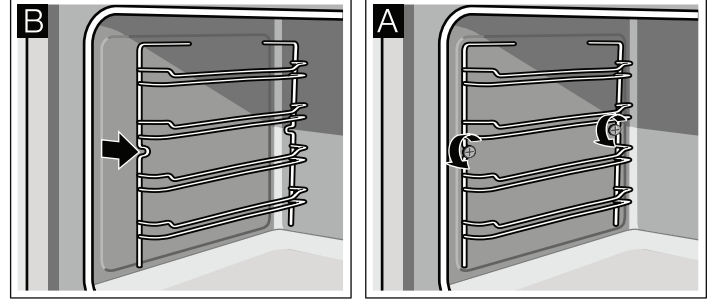
- يراعى دائمًا اختيار الإناء الأنسب حجمًا للطعام. إذ أن الأواني الكبيرة المملوءة بكمية قليلة تستهلك قدرًا كبيرًا من الطاقة.
- أغلق الإناء دائمًا بغطاء مناسب.
- قم في الوقت المناسب بالانتقال إلى درجة طهي أدنى.
- يجب أن يكون لهب الغاز ملامسًا لقاعدة الإناء بصفة دائمة.

فك وتركيب شبكات قضبان التعليق

يمكنك فك شبكات قضبان التعليق للتنظيف بشكل أفضل.

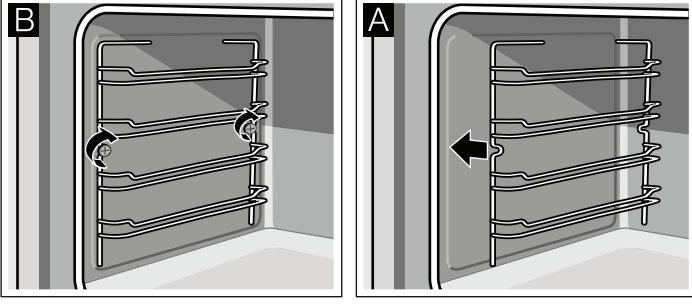
فك شبكات قضبان التعليق

1. قم بفك البراغي اليمنى واليسرى لشبكات قضبان التعليق.
2. اخلع شبكات قضبان التعليق.



تركيب شبكات قضبان التعليق

1. أمسك شبكات قضبان التعليق أمام تجاويف الجدار الجانبي.
2. أعد ربط شبكات قضبان التعليق باستخدام البراغي.



ما العمل عند حدوث خلل؟

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

⚠ خطر الإصابة!

القيام بالإصلاحات بطريقة غير سليمة يمكن أن يتسبب في أخطار بالغة. لذا لا يجوز إجراء إصلاحات على الجهاز إلا بمعرفة الفنيين المتخصصين. وعند الحاجة لإجراء إصلاح، اتصل بمركز خدمة العملاء.

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.	لمبة الفرن تالفة	تأكد من عمل مصباح المطبخ.
لهب (الفرن) لا ينبعث من بعض فتحات خروج الغاز.	اتساخ عادي	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	الثرموستات تالف	يجب أن يقوم فني متخصص بتنظيف الشعلة.
يتكثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	ظاهرة عادية نظرًا لاختلاف درجة الحرارة	اتصل بخدمة العملاء.
		غير متاح؛ لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.

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.
الجار الخلفي والجدران الجانبية مطلية بطبقة حفازة. لا تنظف هذه الأسطح باستخدام مواد تنظيف الأفران. وللعلم فإن ظهور تغير لوني 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!

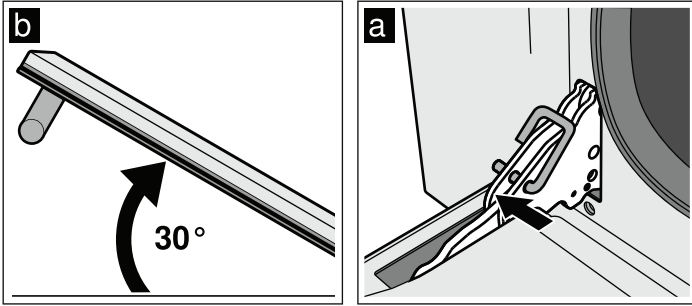
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد من إدخال مسامير التأمين في تجاويف المفصلات تماماً أثناء فك باب الفرن.

1. افتح باب الفرن تماماً.

2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين (a).

ملاحظة: يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماماً.

3. أمسك باب الفرن من الجانبين بكلتا يديك ثم أغلقه بزاوية 30° (b).



4. ارفع باب الفرن قليلاً واسحب للخارج.

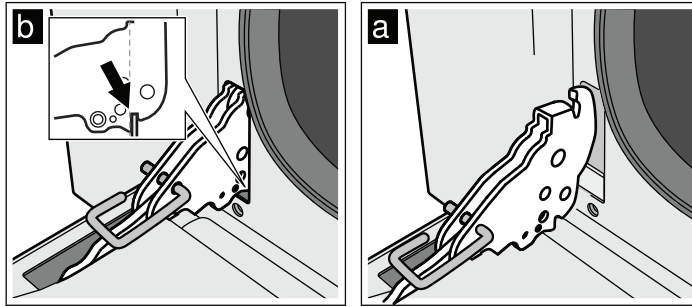
ملاحظة: لا تغلق باب الفرن تماماً. حيث يمكن أن تنتهي أذرع الغلق وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).

تركيب باب الجهاز

1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين.

2. أدخل المفصلات في تجاويف الفرن (a).

ملاحظة: الحز السفلي بالمفصلات يجب أن يثبت في إطار الفرن (b).



3. أنزل الباب لأسفل.

4. أخرج خوابير التأمين.

⚠ خطر الإصابة!

