

OWNER'S MANUAL

# FREE STANDING GAS COOKER

Please read this manual carefully before operating your set and retain it for future reference.

LF68V00S

MFL68462814

[www.lg.com](http://www.lg.com)

---

**Dear Customer,**

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

\* Visuals used in this user manual are schematic and may vary depending on model.

---



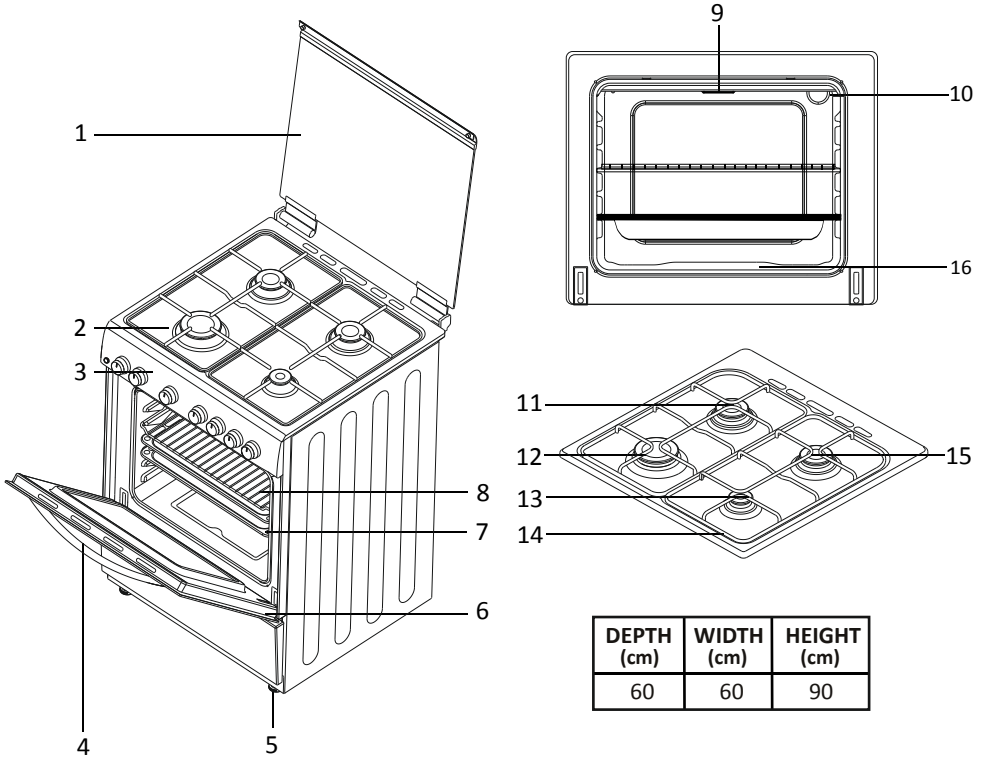
---

---

## **CONTENTS:**

- 1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT**
- 2. WARNINGS**
- 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**
  - 3.1 Environment where your appliance will be installed
  - 3.2 Installation of product
  - 3.3 Adjustment of feet
  - 3.4 Gas connection
  - 3.5 Electric connection and safety
  - 3.6 Gas conversion
- 4. USE OF YOUR PRODUCT**
  - 4.1 Use of gas burners
    - 4.1.1 Control of hob burners
    - 4.1.2 Control of oven burner
    - 4.1.3 Control of grill burner
    - 4.1.4 Use of mechanical minute minder
  - 4.2 Accessories used in oven
- 5. CLEANING AND MAINTENANCE**
  - 5.1 Cleaning
  - 5.2 Maintenance
- 6. SERVICE AND TRANSPORT**
  - 6.1 Basic troubleshooting before contacting service
  - 6.2 Information related to transport

## 1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



DEPTH (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)
60	60	90

### List of Components:

- 1- Lid
- 2- Cooktop
- 3- Control Panel
- 4- Oven Door Handle
- 5- Adjustable Feet
- 6- Oven Door
- 7- Oven Tray
- 8- Wire Grid
- 9- Grill Burner
- 10- Oven Lamp
- 11- Semi-Rapid(medium) Burner
- 12- Rapid (large) Burner
- 13- Auxillary (small) Burner
- 14- Pan Support
- 15- Semi-Rapid(medium) Burner
- 16- Oven Burner

\* The appearance of your product may be different than the model shown above due to its aesthetic.

## 2. WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

### General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **WARNING:** The appliance and its accessible

parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid. - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide)

## 2. WARNINGS

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.

## 2. WARNINGS

- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

### **During usage**

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.



## 2. WARNINGS

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
  - If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
  - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
  - The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
  - **WARNING:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
  - Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
  - While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.
  - **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated.
- Turn off all the burners before shutting the lid.  
The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
  - Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
  - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.



### **During cleaning and maintenance**

- Please be careful while cleaning of oven internal cavity because some of inner components may scratch during wiping.
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- Do not allow residues of sugary foods (such as jam) to set inside the oven. If left to set for too long, they might damage the enamelling of the oven.
- If liquids are spilt on the closed lid, remove them thoroughly with a rag before opening it

### **Disposal**

- For the protection of the environment, used appliances must be disposed of properly.
- The appliance must not be disposed of along with normal domestic waste.
- Your local city council will inform you of times for uplifting special waste or identify public disposal facilities for you.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE  
RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY  
OUR AUTHORIZED  
SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

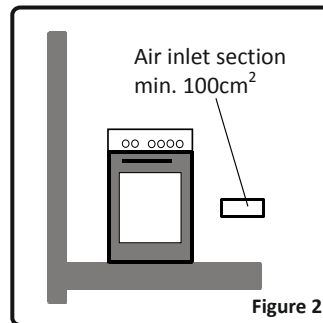
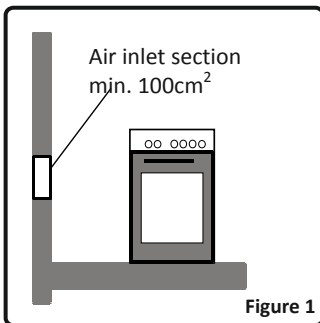
### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

**⚠ CAUTION:** This appliance must be installed by a qualified people according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

#### 3.1 Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.

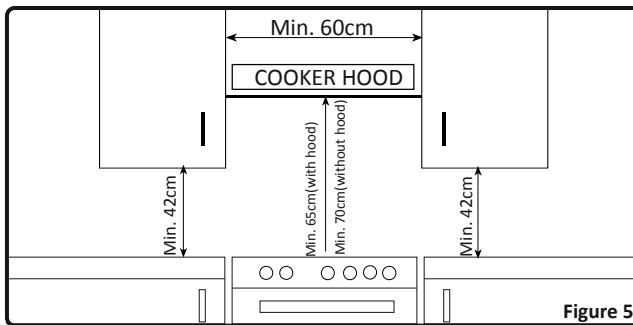
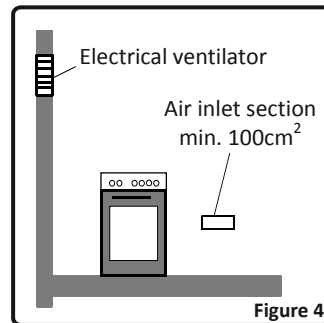
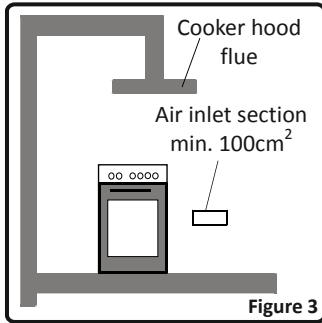


- These air holes must have at least the effective cross section of  $100\text{cm}^2$  for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they are not blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this “next room” must also be ventilated as required.

#### Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE



#### 3.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

## 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 3.3 Adjustment of feet

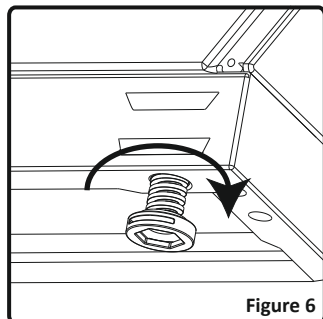


Figure 6

Your product stands on 4 adjustable feet. When the product is placed where to be used, check if the product is balanced. If it is not balanced, you can make the adjustment by turning the feet clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 30mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

### 3.4 Gas connection

#### Assembly of gas supply and leakage check

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

#### The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1 m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

#### The points that must be checked during fixed gas connection assembly

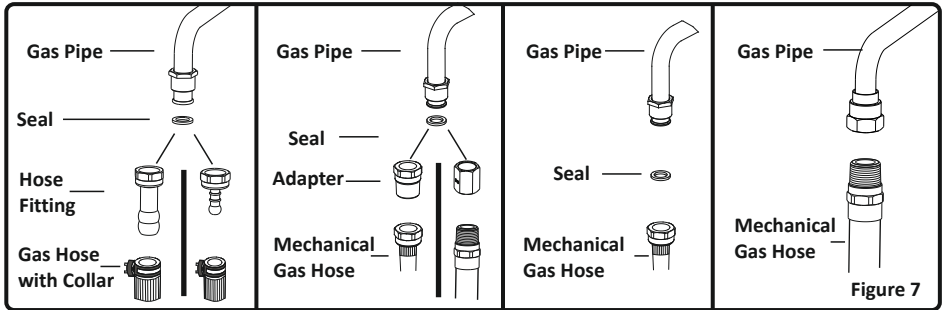
To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components,

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, learn the appropriate connection parts and obtain those parts to perform a safe connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

**⚠ CAUTION: Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.**

#### Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the “Assembly of gas supply and leakage check” clause explained before.

