



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Free standing cooker**  
**Cuisinière**  
الموقد المستقل  
**HSG736257M**



**BOSCH**















**en** Instruction manual .....3

**fr** Mode d'emploi ..... 26

**ar** دليل الاستعمال .....3



# Table of contents

 <b>Intended use</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Customer service</b> . . . . .	<b>22</b>
 <b>Important safety information</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Tested for you in our cooking studio</b> . . . . .	<b>23</b>
General information . . . . .	5	Table of dishes . . . . .	23
 <b>Causes of damage</b> . . . . .	<b>7</b>	Tips for using your appliance . . . . .	24
Hob . . . . .	7		
Oven . . . . .	8		
 <b>Environmental protection</b> . . . . .	<b>8</b>		
Saving energy with your oven . . . . .	8		
Saving energy with the hob . . . . .	8		
Environmentally-friendly disposal . . . . .	8		
 <b>Getting to know your appliance</b> . . . . .	<b>9</b>		
The control panel . . . . .	9		
The timer . . . . .	9		
The hob . . . . .	10		
The oven . . . . .	11		
Cooling fan . . . . .	11		
The storage compartment . . . . .	11		
 <b>Accessories</b> . . . . .	<b>12</b>		
Locking function . . . . .	12		
Special accessories . . . . .	13		
 <b>Before using for the first time</b> . . . . .	<b>13</b>		
Baking out the oven . . . . .	13		
Cleaning the burner caps and cups . . . . .	13		
Cleaning the accessories . . . . .	14		
Fitting the threaded bushes for the rotary spit . . . . .	14		
 <b>Operating the appliance</b> . . . . .	<b>14</b>		
Hob . . . . .	14		
Oven . . . . .	15		
Rotary spit . . . . .	15		
 <b>Cleaning agent</b> . . . . .	<b>17</b>		
Suitable cleaning agents . . . . .	17		
Surfaces in the cooking compartment . . . . .	18		
Keeping the appliance clean . . . . .	18		
 <b>Rails</b> . . . . .	<b>19</b>		
Removing the hook-in racks . . . . .	19		
Inserting the hook-in rack . . . . .	19		
 <b>Appliance door</b> . . . . .	<b>19</b>		
Removing and installing the door panels . . . . .	19		
Removing and fitting the appliance door . . . . .	20		
 <b>Trouble shooting</b> . . . . .	<b>21</b>		
Replacing the oven light bulb . . . . .	21		

---

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

## Intended use

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 a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this 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.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 12

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

## Important safety information

### Warning – 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.

### Warning – 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).

## General information

### **Warning – 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.

### **Warning – 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.

### **Warning – 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.

**⚠ Warning – 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.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
- 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.
- 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.
- **Caution:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. Wait until the oven has cooled down before closing the glass cover.  
Before opening the top cover, remove any spills with a cloth.



**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- 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.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- 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.

**⚠ Warning – Risk of explosion!**

Using the wrong pressure regulator that permits too much pressure will lead to overpressure. The gas valve could stop being leak-tight, resulting in leakages. The appliance could explode. Always operate the appliance with a compatible pressure regulator when using liquid gas. Pressure specifications are given on the rating plate.

**⚠ Warning – Risk of overheating!**

- Covering the ventilation openings in the floor of the appliance may cause it to overheat. Always install the appliance on the feet supplied.
- The cooling fan will not work without power. The appliance could overheat. Never operate the oven without power.
- Using the wrong pressure regulator that permits too much pressure will make the power and the temperature too high, especially in the oven. The appliance could overheat. Always operate the appliance with a pressure regulator if using liquid gas. Pressure specifications are given on the rating plate.

**⚠ Warning – Hazard due to magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

** 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.

## Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, 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.



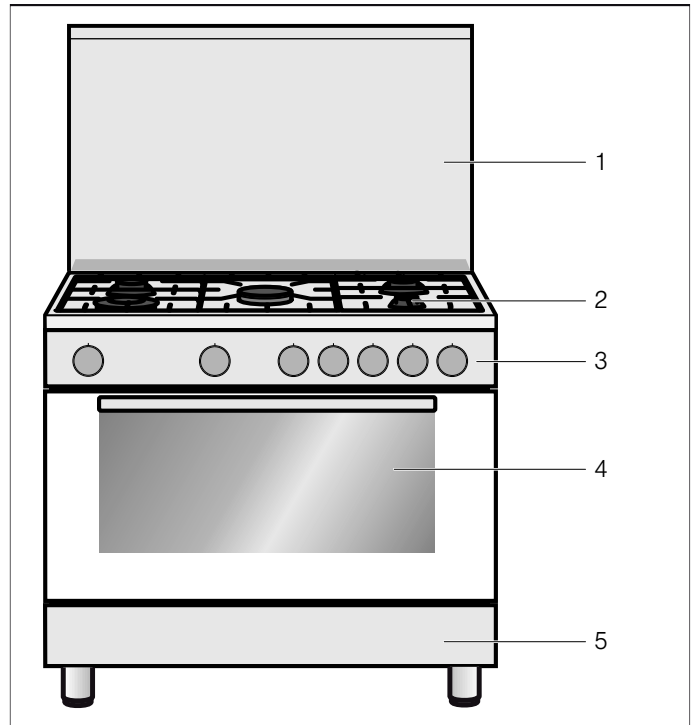
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.



## Getting to know your appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

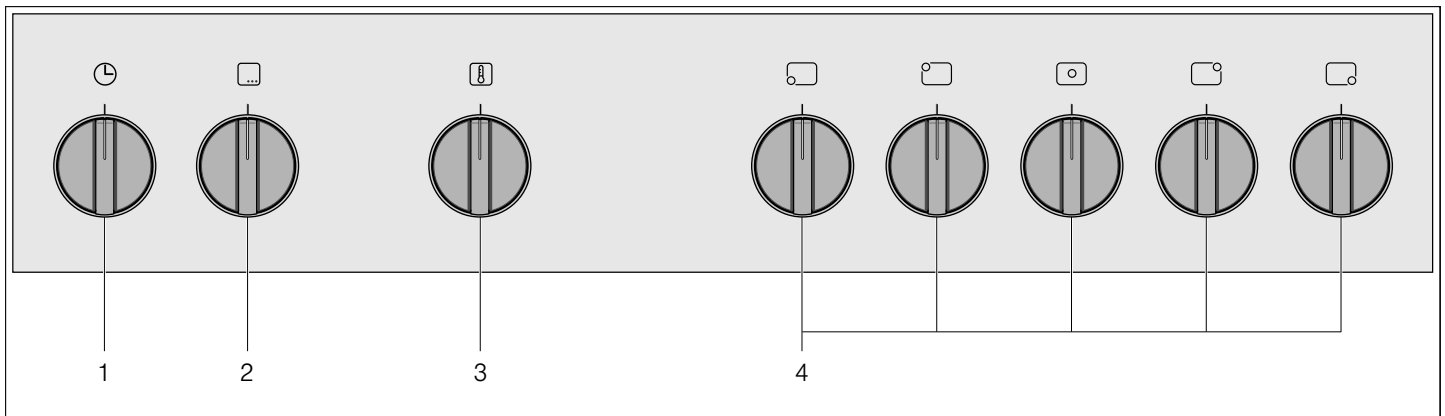
Depending on the appliance model, individual details may differ.



### Explanation

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

## The control panel



### Explanation

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Control knob for timer                      |
| 2 | Control knob for oven light and rotary spit |
| 3 | Control knob for the oven                   |
| 4 | Control knob for gas burners                |

## The timer

You can use the timer to set a cooking time.

An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.

### Control knob for timer

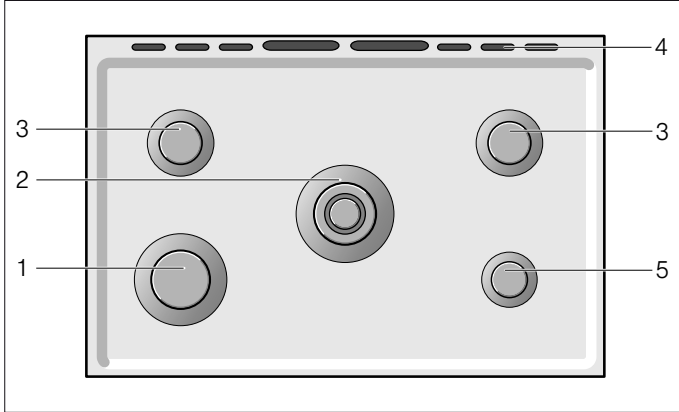
Setting	Meaning
o	Off
10 - 120	Cooking time in minutes

## The hob

### Warning – Risk of burns!

Hot air flows out from the ventilation opening on the hob. Never touch the ventilation opening.

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



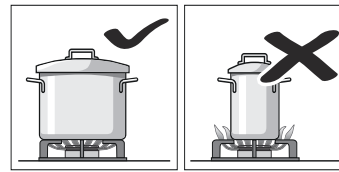
Explanation	
1	High-output burner (2.9 kW)
2	Wok burner (4 kW)
3	Standard burner (1.8 kW)
4	Ventilation opening
5	Economy burner (1.0 kW)

### Types of gas burner

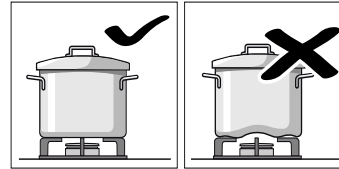
Gas burners	Pot/pan diameter
Economy burner	12 - 14 cm
Standard burner	16 - 22 cm
High output burner	18 - 26 cm
Wok burner	18 - 26 cm

## Precautions for use

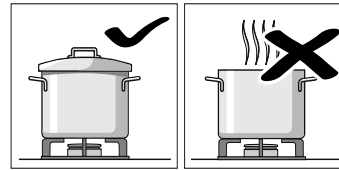
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



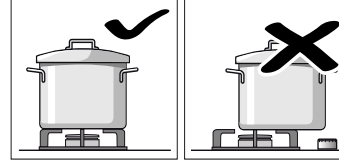
Use pans which are the right size for each burner. Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



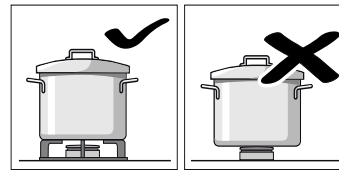
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over. Only use pans with a thick, flat base.



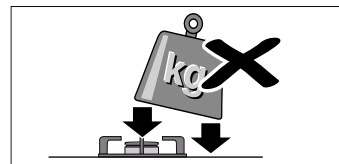
Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



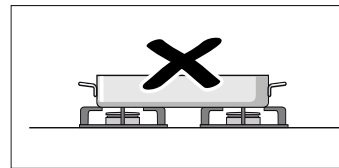
Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over. Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner. Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pans should be placed on the hob carefully. Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.



Never use two burners or heat sources to heat one single pan. Do not use grill pans, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power.

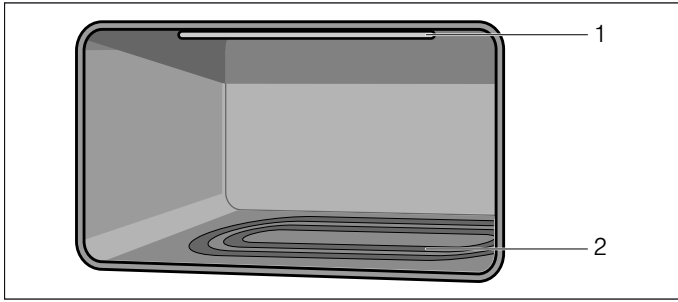
## Control knob for hotplates

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
o	Off
🔥	Large flame, highest power
🔥	Economy flame, lowest power

## The oven





### Explanation

1	Gas grill (3.0 kW)
2	Oven gas burner (4.2 kW)

### Control knob for oven



This control knob is used to adjust the heat setting for the oven and the grill.

Setting	Meaning
o	Off. The oven does not heat up
Min	Economy flame, lowest power
150 - 260	Oven gas burner on, temperature range in °C
	Grill gas burner on

There is a limit stop between settings 260 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
o	Off
	Switching on the oven lighting
	Switching on the rotary spit and oven lighting

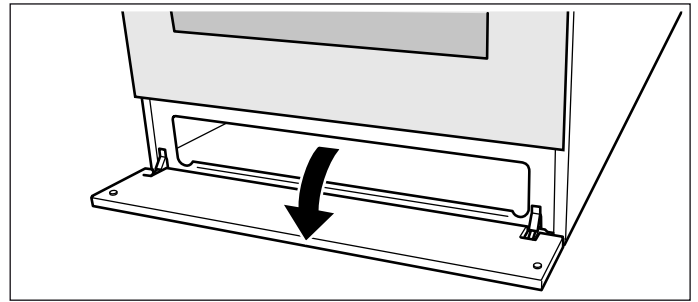
## Cooling fan

The hot air escapes via the ventilation opening. The cooling fan switches on and off as required. Caution. Do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

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

## The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.







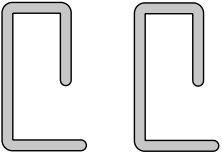
This compartment can be used to store hob or oven accessories.

### Warning – Risk of fire!

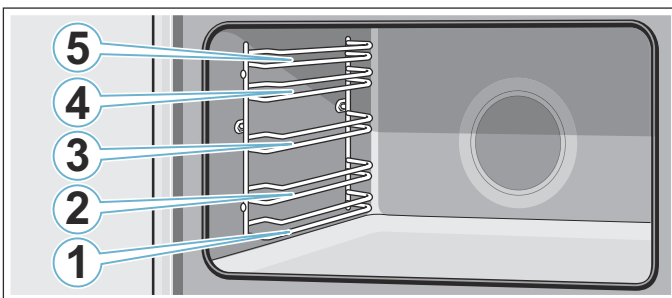
Never leave combustible items in the storage compartment.

## Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories	Description
	<b>Baking and roasting shelf</b> For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	<b>Universal pan</b> For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.
	<b>Espresso attachment</b> Attachment for an espresso pot; for placing on the economy burner.
	<b>Rotary spit</b> With rotary spit holder For roasting joints and large poultry. Only use in combination with a universal pan.
	<b>Locking pins</b> For locking the hinges.

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into five different heights within the cooking compartment. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.




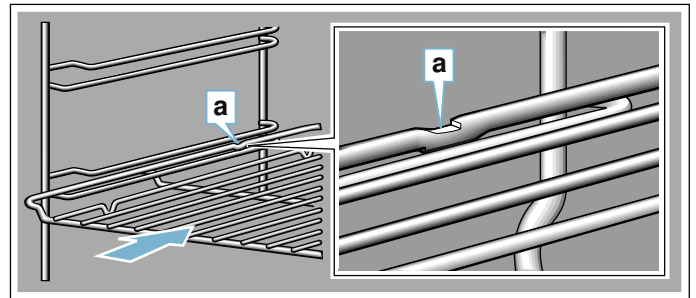
### **⚠ Warning – Risk of fire!**

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

## Locking function

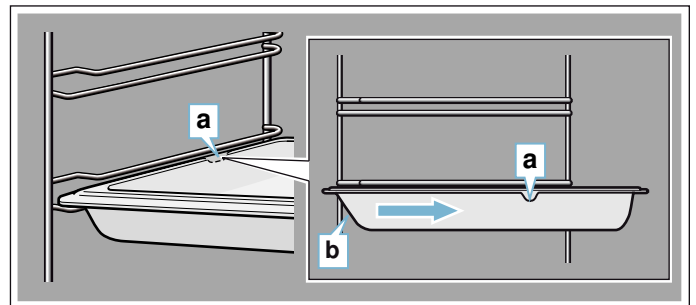
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the outer rail must be facing downwards .