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

النطاق	المنظفات
الجهاز من الخارج	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الاستانلس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.
الألومنيوم والبلاستيك	منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم.
موضع الطهي الغازي وقاعدة الأواني	محلول صابوني ساخن. استخدم القليل من الماء، حيث لا يجوز أن يتوغل الماء داخل الجهاز عبر الأجزاء السفلية للشعلات. احرص على إزالة المواد المنسكبة وبقياء الأطعمة المطهية على الفور. يمكنك فك قاعدة الأواني. لا تقم بتنظيف قاعدة الأواني في غسالة الأطباق.
شعلات غاز موضع الطهي	اخلع طاسات وأغطية الشعلات وقم بتنظيفها باستخدام محلول صابوني. ويجب دائماً أن تكون فتحات تدفق الغاز خالية. شمعات الإشعال: فرشاة صغيرة ناعمة. لا تعمل شعلات الغاز إلا عندما تكون شمعات الإشعال نظيفة. وقم بتجفيف جميع الأجزاء جيداً. وتأكد من تثبيتها بشكل سليم عند إعادة تركيبها. أغطية الشعلات مطلية بطبقة مينا (إيناميل) سوداء. يتغير لونها بمرور الوقت. وليس لذلك أي تأثير على وظيفتها.
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)	لتسهيل التنظيف، يمكنك تشغيل إضاءة حيز الطهي وفك باب الجهاز عند اللزوم. ضع المنظفات المتداولة في الأسواق أو محلول الماء والخل باستخدام قطعة قماش لينة ورطبة أو قطعة جلد لتنظيف النوافذ، وامسحها بفوطة لينة بعد ذلك. وقم بتطرية بقايا الأطعمة المحترقة باستخدام فوطة رطبة ومنظف. مع الاتساخات الشديدة، ننصح باستخدام منظف أفران بقوام مثل الجل. ويمكن وضعه بشكل مباشر. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليحفظ.
الأسطح ذاتية التنظيف (الأسطح الخشنة)	تراجعى الإرشادات الواردة في موضوع: الأسطح ذاتية التنظيف
شعلات غاز الفرن والشواية	لا تقم بنفسك أبداً بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في حيز الطهي.
زجاج الباب	منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم كاشطة زجاج.
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف.
إطار الإحكام لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بحكها.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة أواني ناعمة أو فرشاة.

استخدام الساعة الإلكترونية

ضبط الوقت

بعد توصيل الجهاز بالكهرباء أو بعد انقطاع التيار الكهربائي تومض في الشاشة ثلاثة أصفار.

1. اضغط على الزر .
2. باستخدام الأزرار "+" و "-" قم بضبط الوقت الحالي.

ضبط ميعاتي الوقت القصير

ولا يكون لميعاتي الوقت القصير أي تأثير على عمل الفرن.

1. احتفظ بالزر "+" مضغوطاً إلى أن يظهر الوقت المرغوب.
2. اترك الزر "+".

بعد انقضاء الوقت تصدر إشارة صوتية.

ملاحظات

- يمكن في أي وقت تغيير الوقت المضبوط باستخدام الأزرار "+" و "-".
- إذا كان ميعاتي الوقت القصير يعمل، فمن الممكن إظهار الوقت الحالي باستخدام الزر .

إيقاف الإشارة الصوتية

اضغط على الزر "-" لإيقاف الإشارة الصوتية.

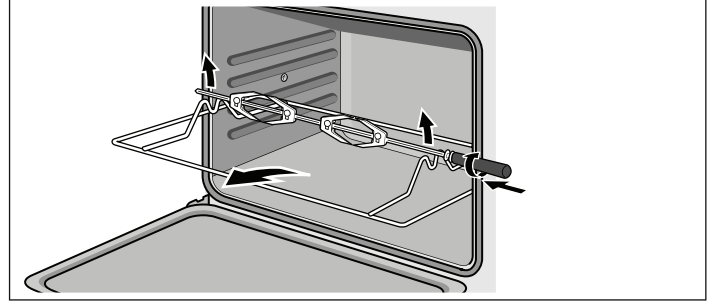
بعد سبع دقائق تتوقف الإشارة أوتوماتيكياً.

تغيير الإشارة الصوتية

يمكن تغيير الإشارة الصوتية على 3 درجات. للقيام بذلك، اضغط على الزر "-" إلى أن يتم ضبط الإشارة الصوتية المرغوبة.

3. اسحب هيكل السيخ الدوار من الفرن حتى منتصفه.

4. قم بتثبيت السيخ الدوار على الجانب الأيسر بقطعة قماش للأواني ثم اربط المقبض على السيخ الدوار.



5. ارفع السيخ الدوار بحرص لخلعه من هيكل السيخ الدوار.

6. أخرج هيكل السيخ الدوار ولوح الخبز من الفرن.

العناية والتنظيف

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

ملاحظات

- 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 (الإناميل) 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 (الإناميل) 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 حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.

⚠ خطر الإصابة بحروق!

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

المنظفات

حتى لا تتضرر الأسطح المختلفة بفعل استخدام منظفات غير مناسبة، تراعى التعليمات التالية.

لا تستخدم

مع الموقد

- منظفات الغسل اليدوي للأواني أو منظفات غسالات الأطباق دون تخفيف
- أية مواد كاشطة أو إسفنجات خشنة
- أية منظفات أكالة مثل إسبراي الأفران أو مزيل البقع
- أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار.

لا تستخدم

مع الفرن

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

تشغيل طريقة التشغيل المشترك

1. افتح باب الجهاز.
2. احتفظ بطارية استعمال الفرن مضغوطة وأدورها إلى اليسار على درجة الحرارة المرغوبة (في طارة الاستعمال بين «الحد الأدنى» و 275).
3. احتفظ بطارية الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.
4. أغلق باب الجهاز بحذر.
5. بعد 25 دقيقة احتفظ بطارية استعمال الشواية مضغوطة وأدورها إلى اليسار إلى وضع «الحد الأقصى».
6. احتفظ بطارية الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. بعد ذلك، أدّر طارة الاستعمال إلى وضع «الحد الأدنى».
7. بعد 10 دقائق افتح باب الجهاز بحرص ثم ضع الطعام فيه.
8. أغلق باب الجهاز بحذر.