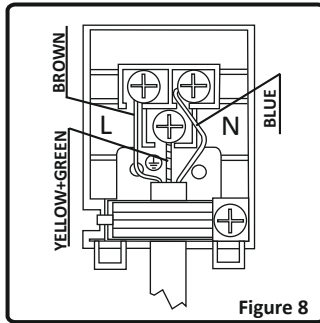
### 3.5 Electric connection and safety

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.



- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

#### 3.6 Gas conversion

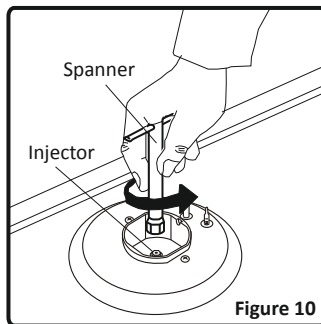
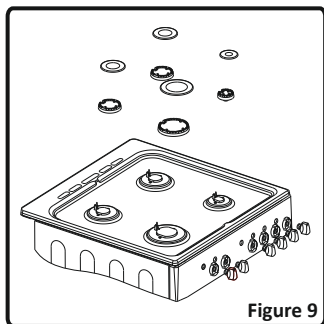
**⚠ Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service people.**

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

##### Changing injectors:

###### **Hob Burners:**

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 9).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 10).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).



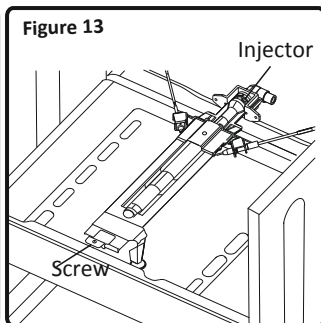
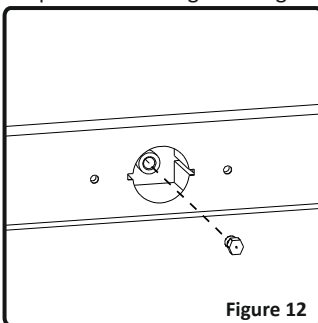
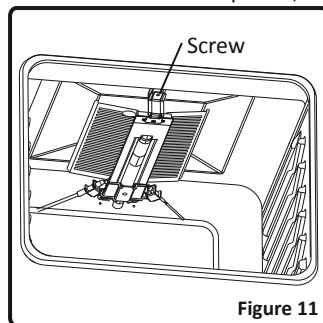
#### Oven/Grill Injectors:

The oven and grill injectors are assembled by a single screw that is placed on the tip of the burner. For grill burners, this screw is already visible (Figure 11). Remove the screw, pull the grill burner to yourself and you will see the injector revealed on the rear surface of the oven cavity (Figure 12).

For oven burners, open the drawer compartment and you will see the assembly screw below the burner (Figure 13). Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box (Figure 12).

Remove the injectors with a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

After conversion is completed, it is required to check gas leakage.

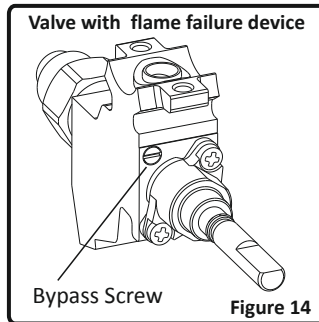


#### Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 14). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

### 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

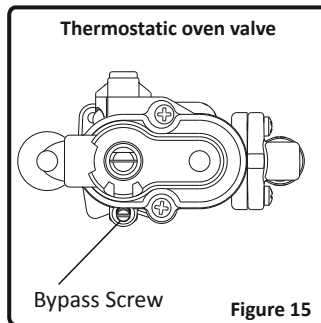
To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.



For oven burner, operate the oven burner at minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door for 2-3 times to check the flame stability of the burner.

Reduced flame position adjustment is not required for grill burners.

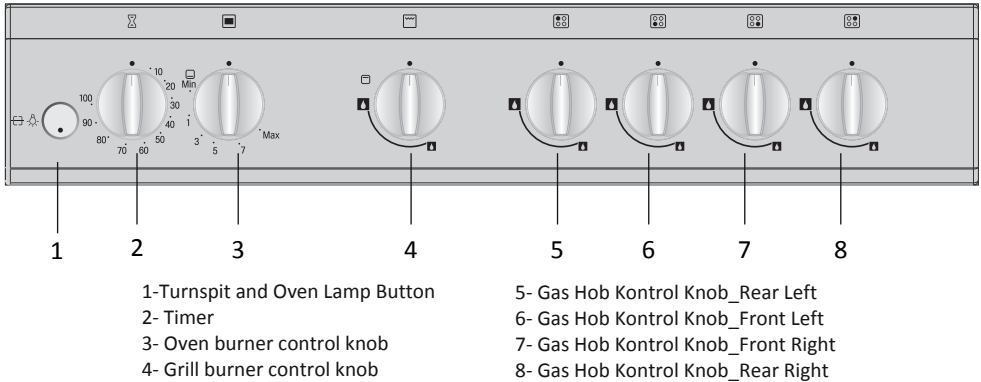
The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.





## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### Control Panel



### 4.1 Use of gas burners

#### Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

- **Manual Ignition of the Gas Burners**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

**For Hob Burners:** To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

**For Oven Burner:** To ignite the oven burner, press and turn the oven control knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

**For Grill Burner:** To ignite the grill burner, turn the grill valve in the clockwise position until the marker on the knob points at the grill sign. Then, keep the knob pressed and approach a match, taper or another manual aid to the holes that are situated on the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

**Ignition Through Hob Valve (micro switch):** Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counterclockwise direction (clockwise for the grill burner) so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### Flame safety device:

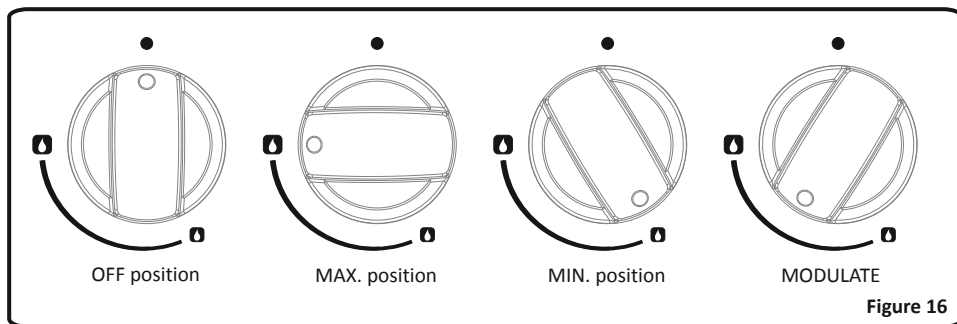
#### Hob Burners

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

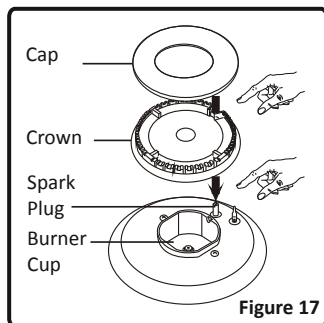
#### Oven / Grill Burners

Regardless of the model of your appliance, all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames. If the flames are cut out after you release the knob, repeat the procedure again. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. When oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

### 4.1.1 Control of hob burners



The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 17). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).

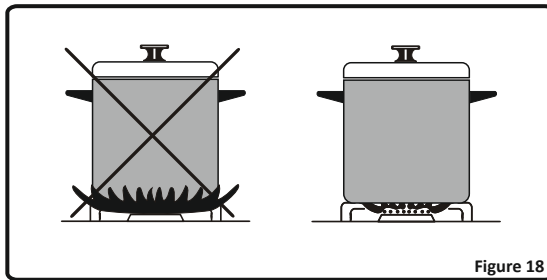


Figure 18

When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

### WARNING:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

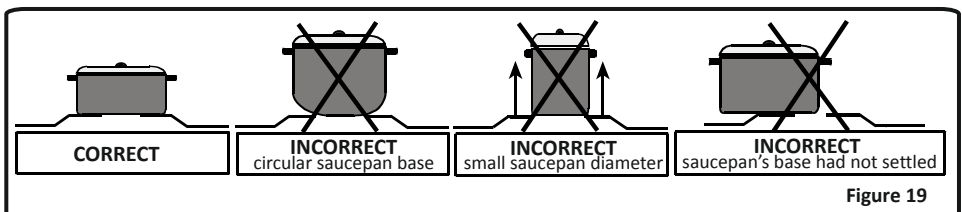


Figure 19

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.1.2 Control of Oven Burner

After you ignite the oven burner as explained before, you can adjust the temperature inside the oven as you require, using the numbers on the control panel or knob ring: Bigger numbers mean higher temperatures, while smaller numbers mean lower temperatures. If your oven is equipped with an oven thermostat; refer to the temperature table below for the temperature references of those numbers. Do not operate the appliance between "Off" position and first temperature marker in the counter-clockwise direction. Always use the oven between maximum and minimum numbers. When turning the oven off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.