When inserting baking trays, ensure that lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

Example in the picture: Universal pan



## Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

Accessories	Description
<b>Enamel baking tray</b>	For tray bakes and small baked products. Customer service number: 11012235
<b>Universal pan</b>	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236
<b>Baking and roasting shelf</b>	For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals. After-sales service number: 11012237
<b>Wok ring</b>	Attachment for a wok; for placing on the wok burner. When using the wok attachment, it is possible to use cooking vessels with a diameter greater than 26 cm (woks, frying pans, pots, vessels with a curved base, etc.). After-sales service number: 00745721
<b>Telescopic shelf set</b>	Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12006236

## Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven or hob to prepare food for the first time. Read the following section beforehand.  
→ *"Important safety information" on page 4*

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

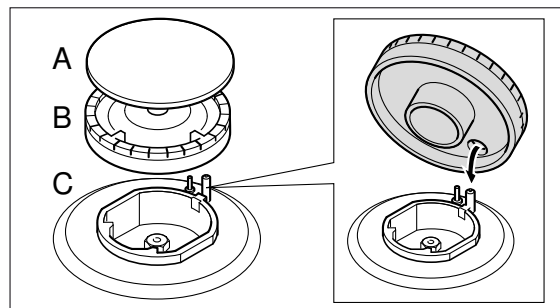
To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

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



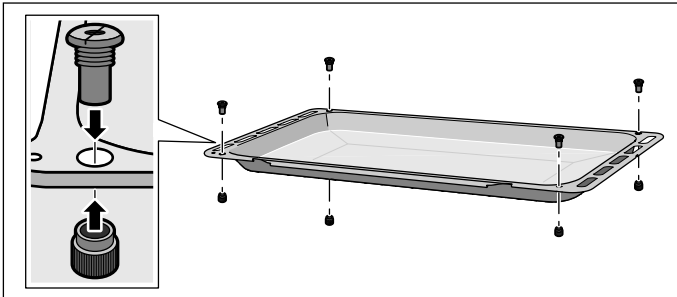
1. Clean the burner caps (A) and cups (B) with water and washing-up liquid.
2. Dry the parts well.
3. Place the burner cup (B) onto the burner (C).
4. Position the burner cap (A) exactly on the burner cup (B).

## Cleaning the accessories

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

## Fitting the threaded bushes for the rotary spit

1. From above, place the threaded bushes into the holes at the four corners of the universal pan.
2. Counter the ring nuts from below.
3. Use a screwdriver to tighten the threaded bushes.



## Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

### Hob

#### Switching on the gas burner

##### 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.

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 o 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.

#### Warning – 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 position o.

## Oven

### Operating the 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.

#### **⚠ Warning – Risk of overheating!**


The cooling fan will not work without power. The appliance could overheat. Never operate the oven without power.

### 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 - 260°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.

### 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.

#### **⚠ Warning – 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:** It is not possible to use the oven gas burner and the grill at the same time.

### Switching on the grill gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven and turn it to the  position.
3. Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
4. Close the appliance door carefully.


#### If the flame goes out

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

#### **⚠ Warning – 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.

### Safety switch-off function

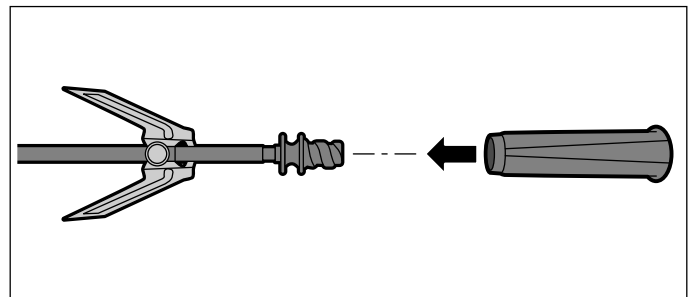
#### Notes

- The appliance has a safety switch-off function. The oven gas burner switches off automatically in the event of a power cut or improper or excessive use, or if there is a fault in the cooling fan. It is normal for the oven gas burner to switch off automatically in the event of excessive use. This is not a fault in the oven gas burner. If the oven gas burner switches off during cooking, leave the appliance to cool for a few minutes and then switch the oven gas burner on again at a low setting.
- The safety switch-off function is also activated if the actual gas pressure rises above the gas pressure with which the appliance is intended to be used.

## Rotary spit

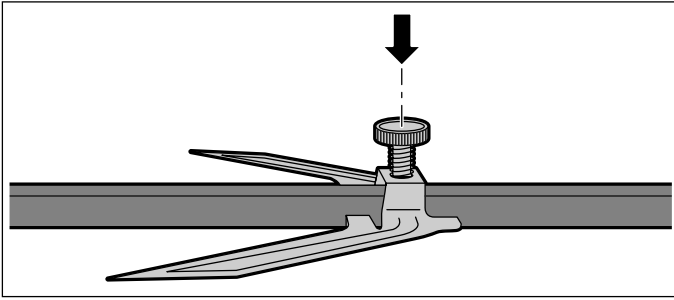
### Preparing the rotary spit

1. Slide a retaining clip onto the rotary spit and screw on the handle.



2. Place the roast as close as possible to the centre of the rotary spit.
3. Use retaining clips to secure the roast in place.

4. Use milled screws to secure the retaining clips.

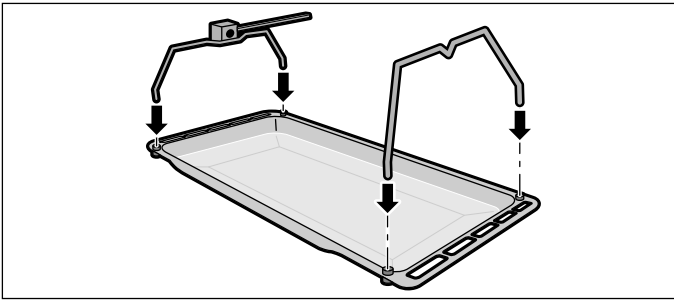


### Inserting the rotary spit

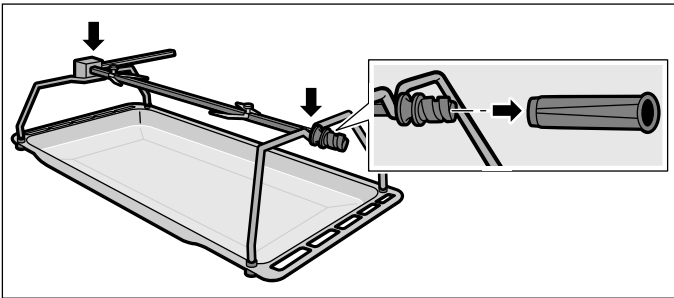
#### **⚠ Warning – Risk of burns!**

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.

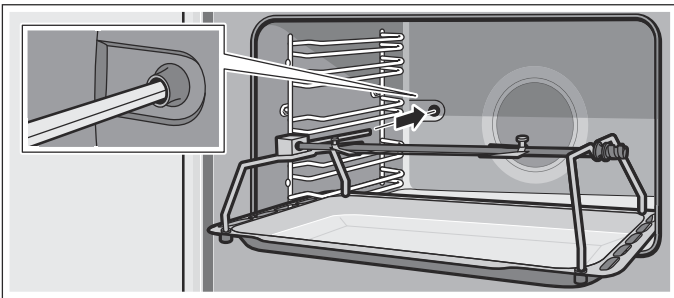
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes



2. Place the rotary spit onto the rotary spit frame and unscrew the handle.






3. Slide the universal pan into shelf position 1 and slide the rotary spit into the motor mount.



4. Close the appliance door.

### Switching on the rotary spit

**Note:** When using the rotary spit, preheat the oven using the  type of heating. Only set the  type of heating once the rotary spit has been inserted.

1. Turn the control knob for the oven to the  position.
2. Set the temperature.

**Note:** Add some water to the universal pan in order to catch any fat that drips out.

### Removing the rotary spit

#### **⚠ Warning – 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. Opening the appliance door
2. Slowly pull the universal pan until it is halfway out of the cooking compartment.
3. Completely remove the universal pan from the cooking compartment and set it on the worktop.
4. Screw on the handle and remove the grill spit from the grill spit frame.



## Cleaning agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

### **Warning – Risk of electric shock!**

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

### **Warning – 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.

## Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

### on the hob:

- Undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- Abrasive materials, scouring sponges,
- Aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Do not use any of the following

### on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

### **Warning – 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.

Area	Cleaning
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. 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.
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 that they are positioned correctly when they are refitted. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not affect their function. Do not clean the burner caps in the dishwasher.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. 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.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Gas burner, oven and grill	Never clean the gas burners in the cooking compartment yourself.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.

Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Rails	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. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.

**Notes**

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

**Surfaces in the cooking compartment**

The side panels in the cooking compartment are self-cleaning. You can tell this from the rough surface. The cooking compartment floor, ceiling and back panel are enamelled and have smooth surfaces.

**Cleaning enamelled surfaces**

Clean the smooth enamelled surfaces with a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution. Then dry with a soft cloth.

Soften baked-on food residues with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.

**Note:** Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. You can remove these residues using lemon juice if required.

**Cleaning self-cleaning surfaces**

The self-cleaning surfaces are coated with a porous, matte ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation.

If the self-cleaning surfaces no longer clean themselves sufficiently and dark stains appear, they can be cleaned using the cleaning function. To do this, refer to the information in the relevant section.

**Caution!**

Do not use oven cleaner on self-cleaning surfaces. This will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.

**Keeping the appliance clean**

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

**Warning – Risk of fire!**

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

**Tips**

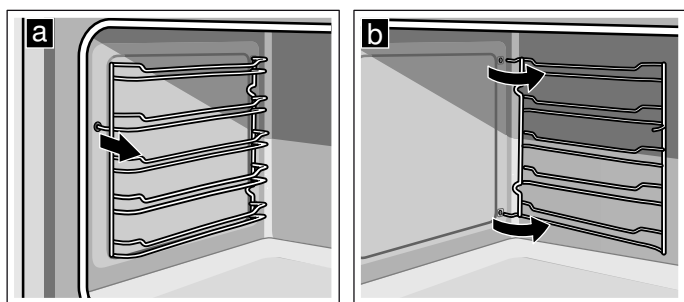
- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

## Rails

### Removing the hook-in racks

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

1. Grip the front of the hook-in rack and pull it to the middle of the cooking compartment. The front hook of the hook-in rack is released from the hole.
2. Fold out the hook-in rack further and pull it from the rear holes of the side panel.
3. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
4. Remove the hook-in rack from the cooking compartment.



### Inserting the hook-in rack

1. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
2. Insert the hooks of the hook-in rack into the rear holes in the side panel.
3. Press the front hook of the hook-in rack into the hole.

## Appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

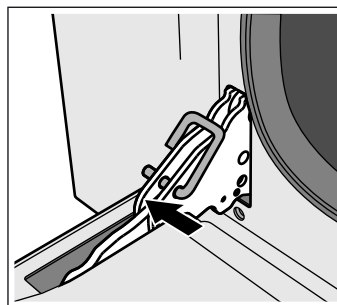
### Removing and installing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

#### Removing the door panels

1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin.

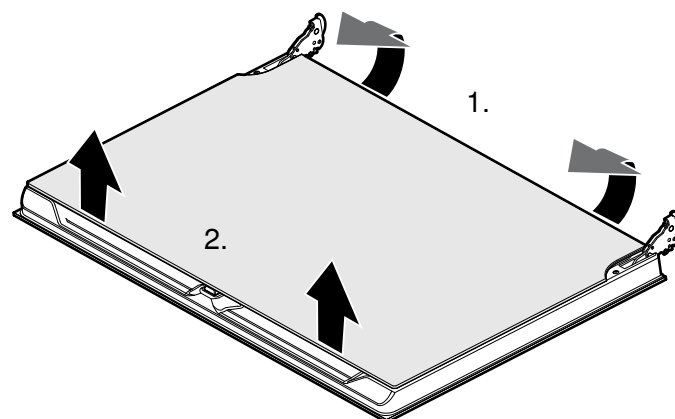
**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).

#### Caution!

When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Ensure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.

Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

#### Warning – 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.

### Fitting the door panels

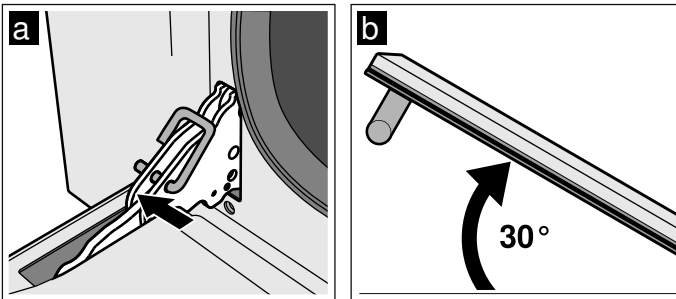
1. Reinsert the inner panel.  
**Note:** All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
2. Remove the locking pins and close the oven door.

### Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

#### Removing the appliance door

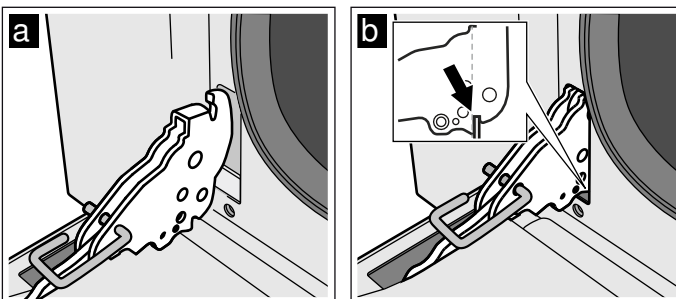
1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin **(a)**.  
**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° **(b)**.



4. Raise the oven door slightly and pull it out.  
**Note:** Do not fully close the oven door. The hinges could become bent and the enamel could 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.

#### **Warning – Risk of injury!**

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

#### **Warning – Risk of injury!**

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

## Trouble shooting

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

### Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not working.	The circuit breaker is faulty	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The oven light has failed.	Faulty oven light	Change the oven light bulb. (See section "Replacing the oven light")
The gas burner will not ignite.	Power cut or damp ignition plugs	Light the gas burner with a gas lighter or a match.
		Do not operate the oven without power.
The flame (oven) does not burn through all outlet openings.	Normal build-up of dirt	The burner must be cleaned by a professional.
All dishes that are cooked in the oven burn within an extremely short period of time.	Faulty 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.
The oven switches off.	The gas pressure is too high	Check whether the correct pressure regulator is being used.
	Power cut	Check the oven's power supply.

### Replacing the oven light bulb

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

#### **Warning – Risk of electric shock!**

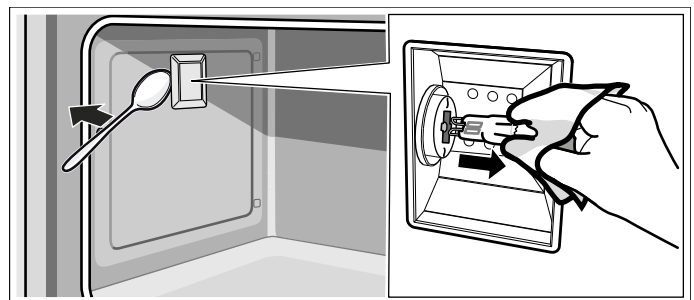
When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the hook-in racks.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover at the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help.

#### **Warning – Risk of injury!**

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

#### 6. Remove the oven light bulb.




7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:  
**Voltage:** 230 V;  
**Power:** 40 W;  
**Fitting:** G9;  
**Temperature resistance:** 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the hook-in racks.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.