تشغيل الشواية عندما تكون شعلة غاز الفرن مشغلة بالفعل

بالنسبة للأطعمة والمخبوزات المراد إكسابها لون بني داكن على السطح العلوي أو إكسابها سطح مقرمش، يمكنك في نهاية فترة الطهي تشغيل الشواية لفترة قصيرة مع التسخين التقليدي.

1. أدّر طارة استعمال الفرن إلى وضع «الحد الأدنى».
2. احتفظ بباب الجهاز مغلقاً.
3. احتفظ بطارية استعمال الشواية مضغوطة وأدورها يساراً إلى وضع «الحد الأقصى».
4. احتفظ بطارية الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. بعد ذلك، أدّر طارة الاستعمال إلى وضع «الحد الأدنى».

تشغيل الفرن عندما تكون شعلة غاز الشواية مشغلة بالفعل

1. أدّر طارة استعمال الشواية إلى وضع «الحد الأدنى».
2. احتفظ بباب الجهاز مغلقاً.
3. احتفظ بطارية استعمال الفرن مضغوطة وأدورها إلى اليسار على درجة الحرارة المرغوبة (في طارة الاستعمال بين «الحد الأدنى» و 275).
4. احتفظ بطارية الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.
5. بعد الإشعال مباشرة، أدّر طارة استعمال الفرن على درجة الحرارة المرغوبة (على طارة الاستعمال بين «الحد الأدنى» و 275).

إيقاف طريقة التشغيل المشترك

أطفئ شعلات غاز الفرن والشواية.

استعمال السيخ الدوار

يمكنك باستخدام السيخ الدوار طهي قطع اللحم، خصوصاً اللحم الملفوف والطيور بشكل جيد جداً. حيث يتم طهي اللحم بشكل متجانس.

يستخدم السيخ الدوار مع الشواية.

إعداد قطع اللحم

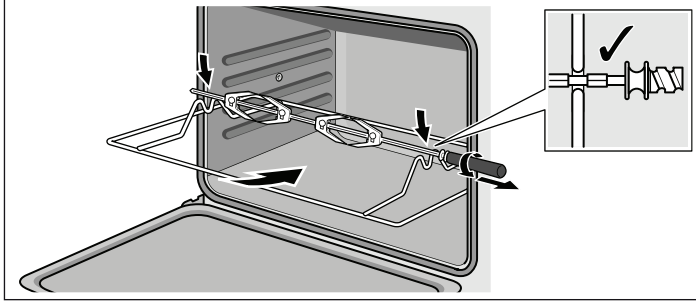
1. قم بإدخال السيخ الدوار في قطع اللحم بحيث تكون قطع اللحم في منتصفه قدر الإمكان وثبته من طرفيه باستخدام مشابك التثبيت.
2. يمكنك بالإضافة إلى ذلك تثبيت قطع اللحم باستخدام خيوط المطبخ.
3. مع الطيور اربط أطراف الأجنحة أسفل الظهر والأرجل على الجذع.
- وبذلك لا تصبح داكنة أكثر من اللازم.
3. انقب الجلد أسفل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

تركيب السيخ الدوار

⚠ خطر الإصابة بحروق!

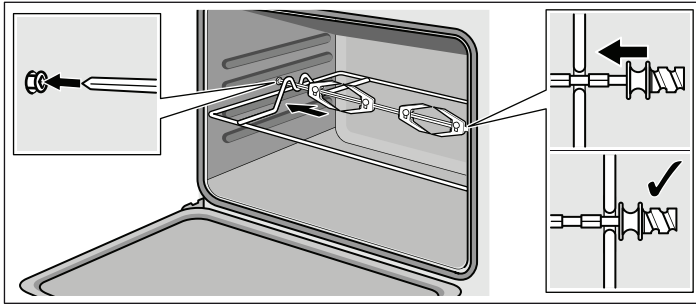
لا تقم أبداً بلمس الأسطح الساخنة لحيز الطهي أو عناصر التسخين. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

1. أدخل هيكل السيخ الدوار على ارتفاع الإدخال 2 حتى منتصفه.
2. قم بتركيب السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار وقم بفك المقبض.



3. أدخل هيكل السيخ الدوار حتى النهاية.

4. أدخل السيخ الدوار إلى اليسار في مبيت المحرك.



5. ضع الماء في لوح الخبز ثم قم بتركيبه في مستوى الارتفاع 1 كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.

6. أغلق باب الجهاز.

تشغيل طريقة السيخ الدوار

أدّر طارة استعمال السيخ الدوار إلى الوضع (F).

إيقاف طريقة السيخ الدوار

أدّر طارة استعمال الفرن إلى الوضع ●.

إخراج السيخ الدوار

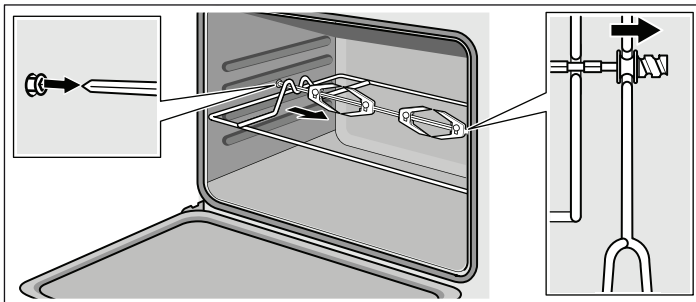
⚠ خطر الإصابة بحروق!

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

1. افتح باب الجهاز بحرص.
2. اسحب السيخ الدوار باستخدام المشبك المعدني من مبيت المحرك إلى الجانب الأيمن.



طريقة استعمال الفرن

مع الأجهزة المزودة بغطاء، يراعى أنه لا يجوز تشغيل شعلات الفرن إلا والغطاء مفتوح.

إضاءة الفرن

تشغيل إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع .

إطفاء إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع .

فتنطفئ إضاءة الفرن.