#### 60x60

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	270 °C
7	240 °C
•	230 °C
5	200 °C
•	190 °C
3	180 °C
•	170 °C
1	150 °C
MIN.	145C

#### Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, soufflés etc., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or cooked chilled ready meals always preheat the oven first.

#### Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and there is sufficient room around the baking tray/dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce cleaning.
- The material and finish of the baking tray and dishes used affect base browning. Enamel ware, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or you can remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning; use the lower shelf position.
- Baking containers in the home should be used when cooking baking .Deep pan is not baking purposes.
- To use the Grilling or Baking; we recommend you cook in 4. rack position.

### **Combination Mode (If available)**

Tips on using the combination mode

Please note the following points when using the combination mode:

The temperature range marked on the control knob for the oven only applies to conventional heating. When the combination mode is used, the temperature in the oven is higher than the temperature which was set on the control knob.

If you are operating the grill gas burner on the lowest flame setting, you must also set the lowest temperature for the oven gas burner.

#### **Switching on combination mode**

1. Open the appliance door.
2. Switch on the grill gas burner by pressing the control knob for the grill and turning it anti-clockwise to maximum position .The gas burner ignites.Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
3. Carefully close the appliance door.
4. Open the appliance door after 10 minutes.
5. Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to maximum position and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then carefully close the appliance door.
6. Using the control knob, set the desired temperature and heat setting for both burners.
7. Allow the appliance to heat up for 15 minutes, carefully open the appliance door and place the dish inside.

#### **Turning on the grill**

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

To turn on the grill, proceed as follows:

1. Carefully open the appliance door.
2. Turn on the grill gas burner and adjust to the desired flame setting.
3. Carefully close the appliance door.

**Switching off combination mode** Turn off the grill and oven gas burners.

Warning: If your product is supplied with grill heat shield, it is not advised to use combination mode. In case of usage, your product will overheat .

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.1.3 Control of grill burner

**⚠ CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

Right after you ignite the burner, place the grill heat shield under the control panel. After that, lift the oven door up slowly until it stops at the semi-open (30 °) position and touches the heat shield.

#### Assembling the grill heat shield

Hold the heat shield as the warnings face upwards. There are two small slots on the right and left side of the rear edge of the shield, as shown in the below figure.

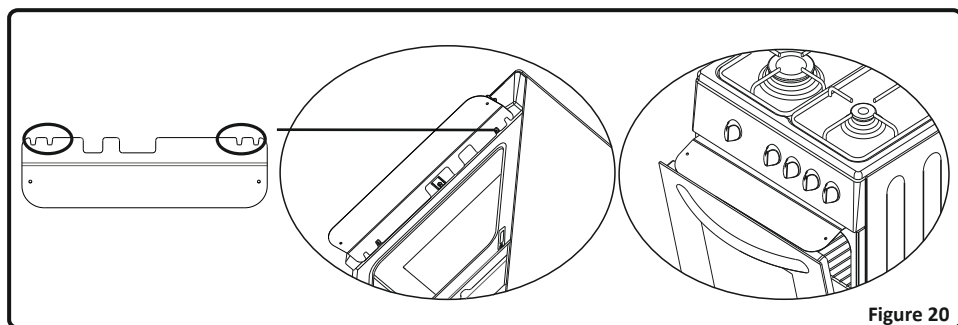


Figure 20

There are two screw equipped with bushes under the oven control panel. Align the bushes with the assembly slots so that the shield is stuck between the control panel and the bush. Push the shield towards the appliance until it is firmly in its place.

#### Cooking

- The grill burner cannot be modulated between maximum and minimum positions and creates a source of heat at a constant rating. When turning the grill burner off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position.
- Place the tray on the shelf below the grid in order to collect the fat during grilling.
- Place the wire grid on the topmost shelves; 4<sup>th</sup> or 5<sup>th</sup>; provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. The food should be turned over during cooking as required.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Foods should be placed on the center of the grid to allow maximum circulation of air.
- Never cover the grill pan or grid with foil as this can lead to grill fires.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to accessories section for its usage.

**⚠WARNING:** Ensure that the grill is turned off before closing the door.

### Roasting Skewer (Used with grill)

This function is used to roast meat, especially whole chicken on a skewer. To use this function, place the skewer through the meat, by thrusting the skewer inside the meat. Fix the meat tightly in its place by using the two forks placed on the skewer. Place a tray on the housing on the 3rd shelf. Place the skewer on the housing, while the tip of the skewer is inserted into the rotor hole. Push the rotary skewer button to start the rotor. While roasting food using the skewer, grill burner must be operated. The obligation of using the grill with the oven door open and protection lid in place also applies for this function.

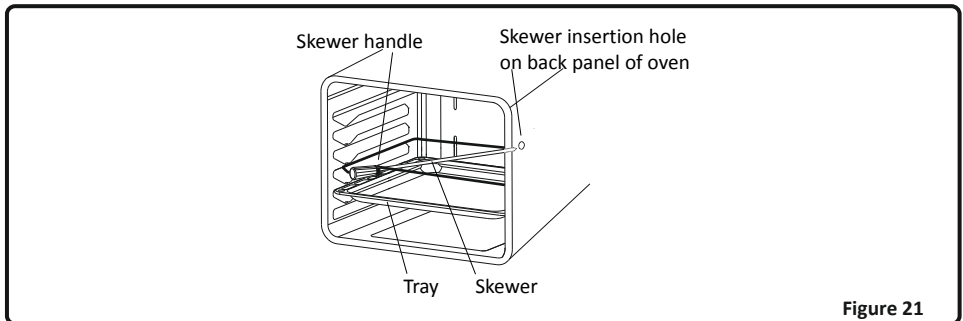


Figure 21

### 4.1.4. Use of mechanical minute minder

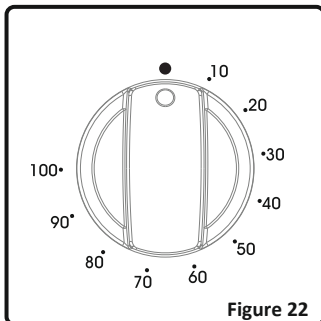


Figure 22

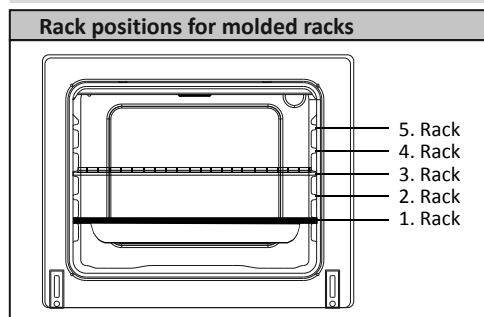
Set the desired cooking time by turning timer button clockwise. At the end of this time period, it will make a beep sound, but the oven continues working. In order to turn the oven off, you must switch off the oven control.

## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.2 Accessories used in oven

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.
- In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid.
- If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray because of the high heat that occur during cooking or roasting. The tray will return to its old form only when the tray cool down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not leave glass tray or dish in cold environment right away after cooking in glass tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth or dish cross, ensure it to cool slowly. Otherwise the glass tray or dish may be broken.
- If you will grill in your oven; we recommend you to use a cookwares on the grid.
- As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is damaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service.
- Baking containers in the home should be used when cooking baking. Deep pan is not baking purposes.
- To use the Grilling or Baking; we recommend you cook in 4. rack position.
- When cooking roast, we recommend you to use a Pyrex dish and V rack on the grid.

### Oven Cavity





## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### Oven Accessories

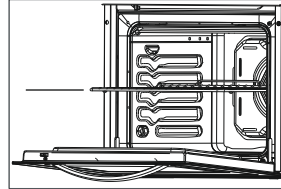
\* The accessories of your oven may be different due to the model of your product.

#### Wire grid

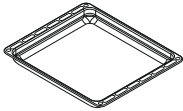


Wire grid is used to place different cookwares on it.

**⚠ WARNING-** Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



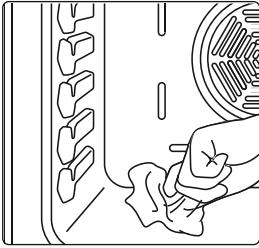
#### Deep Tray



Deep tray is used to cook stews.  
To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning



Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflow liquids.

#### Cleaning of oven

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been soaked in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

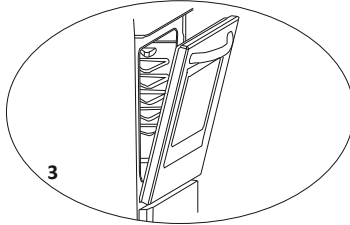
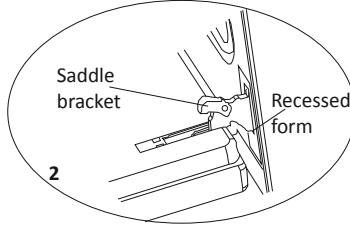
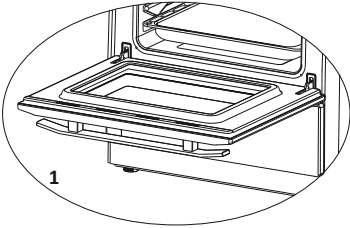
#### Catalytic cleaning

Catalytic cleaning involves a coating, which is applied to the oven cavity. The catalytic liners eliminates small grease residues during at high cooking at high temperatures. If grease residues after cooking, these can be eliminated with the oven empty at 250°C for one hour. There are limitations. They don't clean the whole cavity, it's dependent on where the liners are placed; the base is enamel and the door window is glass both of which still need to be cleaned using household cleaners.