## Customer 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 a long time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

E no.	FD
After-sales service 	

## Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

**Note:** A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

### Table of dishes

Dish	Weight (in kg)	Burner	Shelf position	Temperature in °C	Cooking time in mins
Lasagne	3	Oven burner	2	210	55-60
Joint of veal	2.5	Oven burner	2	190-200	140-150
Pork loin	1.5	Oven burner	3	190-200	100-120
Lamb	1.5	Oven burner	2	200-210	130-140
Roast potatoes	2	Oven burner	3	190-200	35-40
Shoulder of pork	2	Oven burner	2	190-200	150-160
Chicken	2	Oven burner	3	190-200	80-85
Beef burger	0.8	Grill burner*	5	max.	1st side 11 2nd side 7
Veal steaks	0.6	Grill burner*	5	max.	1st side 12 2nd side 7
Sausages	0.8	Grill burner*	5	max.	1st side 14 2nd side 10
Roast chicken	1	Grill burner + rotisserie spit	Rotisserie spit	max.	90-95
Roast veal	1.5	Grill burner + rotisserie spit	Rotisserie spit	max.	130-140
Large rainbow trout	1	Oven burner	2	190-200	40-45
Monkfish	1	Oven burner	2	190-200	55-60
Seabass	1	Oven burner	2	200-210	45-50
Jam tarts	1	Oven burner	3	170-180	40-45
Apple pie	1	Oven burner	3	170-180	70-75
Cream puffs	0.8	Oven burner	3	170	70-75
Parfait cake	1	Oven burner	3	160-170	55-60
Bundt cake	1	Oven burner	3	160-170	55-60
Sponge cake	1	Oven burner	2	150-180	60-65
Muffins	x 15, 30 g each	Oven burner	3	160-170	25-30

\* We recommend placing the dish in the centre of the wire shelf to obtain even browning.

## Tips for using your appliance

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

### Notes

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

### Baking tips

You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the cake is ready.
The cake collapses.	Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The fruit juice overflows.	Next time, use the universal pan.
Small baked items stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.
The cake is too dry.	Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time.
The cake is generally too light in colour.	If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time.
The cake is too light on top, and too dark underneath.	Bake the cake one level higher in the oven the next time.
The cake is too dark on top, and too light underneath.	Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time.
Cakes baked in a tray or tin are too brown at the back.	Place the baking tray in the middle of the accessories, not directly against the back wall.
The whole cake is too dark.	Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than those on the lower baking tray.	Always select hot air when baking on several levels. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking tins/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time.
The cake looks good, but is not cooked properly in the middle.	Use a lower temperature and bake slightly longer; if necessary, add slightly less liquid. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking tin/dish and sprinkle with breadcrumbs.



## Tips for Roasting and Braising

The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry.	Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary.
The crackling is too thin.	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid if necessary.
The meat gets burned during braising.	The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary.

## Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, sliced bread, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, spiced biscuit).

### Tips for keeping acrylamide to a minimum

General	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keep cooking times as short as possible.</li> <li>■ Cook food until it is golden brown, but not too dark.</li> <li>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li> </ul>
Baking	<p>With top/bottom heating at max. 200 °C. With hot air at max. 180 °C.</p>
Biscuits	<p>With top/bottom heating at max. 190 °C. With hot air at max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.</p>
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

# Table des matières

	<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>27</b>
	<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>28</b>
	Généralités .....	28
	<b>Causes de dommages</b> .....	<b>31</b>
	Table de cuisson .....	31
	Four .....	31
	<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>32</b>
	Économiser de l'énergie dans le four .....	32
	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson .....	32
	Élimination écologique .....	32
	<b>Présentation de l'appareil</b> .....	<b>33</b>
	Bandeau de commande .....	33
	Le minuteur .....	34
	Table de cuisson .....	34
	Le four .....	35
	Ventilateur de refroidissement .....	35
	Le compartiment de rangement .....	35
	<b>Accessoires</b> .....	<b>36</b>
	Fonction d'arrêt .....	36
	Accessoires en option .....	37
	<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>37</b>
	Chauffe à vide du four .....	37
	Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs .....	37
	Nettoyer les accessoires .....	38
	Monter les douilles filetées pour le tournebroche .....	38
	<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>38</b>
	Table de cuisson .....	38
	Four .....	39
	Tournebroche .....	40
	<b>Nettoyants</b> .....	<b>41</b>
	Nettoyants appropriés .....	41
	Surfaces du compartiment de cuisson .....	42
	Maintenir l'appareil propre .....	42
	<b>Supports</b> .....	<b>43</b>
	Retrait des grilles supports .....	43
	Mise en place de la grille support .....	43
	<b>Porte de l'appareil</b> .....	<b>43</b>
	Dépose et pose des vitres de la porte .....	43
	Décrocher et accrocher la porte de l'appareil .....	44
	<b>Anomalies, que faire ?</b> .....	<b>45</b>
	Changer la lampe du four .....	45

	<b>Service après-vente</b> .....	<b>46</b>
	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>47</b>
	Tableau des plats .....	47
	Conseils pour l'utilisation .....	48

---

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

## Utilisation conforme

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 expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 36

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

## **Précautions de sécurité importantes**

### **Mise en garde – 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.

### **Mise en garde – 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.

## Généralités

### **Mise en garde – 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.

### **⚠ Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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. Eloigner les enfants.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.

### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.

- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

### **⚠ Mise en garde – 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.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.
- 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.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.
- **Attention :** Le couvercle en verre peut se fendre en raison de la chaleur. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que le four soit refroidi avant de fermer le couvercle en verre. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur, enlever les éclaboussures éventuelles avec un chiffon.



### **⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- 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 nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- 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.

### **⚠ Mise en garde – Risque d'explosion !**

En cas d'utilisation d'un mauvais détendeur avec une pression trop élevée, la pression est trop élevée. Les robinets de gaz peuvent présenter un défaut d'étanchéité, ce qui risque de produire des fuites. L'appareil peut exploser. Si vous utilisez du gaz liquéfié, utilisez toujours l'appareil avec un détendeur conforme. Vous trouverez les indications concernant la pression sur la plaque signalétique.

### **⚠ Mise en garde – Risque de surchauffe !**

- Les ouvertures d'aération masquées sur le fond de l'appareil peuvent entraîner une surchauffe. Toujours installer l'appareil sur les pieds.
- Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas sans courant. L'appareil peut surchauffer. N'utilisez jamais le four sans courant.
- Si vous utilisez un mauvais détendeur avec une pression élevée, la puissance et la température du four sont trop élevées. L'appareil peut surchauffer. Si vous utilisez du gaz liquéfié, utilisez toujours l'appareil avec un détendeur conforme. Vous trouverez les indications concernant la pression sur la plaque signalétique.

### **⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !**

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

## 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 lèche-frite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint 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.

## Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'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.



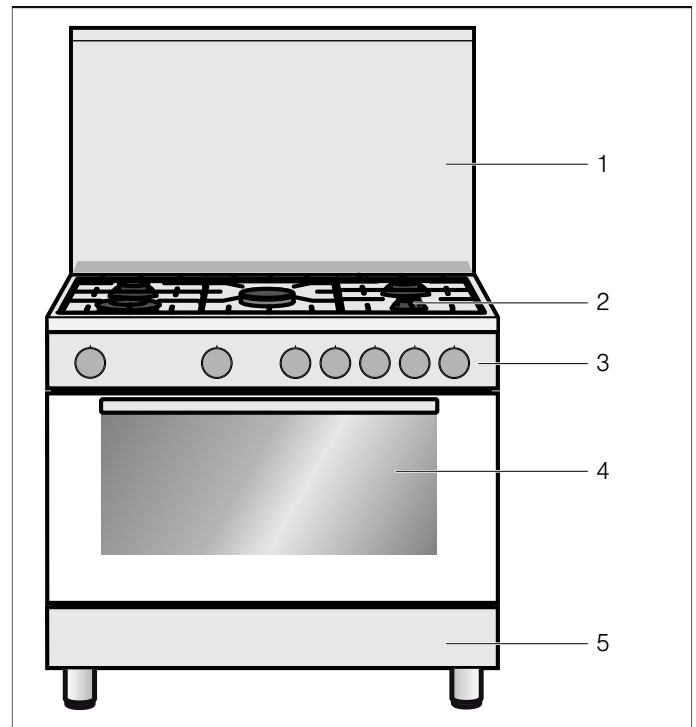
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



## Présentation de l'appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Les informations 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.

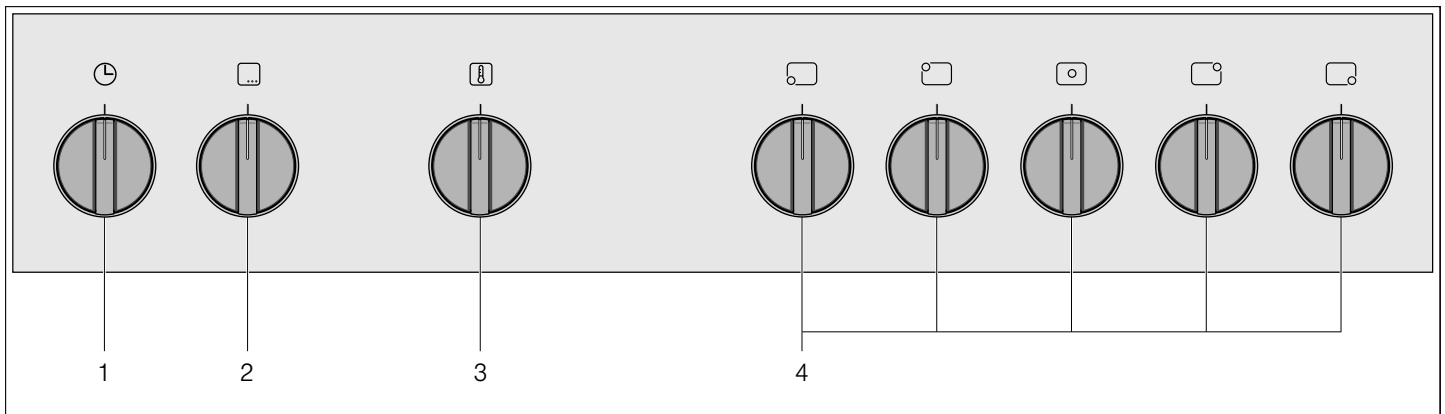
Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



### 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 minuteur                       |
| 2 | Manette de commande Éclairage du four et tournebroche |
| 3 | Manette de commande du four                           |
| 4 | Manettes de commande des foyers gaz                   |

## Le minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler une durée.  
Un signal retentit après écoulement de la durée.

### Manette de commande du minuteur

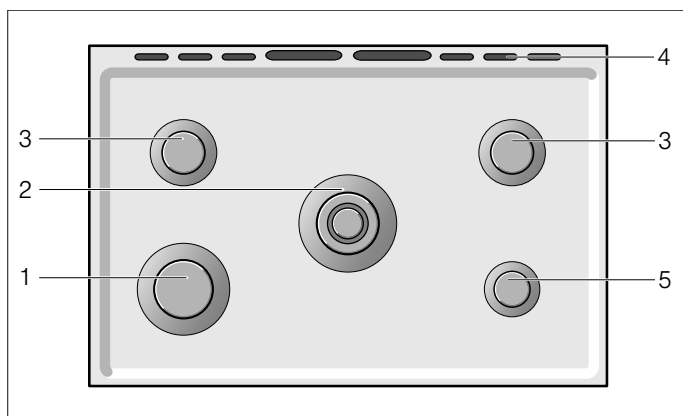
Position	Signification
o	Arrêt
10 - 120	Durée en minutes

## Table de cuisson

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

De l'air chaud sort de la prise d'air au niveau de la table de cuisson. Ne jamais toucher la prise d'air.

En cas d'appareils avec un couvercle, veillez à ce que les brûleurs dans le four aussi soient uniquement être allumés avec le couvercle ouvert.



### Explication

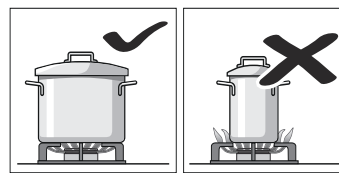
1	Brûleur rapide (2,9 kW)
2	Brûleur wok (4 kW)
3	Brûleur semi-rapide (1,8 kW)
4	Prise d'air
5	Brûleur auxiliaire (1,0 kW)

### Types de brûleurs

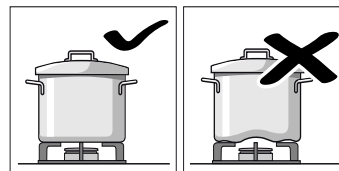
Brûleurs	Diamètre de casserole/poêle
Brûleur auxiliaire	12 - 14 cm
Brûleur semi-rapide	16 - 22 cm
Brûleur rapide	18 - 26 cm
Brûleur wok	18 - 26 cm

## Conseils d'utilisation

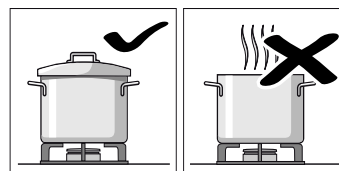
Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



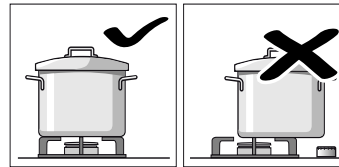
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.  
N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.  
N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

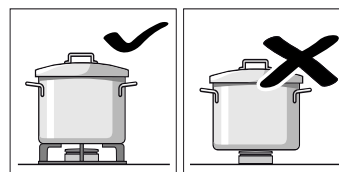


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

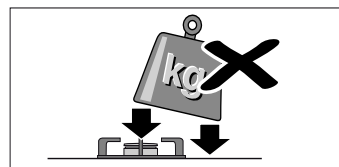


Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

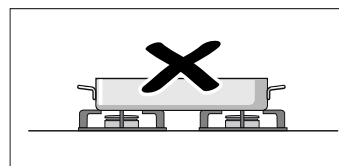
Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur. Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson. Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.  
Évitez d'utiliser des plaques pour les grillades, des cassolettes en céramique, etc. longtemps à la puissance maximum.

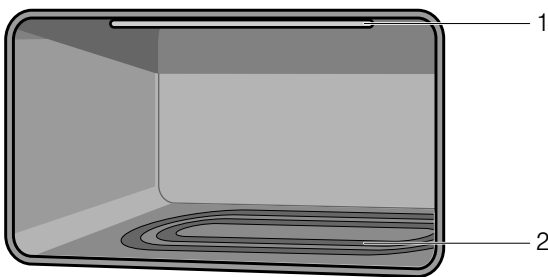
### Manettes de commande des foyers

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 (3,0 kW)
2	Brûleur du four (4,2 kW)

### Manette de commande du four

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

Position	Signification
○	Éteint. Le four ne chauffe pas
Min	Petite flamme, puissance minimale
150 - 260	Brûleur du four allumé, fourchette de température en °C
🔥	Brûleur du gril allumé

Il y a une butée entre les positions 260 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

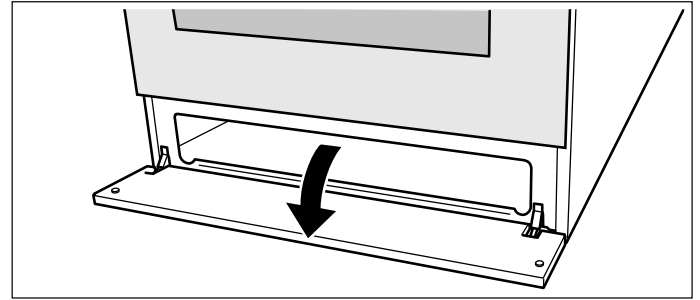
### Ventilateur de refroidissement

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

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

### 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.

### ⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

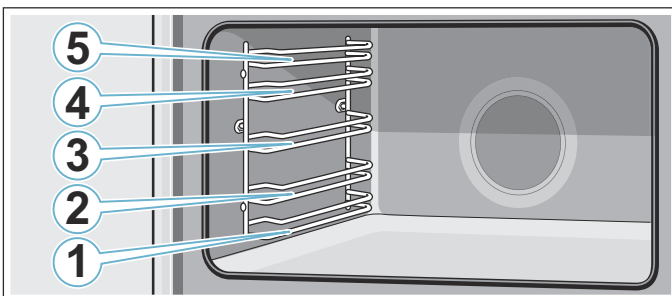
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de rangement.

## Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires	Description
	<b>Grille</b> Pour des récipients, des moules à gâteau, des rôtis, des grillades, des plats surgelés.
	<b>Plaque universelle</b> Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.
	<b>Accessoire pour cafetière italienne</b> Accessoire pour une cafetière italienne ; à placer sur le brûleur auxiliaire.
	<b>Tournebroche</b> avec porte-tournebroche Pour des rôtis et de grosses volailles. Ne l'utilisez qu'en liaison avec la poêle universelle.
	<b>Tiges de sécurité</b> Pour verrouiller les charnières.

La plaque à pâtisserie et la grille à pâtisserie et rôtissage peuvent être insérées à 5 hauteurs différentes dans le compartiment de cuisson. Introduisez-les toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.




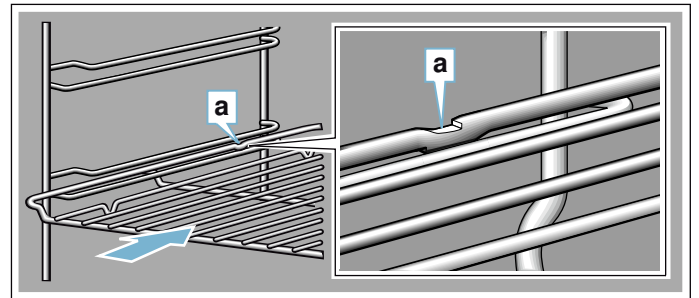
### ⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Ne mettez en aucun cas une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou tout autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager l'appareil.

## Fonction d'arrêt

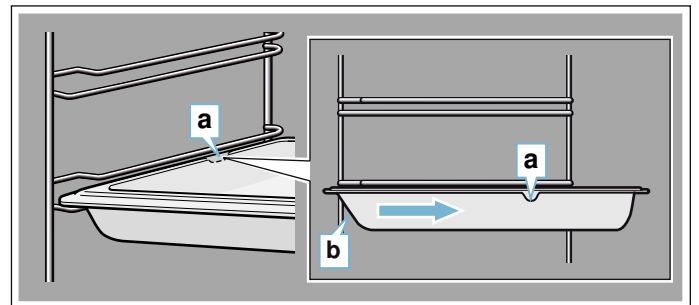
L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas .



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

Exemple illustré : poêle universelle



## Accessoires en option

Vous pouvez racheter des accessoires auprès de notre service après-vente.

Accessoires	Description
<b>Plaque à pâtisserie émaillée</b>	Pour des gâteaux sur plaque et les petites pâtisseries. Référence service clients : 11012235
<b>Plaque universelle</b>	Pour les gâteaux fondants, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. Référence service clients : 11012236
<b>Grille</b>	Pour les récipients, les moules à gâteau, les rôtis, les grillades, les plats surgelés. Référence service clients : 11012237
<b>Grille pour poêle wok</b>	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.). Référence service clients : 00745721
<b>Jeu de rails télescopiques</b>	Jeu de rails télescopiques pour un niveau. Référence service clients : 12006236

## Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four ou votre table de cuisson pour la première fois pour préparer des mets. Commencez par lire le chapitre suivant. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 28

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

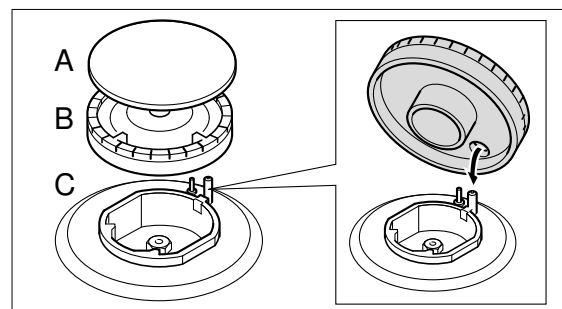
Pour éliminer l'odeur de neuf, chauffer le four vide et fermé.

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



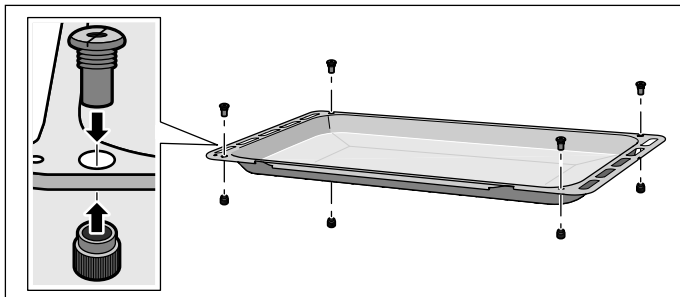
1. Nettoyer les chapeaux (A) et couronnes (B) des brûleurs à l'eau et au produit vaisselle.
2. Sécher soigneusement les pièces.
3. Placer la couronne du brûleur (B) sur le foyer (C).
4. Poser le chapeau du brûleur (A) exactement sur la couronne (B).

## Nettoyer les accessoires

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

## Monter les douilles filetées pour le tournebroche

1. Insérez les douilles filetées par en haut dans les trous des 4 coins de la poêle universelle.
2. Contrez-les par dessous avec les écrous à anneau.
3. Serrez les douilles filetées avec un tournevis.



## Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

### Table de cuisson

#### Allumage des brûleurs

##### 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.

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.

#### Mise en garde – 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

## Four

### Utilisation du four


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

#### **Mise en garde – Risque de surchauffe !**

Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas sans courant. L'appareil peut surchauffer. N'utilisez jamais le four sans courant.

### 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	Utilisation
	Brûleur du four 150 -260 °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.

### 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.

#### **Mise en garde – 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 :** Il n'est pas possible d'utiliser en même temps le brûleur du four et le gril.

#### Allumer le brûleur du gril

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Appuyer sur la manette de commande du four et la régler sur la position .
3. Maintenir la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
4. 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.

#### **Mise en garde – 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 .

### Coupure de sécurité

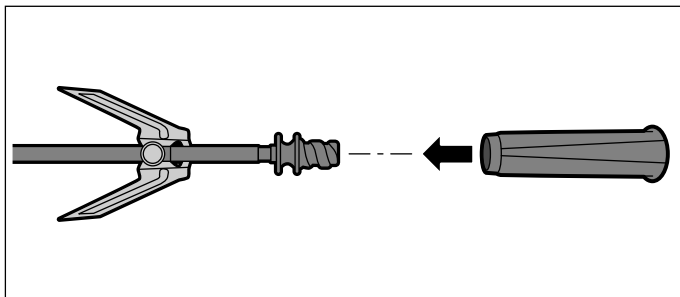
#### Remarques

- L'appareil dispose d'une coupure de sécurité. En cas d'utilisation non conforme ou excessive, ainsi qu'en cas de panne de courant ou d'un ventilateur de refroidissement défectueux, le brûleur du four s'éteint automatiquement. L'arrêt automatique du brûleur du four en cas d'utilisation excessive est normal et ne représente pas un dysfonctionnement du brûleur du four. Si le brûleur du four se coupe pendant la cuisson, laissez refroidir l'appareil pendant quelques minutes et rallumez le brûleur du four à la plus petite puissance.
- La coupure de sécurité fonctionne également lorsque la pression de gaz réelle est supérieure à la pression de gaz prévue pour l'appareil.

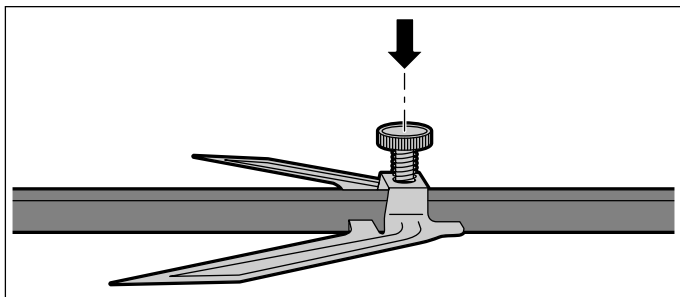
## Tournebroche

### Préparer le tournebroche

1. Glissez une patte de fixation sur le tournebroche et vissez la poignée.



2. Embrochez le rôti en le centrant le plus possible sur le tournebroche.
3. Fixez le rôti avec des pattes de fixation.
4. Bloquez les pattes de fixation avec des vis moletées.

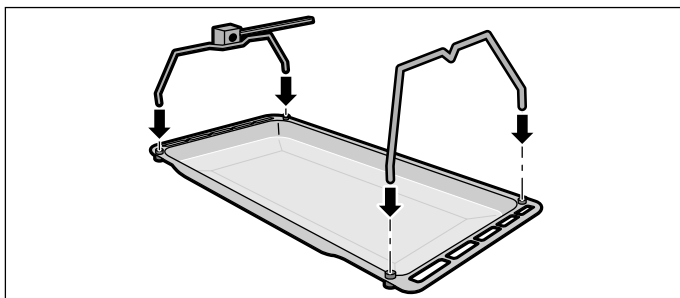


### Mise en place du tournebroche

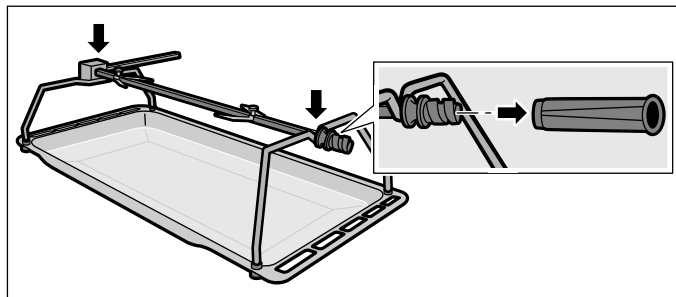
#### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

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

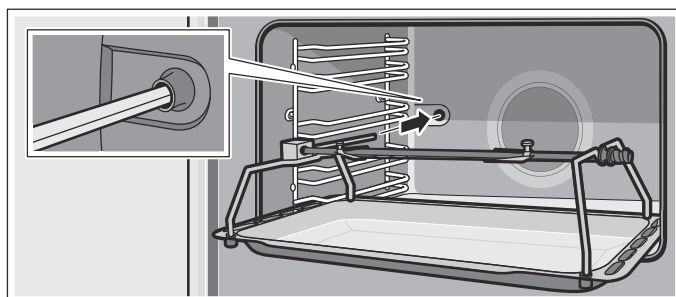
1. Insérer le support de la broche dans les douilles filetées



2. Placez le tournebroche sur le support de la broche et dévissez la poignée.



3. Enfouissez la poêle universelle au niveau d'enfournement 1 et poussez le tournebroche dans le logement du moteur.



4. Fermez la porte de l'appareil.

### Activer le fonctionnement du tournebroche

**Remarque :** En cas d'utilisation du tournebroche, préchauffez le four avec le mode de cuisson . Ne réglez le mode de cuisson qu'après avoir mis le tournebroche en place.

1. Tournez la manette de commande du four sur la position .
2. Réglez la température.

**Remarque :** Versez un peu d'eau dans la poêle universelle pour récupérer la graisse qui s'égoutte.

### Retirer le tournebroche

#### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

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

1. Ouvrir la porte de l'appareil
2. Sortez lentement la poêle universelle à moitié du compartiment de cuisson.
3. Sortez la poêle universelle entièrement du compartiment de cuisson et placez-la sur le plan de travail.
4. Dévissez la poignée et sortez le tournebroche du support de broche.



## Nettoyants

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

### **Mise en garde – Risque de choc électrique !**

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

### **Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

## Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

Ne pas utiliser

### **pour la table de cuisson**

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

Ne pas utiliser

### **pour le four**

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

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

### **Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Domaine	Nettoyage
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 nettoyeur pour vitres ni de racloirs à verre.
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. 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. Enlevez 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	Enlevez les corps de brûleur et les chapeaux, nettoyez-les à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs ne fonctionnent que si les électrodes d'allumage sont propres. Séchez soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veillez 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. Ne pas laver les chapeaux de brûleur au lave-vaisselle.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquez une fine couche de produit d'entretien avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Veillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau.
Brûleur four et grill	Ne nettoyez jamais vous-même les brûleurs dans le compartiment de cuisson.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.

Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

### Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- 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.  
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

### Surfaces du compartiment de cuisson

Les éléments latéraux du compartiment de cuisson sont autonettoyants. Cela se voit à leur surface rugueuse.

Le fond du compartiment de cuisson, la voûte et la paroi arrière sont émaillés et présentent une surface lisse.

### Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.

Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche.

**Remarque :** Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez retirer les résidus à l'aide d'acide citrique.

### Nettoyage des surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

Lorsque les surfaces autonettoyantes ne se nettoient plus suffisamment et des taches foncées apparaissent, elles peuvent être nettoyées avec la fonction de nettoyage. Respectez pour cela les indications dans le chapitre correspondant.

### Attention !

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, éponger immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne pas frotter ni utiliser des moyens de nettoyage récurants.

### Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

### Mise en garde – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

### Conseils

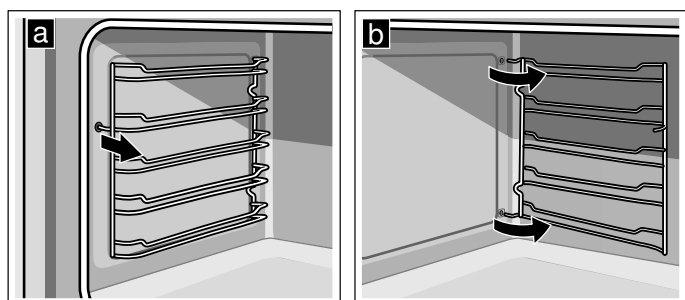
- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

## Supports

### Retrait des grilles supports

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

1. Saisir les grilles porte-accessoires sur le devant et les tirer vers le milieu du compartiment de cuisson. Le crochet avant de la grille porte-accessoires se détache du trou.
2. Ouvrir davantage les grilles porte-accessoires et les retirer des trous arrière de la paroi latérale.
3. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
4. Enlever les grilles porte-accessoires du compartiment de cuisson.



### Mise en place de la grille support

1. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
2. Engager les crochets des grilles supports dans les trous arrière de la paroi latérale.
3. Pousser le crochet avant des grilles supports dans le trou.

## Porte de l'appareil

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

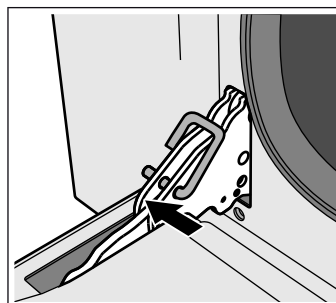
### Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

#### Dépose des vitres de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite à l'aide de la tige de sécurité.

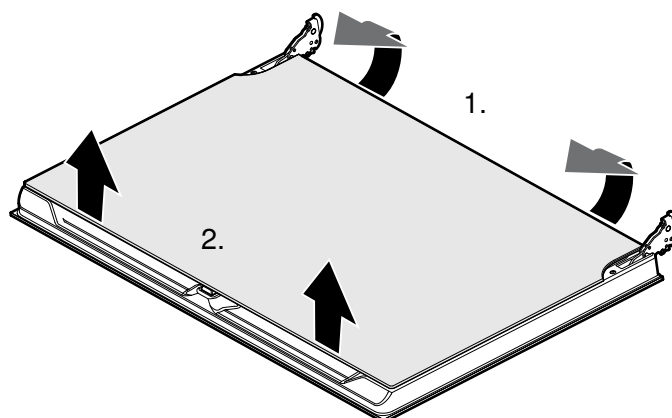
**Remarque :** Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.