طرق التشغيل

تتاح أمامك طرق التشغيل التالية.

طريقة التشغيل	الاستخدام
 شعلة غاز الفرن 150 - 275 °م	للكيك والمخبوزات والبطائر المحشوة والطيور وقطع اللحم منزوعة الدهون من الأبقار والعجول والحيوانات البرية.
 الشواية العاملة بالغاز	لشرائح اللحم والسجق (النقانق) والأسماك والتوست.
 و  التشغيل المشترك (شعلة غاز الفرن وشعلة غاز الشواية)	للكيك والمخبوزات والبطائر المحشوة والتوست والطيور والأسماك وقطع اللحم والسجق (النقانق) وشرائح اللحم.

استعمال الفرن

تشغيل شعلات غاز الفرن

1. افتح باب الجهاز.

2. اضغط على طارة استعمال الفرن وأدرها إلى الوضع الأقصى.

3. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.

4. أغلق باب الجهاز بحذر.

5. اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال. ولا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً وضع «الحد الأدنى».

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.

إطفاء شعلات غاز الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع ●. احتفظ أثناء ذلك بطارة الاستعمال مضغوطة.

استعمال الشواية

يجب أن يكون باب الجهاز مغلقاً أثناء الشواء.

ملاحظة: وقت الطهي لا يجوز أن يتخطى 60 دقيقة عند استخدام الشواية.

1. افتح باب الجهاز.

2. احتفظ بطارة استعمال الشواية مضغوطة وأدرها إلى «الوضع الأقصى». يتم إشعال شعلة الغاز.

3. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.

4. اضبط القدرة المرغوبة.

الوضع	المعنى
أدنى	اللهب الموفر، أدنى قدرة
الحد الأقصى	اللهب الكبير، أعلى قدرة

ملاحظة: لا يكون اللهب متجانساً ما بين الوضعين ● و «الحد الأقصى». اختر دائماً وضعاً ما بين «الحد الأقصى» و «الحد الأدنى».

5. أغلق باب الجهاز بحذر.

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.

إيقاف الشواية

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع ●.

استخدام طريقة التشغيل المشترك

ملاحظة: في حالة تشغيل شعلة غاز الشواية وشعلة غاز الفرن في نفس الوقت، فيجب دائماً ضبط شعلة غاز الشواية على أدنى درجة.

تُراعى النقاط التالية أثناء التشغيل المشترك:

ملاحظات

■ لا تقم بإدخال أية أطعمة في المستويين العلويين 3 و 4.

■ نطاق درجة الحرارة المحدد على طارة استعمال الفرن يسري فقط على استخدام التسخين التقليدي. أثناء التشغيل المشترك تكون درجة الحرارة في الفرن أعلى من درجة الحرارة المضبوطة.

■ يحتوي الجهاز على خاصية إيقاف للأمان. في حالة الاستخدام غير السليم أو الزائد عن الحد تتوقف شعلة غاز الشواية أوتوماتيكياً. من الطبيعي أن يحدث توقف أوتوماتيكي لشعلة غاز الشواية في حالة الاستخدام الزائد عن الحد، وهذا لا يمثل خطراً وظيفياً لشعلة غاز الشواية. في حالة توقف شعلة غاز الشواية أثناء الطهي، اترك الجهاز يبرد لبضع دقائق ثم أعد تشغيل شعلة غاز الشواية على درجة أقل.

قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف من خلال هذا الجزء على ما يجب القيام به قبل استخدام جهازك في إعداد الطعام للمرة الأولى. قم قبل ذلك بقراءة فصل إرشادات الأمان. قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

تسخين الفرن

التنظيف المسبق للفرن

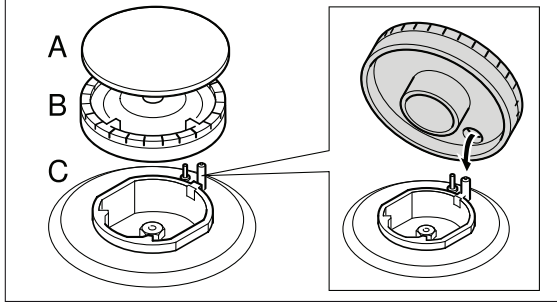
1. أخرج الكماليات وشبكة قضبان التعليق من حيز الطهي.
2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تمامًا.
3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة حماية. قم بإزالة رقيقة الحماية.
4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمنديل ناعم رطب.
5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

تسخين الفرن

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

1. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة القصوى.
2. قم بإطفاء الفرن بعد 45 دقيقة.

تنظيف أغطية وطاسات الشعلات



1. قم بتنظيف أغطية الشعلات (A) وطاسات الشعلات (B) بالماء ومادة تنظيف.
2. قم بتجفيف الأجزاء جيدًا.
3. قم بتركيب طاسة الشعلة (B) على موضع الطهي (C).
4. قم بتركيب غطاء الشعلة (A) بدقة على طاسة الشعلة (B).

تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات قم بتنظيفها جيدًا بمحلول صابوني دافئ وفوطة تنظيف.

استعمال سطح الموقد

ملاحظات

- لا يجوز تشغيل الجهاز المزود بغطاء إلا والغطاء مفتوح.
- يجب أن تكون أغطية الشعلات مستقرة فوق طاسات الشعلات بالضبط. ويجب أن تكون الفتحات الموجودة بطاسة الشعلة خالية تمامًا. كما يجب أن تكون جميع الأجزاء جافة.
- يراعى ألا يصدر باتجاه موضع الطهي تيار هواء مباشر من مكيفات الهواء أو المراوح أو ما شابه.

تشغيل شعلات الغاز

1. اضغط طارة استعمال موضع الطهي المرغوب وأدرها إلى الوضع . يتم إشعال شعلة الغاز.
2. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.
3. اضبط القدرة المرغوبة.

الوضع	المعنى
	اللهب الموفر، أدنى قدرة
	اللهب الكبير، أعلى قدرة

لا يكون اللهب متجانسًا ما بين الوضعين و . اختر دائمًا وضعًا ما بين و .