#### Cleaning of Glass lid(If available)

In order to be able to clean the glass lid, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth.


### Removal of oven door



To remove the oven door;

- Open the oven door(1).
- Open the saddle bracket up to end position(2).
- Close the door till it almost reaches to the full closed position as shown in 3<sup>rd</sup> figure and remove the door by pulling it towards yourself.

**NOTE:** To re-assemble the door follow the opposite rules of removal.

 Please pay attention that the recessed forms should be positioned properly on the hinge counterparts as shown on 2<sup>nd</sup> figure.

### Cleaning of Gas Cooker - Hob Part

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 17).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

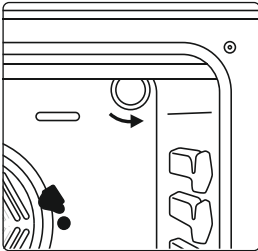
### Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

### Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

## 5.2 Maintenance



### Change of Oven Lamp

At first plug the product off from electric supply and make sure that the product is cool. Remove the bulb after removing the glass lens. Assemble the new bulb resistant to 300°C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the glass lens. Your product will be ready for use after this process. The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

### Other Controls

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

## 6. SERVICE AND TRANSPORT

### 6.1 Basic troubleshooting before contacting service

**If the oven does not operate :**

- The oven may be plugged off, there has been a black out.

**If the oven does not heat :**

- The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

**If the interior lighting lamp does not light :**

- The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

**Cooking (If lower-upper part does not cook equally):**

- Check the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

**The hob burners do not operate correctly :**

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

**Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.**

### 6.2 Information related to transport

**If you need any transport;** keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the cooker on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven. Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grid in your oven not to damage to the oven door during transport. Also tape the oven door to the side panels.

## INJECTOR TABLE

<b>G30 28/30 mbar 12.5kW 909 g/l II2H3B/P DZ Class: 1</b>	<b>NG G20 20 mbar</b>	<b>LPG G30 28/30 mbar</b>
<b>Rapid Burner</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	261,9 l/h	218,1 g/h
<b>Semi-Rapid Burner</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>Semi-Rapid Burner</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>Auxillary Burner</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
<b>Oven Burner</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	120	76
NOMINAL RATING (KW)	2,8	2,8
CONSUMPTION	266,7 l/h	203,6 g/h
<b>Grill Burner</b>		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	110	68
NOMINAL RATING (KW)	2,2	2,2
CONSUMPTION	209,5 l/h	160 g/h



# دليل المالك طباخة غاز

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل التشغيل والاحتفاظ به  
للرجوع إليه في المستقبل

LF68V00S

MFL68462814

[www.lg.com](http://www.lg.com)



## عميلنا العزيز،

هدفنا هو منحكم منتجات بجودة عالية تفوق توقعاتكم. تم إنتاج جهازك في مرافق حديثة تخضع لفحوصات دقيقة وحذرة تخلص الجودة.

تم إعداد هذا الدليل لمساعدتك على استخدام جهازك المصنع وفق أحدث ما توصلت إليه التكنولوجيا بثقة وفعالية قصوى.

قبل استخدام الجهاز، اقرأ هذا الدليل بعناية فهو يتضمن معلومات أساسية للتركيب الصحيح والأمن والصيانة والاستخدام. يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد فيما يتعلق بتركيب الجهاز.

## المحتويات:

### 1 تعريف موجز بالمنتج

### 2 تحذيرات السلامة

### 3 التركيب والتجهيز للاستخدام

#### 3.1 بيئة تركيب الجهاز

#### 3.2 تركيب الجهاز

#### 3.3 تعديل الأقدام

#### 3.4 توصيل الغاز

#### 3.5 التوصيل الكهربائي والسلامة أثناء التوصيل

#### 3.6 تحويل الغاز

### 4 استخدام المنتج

#### 4.1 استعمال حارقات الغاز

##### 4.1.1 التحكم بحارقات عيون الغاز

##### 4.1.2 التحكم بحارقة الفرن

##### 4.1.3 التحكم بحارقة الشواية

##### 4.1.4 استخدام مراقب الدقائق الرقمي

### 4.2 الملحقات

### 5 التنظيف والصيانة

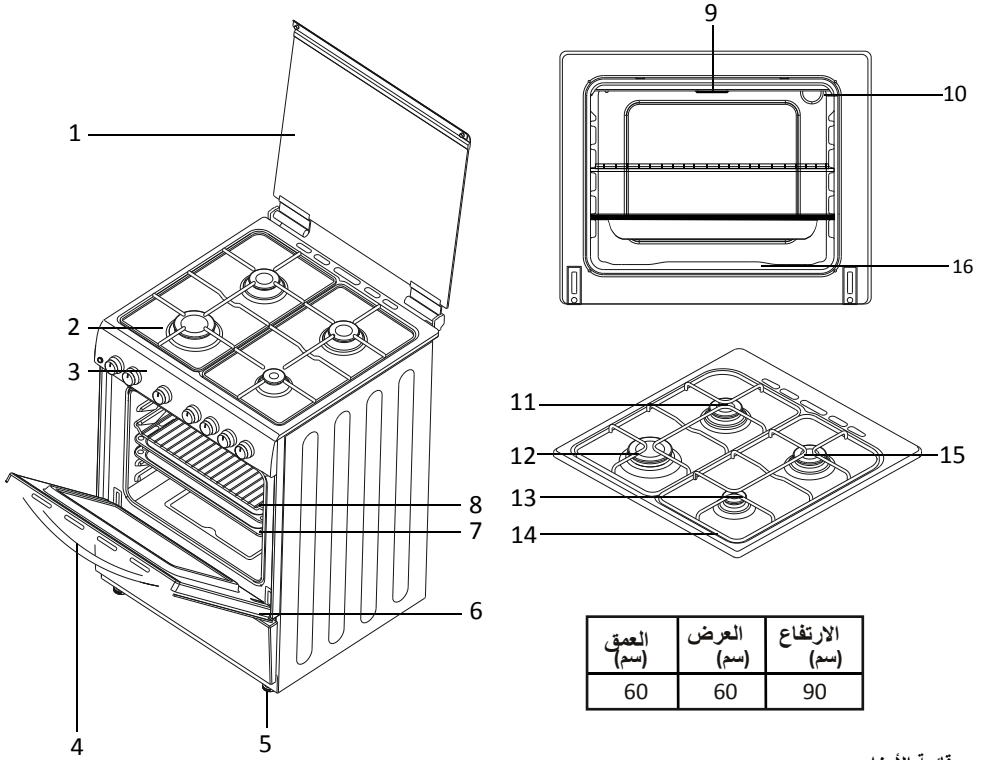
#### 5.1 التنظيف

#### 5.2 الصيانة

### 6 الخدمة والنقل

#### 6.1 العثور على الخلل قبل الاتصال بالخدمة

#### 6.2 المعلومات المتعلقة بالنقل



قائمة الأجزاء:

- 1- غطاء
- 2- سطح الطهي
- 3- لوحة التحكم
- 4- مقبض باب الفرن
- 5- غطاء الجارور
- 6- قدم التعديل
- 7- باب الفرن
- 8- الشبكة السلكية
- 9- حارقة الشواية
- 10- مصباح الفرن
- 11- الشعلة الوسائل
- 12- رايبيد الشعلة
- 13- مساعدة الشعلة
- 14- الحارقة المساعدة
- 15- الشعلة الوسائل
- 16- حارقة الفرن

يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية وبشكل كامل قبل استخدام جهازك، واحتفظ بها في مكان ملائم كمرجع عند الضرورة.

تم إعداد هذا الدليل لأكثر من موديل متشابه. قد لا يشتمل جهازك على بعض الميزات الموضحة في هذا الدليل. انتبه للتعابير المشتملة على أرقام أثناء قراءة دليل التشغيل.

تحذيرات عامة للسلامة

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 أعوام فما فوق والأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية متدنية أو يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يدركون المخاطر المنطوية على ذلك.

يحظر عبث الأطفال بالجهاز. يمنع إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال دون إشراف.

- هذا الجهاز ليس مصمم للاستخدام من قبل الأطفال الصغار أو الأشخاص العجزة دون إشراف.

- لم يتم إعداد الجهاز للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي حالات العجز الجسدي أو الحسي أو الذهني أو المفنقين للخبرات والمعرفة المطلوبة إلا بعد الخضوع للإشراف أو الحصول على تعليمات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

- تحذير: تصبح الأجزاء المستخدمة ساخنة أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن. يجب إبعاد الأطفال تحت سن 8 أعوام دائماً، إلا إذا خضعوا للإشراف باستمرار.

- تحذير: الطهي غير المراقب على عين الغز بالسمن أو الزيت يمكن أن يكون خطيرا وقد يؤدي إلى الحريق.  
لا تحاول إطفاء الحريق بالماء، بل أوقف الجهاز ثم غط اللهب بغطاء أو بطانية حريق مثلا.
- تحذير: خطر الحريق: لا تخزين المواد على أسطح الطهي.
- تحذير: إذا تصدع السطح، أوقف الجهاز لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.
- بالنسبة لعيون الغاز التي تحتوي على غطاء، يجب إزالة أي بقع عن الغطاء قبل فتحه. ويجب ترك سطح عين الغاز يبرد قبل إغلاق الغطاء.
- الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تحذير: لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب الدعائم المثبتة.  
(لمعلومات مفصلة، يرجى قراءة دليل طقم منع الانقلاب).
- يصبح الجهاز ساخنا أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- أثناء الاستخدام، قد تصبح المقابض التي تمسك لفترات قصيرة في الاستخدام الطبيعي ساخنة.
- لا تستخدم المنظفات الخشنة الكاشطة أو المكشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تخدش السطح مما قد يؤدي إلى تهشيم الزجاج أو إتلاف السطح.
- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.