3. Lever légèrement la partie inférieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (1).
4. Lever délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (2).

#### Attention !

En levant la vitre intérieure, il se peut que la vitre du milieu reste collée à la vitre intérieure. Veillez à ce que la vitre du milieu ne tombe pas.



5. Enlevez la vitre intérieure.

Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

#### ⚠ Mise en garde – 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.

### Pose des vitres de la porte

1. Remettez la vitre intérieure en place.  
**Remarque :** Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.
2. Enlever les tiges de sécurité et fermer la porte du four.

### Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

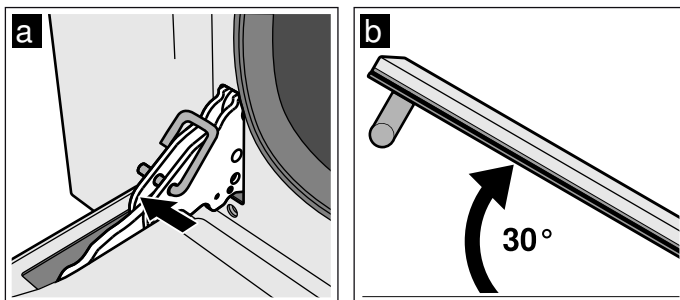
En cas d'encrassement très important, la porte du four peut être décrochée pour faciliter le nettoyage. Cependant, cela n'est pas nécessaire en cas d'encrassement normal.

#### Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Bloquer 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 des deux mains sur les côtés et la fermer d'env 30° (b).

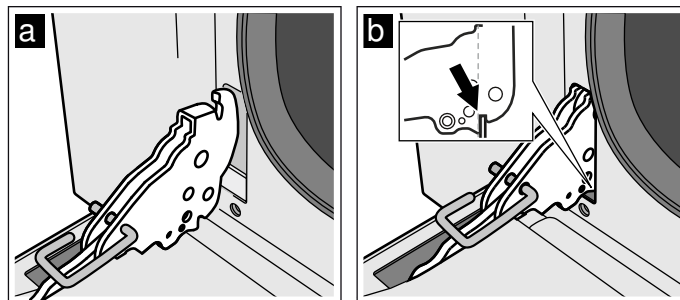


4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.  
**Remarque :** Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

#### Accrocher la porte de l'appareil

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

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



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

#### ⚠ Mise en garde – 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.

#### ⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

Si les charnières de porte ne sont pas bien engagées, il se peut que la porte ne ferme pas correctement, la chaleur peut s'échapper et les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Retirez la porte afin d'éviter cela. Réinsérez alors la porte conformément au schéma de sorte que l'encoche sur la face inférieure des charnières s'engage dans le cadre du four.

## Anomalies, que faire ?

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

### Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lampe de la cuisine s'allume.
L'éclairage du four est tombé en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")
Le brûleur à gaz ne s'allume pas.	Coupure de courant ou électrodes d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
		N'utilisez pas le four sans courant.
La flamme (four) ne sort pas de tous les orifices.	Salissure normale	Le brûleur doit être nettoyé par un spécialiste.
Tous les mets qui sont 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	Impossible ; aucune influence sur le fonctionnement.
Le four s'éteint.	Pression de gaz trop élevée	Vérifiez si vous avez utilisé le bon détendeur.
	Coupure de courant	Vérifiez l'alimentation électrique du four.

### 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.

#### Mise en garde – Risque de choc électrique !

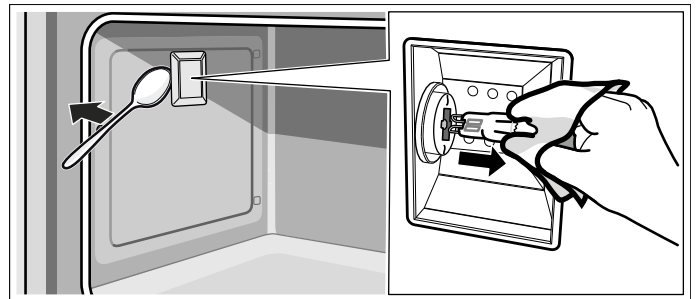
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Laisser refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlever les grilles porte-accessoires.
5. Retirer le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir le couvercle en verre avec la main de face. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.

#### Mise en garde – Risque de blessures !

Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, appelez le service après-vente.

#### 6. Retirer l'ampoule du four.



7. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique :  
**Voltage** : 230 V ;  
**Puissance** : 40W ;  
**Culot** : G9 ;  
**Résistance à la température** : 300°C
8. Remettre en place le couvercle en verre de la lampe du four.
9. Monter les grilles porte-accessoires.
10. Retirer le torchon à vaisselle.
11. Réarmer le fusible.
12. Vérifier que l'éclairage du four refonctionne.

## 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 aussi volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

### **Numéro E et numéro FD**

Si vous contactez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro de produit E et le numéro de fabrication FD de l'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 ici les données de votre appareil.

E-Nr.	FD
Service après-vente 	

## Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

**Remarque :** Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

### Tableau des plats

Plat	Poids (en kg)	Brûleurs	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en min.
Lasagne	3	Brûleur du four	2	210	55-60
Rôti de veau	2,5	Brûleur du four	2	190-200	140-150
Filet de porc	1,5	Brûleur du four	3	190-200	100-120
Agneau	1,5	Brûleur du four	2	200-210	130-140
Pommes de terre rôties	2	Brûleur du four	3	190-200	35-40
Echine de porc	2	Brûleur du four	2	190-200	150-160
Poulet	2	Brûleur du four	3	190-200	80-85
Steak haché de bœuf	0,8	Brûleur du grill*	5	max	1re face 11 2e face 7
Steaks de filet de veau	0,6	Brûleur du grill*	5	max	1re face 12 2e face 7
Saucisses	0,8	Brûleur du grill*	5	max	1re face 14 2e face 10
Poulet rôti	1	Brûleur du grill + tournebroche	Tournebroche	max	90-95
Viande de veau rôtie	1,5	Brûleur du grill + tournebroche	Tournebroche	max	130-140
Truite saumonée	1	Brûleur du four	2	190-200	40-45
Lotte	1	Brûleur du four	2	190-200	55-60
Loup de mer	1	Brûleur du four	2	200-210	45-50
Tartelettes à la confiture	1	Brûleur du four	3	170-180	40-45
Tarte aux pommes	1	Brûleur du four	3	170-180	70-75
Choux	0,8	Brûleur du four	3	170	70-75
Gâteau à la crème dessert	1	Brûleur du four	3	160-170	55-60
Ciambella	1	Brûleur du four	3	160-170	55-60
Tarte génoise	1	Brûleur du four	2	150-180	60-65
Muffins	15 pièces de 30 g chacune	Brûleur du four	3	160-170	25-30

\* Il est recommandé de placer le plat au milieu de la grille pour obtenir un résultat de cuisson homogène.

## Conseils pour l'utilisation

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

### Remarques

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

### Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèche-frite lors de la prochaine cuisson.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie a doré de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.



**Astuces pour rôtir et braiser**

Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril à la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide.
La viande à braiser brûle.	Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage.

**L'acrylamide dans l'alimentation**

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

**Astuces de préparation faibles en acrylamide**

Généralités	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs.</li> <li>■ Les plats doivent dorer et non brunir.</li> <li>■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide.</li> </ul>
Cuisson	En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 °C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.





### الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المُعدة في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس والبوم فري والخبز التوست والخبز الملفوف والخبز أو المخبوزات الرقيقة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتيل).

نصائح للحد من الأكريلاميد عند تحضير الطعام	
نقاط عامة	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.</li> <li>■ قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتما للغاية.</li> <li>■ القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.</li> </ul>
إعداد المخبوزات	<p>بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م.                      بالهواء الساخن بحد أقصى 180°م.</p>
بسكويت	<p>بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 190°م.                      بالهواء الساخن بحد أقصى 170°م.                      البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.</p>
بطاطس البوم فري بالفرن	<p>قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس البوم فري.</p>

## نصائح لإعداد المخبوزات

تريد التحقق من نضج الكيك.	اغرس خلة خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالخلة، تكون الكيك قد نضجت.
الكيك يهبط.	استخدم كمية أقل من السائل في المرة التالية. أو اضبط درجة حرارة أقل بمقدار 10°م وقم بإطالة زمن الخبز. احرص على مراعاة الإضافات المذكورة وإرشادات الإعداد الواردة في الوصفة.
الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.	ادهن فقط قاعدة صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.
عصير الفواكه يفيض.	استخدم اللوح متعدد الاستخدامات في المرة التالية.
المخبوزات الصغيرة تلتصق ببعضها عند خبزها.	ينبغي أن يكون هناك فاصل بمقدار 2 سم تقريبًا بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد ولتحميرها من جميع الجهات.
الكيك جاف جدًا.	اضبط درجة حرارة أعلى بمقدار 10°م وقم بتقصير زمن الخبز.
الكيك بصفة إجمالية فاتح اللون للغاية.	في حالة استخدام مستوى الإدخال الصحيح والكماليات الصحيحة، قم عند اللزوم بزيادة درجة الحرارة أو إطالة زمن الخبز.
الكيك من أعلى فاتح للغاية، لكنه من أسفل داكن للغاية.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أعلى.
الكيك من أعلى داكن للغاية، لكنه من أسفل فاتح للغاية.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أدنى. اختر درجة حرارة أقل نسبيًا وقم بإطالة زمن الخبز.
الكيك المستدير أو المستطيل داكن للغاية من الخلف.	لا تضع صينية إعداد المخبوزات على الجدار الخلفي مباشرة، وإنما ضعها في المنتصف على ملحق الكماليات.
الكيك بصفة إجمالية داكن اللون للغاية.	قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبيًا وإطالة زمن الخبز عند اللزوم.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء. أيضا ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائما بالمقاس المناسب.
الخبز كان على عدة مستويات. قطع المخبوزات الموجودة على اللوح العلوي أكثر تحميرا من الموجودة على اللوح السفلي.	احرص على مراعاة عدم وضع صينية إعداد المخبوزات مباشرة أمام فتحات الجدار الخلفي لحيز الطهي. عند إعداد المخبوزات الصغيرة ينبغي عليك قدر الإمكان استخدام قطع بنفس الحجم والسُمك.
فقد يبدو الكيك جيدا من الخارج، إلا أنه لم ينضج من الداخل.	اختر دائما وضع الهواء الساخن رباعي الاتجاهات عند الخبز على عدة مستويات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.
الكيك لا يفصل عند قلبه.	قم بإعداد المخبوزات بدرجة حرارة أدنى نسبيًا ولمدة أطول بعض الشيء وعند اللزوم أضف كمية أقل نسبيًا من السائل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة قم أولاً بإجراء إعداد مسبق لقاعدة الكيك. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية فوقه.
الكيك لا يفصل عند قلبه.	اترك الكيك يبرد بعد إعداده لمدة من 5 حتى 10 دقائق أخرى. وإذا استمر تعذر فصله بعد ذلك، فقم بفصل الكيك من الجوانب مرة أخرى بحرص باستخدام سكين. اقلب الكيك مجددًا وقم بتغطية الصينية عدة مرات بقطعة قماش رطبة وباردة. قم في المرة القادمة بدهن الصينية بالزبدة ونثر الخبز المدقوق عليها.

## نصائح بخصوص التحمير والطهي على نار هادئة

اكتسب اللحم لونًا بنيًا قاتمًا للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي و/أو أصبح اللحم جافًا للغاية.	تحقق من مستوى الإدخال ودرجة الحرارة. قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبيًا وتقصير مدة التحمير عند اللزوم.
القشرة رفيعة للغاية.	قم بزيادة درجة الحرارة أو قم بتشغيل الشواية لفترة قصيرة بعد انتهاء مدة التحمير.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أصغر نسبيًا وأضف عند اللزوم المزيد من السائل.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أكبر نسبيًا وأضف عند اللزوم كمية أقل من السائل.
عند الطهي على نار هادئة يحترق اللحم.	يجب أن يكون إناء التحمير والغطاء متوائمين ويغلقان جيدًا. قم بتقليل درجة الحرارة وأضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل أثناء الطهي على نار هادئة.

## الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

ستجد هنا باقة من الأطعمة وأوضاع الضبط المثالية لها. وسوف نعرض لك نوع التسخين ودرجة الحرارة الأنسب للطعام الذي تعده. كما تجد بيانات حول الكماليات المناسبة ومستوى الارتفاع الذي ينبغي أن تُركب عليه. وهناك أيضًا نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

### جدول الأطباق

الوجبة	الوزن (بالكجم)	الشعلة	مستوى الإدخال	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
لازانيا	3	شعلة الفرن	2	210	60-55
لحم عجل مشوي	2.5	شعلة الفرن	2	200-190	150-140
لحم خاصرة دسم	1.5	شعلة الفرن	3	200-190	120-100
لحم ضأن	1.5	شعلة الفرن	2	210-200	140-130
بطاطس مشوية في الفرن	2	شعلة الفرن	3	200-190	40-35
لحم رقبة	2	شعلة الفرن	2	200-190	160-150
دجاج	2	شعلة الفرن	3	200-190	85-80
برجر لحم بقري	0.8	شعلة الشواية*	5	الحد الأقصى	1. صفحة 11 2. صفحة 7
شرائح فيليه بتلو	0.6	شعلة الشواية*	5	الحد الأقصى	1. صفحة 12 2. صفحة 7
السجق (النقانق)	0.8	شعلة الشواية*	5	الحد الأقصى	1. صفحة 14 2. صفحة 10
دجاجة مشوية	1	شعلة الشواية + السيخ الدوار	السيخ الدوار	الحد الأقصى	95-90
لحم بتلو مشوي	1.5	شعلة الشواية + السيخ الدوار	السيخ الدوار	الحد الأقصى	140-130
سمك التراوت	1	شعلة الفرن	2	200-190	45-40
سمك الراهب	1	شعلة الفرن	2	200-190	60-55
سمك القاروس	1	شعلة الفرن	2	210-200	50-45
تارت المرابي	1	شعلة الفرن	3	180-170	45-40
فطيرة تفاح	1	شعلة الفرن	3	180-170	75-70
كريم باف	0.8	شعلة الفرن	3	170	75-70
كيك باراديس	1	شعلة الفرن	3	170-160	60-55
دونات	1	شعلة الفرن	3	170-160	60-55
كيك إسفنجي	1	شعلة الفرن	2	180-150	65-60
المافن	15 قطعة كل منها 30 جم	شعلة الفرن	3	170-160	30-25

\* ننصح بوضع الطبق في منتصف الشبكة للحصول على نتائج شواء متساوية.