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.

في حالة عدم اشتعال شعلة الغاز

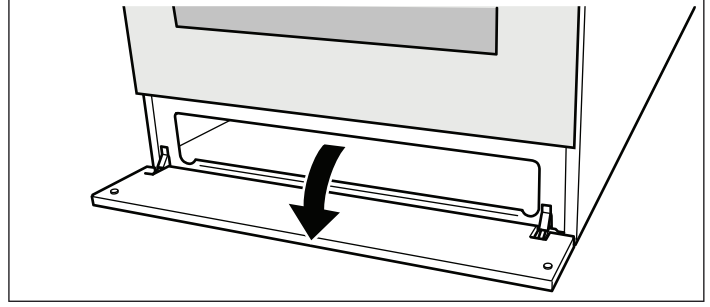
في حالة انقطاع التيار الكهربائي أو وجود رطوبة على شمعات الإشعال يمكنك إشعال شعلات الغاز بولاعة غاز أو بعود ثقاب.

إطفاء شعلات الغاز

أدر طارة استعمال موضع الطهي المرغوب إلى الوضع .

درج الحفظ

افتح درج الحفظ من خلال طي اللوح لأسفل.



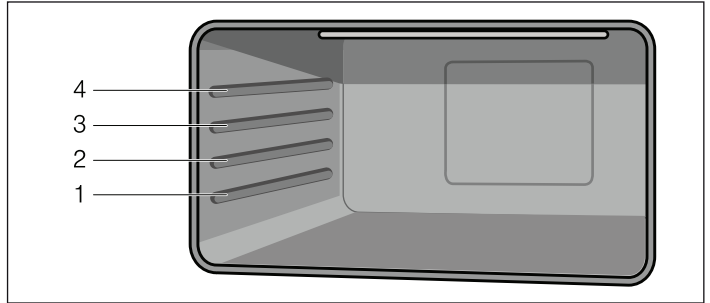
يمكنك الاحتفاظ بكماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

⚠ خطر الحريق!

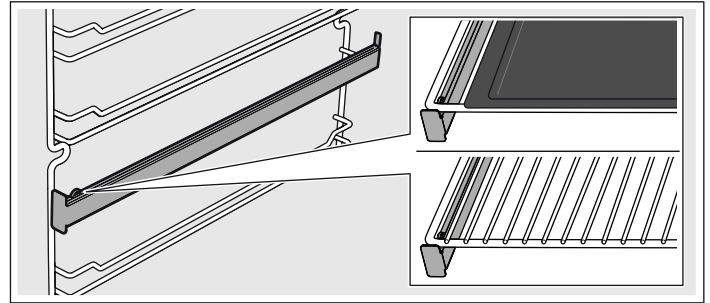
لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في درج الحفظ.

الكماليات

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



باستخدام القضبان القابلة للإخراج يمكن إخراج الكماليات تماماً. يراعى عند تركيب مبيت لوح الخبز وشبكة الشواء أن يكون المبيت مستقراً أمام حيز القضبان القابلة للإخراج.



⚠ خطر الحريق!

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.

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

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 خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

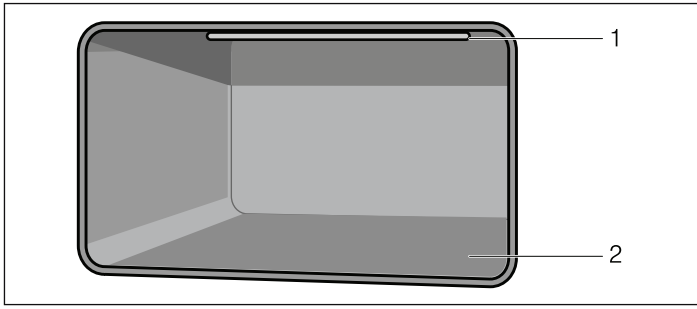
الكماليات	الشرح
	شبكة الخبز والشواء للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
	لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإناميل) للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدامه أيضاً كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة.
	مبيت للوح الخبز باستخدام هذا المبيت يمكن إدخال لوح الخبز في الفرن.
	السيخ الدوار مع مبيت السيخ الدوار والمشبك المعدني لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم. يُستخدم فقط مع لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإناميل).
	قاعدة الإسبريسو قاعدة لكنكة إسبريسو، توضع على الشعلة الموفرة.
	منظم ضغط الغاز منظم ضغط الغاز عند التشغيل بالغاز المسال.
	خوابير التأمين لتثبيت المفصلات.

الكماليات الخاصة

يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت.

الكماليات	الشرح
حلقة مقلاة ووك	قاعدة لمقلاة الووك، توضع على شعلة مقالي الووك. عند استخدام قاعدة مقالي الووك يمكن استخدام أواني طهي ذات قطر يزيد على 26 سم (مقلاة الووك، مقالي تحمير، جِل، أوعية ذات قيعان محدبة، وخلافه). رقم خدمة العملاء: 750290

الفرن



الشرح

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | الشواية العاملة بالغاز |
| 2 | شعلة غاز الفرن |

طارة استعمال الفرن

باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك ضبط قدرة تسخين الفرن.

الوضع	المعنى
●	إطفاء. لا يقوم الفرن بالتسخين
أدنى	اللهب الموفر، أدنى قدرة
150 - 275	شعلة غاز الفرن مشغلة، نطاق درجة الحرارة بالدرجة المئوية °م

يوجد مصد بين الوضعين 275 و ●. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزًا المصدر.

طارة استعمال الشواية

باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك ضبط قدرة تسخين الشواية.

الوضع	المعنى
●	إطفاء. لا تقوم الشواية بالتسخين
الحد الأقصى	اللهب الكبير، أعلى قدرة
أدنى	اللهب الموفر، أدنى قدرة

يوجد مصد بين وضعي «الحد الأدنى» و ●. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزًا المصدر.

طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار

يمكنك باستخدام طارة الاستعمال هذه تشغيل وإطفاء إضاءة الفرن وتشغيل وإيقاف السيخ الدوار.

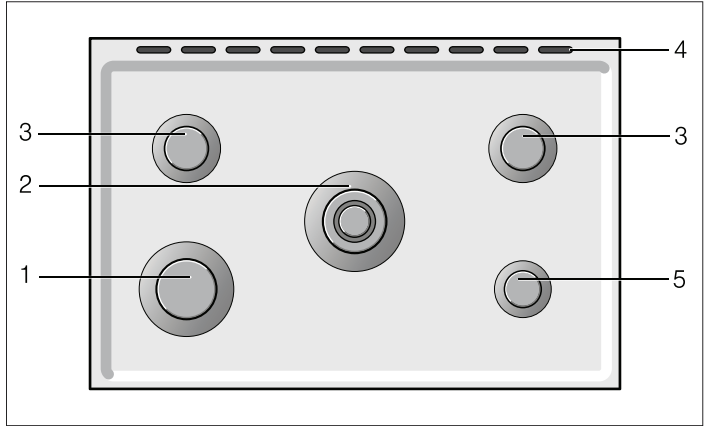
الوضع	المعنى
●	إطفاء
	تشغيل إضاءة الفرن
	تشغيل السيخ الدوار وإضاءة الفرن

سطح الموقد

⚠ خطر الإصابة بحروق!

يخرج الهواء الساخن عبر منفذ الأبخرة الموجود على سطح الموقد. لا تلمس منفذ الأبخرة أبدًا.

مع الأجهزة المزودة بغطاء، يراعى أنه لا يجوز أيضًا تشغيل شعلات الفرن إلا والغطاء مفتوح.



الشرح

1	الشعلة القوية (3,0 كيلوواط)
2	شعلة مقاللي الووك (3,9 كيلوواط)
3	الشعلة العادية (1,8 كيلوواط)
4	منفذ الأبخرة
5	الشعلة الموفرة (1,0 كيلوواط)

أنواع شعلات الغاز

شعلات الغاز	قطر الإناء/المقلاة
الشعلة الموفرة	12 - 14 سم
الشعلة العادية	16 - 22 سم
الشعلة القوية	18 - 26 سم
شعلة مقاللي ووك	18 - 26 سم

طارات استعمال مواضع الطهي

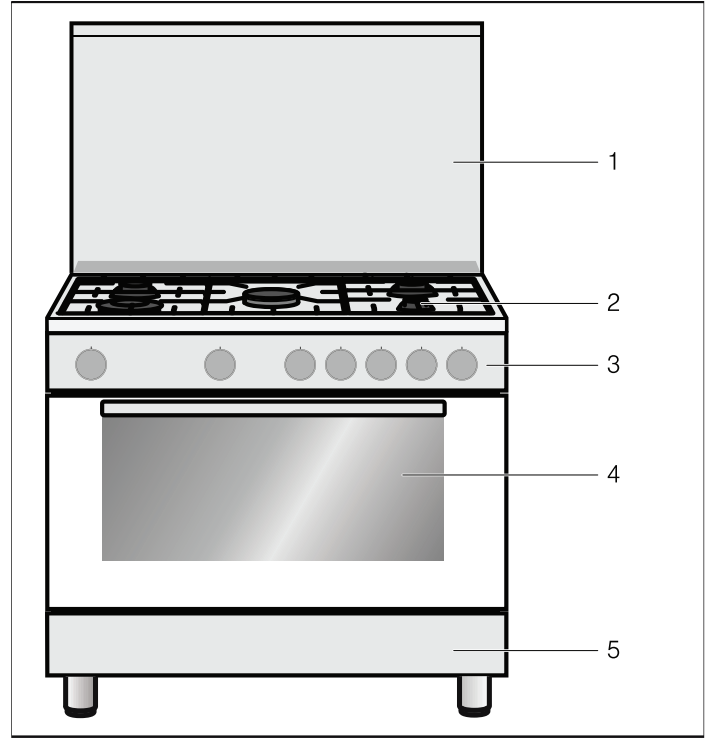
يمكنك باستخدام طارات الاستعمال هذه ضبط قدرة تسخين شعلات غاز مواضع الطهي.

وتبين لك الرموز بأعلى طارات الاستعمال شعلة الغاز المقابلة.

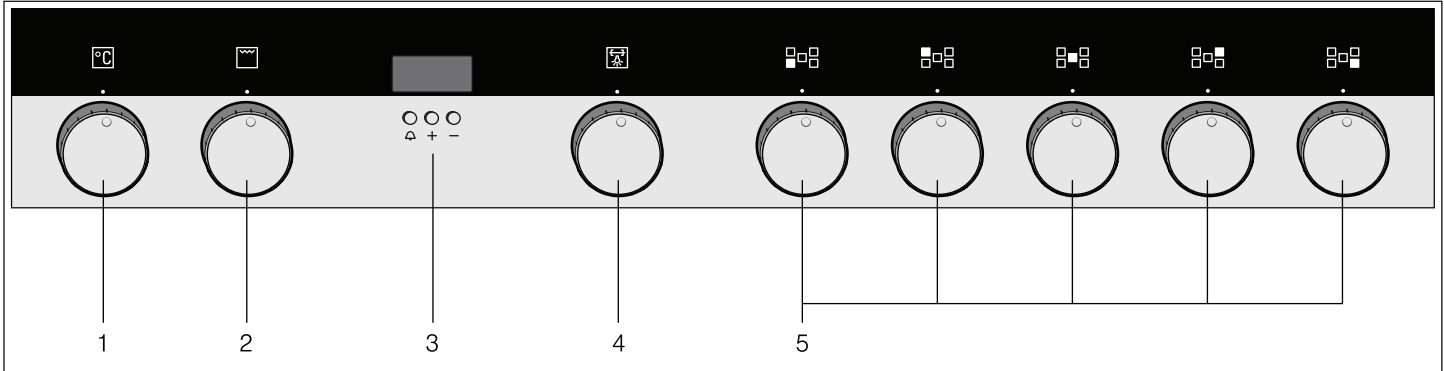
الوضع	المعنى
●	إطفاء
	اللهب الكبير، أعلى قدرة
	اللهب الموفر، أدنى قدرة

جهازك الجديد

تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا المزيد من المعلومات حول لوحة الاستعمال و سطح الموقد والفرن وأنواع التسخين والكماليات. من الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في التفاصيل حسب موديل الجهاز.