- تحذير: تأكد أن الجهاز مطفاً قبل استبدال المصباح لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.

- تنبيه: ربما تصبح الأجزاء المستعملة ساخنة عند الطهي أو الشوي. يجب إبعاد الأطفال الصغار.

- تم إنتاج جهازك طبقاً لكافة المعايير والأنظمة المحلية والدولية.
- يجب إجراء الصيانة والتصليح بواسطة فنيي الخدمة المعتمدين. إن التركيب وأعمال التصليح التي تتم بواسطة فنيين غير معتمدين قد تعرضك للخطر. يعتبر تغيير أو تعديل مواصفات الجهاز بأي صورة كانت أمر خطير.
- قبل التركيب، تأكد أن شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغط الغاز أو فولطية الكهرباء والتردد) وتعديلات الجهاز متوافقة. شروط التعديل الخاصة بهذا الجهاز مذكورة على ملصق التصنيف.
- تنبيه: هذا الجهاز مصمم لطهي الطعام والاستخدام داخل المنازل فقط ولا يجب استخدامه لأية أغراض أخرى أو في أي تطبيق آخر، مثل الاستخدام غير المنزلي أو في بيئة تجارية أو لتدفئة الغرفة.
- لا تحاول رفع أو تحريك الجهاز بسحب مقبض الباب.
- هذا الجهاز غير موصول بجهاز لطرد مادة الاحتراق. يجب تركيبه وتوصيله طبقاً لتعليمات التركيب الحالية. يجب إيلاء اهتمام خاص للمتطلبات المتعلقة بالتهوية.
- إذا لم تشتمل الحارقة بعد 15 ثانية، أوقف تشغيل الجهاز وافتح باب الحجرة و/أو انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال الحارقة مرة أخرى.
- تنطبق هذه التعليمات فقط إذا كان رمز البلد ظاهراً على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، يجب مراجعة التعليمات الفنية التي تقدم التعليمات اللازمة الخاصة بتعديل الجهاز وفق شروط الاستخدام.
- تم اتخاذ جميع إجراءات الأمان الممكنة لضمان سلامتك. نظراً لأن الزجاج قد ينكسر، يجب أن تحذر أثناء التنظيف لتجنب الخدش. تجنب ضرب أو صدم الزجاج بالملحقات.
- تأكد أن سلك الطاقة غير محشور أثناء التركيب. إذا كان سلك الطاقة تالفاً، استبدله من المصنع أو وكيل الخدمة أو أشخاص بنفس المؤهلات لتجنب المخاطر.
- عندما يكون باب الفرن مفتوحاً، لا تدع الأطفال يتسلقون على الباب أو يجلسون عليه.

#### تحذيرات التركيب

- لا تشغل الجهاز قبل تركيبه كلياً.
- يجب تركيب الجهاز بواسطة فني كهربائي معتمد حتى يتم استخدامه. مسؤول عن أي ضرر قد يتسبب به التركيب أو النصب الخاطئ بواسطة أشخاص غير معتمدين.
- عند إخراج الجهاز من غلافه، تأكد أنه لم يتضرر أثناء النقل. إذا كان هناك أي عيب، لا تستخدم الجهاز واتصل بمركز الصيانة المعتمد فوراً. نظراً لأن المواد المستخدمة للتغليف (النايلون، المشابك، الفلين...الخ) قد تسبب تأثيرات ضارة للأطفال، يجب جمعها وإزالتها على الفور.
- احم جهازك من أية تأثيرات جوية. لا تعرضه لتأثيرات مثل الشمس، المطر، الثلج، المسحوق، الخ.
- يجب أن تكون المواد المحيطة بالجهاز (الكابينة) قادرة على تحمل درجة حرارة 100 مئوية كحد أدنى.

#### أثناء الاستعمال

- عندما تشغل جهازك لأول مرة، سوف تنبعث رائحة من المواد العازلة وعناصر التسخين. لذا وقبل استخدام الفرن، شغله فارغاً بدرجة الحرارة القصوى لمدة 45 دقيقة. وفي نفس الوقت، يجب تهوية البيئة التي ركب فيها الجهاز.
- أثناء الاستعمال، تصبح الأسطح الداخلية والخارجية للفرن ساخنة. عند فتح باب الفرن، ابتعد لتجنب البخار الساخن المنبعث من الفرن. وقد تلوح مخاطر الحروق.
- لا تضع مواد سريعة الاشتعال داخل الجهاز أو بالقرب منه أثناء عمله.
- استخدم قفازات الفرن دائماً لإخراج وإدخال الطعام من وإلى الفرن.
- لا تترك الموقد أثناء الطهي بالزيوت الصلبة أو السائلة. فقد تحترق أثناء التسخين الشديد. لا تسكب الماء على أسنة اللهب

التي تسببها الزيوت. قم بتغطية القدر أو المقلاة بغطائها لخنق اللهب المتشكل في هذه الحالة وأوقف الموقد.  
- ضع القدور على مركز منطقة الطهي، وأدر المقابض إلى وضع آمن بحيث يتعذر الاصطدام بها أو مسكها.  
- إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة طويلة، افصله عن الكهرباء. ابق مفتاح التحكم الرئيسي مطفأ. في حال عدم استخدام الجهاز، ابق صمام الغاز مطفأ.

- تأكد أن مقابض التحكم بالجهاز على وضع "0" (إيقاف) دائما في حال عدم استخدامه.  
- تميل الصواني عند سحبها للخارج. احذر أن لا تنسكب السوائل عليها.  
- تنبيه: يؤدي استخدام موقد الغاز إلى توليد حرارة ورطوبة في الغرفة حيث تم تركيبه. تأكد أن المطبخ جيد التهوية، خاصة أثناء استخدام الجهاز، ابق فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو ركب جهاز تهوية ميكانيكي (الشفاف الميكانيكي).  
- قد يتطلب الاستخدام الطويل والمكثف للجهاز إلى تهوية إضافية، فتح النافذة مثلا، أو تهوية أكثر فاعلية، مثل زيادة مستوى التهوية الميكانيكية حيث تم تركيب الجهاز.

- عند استخدام حارقة الشواية، ابق باب الفرن مفتوحا واستخدم الدرع الواقي من الالتهاب المزود مع الجهاز. لا تستخدم حارقة الشواية مع إغلاق باب الفرن أبدا.

- تنبيه: تتشمع الأغطية الزجاجية عندما تسخن.  
أطفى جميع الحارقات قبل إغلاق الغطاء.

ويجب ترك سطح عين الغاز يبرد قبل إغلاق الغطاء.

- لا تترك أي شيء عليه عندما يكون باب الفرن أو جاروره مفتوحا. فقد تتسبب باختلال توازن الجهاز أو كسر الغطاء.

- لا تضع أشياء ثقيلة أو مواد سريعة الاشتعال (نايلون، كيس بلاستيكي، ورق، قماش، الخ) في الجارور السفلي. وهذا يتضمن أنية الطهي ذات الملحقات البلاستيكية (مثل المقابض).  
- لا تعلق المناشف، قماش الصحون أو الملابس على الجهاز أو مقابضه.

- لا تترك بقايا الأطعمة السكرية (مثل المربي) داخل الجهاز. إذا تركت بقايا الطعام لفترة طويلة داخل الجهاز، قد تضرر بمينا الجهاز.

- في حال انسكاب السوائل على الغطاء المغلق، قم بتنظيفها .

قم بتنظيفه بقطعة قماش قبل فتحه .

### التخلص من الجهاز

يرجى توخي الحذر أثناء تنظيف تجويف الفرن الداخلي لأن بعض الأجزاء الداخلية قد تتعرض للخدش خلال المسح

- لحماية البيئة، يجب التخلص من الأجهزة المستخدمة بشكل صحيح.

- لا يجب التخلص من الجهاز مع

النفايات المنزلية .

-سيقوم مجلس المدينة المحلي بإبلاغكم بالأوقات حيث يمكنكم التخلص من هذا النوع من النفايات أو سيقوم بتحديد مرافق للتخلص منها .

### إثاء التنظيف والصيانة

- أوقف الجهاز قبل عمليات التنظيف والصيانة دائما. يمكنك القيام بذلك بعد نزع عن الكهرباء أو إيقاف المفتاح الرئيسي.

- لا تنزع مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم.

للمحافظة على كفاءة الجهاز وأمانه، نوصي أن تستخدم قطع الغيار الأصلية دائما والاتصال بمركز الخدمة المعتمد فقط إن لزم الأمر.