### ملاحظات

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

### نصائح الاستخدام

تجد هنا مجموعة من النصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

## 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.

**رقم المنتج E**  
**ورقم الصنع FD**

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-Nr.	رقم FD
خدمة العملاء 	

## ⚠️ تحذير - خطر الإصابة!

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

## ؟ الاختلالات، ما العمل؟

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

## جدول الاختلالات

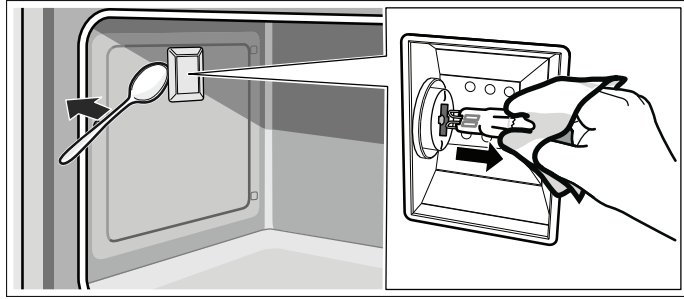
الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف/إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن المصهر على ما يرام.
تعطل إضاءة الفرن.	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل مصباح المطبخ.
لا يتم إشعال شعلة الغاز.	لمبة الفرن تالفة	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
لهب (الفرن) لا ينبعث من بعض فتحات خروج الغاز.	انقطاع التيار الكهربائي أو رطوبة في شمعات الإشعال	قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب. لا تقم بتشغيل الفرن دون التوصيل بالكهرباء. يجب أن يقوم فني متخصص بتنظيف الشعلة.
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	اتساخ عادي	اتصل بخدمة العملاء.
يتكثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	الترموستات تالف	غير متاح؛ لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.
الفرن ينطفئ.	ظاهرة عادية نظرًا لاختلاف درجة الحرارة	تحقق من استخدام منظم الضغط الصحيح. تفحص مصدر إمداد الفرن بالكهرباء.
	ضغط الغاز أعلى من اللازم	
	انقطاع التيار الكهربائي	

## تغيير لمبة الفرن

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

## ⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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



7. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع:

الجهد الكهربائي: 230 فلت،

القدرة: 40 واط،

الدواة: G9.

مقاومة الحرارة: 300° م

8. أعد تركيب الغطاء الزجاجي للفرن.

9. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.

10. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى.

11. أعد توصيل المصهر.

12. تأكد أن إضاءة الفرن تعمل من جديد.

1. اترك حيز الطهي حتى يبرد.

2. افتح باب الجهاز.

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

4. اخلع شبكات قضبان التعليق.

5. اخلع الغطاء الزجاجي. للقيام بذلك افتح الغطاء الزجاجي من الأمام

بيديك. في حالة تعذر خلع الغطاء الزجاجي استعن بملعقة.

6. اجذب لمبة الفرن للخارج.



## تركيب زجاج الباب

**⚠ تحذير - خطر الإصابة!**  
في حالة سقوط باب الفرن للخارج دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، لا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

**⚠ تحذير - خطر الإصابة!**  
إذا لم يتم تثبيت مفصلات الباب بشكل سليم، فلن يتسنى غلق الباب بشكل صحيح، ويمكن أن تتسرب السخونة للخارج وتصبح أجزاء الجهاز ساخنة للغاية. ولتجنب حدوث ذلك، قم بفك الباب مرة أخرى. ثم أعد تركيب الباب طبقاً للرسم المبين، بحيث يثبت الحز بالجزء السفلي للمفصلة في إطار الفرن.

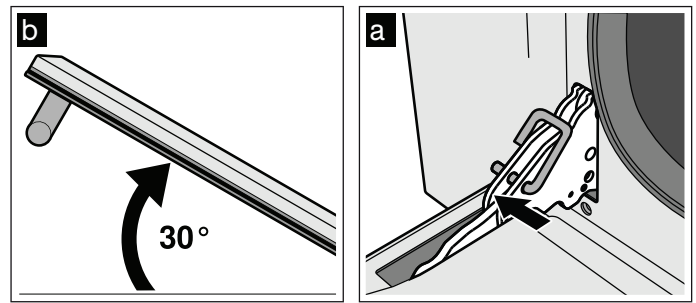
1. أعد تركيب الزجاج الداخلي.  
**ملاحظة:** يجب أن تستقر جميع خوابير التثبيت الأربعة في مواضع التثبيت المخصصة لها.
2. قم بإزالة خوابير التأمين وأغلق باب الفرن.

## فك وتركيب باب الجهاز

يمكن خلع باب الفرن في حالة الاتساخات العنيدة لضمان مستوى تنظيف أفضل. ولا ننصح بذلك مع الاتساخات العادية.

## فك باب الجهاز

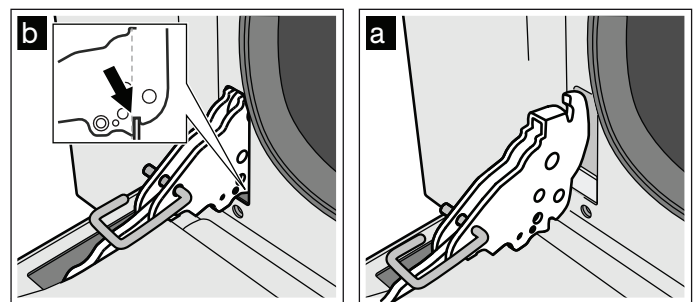
1. افتح باب الفرن تماماً.
2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين (a).
3. أمسك باب الفرن من الجانبين بكلتا يديك ثم أغلقه بزاوية حوالي 30° (b).



4. ارفع باب الفرن قليلاً واسحبه للخارج.  
**ملاحظة:** لا تغلق باب الفرن تماماً. حيث يمكن أن تنثني المفصلات وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).

## تركيب باب الجهاز

1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين.
2. أدخل المفصلات في تجاويف الفرن (a).
3. **ملاحظة:** الحز السفلي بالمفصلات يجب أن يثبت في إطار الفرن (b).



3. أنزل الباب لأسفل.
4. أخرج خوابير التأمين.

## باب الجهاز

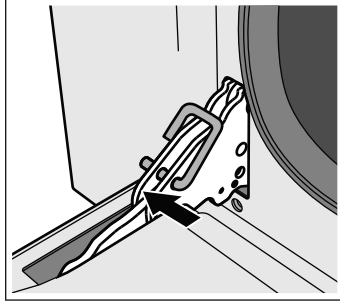
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية تنظيف باب الجهاز.

### فك وتركيب زجاج الباب

يمكنك فك الألواح الزجاجية من باب الفرن لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

#### فك زجاج الباب

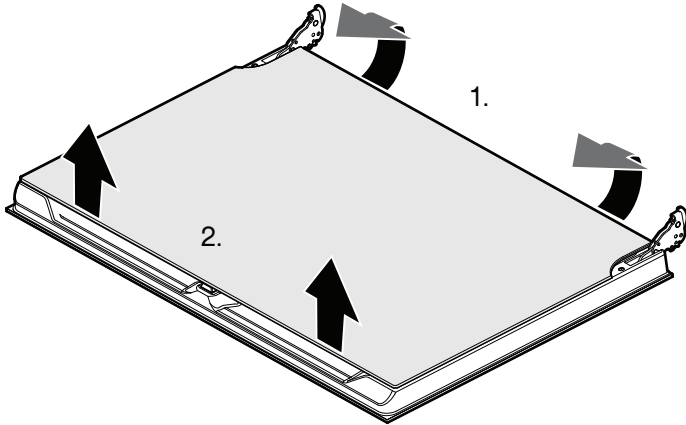
1. افتح باب الفرن تماما.
  2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين.
- ملاحظة:** يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.



3. ارفع الجزء السفلي للزجاج الداخلي بعض الشيء إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (1).
4. ارفع الجزء العلوي للزجاج الداخلي بحرص إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (2).

#### تنبيه!

عند رفع الزجاج الداخلي قد يظل الزجاج الأوسط ملتصقا بالزجاج الداخلي. تأكد أن الزجاج الأوسط لن يسقط.



5. اخلع الزجاج الداخلي.

قم بتنظيف الألواح الزجاجية باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.

#### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

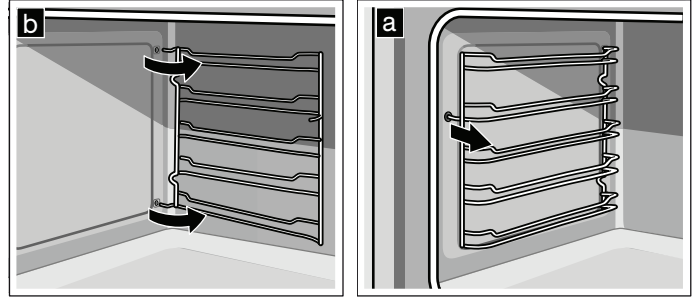
خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

## القضببان

### فك شبكات قضبان التعليق

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

1. أمسك شبكة قضبان التعليق من الأمام واسحبها إلى منتصف حيز الطهي.
2. فينك الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق من التجويف.
3. أفتح شبكة قضبان التعليق بشكل أوسع، واسحبها من التجاويف الخلفية للجدار الجانبي.
4. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.
4. أخرج شبكات قضبان التعليق من حيز الطهي.



### تركيب شبكات قضبان التعليق

1. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.
2. أدخل خطافات شبكة قضبان التعليق في التجاويف الخلفية للجدار الجانبي.
3. اضغط الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق في التجويف.

## ملاحظات

- تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج أو البلاستيك أو المعدن.
- الظلال الموجودة على ألواح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة حيز الطهي.
- يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها.
- حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلائها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

## أسطح حيز الطهي

الأجزاء الجانبية في حيز الطهي ذاتية التنظيف. ويمكنك معرفة ذلك من خلال خشونة السطح.  
أرضية حيز الطهي والسقف والجدار الخلفي تم طلائهم بطبقة مينا، ولها أسطح ملساء.

## تنظيف أسطح المينا (الإيناميل)

قم بتنظيف أسطح المينا (الإيناميل) الملساء باستخدام فوطة تنظيف ومحلول صابوني ساخن أو محلول الخل. وقم بتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

امسح البقايا المحترقة من الطعام باستخدام فوطة رطبة ومحلول صابوني. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل أو منظف أفران.  
وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.

**ملاحظة:** يمكن أن تتسبب بقايا الأطعمة في تكون طبقات بيضاء. هذه الطبقات لا تدعو للقلق وليس لها تأثير على الوظيفة. ويمكنك عند الحاجة إزالة هذه البقايا باستخدام حمض الليمون.

## تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف

الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة من الخزف مسامية مطفاة. يتم امتصاص الرذاذ الناتج عن الخبز والتحمير من خلال هذه الطبقة والتخلص منه، بينما الجهاز مشغل.

إذا أصبح تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف غير كاف وظهرت بقع داكنة، فإنه يمكن تنظيفها باستخدام وظيفة التنظيف. يراعى في ذلك البيانات الواردة في الفصل المعني.

## تنبيه!

تجنب استخدام أية منظفات أفران لتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف. وإلا فسوف تتعرض الأسطح للضرر. إذا وصلت رغم ذلك منظفات الأفران إلى هذه الأسطح، فقم بمسحها على الفور بالماء وإسفنجة. يرجى ألا تقم بالكشط وألا تستخدم أية مواد تنظيف خادشة.

## المحافظة على نظافة الجهاز

كي لا تتكون اتساخات عنيدة حافظ دائماً على نظافة الجهاز وقم بإزالة الاتساخات على وجه السرعة.

## نصائح

- قم بتنظيف حيز الطهي بعد كل استخدام. وبذلك لا يتسنى للاتساخات أن تحترق.
- قم دائماً بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات لإعداد الكيك الرطب للغاية.
- استخدم للتحمير أواني مناسبة مثل إناء تحمير.

التنظيف	النطاق
منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم.	الألومنيوم والبلاستيك
محلول صابوني ساخن. استخدم القليل من الماء، حيث لا يجوز أن يتوغل الماء داخل الجهاز عبر الأجزاء السفلية للشعلات. احرص على إزالة المواد المنسكبة وبقايا الأطعمة المطهية على الفور. يمكنك فك قاعدة الأواني. لا تقم بتنظيف قاعدة الأواني في غسالة الأطباق.	موضع الطهي الغازي وقاعدة الأواني
اخلع طاسات وأغطية الشعلات وقم بتنظيفها باستخدام محلول صابوني. ويجب دائمًا أن تكون فتحات تدفق الغاز خالية. شمعات الإشعال: فرشاة صغيرة ناعمة. لا تعمل شعلات الغاز إلا عندما تكون شمعات الإشعال نظيفة. قم بتجفيف جميع الأجزاء جيدًا. وتأكد من تثبيتها بشكل سليم عند إعادة تركيبها. أغطية الشعلات مطلية بطبقة مينا (إيناميل) سوداء. يتغير لونها بمرور الوقت. وليس لذلك أي تأثير على وظائفها. لا تقم بتنظيف أغطية الشعلات في غسالة الأطباق.	شعلات غاز موضع الطهي
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.	الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (الأسطح الملساء)
تتراعى الإرشادات الخاصة بأسطح حيز الطهي الواردة عقب الجدول.	أسطح المينا (الإيناميل) والأسطح ذاتية التنظيف
لا تقم بنفسك أبدًا بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في حيز الطهي.	شعلات غاز الفرن والشواية
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.	زجاج الباب
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.	الغطاء الزجاجي لإضاءة حيز الطهي
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بحكه.	إطار إحكام الباب
محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.	القضبان
محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.	الكماليات

العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته  
الوظيفيه لفترة طويلة. ونوضح لك فيما يلي كيفية العناية بجهازك  
وتنظيفه بطريقة صحيحة.

### ⚠ تحذير - 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.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخنًا للغاية. لا تلمس أبدًا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو  
عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائمًا على ترك الجهاز يبرد. وأبعد  
الأطفال عن الجهاز.

### المنظفات المناسبة

حتى لا تتضرر الأسطح المختلفة بفعل استخدام منظفات غير مناسبة،  
تتراعى 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

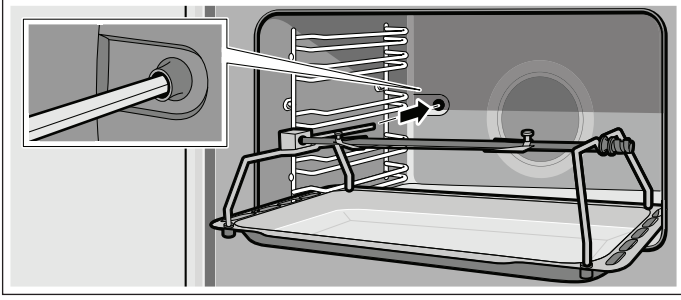
- أية منظفات خشنة أو خادشة
  - أية منظفات قوية تحتوي على الكحول
  - أية ليفات أو إسفنجات خشنة
  - أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار.
- اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل استخدامها.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخنًا للغاية. لا تلمس أبدًا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو  
عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائمًا على ترك الجهاز يبرد. وأبعد  
الأطفال عن الجهاز.

التنظيف	النطاق
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.	الجهاز من الخارج
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.	الواجهة الاستانلس ستيل

3. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى الإدخال 1 وأدخل السيخ الدوار في مرتكز المحرك.



4. أغلق باب الجهاز.

#### تشغيل طريقة السيخ الدوار

- ملاحظة: قم بإحماء الفرن عند استخدام السيخ الدوار مع نوع التسخين [☐]. ولا تقم بضبط نوع التسخين [☐] إلا بعد إدخال السيخ الدوار.

1. أدر طارة استعمال الفرن إلى الوضع [☐].  
2. اضبط درجة الحرارة.

- ملاحظة: أضف بعض الماء في اللوح متعدد الاستخدامات، لتجميع الدهون المتقاطرة.