لوحة الاستعمال



الساعة الإلكترونية

يمكنك ضبط المدة باستخدام الساعة الإلكترونية.

بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية.

الأزرار الوظيفية للساعة الإلكترونية

الرمز	المعنى	الاستخدام
	الساعة الإلكترونية	ضبط المدة أو الوقت
-	ناقص	تقليل المدة أو الوقت
+	زائد	زيادة المدة أو الوقت

الشرح

1	طارة استعمال الفرن
2	طارة استعمال الشواية
3	الساعة الإلكترونية
4	طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار
5	طارة استعمال مواضع الطهي الغازية

أسباب الأضرار

الموقد

تنبيه!

- لا تستخدم مواضع الطهي في حالة عدم وضع أواني عليها. ولا تقم بتسخين أواني أو مقالي فارغة. حيث إن ذلك سوف يلحق الضرر بقاعدة الإناء.
- احرص على إزالة المواد المنسكبة على الفور. واستخدم أواني عميقة للأطعمة التي بها كمية كبيرة من السوائل. وبذلك تضمن عدم فوران السوائل وانسكابها.
- لا تستخدم صواني تحمير يلزم تسخينها على شعلتين. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. وقد تلحق أضرار بالجهاز.
- أثناء الطهي على مواضع الطهي بالغاز تنبعث سخونة زائدة ورطوبة. وقد يلحق الضرر بوحدات أثاث المطبخ المجاورة بمرور الوقت. وفي حالة استمرار الطهي لمدة طويلة، قم بتشغيل شفاط الأبخرة أو قم بتهوية المكان.
- تراعى بيانات الجهة الصانعة مع الأواني الخاصة. حيث إن ورق الألومنيوم والأواني البلاستيكية تنصهر على مواضع الطهي الساخنة.
- ضع الإناء أو المقلاة على منتصف الشعلة. وبذلك يتم نقل حرارة لهب الشعلة بشكل مثالي إلى الجانب السفلي للإناء والمقلاة. ولن يتعرض المقبض أو يد المسك للضرر، وسيتم ضمان توفير الطاقة بدرجة أكبر.
- احرص على أن تظل شعلة الغاز نظيفة وجافة. يجب أن توضع طاسة الشعلة وغطاء الشعلة بشكل مضبوط في موضعها.
- يراعى ألا يتم تشغيل سطح الطهي أبداً والغطاء مغلق، من خلال عبث الأطفال مثلاً.

الفرن

تنبيه!

- الكماليات أو الرفائيق أو ورق إعداد المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رفائيق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمنة إعداد المخبوزات 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).
- لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصارة الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبز تترك بقعاً يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.
- التبريد بينما باب الجهاز مفتوح: لا تقم بتبريد حيز الطهي إلا وهو مغلق. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- إطار إحكام غلق الفرن المتسخ بشدة: إذا كان إطار إحكام غلق الفرن متسخاً بشدة، فإن باب الفرن لن ينغلق بشكل صحيح والفرن مشغل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام غلق الفرن.
- باب الفرن كسطح ارتكاز: لا تضع شيئاً على باب الفرن المفتوح أو تركز عليه. ولا تقم بتعليق أية أشياء على باب الفرن.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تثبته 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. تنبيه! استخدم دائماً قطعة قماش للأواني مع الكماليات الساخنة.

درج الحفظ

تنبيه!

لا تضع أية أشياء ساخنة في درج الحفظ. فربما يلحق الضرر به.

- استخدام مواضع الطهي الغازية دون وضع أواني طهي فوقها يؤدي إلى تولد سخونة شديدة أثناء التشغيل. ويمكن أن يتضرر أو يشتعل الجهاز وشفاط الأبخرة في حالة وجوده فوقه. كما أن بقايا الدهون الموجودة في فلتر شفاط الأبخرة يمكن أن تشتعل. لا تستخدم مواضع الطهي الغازية إلا مع وضع أواني طهي عليها.
- يصبح ظهر الجهاز ساخناً للغاية. وقد يؤدي ذلك إلى الإضرار بأسلاك التوصيل. ويراعى أنه لا يجوز أن تلامس وصلات التيار الكهربائي والغاز ظهر الجهاز.

خطر الإصابة بحروق!

- يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة 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 قليلة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.
- تصبح مواضع الطهي والمنطقة المحيطة بها ساخنة للغاية، خصوصاً إطار الموقد في حال وجوده. لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- أواني الطهي الفارغة تسخن بشدة عند وضعها على مواضع الطهي الغازية المشغلة. لا تقم أبداً بتسخين أواني طهي فارغة.

خطر الإصابة بحروق!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخناً. 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، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بخدمة العملاء.
- وجود اختلالات أو أضرار بالجهاز يعتبر أمراً بالغ الخطورة. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بخدمة العملاء.
- الأواني ذات المقاسات غير المناسبة أو الأواني المتضررة أو التي توضع بشكل غير سليم يمكن أن تتسبب في حدوث إصابات بالغة. تراعى الإرشادات الخاصة بأواني الطهي.
- الغطاء الزجاجي يمكن أن ينكسر. لا تقم أبداً بغلق الغطاء الزجاجي في حالة تشغيل موضع طهي أو إذا كان هناك موضع طهي لا يزال ساخناً. قبل فتح الغطاء قم بإزالة السوائل التي قد تكون مسكوبة.