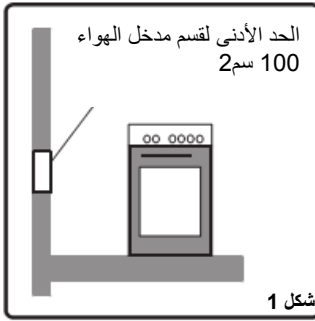
### 3. التركيب والتجهيز للاستخدام

تم تصنيع هذا الفرن الحديث والعملية بأجود القطع والمواد وسوف يفى بجميع احتياجاتك. يتعين عليك قراءة هذا الدليل لتجنب أي مشاكل في المستقبل وحتى تحصل على نتائج جيدة. المعلومات التالية هي القواعد المطلوبة لعمليات الصيانة وللتركيب الصحيحة. بشكل خاص، يجب قراءته بواسطة الفني الكهربائي الذي سيركب الجهاز.

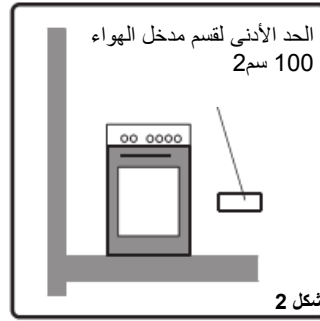
⚠ هام: يجب تركيب هذا الجهاز وفق تعليمات المصنع وأنظمة البناء المحلية وقواعد هيئة الغاز والأسلاك الكهربائية.

#### 3.1 بيئة تركيب الجهاز

- يجب تركيب الجهاز واستعماله في مكان جيد التهوية دائما.
- يجب أن تتوفر تهوية طبيعية كافية لإمداد الغاز المراد استخدامه في المكان.
- يجب أن يدخل متوسط تدفق الهواء مباشرة عبر فتحات الهواء التي سنفتح في الجدار ومن ثم إلى الخارج.



شكل 1



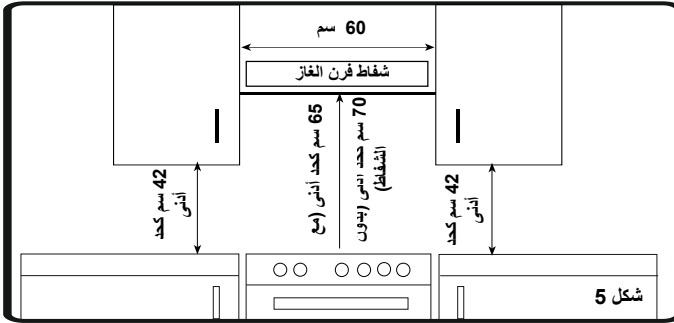
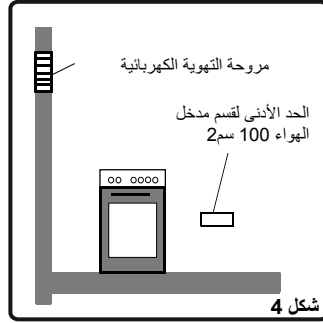
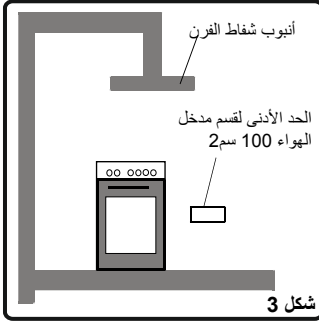
شكل 2

- يجب أن تشمل فتحات الهواء مقطع عرضي فعال بمقدار 100 سم على الأقل حتى يتم توزيع الهواء الجديد (يمكن شق فتحة هواء واحدة أو أكثر). يجب شق هذه الفتحة (الفتحات) بحيث لا تتعرض للانسداد. ويفضل أن تكون قريبة من الأسفل وفي الجهة المقابلة لمدخل الغازات المحترقة المفرغة. إذا تعذر شق فتحات التهوية هذه في المكان الذي يركب فيه الجهاز، يمكن الحصول على الهواء اللازم عبر الغرفة المجاورة، شريطة أن لا يكون هذا المكان غرفة نوم أو مكان خطر. في هذه الحالة، يجب تهوية "الغرفة المجاورة" كما هو مطلوب.

#### تفريغ الغازات المحترقة من بيئة المكان

تقوم أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز بطرح عوادم الغاز المحترق للخارج مباشرة أو عبر شفاطات الموقد المتصلة بالمدخنة التي تفتح على الخارج مباشرة. إذا تعذر تركيب شفاط الموقد، يجب تركيب مروحة كهربائية على النافذة أو الجدار الذي يحوي منفذاً على الهواء الجديد. يجب أن تتمتع هذه المروحة بالقدرة على تغيير هواء بيئة المطبخ 4 إلى 5 مرات من حجمها من الهواء في كل ساعة.





### 3.2 تركيب الجهاز

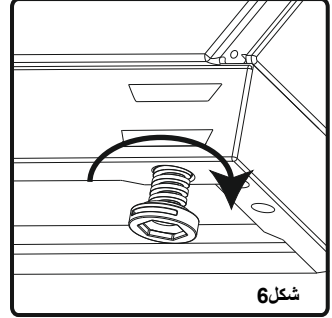
هناك بعض العوامل التي يجب الانتباه لها أثناء تركيب الفرن. تنبه لها عند تركيب جهازك. انتبه لتعليماتنا أدناه حتى تتمكن من تجنب أية مشاكل و/أو أوضاع خطيرة قد تحدث لاحقاً.

- يمكن وضعه بالقرن من الأثاث شريطة أن لا يزيد ارتفاع الفرن في المنطقة التي سيركب فيها عن ارتفاع إطار الفرن.
- احذر وضعه بالقرب من الثلاجة ولا يجب أن تتواجد هناك مواد سريعة الاشتعال مثل الستائر والقمماش المضاد للماء التي ستبدأ بالاحتراق بسرعة، أثناء اختيار مكان للفرن.
- يجب أن يكون الأثاث القريب من الجهاز مقاوم لحرارة تصل إلى 100 مئوية.
- إذا كان أثاث المطبخ أعلى من سطح الطهي، يجب أن يكون بعيداً 10 سم على الأقل عن جانب الفرن.
- يجب ترك فراغ 2 سم على الأقل حول الجهاز من أجل توزيع الهواء.

الحد الأدنى من الارتفاع عن سناد المقلاة وخزائن الحائط والشفط والمروحة فوق الفرن موضحة في شكل 5. لذا يجب أن يكون ارتفاع الشفط عن سناد المقلاة 65 سم على الأقل. إن لم يكن هناك شفط، لا يجب أن يقل الارتفاع عن 70 سم.

#### 3.3 تعديل الأقدام

يقف جهازك على 4أقدام قابلة للتعديل. عند وضع الجهاز حيث يجب استخدامه، تأكد أنه متوازن. إن لم يكن متوازناً، يمكنك إجراء التعديل بإدارة الأقدام مع عقارب الساعة إن لزم. يمكن رفع الجهاز بواسطة الأقدام 30مم كحد أعلى. إذا تم تعديل الأقدام بشكل صحيح، لا يجب تحرك الجهاز بجره، بل يجب رفعه لتحريكه.



#### 3.4 توصيل الغاز

##### توصيل مزود الغاز وفحص التسرب

يجب توصيل جهازك طبقاً لكافة المعايير والأنظمة المحلية والدولية. افحص أولاً نوع الغاز المثبت على الموقد. تزود هذه المعلومات بواسطة ملصق على ظهر الموقد. يمكنك العثور على المعلومات المتعلقة بأنواع الغاز الملائمة ومحاقن الغاز المناسبة في جدول البيانات الفنية. تأكد أن ضغط تغذية الغاز متوافق مع القيم المذكورة في جدول البيانات الفنية، حتى تحصل على أعلى عافية ممكنة وضمان أقل استهلاك. إذا كان ضغط الغاز المستخدم مختلف عن هذه القيم أو غير مستقر في منطقتك، قد تحتاج إلى تركيب منظم ضغط متاح على مدخل الغاز. يجب الاتصال بالخدمة المعتمدة لإجراء هذه التعديلات.

##### النقاط التي يجب فحصها أثناء تركيب الخرطوم المرن:

إذا تم توصيل الغاز بواسطة خرطوم مرن مثبت على مدخل غاز الجهاز، يجب تثبيته بواسطة طوق أنبوب كذلك. أوصل جهازك بخرطوم قصير ومرن قريب قدر الإمكان من مصدر الغاز. أقصى طول مسموح به للخرطوم هو 1 متر. يجب تغيير الخرطوم الذي يحمل الغاز للجهاز مرة بالسنة من أجل سلامتك.

يجب إبقاء الخرطوم بعيداً عن المناطق التي تصل حرارتها إلى أكثر من 90°C مئوية. لا يجب تمزيق الخرطوم أو ثنيه. يجب إبقاؤه بعيداً عن الزوايا الحادة والأشياء المتحركة ولا يجب أن يكون ذا عيوب. قبل التركيب، يجب فحص أي خلل إنتاج.

مع تشغيل الغاز، يجب فحص جميع أجزاء التوصيل والخرطوم بماء صابوني أو سوائل التسرب. لا يجب أن تظهر فقاعات. إذا ظهرت فقاعات، تفقد التوصيل أكثر من مرة إن لزم الأمر. لا تستخدم لسان اللهب المجرد لفحص التسرب. يجب أن تكون جميع القطع المعدنية المستخدمة أثناء توصيل الغاز خالية من الصدأ. تفقد كذلك تواريخ انتهاء القطع المراد استخدامها.