#### إخراج السيخ الدوار

##### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

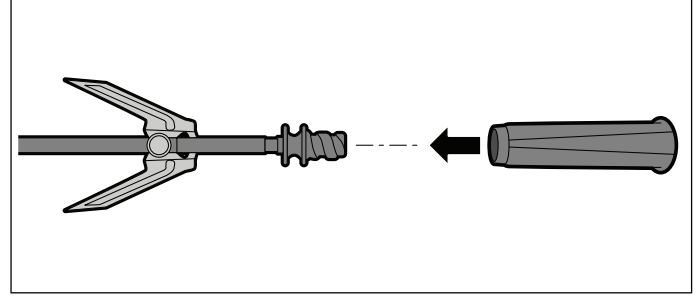
- لا تلمس أبداً أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

1. فتح باب الجهاز  
2. اسحب اللوح متعدد الاستخدامات حتى المنتصف ببطء لإخراجه من حيز الطهي.  
3. أخرج اللوح متعدد الاستخدامات تماماً من حيز الطهي وضعه على سطح العمل.  
4. اربط المقبض وأخرج سيخ الشواء من هيكل سيخ الشواء.

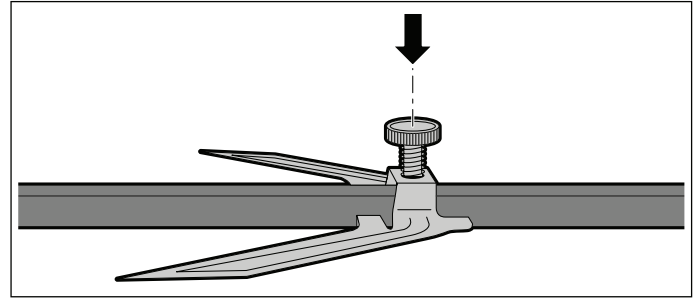
## السيخ الدوار

### تحضير السيخ الدوار

1. قم بتركيب مشبك تثبيت على السيخ الدوار واربط المقبض.



2. ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان.  
3. قم بتثبيت قطع اللحم بواسطة مشابك التثبيت.  
4. قم بتأمين مشابك التثبيت بواسطة البراغي محززة الرأس.

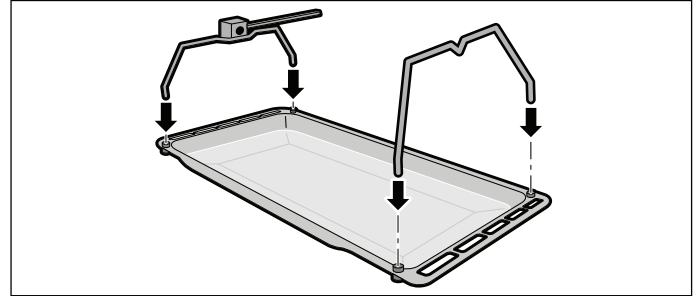


### تركيب السيخ الدوار

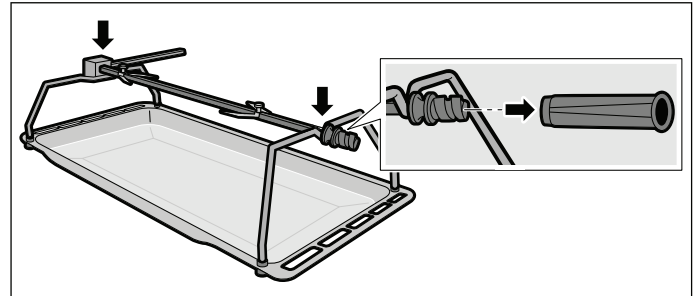
##### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

- لا تلمس أبداً أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

1. قم بتركيب هيكل السيخ الدوار في الجلب المملوئة



2. قم بتركيب السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار وقم بفك المقبض.



## الفرن

## استعمال الفرن

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

## ⚠ تحذير - خطر فرط السخونة!

لا تعمل مروحة التبريد دون التوصيل بالكهرباء. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون التوصيل بالكهرباء.

## إضاءة الفرن

## تشغيل إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع ⑤.

## إطفاء إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع O.

فتنطفئ إضاءة الفرن.

## طرق التشغيل

تتاح أمامك طرق التشغيل التالية.

طريقة التشغيل	الاستخدام
④ شعلة غاز الفرن 150 - 260° م	للكيك والمخبوزات والبطائر المحشوة والطيور وقطع اللحم منزوعة الدهون من الأبقار والعجول والحيوانات البرية.
③ الشواية الغازية	لشرائح اللحم والسجق (البنقانق) والأسماك والتوست.

## استعمال الفرن

## تشغيل شعلات غاز الفرن

1. افتح باب الجهاز.
2. اضبط 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

اضبط طارة الاستعمال على وضع الإطفاء. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر عملية التشغيل.

## ⚠ تحذير - 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 O. احتفظ أثناء ذلك بطارة الاستعمال مضغوطة.

## استعمال الشواية

يجب أن يكون باب الجهاز مغلقاً أثناء الشواء.

**ملاحظة:** لا يمكن استعمال شعلة غاز الفرن والشواية في نفس الوقت.

## تشغيل شعلات غاز الشواية

1. افتح باب الجهاز.
2. اضبط على طارة استعمال الفرن وأدرها إلى الوضع ③.
3. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.
4. أغلق باب الجهاز بحذر.

## عند انطفاء اللهب مرة أخرى

اضبط طارة الاستعمال على وضع الإطفاء. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر عملية التشغيل.

## ⚠ تحذير - 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 O.

## وظيفة الإيقاف للأمان

## ملاحظات

- يحتوي الجهاز على خاصية إيقاف للأمان. في حالة الاستخدام غير السليم أو المفرط وكذلك عند انقطاع التيار الكهربائي أو حدوث عطل بمروحة التبريد تنطفئ شعلة غاز الفرن أوتوماتيكياً. من الطبيعي أن يحدث انطفاء أوتوماتيكي لشعلة غاز الفرن في حالة الاستخدام المفرط، وهذا لا يمثل خطراً وظيفياً لشعلة غاز الفرن. في حالة انطفاء شعلة غاز الفرن أثناء الطهي، اترك الجهاز يبرد لبضع دقائق ثم أعد تشغيل شعلة غاز الفرن على درجة أقل.
- كما تعمل وظيفة الإيقاف للأمان أيضاً عندما يكون ضغط الغاز الفعلي أعلى من ضغط الغاز المقرر للجهاز.

## استعمال الجهاز

لقد تعرفت بالفعل على عناصر الاستعمال وطريقة استخدامها. والآن نشرح لك كيفية ضبط جهازك. فسوف تتعرف على ما يحدث عند التشغيل والإيقاف وكيفية ضبط طرق التشغيل.

### الموقد

#### تشغيل شعلات الغاز

##### ملاحظات

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

1. اضغط بطارة استعمال موضع الطهي المرغوب وأدورها إلى الوضع ⑤. يتم إشعال شعلة الغاز.
2. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.
3. اضبط القدرة المرغوبة.

الوضع	المعنى
⑤	اللهب الموفر، أدنى قدرة
⑥	اللهب الكبير، أعلى قدرة

لا يكون اللهب متجانساً ما بين الوضعين ⑤ و ⑥. اختر دائماً وضعاً ما بين ⑤ و ⑥.

#### عند انطفاء اللهب مرة أخرى

اضبط بطارة الاستعمال على وضع الإطفاء. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر عملية التشغيل.

#### ⚠ تحذير - 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

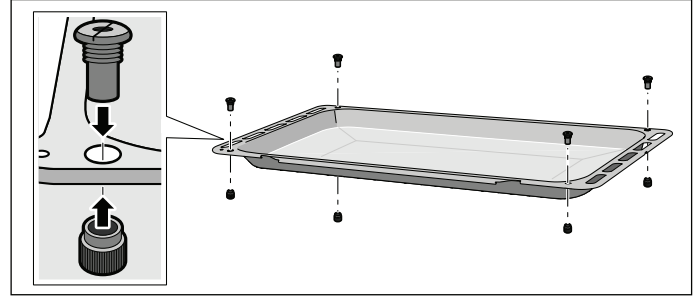
أدر بطارة استعمال موضع الطهي المرغوب إلى الوضع ⑥

## تنظيف الكماليات

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

### تركيب الجلب الملولبة للسيخ الدوار

1. قم بتركيب الجلب الملولبة من أعلى في ثقب الأركان الأربعة للوح متعدد الاستخدامات.
2. قم بتثبيت الصواميل الحلقيّة بالجهة السفلية المقابلة.
3. أحكم ربط الجلب الملولبة بواسطة مفك.



## قبل الاستخدام لأول مرة

ستتعرف هنا على ما يجب القيام به قبل استخدام الفرن أو الموقد الخاص بك في إعداد الطعام للمرة الأولى. اقرأ أولاً الفصل التالي. «إرشادات الأمان المهمة» في صفحة 4  
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 تماماً.
3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة حماية. قم بإزالة رقاقة الحماية.
4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمنديل ناعم رطب.
5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

#### تسخين الفرن

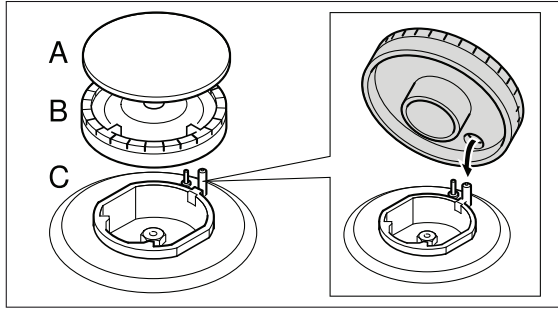
للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

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

#### التنظيف اللاحق للفرن

1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.
2. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.

### تنظيف أغطية وطاسات الشعلات



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

## الكماليات الخاصة

يمكنك لاحقاً شراء الكماليات من خدمة العملاء.

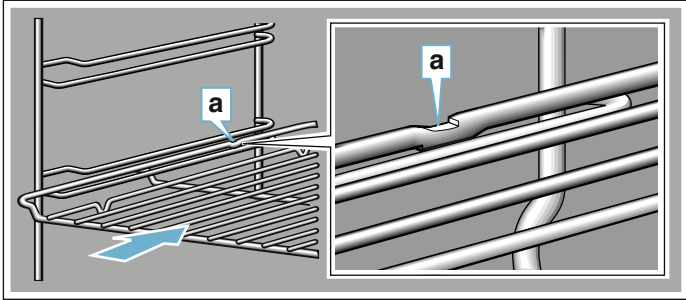
الكماليات	الشرح
لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)	للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة. رقم خدمة العملاء: 11012235
اللوح متعدد الاستخدامات	للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوح متعدد الاستخدامات كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية. رقم خدمة العملاء: 11012236
شبكة الخبز والشواء	للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة. رقم خدمة العملاء: 11012237
حلقة مقلاة ووك	قاعدة لمقلاة الوك، توضع على شعلة مقالتي الوك. عند استخدام قاعدة مقالتي الوك يمكن استخدام أواني طهي ذات قطر يزيد على 26 سم (مقلاة الوك، مقالتي تحمير، جِل، أوعية ذات قيعان محدبة، وخلافه). رقم خدمة العملاء: 00745721
طقم حوامل تلسكوبية	طقم حوامل تلسكوبية لمستوى واحد. رقم خدمة العملاء: 12006236



## وظيفة التثبيت

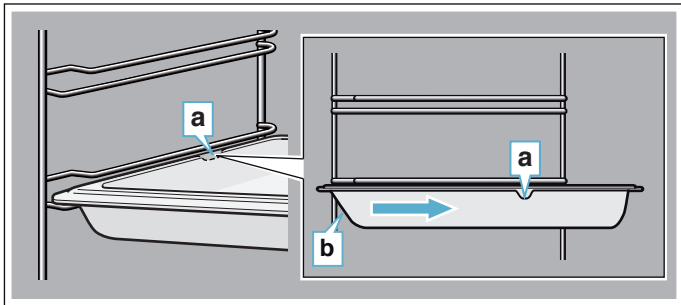
من الممكن إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريبا حتى تثبت في مكانها. تمنع وظيفة التثبيت انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. ويجب إدخال الكماليات في حيز الطهي بطريقة صحيحة حتى تعمل خاصية الحماية من الانقلاب بشكل سليم.

تأكد عند إدخال الشبكة السلكية أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل.




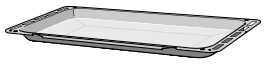

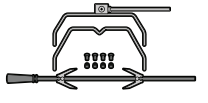
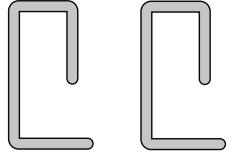
تأكد عند إدخال الألواح أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن تكون الحافة المائلة للكماليات **b** في الأمام في مواجهة باب الجهاز.

المثال في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات

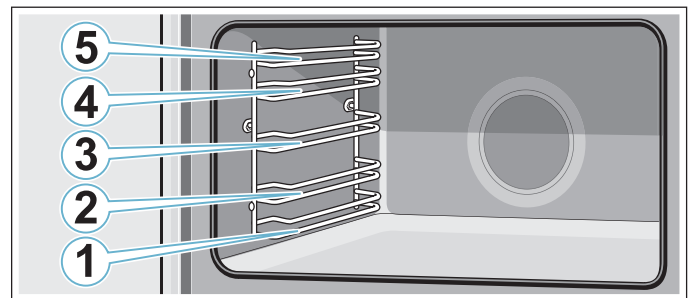


## الكماليات

مرفق بجهازك كماليات متعددة. تحصل هنا على نظرة عامة عن الكماليات المرفقة واستخدامها الصحيح.

الكماليات	الشرح
	<b>شبكة الخبيز والشواء</b> للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
	<b>اللوحة متعددة الاستخدامات</b> للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوح متعدد الاستخدامات كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية.
	<b>قاعدة الإسبريسو</b> قاعدة لكنكة إسبريسو، توضع على الشعلة الموفرة.
	<b>السيخ الدوار</b> مع حامل للسيخ الدوار لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم. يُستخدم فقط بالاشتراك مع اللوح متعدد الاستخدامات.
	<b>خوابير التأمين</b> لتثبيت المفصلات.

يمكن إدخال لوح الخبيز وشبكة الخبيز والشواء في حيز الطهي على 5 مستويات ارتفاع مختلفة. احرص دائما على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. يراعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



### ⚠ تحذير - خطر الحريق!

لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح خبيز أو مقلاة أو أي وعاء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. حيث إن ذلك يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضررا بالغا بالجهاز.

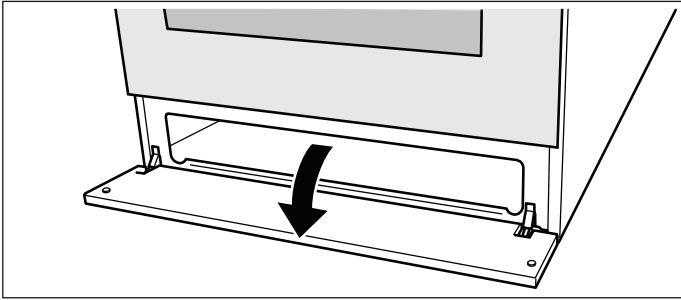
## مروحة التبريد

يخرج الهواء الساخن من فتحة التهوية. يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. تنبيه! لا تقم بتغطية فتحات التهوية. وإلا فسوف يتعرض الفرن لفرط السخونة.

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

## درج الحفظ

افتح درج الحفظ من خلال طي اللوح لأسفل.



يمكنك الاحتفاظ بكماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

**⚠ تحذير - خطر الحريق!**

لا تحتفظ أبداً بأشياء قابلة للاشتعال في درج الحفظ.