- في حالة وضع الجهاز على قاعدة دون تثبيته، فإنه قد ينزلق منحرفاً عن القاعدة. لذا يجب تثبيت الجهاز مع القاعدة.

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 حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.
- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة الللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير الللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

⚠ إرشادات الأمان المهمة

خطر الاختناق!

يراعى أن استخدام موقد غاز يؤدي إلى توليد حرارة ورطوبة ونواتج قابلة للاحتراق في المكان الموجود فيه. تحقق من التهوية الجيدة لمكان التركيب. واحرص على أن تكون فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتوفير تجهيزة 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 إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. ولا تضع ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائماً على تثبيت ورق إعداد المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز عليه. وقم بتغطية السطح المطلوب فقط بورق إعداد المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق إعداد 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 من المقبس أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز.

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

■ مواضع الطهي تصبح ساخنة للغاية. لا تضع أبداً أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء أبداً على الموقد.

■ 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.

اقرأ هذا الدليل بعناية. عندئذ فقط سيمكنك استخدام الجهاز بشكل صحيح وآمن. احتفظ بدليل الاستعمال والتركيب لاستخدامه لاحقاً أو لتسليمه للمالك الجديد. افحص الجهاز بعد إخراجهِ 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 الأضرار الناتجة عن 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 مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 2000 متر فوق سطح البحر بحد أقصى.

هذا الجهاز ليس مصمماً للتشغيل مع ميقاتي خارجي أو بواسطة جهاز تشغيل عن بعد.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. انظر شرح الكماليات في دليل الاستعمال. أغلق صمام الأمان الموجود بوصلة إمداد الغاز إذا كان من المقرر عدم تشغيل الجهاز لفترة طويلة.

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.

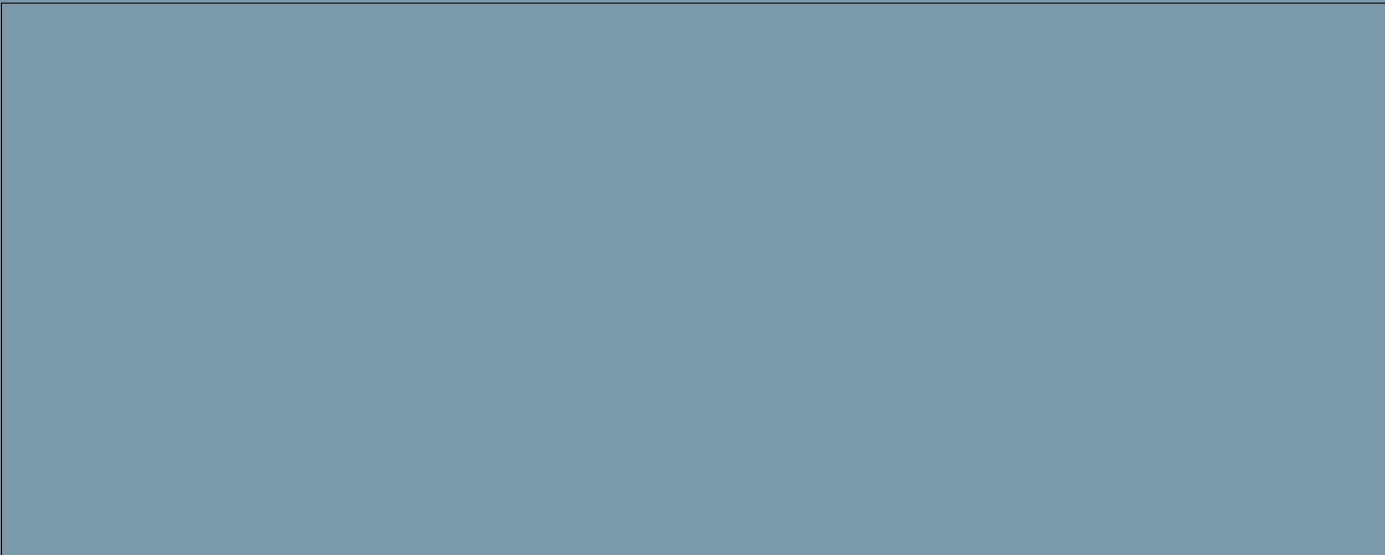
■ افتح النوافذ وقم بتهوية المكان جيداً.

■ اتصل بمركز خدمة العملاء أو شركة الإمداد بالغاز.

4	إرشادات الأمان المهمة
6	أسباب الأضرار
7	جهازك الجديد
7	لوحة الاستعمال
7	الساعة الإلكترونية
8	سطح الموقد
8	الفرن
9	درج الحفظ
9	الكماليات
9	الكماليات الخاصة
10	قبل الاستخدام لأول مرة
10	تسخين الفرن
10	تنظيف أغطية وطاسات الشعلات
10	تنظيف الكماليات
10	استعمال سطح الموقد
10	تشغيل شعلات الغاز
11	طريقة استعمال الفرن
11	إضاءة الفرن
11	طرق التشغيل
11	استعمال الفرن
11	استعمال الشواية
11	استخدام طريقة التشغيل المشترك
12	استعمال السيخ الدوار
13	استخدام الساعة الإلكترونية
13	العناية والتنظيف
13	المنظفات
14	البطانة الحفازة لحيز الطهي
14	فك وتركيب باب الجهاز
15	فك وتركيب شبكات قضبان التعليق
15	ما العمل عند حدوث خلل؟
16	تغيير لمبة الفرن
16	خدمة العملاء
16	نصائح حول الطاقة والبيئة
16	توفير الطاقة عند استخدام الفرن
16	توفير الطاقة عند استخدام الموقد
16	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: www.siemens-home.com وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: www.siemens-eshop.com

يسر خط استعلامات سيمنز التابع لنا أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات والرء على استفساراتكم حول تطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: 089 21 751 751* (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: الساعة 8.00-18.00) أو على موقع الإنترنت Siemens-info-line@bshg.com (* يسري ذلك فقط بالنسبة لألمانيا).



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9001031568

950623