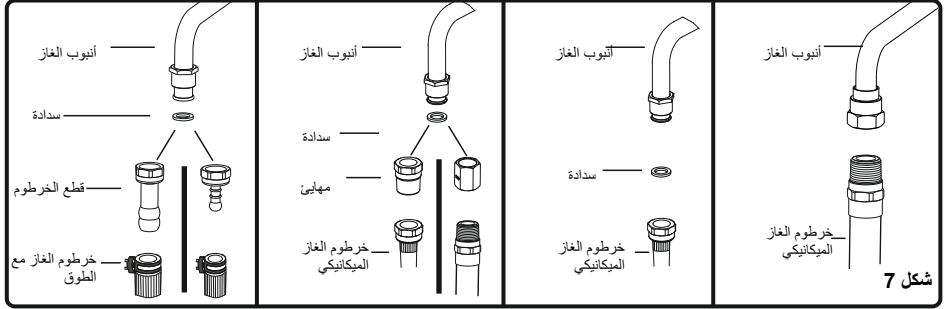
##### النقاط التي يجب التحقق منها أثناء تركيب الخرطوم المرن

لتركيب وصلة غاز ثابتة (توصيل الغاز بواسطة المسننات مثل الصامولة)، هناك عدة طرق مستخدمة في دول مختلفة. إن القطع الأكثر شيوعاً مزودة مع جهازك سلفاً. يمكن تزويد أي قطعة أخرى كقطعة غيار.

أثناء عمليات التوصيل، أبق الصامولة على مشعب الغاز مربوطة، أثناء تدوير القطعة المطابقة. استعمل مفاتيح ربط بحجم مناسب من أجل توصيل آمن. بالنسبة لجميع الأسطح بين المكونات المختلفة، استعمل السدادات المزودة في طقم تحويل الغاز دائماً. يجب أن تكون السدادات المستخدمة في التوصيل معتمدة للاستعمال في توصيلات الغاز. لا تستخدم سدادات السمكرة في توصيلات الغاز.

### 3. التركيب والتجهيز للاستخدام

تذكر أن هذا الجهاز جاهز للتوصيل مع إمداد الغاز في البلد الذي تم تصنيعه له. بلد الوجهة الأساسي مذكور على الغطاء الخلفي للجهاز. إذا أردت استخدامه في بلد آخر، قد تكون هناك حاجة لأي من التوصيلات في الشكل أدناه. في هذه الحالة، اتصل بالسلطات المحلية لمعرفة التوصيل الصحيح للغاز.



يجب الاتصال بمركز الصيانة المعتمد حتى تتمكن من إجراء توصيلات الغاز بشكل صحيح وبما ينسجم مع معايير السلامة.

**⚠ تنبيه! لا تستخدم عود ثقاب أو ولاءة لفحص تسرب الغاز.**

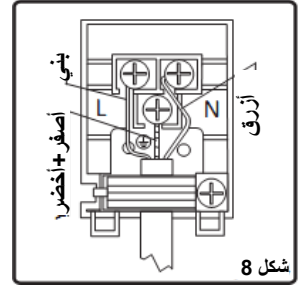
في بعض الدول، يمكن أن يكون نوع مدخل الغاز مختلفا عن الغازات الطبيعية/المسالمة. في هذه الحالة، قم بإزالة الصواميل وقطع التوصيل الحالية (إن وجدت) وأوصل مزود الغاز الجديد تبعاً لذلك. مهما كانت الظروف، يجب اعتماد جميع القطع المستخدمة في توصيلات الغاز من قبل السلطات المحلية و/أو الدولية. ولكافة توصيلات الغاز، راجع فقرة "تركيب مزود الغاز وفحص التسريب" الموضحة أعلاه.

### 3.5 التوصيل الكهربائي والسلامة أثناء التوصيل

الكهربائي، اتبع التعليمات المذكورة في دليل المستخدم

- يجب توصيل كابل التأسيس بالطرف الأرضي.
- يجب أن تتأكد من توصيل سلك الطاقة ذو العازل المناسب بمصدر الطاقة أثناء التوصيل. إن لم يكن هناك منفذ كهربائي مؤرض بشكل صحيح طبقاً للأنظمة في المكان الذي سيركب فيه الجهاز، اتصل بمركز الخدمة المعتمد على الفور. يجب أن يكون المنفذ الكهربائي المؤرض قريب من الجهاز.
- لا تستخدم سلك التطويل.
- لا يجب أن يلامس كابل الإمداد السطح الساخن للجهاز.
- في حال كان السلك تالفاً، اتصل بالخدمة المعتمدة لتغييره.
- قد يؤدي أي توصيل كهربائي خاطئ إلى تلف جهازك، إضافة إلى تعريض سلامتك للخطر والتسبب ببطلان الكفالة.

- تم إعداد الجهاز بحيث يعمل بكهرباء 230 فولت 50 هيرتز. إذا كانت الكهرباء الرئيسية مختلفة، اتصل بالخدمة المعتمدة.
- يجب إبعاد سلك الطاقة عن أجزاء الجهاز الساخنة. وإلا قد يتلف السلك متسبباً بانقطاع التيار.
- يعلن المصنع أنه لا يتحمل المسؤولية عن أي تلف أو خسائر سببها التوصيلات الخاطئة التي تتم بواسطة أشخاص غير مرخص لهم.



#### 3.6 تحويل الغاز

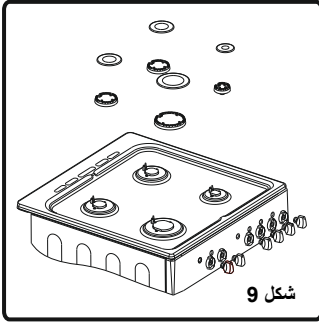
تنبيه: يجب اتخاذ الإجراءات التالية بواسطة كادر الخدمة المعتمد.

تم تعديل جهازك بحيث يعمل مع الغاز المسال/الطبيعي. يمكن تهيئة حارقات الغاز وفق مختلف أنواع الغاز، باستبدال المحاقن الملائمة وتعديل الحد الأدنى لطول لسان اللهب حسب الغاز المستخدم. لهذه الغاية، يجب إجراء الخطوات التالية:

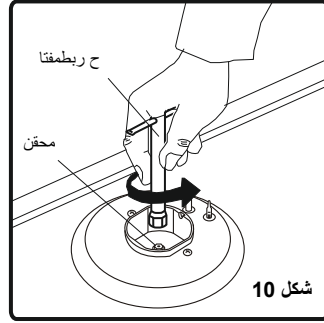
#### تغيير مدخل الغاز:

##### حارقات عيون الغاز

- أوقف مزود الغاز الرئيسي وافصل الجهاز عن الكهرباء.
- قم بإزالة غطاء المهايي (شكل 9).
- فك المحاقن. استخدم لذلك مفتاح ربط 7 مم (شكل 10).
- استبدل المحقن مع محقن من طقم تحويل الغاز، مع أقطار مطابقة تناسب نوع الغاز المراد استخدامه، طبقاً لمخطط المعلومات (المزود كذلك مع طقم تحويل الغاز).



شكل 9



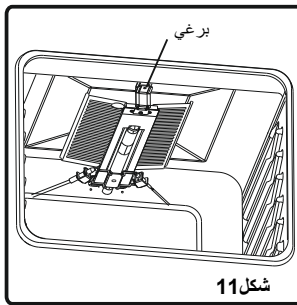
شكل 10

محاقن الفرن/الشواية:

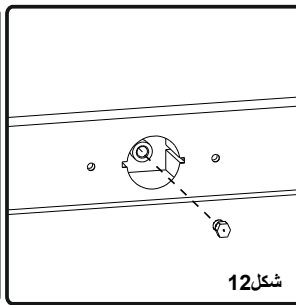
يتم تثبيت الفرن ومحاقن الشواية ببرغي واحد موجود على طرف الحارقة. هذا البرغي واضح بالنسبة لحارقات الشواية (شكل 11). فك البرغي، اسحب حارقة الشواية بنفسك وسوف ترى المحقن على السطح الخلفي لتجوير الفرن (شكل 12).

بالنسبة لحارقات الفرن، افتح حجرة الجارور وسوف تشاهد برغي التثبيت تحت الحارقة (شكل 13). فك البرغي، حرك الحارقة بشكل مائل وسوف يظهر المحقن على الجهة الخلفية لصندوق الحارقة (شكل 12).

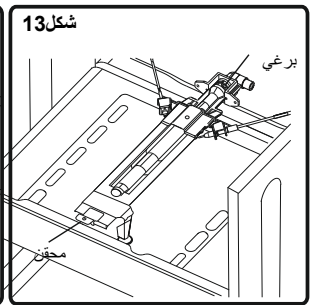
استبدل المحاقن بواسطة مفتاح ربط 7 مم من المجموعة الاحتياطية، مع أقطار مطابقة تناسب نوع الغاز المراد استخدامه، طبقا لمخطط المعلومات (المزود كذلك مع طقم تحويل الغاز).



شكل 11



شكل 12



شكل 13

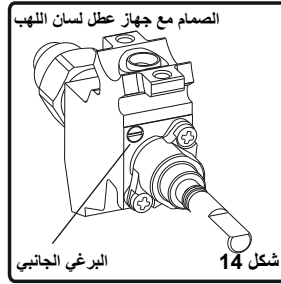
تعديل وضع اللهب

المنخفض:

يتم تعديل طول لسان اللهب في الوضع الأدنى بواسطة برغي مسطح على الصمام. بالنسبة للصمامات المزودة بجهاز عطل لسان اللهب، فإن البرغي موجود على جانب عمود الصمام (شكل 12). بالنسبة للصمامات غير المزودة بجهاز عطل لسان اللهب، فإن البرغي موجود داخل عمود الصمام (شكل 13). لتعديل أسهل لسان اللهب المنخفض، ينصح بإزالة لوحة التحكم والمفتاح الصغير إن وجد) أثناء التعديل.