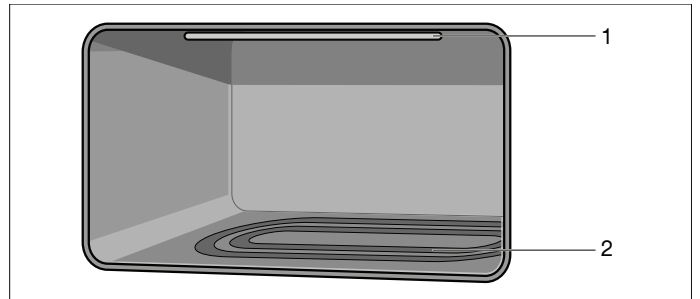
## طارات استعمال مواضع الطهي

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

وتبين لك الرموز بأعلى طارات الاستعمال شعلة الغاز المعنية.

الوضع	المعنى
○	إطفاء
Ⓜ	اللهب الكبير، أعلى قدرة
Ⓜ	اللهب الموفر، أدنى قدرة

## الفرن



## الشرح

1	الشواية العاملة بالغاز (3,0 كيلواط)
2	شعلة غاز الفرن (4,2 كيلواط)

## طارة استعمال الفرن

يمكنك باستخدام طارة الاستعمال هذه ضبط قدرة تسخين الفرن والشواية.

الوضع	المعنى
○	إطفاء. لا يقوم الفرن بالتسخين
الحد الأدنى	اللهب الموفر، أدنى قدرة
150 - 260	شعلة غاز الفرن مشغلة، نطاق درجة الحرارة بالدرجة المئوية °م
☑	شعلة غاز الشواية مشغلة

يوجد مصد بين الوضعين 260 و☑. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً المصد.

## طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار

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

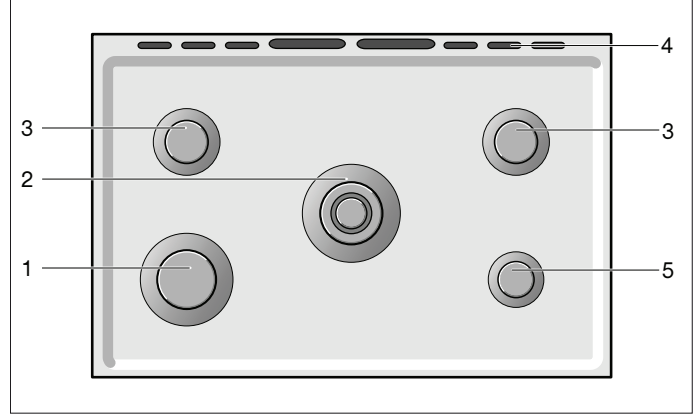
الوضع	المعنى
○	إطفاء
☑	تشغيل إضاءة الفرن
☑	تشغيل السيخ الدوار وإضاءة الفرن

## سطح الموقد

## ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يتدفق هواء ساخن من فتحة التهوية الموجودة بسطح الموقد. لا تلمس فتحة التهوية أبداً.

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



## الشرح

1	الشعلة القوية (2,9 كيلوواط)
2	شعلة مقلاة ووك (4 كيلوواط)
3	الشعلة العادية (1,8 كيلوواط)
4	فتحة التهوية
5	الشعلة الموفرة (1,0 كيلوواط)

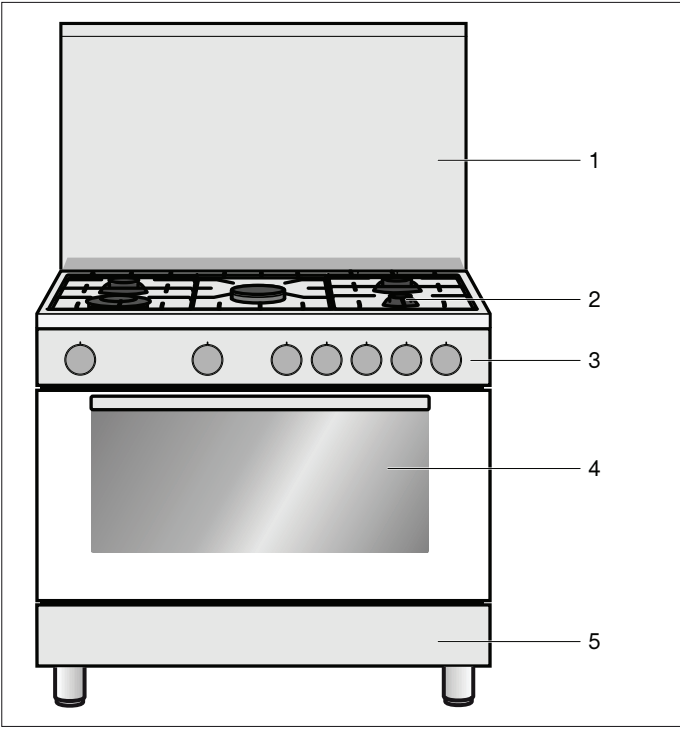
## أنواع شعلات الغاز

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

## إرشادات الاستخدام

ستساعدك الإرشادات التالية على توفير الطاقة وتجنب إلحاق أضرار بأواني الطهي:

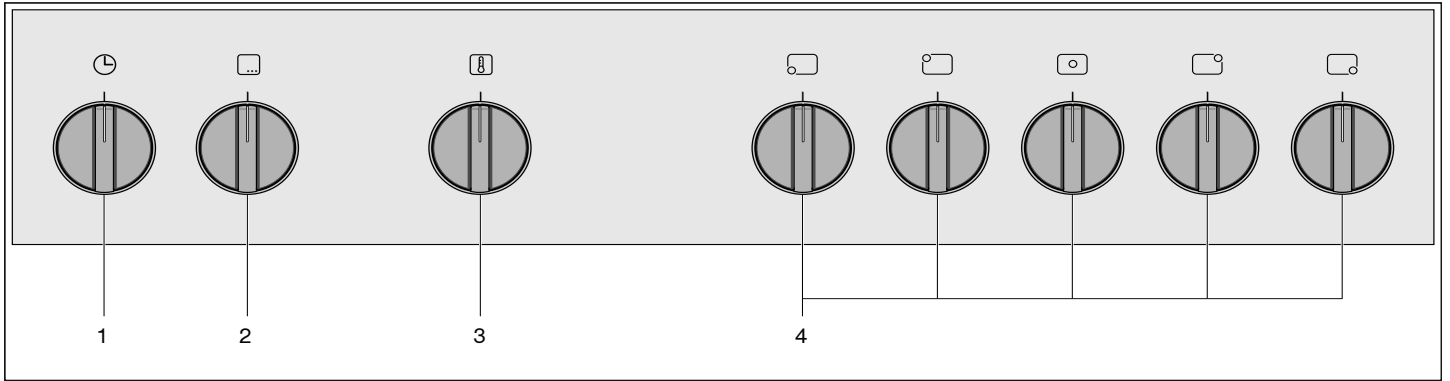
استخدم أواني طهي بمقاس مناسب للشعلة المعنية. لا تستخدم أواني طهي صغيرة على الشعلات الكبيرة. ينبغي ألا يلمس اللهب جوانب أواني الطهي.		
لا تستخدم أواني طهي مشوهة لا تستقر على الموقد إذا ما وضعت عليه. فقد تنقلب هذه الأواني. اقتصر على استخدام أواني طهي بقاعدة مسطحة وسميكة.		
لا تطهو بدون غطاء أو إذا تحرك الغطاء عن الإناء. حيث يؤدي ذلك إلى إهدار قدر كبير من الطاقة.		
ضع إناء الطهي على منتصف الشعلة وإلا فيمكن أن ينقلب الإناء. لا تضع الأواني الكبيرة على الشعلات بالقرب من عناصر الاستعمال. فقد تتعرض للضرر من جراء السخونة المفرطة.		
ضع الأواني على قواعد الأواني، لا على الشعلات مباشرة. تحقق قبل الاستعمال من أن قواعد الأواني وأغطية شعلات الغاز موضوعة بشكل صحيح.		
تعامل بحذر مع الأواني الموضوعة على الموقد. لا تطرق على الموقد ولا تضع عليه أوزاناً ثقيلة.		
لا تستخدم شعلتان أو عدة مصادر حرارية لإناء طهي واحد. تجنب استخدام مقالي التحمير والأوعية الخزفية وخلافه لفترة طويلة مع القدرة القصوى.		



## الشرح

الغطاء	1
سطح الموقد	2
لوحة الاستعمال	3
الفرن	4
درج الحفظ	5

## لوحة الاستعمال



## ميكاتي الوقت القصير

يمكنك ضبط المدة باستخدام ميكاتي الوقت القصير. بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية. طارة استعمال ميكاتي الوقت القصير

المعنى	الوضع
إطفاء	○
المدة بالدقائق	120 - 10

## الشرح

طارة استعمال ميكاتي الوقت القصير	1
طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار	2
طارة استعمال الفرن	3
طارات استعمال مواضع الطهي الغازية	4

## التعرف على الجهاز

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

## حماية البيئة

### الفرن

#### تنبيه!

- الكemاليات أو الرقائق 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 رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمات إعداد المخبوزات والتحمير 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 تغيير درجة الحرارة قد يلحق أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).
- الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصارة الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز 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 الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام غلق الفرن.
- باب الفرن كسطح ارتكاز: لا تضع شيئاً على باب الفرن المفتوح أو ترتكز عليه. ولا تقم بتعليق أية أشياء على باب الفرن.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.
- الكماليات الثقيلة: لا تسحب الكماليات المُنقلة 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 فوطة أواني مع الكماليات الساخنة.

جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة وكيفية التخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

### توفير الطاقة عند استخدام الفرن

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مقرراً في وصفة الطهي أو منصوصاً عليه في جداول دليل الاستعمال.
- استخدم صواني الخبيز 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 محتفظاً بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع صينيتين متجاورتين. بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الفرن قبل نهاية زمن الطهي بعشر دقائق، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

### توفير الطاقة عند استخدام الموقد

- يراعى دائماً اختيار الإناء الأنسب حجماً للأطعمة. إذ أن الإناء الكبير المملوء بكمية قليلة فقط يستهلك قدرًا كبيراً من الطاقة.
- أغلق الإناء دائماً بغطاء مناسب.
- قم في الوقت المناسب بالانتقال إلى درجة طهي أدنى.
- يجب أن يكون لهب الغاز ملامساً لقاعدة الإناء بصفة دائمة.

### 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.



## 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 أضراراً بالجهاز.
- عند الطهي على مواضع الطهي الغازية تنبعث بشكل إضافي سخونة 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. تتعرض رقائق الألومنيوم والأوعية البلاستيكية للانصهار عند وضعها 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.

### تحذير - خطر فرط السخونة!

- انسداد فتحات التهوية بأرضية الجهاز يمكن أن يتسبب في حدوث سخونة مفرطة. قم دائماً بتثبيت الجهاز على الأرجل الخاصة به.
- لا تعمل مروحة التبريد دون التوصيل بالكهرباء. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون التوصيل بالكهرباء.
- في حالة استخدام منظم ضغط خاطئ بضغط مرتفع للغاية تكون القدرة ودرجة الحرارة مرتفعة للغاية وخصوصاً عند استخدام الفرن. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. مع الغاز المسال قم دائماً بتشغيل الجهاز مع استخدام منظم ضغط ملائم. يمكنك معرفة البيانات الخاصة بالضغط من لوحة الصنع.

### تحذير - خطر من خلال القوة المغناطيسية!

- توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. إذا كنت حاملاً لأية أجهزة طبية إلكترونية مزروعة التزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال.

**⚠ تحذير - 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.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
- وجود اختلالات أو أضرار بالجهاز يعتبر أمراً بالغ الخطورة. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. انزع 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.
- في حالة وضع الجهاز على قاعدة دون تثبيته، فإنه قد ينزلق منحرفاً عن القاعدة. لذا يجب تثبيت الجهاز مع القاعدة.
- تنبيه: قد تنفجر الأغذية الزجاجية أثناء التسخين. أطفئ جميع الشعلات قبل غلق الغطاء. انتظر إلى أن يبرد الفرن قبل غلق الغطاء الزجاجي.
- قبل فتح الغطاء العلوي، قم بإزالة أي بقايا موجودة باستخدام فوطة.

**⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك عطل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- 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 بالبخار.
- الجهاز المعطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- 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.

**⚠ تحذير - خطر الانفجار!**

- في حالة استخدام منظم ضغط خاطئ بضغط مرتفع للغاية يكون الضغط مرتفعاً للغاية. وقد تصبح محابس الغاز غير محكمة ضد التسريب مما قد يؤدي إلى حدوث تسريبات. وقد ينفجر الجهاز. مع الغاز المسال قم دائماً بتشغيل الجهاز مع استخدام منظم ضغط ملائم. يمكنك معرفة البيانات الخاصة بالضغط من لوحة الصنع.

## نقاط عامة

## ⚠ تحذير - 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 خبيز 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 تشتعل بسرعة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبداً دون مراقبة. ولا تقم أبداً باستخدام الماء في إطفاء الحريق. 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 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 الجهاز أو بالقرب منه مباشرة. ولا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو فوقه.
- 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 تقم بتشغيل مواضع الطهي الغازية إلا مع وضع أواني طهي عليها.
- يصبح ظهر الجهاز ساخناً للغاية. وقد يؤدي ذلك إلى الإضرار بأسلاك التوصيل. ویراعی أنه لا يجوز أن تلامس وصلات التيار الكهربائي والغاز ظهر الجهاز.

## ⚠ تحذير - 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.
- ⚠ تحذير - 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 ساخن. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.



## الاستعمال المطابق للتعليمات

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

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا من قبل فني معتمد. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن التوصيل الخاطيء.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وفي النطاق الداخلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 2000 متر فوق مستوى سطح البحر كحد أقصى.

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

لا تستخدم شبكة حماية أطفال أو تجهيزات حماية غير مناسبة. فقد تؤدي إلى وقوع حوادث.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبت بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل التوصيل.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 12

أغلق صمام الأمان الموجود بوصلة إمداد الغاز إذا كان من المقرر عدم تشغيل الجهاز لفترة طويلة.

## إرشادات الأمان المهمة

**⚠ تحذير - 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.

### ⚠ تحذير - 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.

## فهرس المحتويات

22	خدمة العملاء	4	الاستعمال المطابق للتعليمات
23	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا	4	إرشادات الأمان المهمة
23	جدول الأطباق	5	نقاط عامة
23	نصائح الاستخدام	7	أسباب الأضرار
		7	الموقد
		8	الفرن
		8	حماية البيئة
		8	توفير الطاقة عند استخدام الفرن
		8	توفير الطاقة عند استخدام الموقد
		8	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
		9	التعرف على الجهاز
		9	لوحة الاستعمال
		9	ميكاتي الوقت القصير
		10	سطح الموقد
		11	الفرن
		11	مروحة التبريد
		11	درج الحفظ
		12	الكماليات
		12	وظيفة التثبيت
		13	الكماليات الخاصة
		13	قبل الاستخدام لأول مرة
		13	تسخين الفرن
		13	تنظيف أغطية وطاسات الشعلات
		14	تنظيف الكماليات
		14	تركيب الجلب الملولبة للسخن الدوار
		14	استعمال الجهاز
		14	الموقد
		15	الفرن
		16	السخن الدوار
		17	المنظفات
		17	المنظفات المناسبة
		18	أسطح حيز الطهي
		18	المحافظة على نظافة الجهاز
		19	القضبان
		19	فك شبكات قضبان التعليق
		19	تركيب شبكات قضبان التعليق
		19	باب الجهاز
		19	فك وتركيب زجاج الباب
		20	فك وتركيب باب الجهاز
		21	الاختلالات، ما العمل؟
		21	تغيير لمبة الفرن





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001161483  
970331