**تعديل وضع اللهب المخفض** يتم تعديل طول لسان اللهب في الوضع الأدنى بواسطة برغي مسطح على الصمام. بالنسبة للصمامات المزودة بجهاز عطل لسان اللهب، فإن البرغي موجود على جانب عمود الصمام (شكل 14). بالنسبة للصمامات غير المزودة بجهاز عطل لسان اللهب، فإن

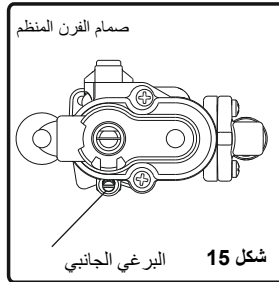
تحديد الوضع الأدنى، أشعل الحارقات واتركها في الوضع الأدنى. فك باستخدام مفك براغي صغير، ثم شد أو أرخ البرغي الجانبي 90 درجة. عندما يكون طول اللهب 4 مم على الأقل، يكون الغاز موزع بشكل جيد. تأكد أن اللهب لا ينطفئ عند المرور من الوضع الأعلى إلى الوضع الأدنى. شكل ريشا اصطناعية بيدك نحو اللهب للتأكد إن كانت أسنة اللهب ثابتة.



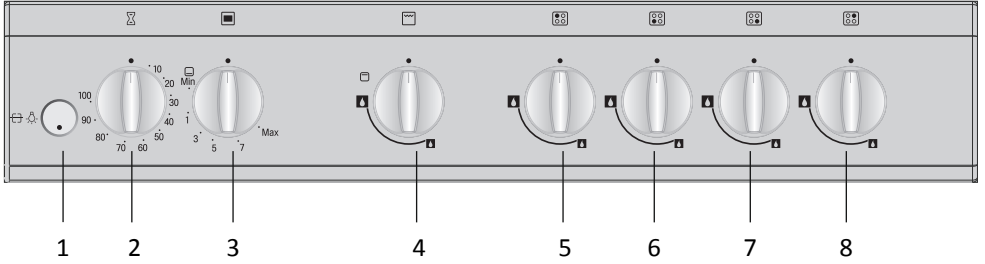
بالنسبة لحارقة الفرن، شغل حارقة الفرن عند الوضع الأدنى لمدة 5 دقائق، ثم افتح وأغلق باب الفرن 2 - 3 مرات للتحقق من ثبات لهب الحارقة.

تعديل وضع لسان اللهب المخفض غير مطلوب لحارقات الشواية.

يجب إرخاء البرغي الجانبي للتحويل من غاز مسال إلى غاز طبيعي. للتحويل من غاز طبيعي إلى غاز مسال، يجب شد البرغي نفسه. تأكد أن الجهاز مفصول عن الكهرباء ومزود الغاز مفتوح.



## 4. استخدام المنتج لوحة تحكم



- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1 - زر                  | 5 - قرص التحكم بعين الغاز – بيسار خلف  |
| 2 - مؤقت                | 6 - قرص التحكم بعين الغاز – بيسار أمام |
| 3 - قرص التحكم بالفرن   | 7 - قرص التحكم بعين الغاز – يمين أمام  |
| 4 - قرص التحكم بالشواية | 8 - قرص التحكم بعين الغاز – يمين خلف   |

### 4.1 استعمال حارقات الغاز

#### إشعال الحارقات

لتحديد أي الأزرار لأي حارقة، راجع رمز الوضع فوق الزر.

#### • الإشعال اليدوي لحارقات الغاز

إن لم يكن جهازك مزود بأي مساعد إشعال أو في حال وجود عطل في الشبكة الكهربائية، اتبع الإجراءات المذكورة أدناه:

**لحارقات عيون الغاز:** لإشعال واحدة من الحارقات، اضغط وأدر قرصها عكس عقارب الساعة بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى، قرب عود ثقاب، أو شمعة أو أي مساعد يدوي آخر من محيطها العلوي. أبعد مصدر الإشعال حالما ترى لهبا مستقرا.

**لحارقة الفرن:** لإشعال حارقة الفرن، اضغط وأدر قرص التحكم بالفرن عكس عقارب الساعة بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى، قرب عود ثقاب، أو شمعة أو أي مساعد يدوي آخر من ثقب الإشعال الموجود في الزاوية اليسرى الأمامية من الحارقة. أبعد مصدر الإشعال حالما ترى لهبا مستقرا.

**لحارقة الشواية (إن وجد):** لإشعال حارقة الشواية، أدر صمام الشواية مع عقارب الساعة حتى تشير العلامة الموجودة على القرص إلى علامة الشواية. استمر بالضغط على القرص وقرب عود ثقاب، أو شمعة أو أي مساعد يدوي آخر من الثقب الموجودة على الحارقة. أبعد مصدر الإشعال حالما ترى لهبا مستقرا.

#### • الإشعال الإلكتروني (إن وجد)

#### الإشعال بواسطة زر الشرارة

اضغط على صمام الحارقة التي تود تشغيلها وأدر الصمام عكس عقارب الساعة بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى وبيدك الأخرى، اضغط على زر الإشعال (شكل 16) في نفس الوقت. اضغط على زر الإشعال فورا، لأنك إن انتظرت، قد يؤدي تراكم الغاز إلى انتشار اللهب. استمر بالضغط على زر الإشعال إلى أن ترى لهبا مستقرا على الحارقة.

#### الإشعار الكهربائي بواسطة قرص التحكم بعين الغاز

اضغط على صمام الحارقة التي تود تشغيلها وأدر الصمام عكس عقارب الساعة (مع عقارب الساعة لحارقة الشواية) بحيث يكون القرص في الوضع الأقصى بينما تستمر بالضغط على القرص. تستمر شمعات الإشعال بإنتاج الشرارات عند الاستمرار بالضغط على قرص التحكم. سوف يعمل المفتاح الصغير الموجود تحت المقبض على إنشاء شرارات عبر شمعة إشعال الحارقة بشكل تلقائي. استمر بالضغط على المقبض إلى أن ترى لهبا مناسباً على الحارقة.

**جهاز سلامة اللهب :**

حارقات عيون الغاز

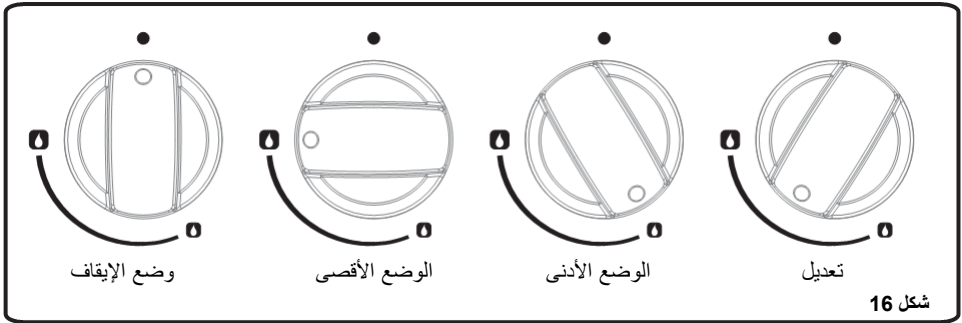
المواقف المزودة بجهاز إخفاق اللهب توفر الأمن في حالة انطفاء اللهب دون قصد. إذا حدث ذلك، يقوم الجهاز بسد خطوط غاز الحارقات ويحول دون تراكم الغاز غير المحروق. انتظر 90 ثانية قبل إعادة إشعال حارقة الغاز المنطفئة.

\* هذا أمر إلزامي للدول التي تتبع تعليمات الاتحاد الأوروبي. إذا كان بلدك لا يتبع تعليمات الاتحاد الأوروبي، قد لا يكون جهازك مزود بجهاز أمان اللهب.

حارقات الفرن/الشواية

بغض النظر عن موديل جهازك، فإن جميع حارقات الفرن مزودة بجهاز أمان الغاز. لذا وأثناء الإشعال، استمر بالضغط على قرص الفرن حتى ترى لهبا مستقرا. إذا انقطع اللهب بعد تحرير القرص، كرر الإجراء ثانية. إذا لم تشتعل حارقة الفرن بعد الاستمرار بالضغط على قرص الحارقة لمدة 30 ثانية، افتح باب الفرن ولا تحاول إشعاله مرة أخرى لمدة 90 ثانية على الأقل. عندما ينطفئ لهب الفرن عرضيا، كرر نفس الإجراء.

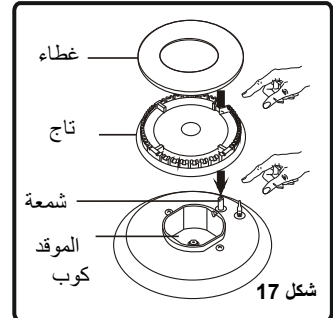
## 4.1.1 التحكم بحارقات عيون الغاز



للقرص 3 أوضاع: إيقاف (0)، أقصى (رمز اللهب الكبير) وأدنى (رمز اللهب الصغير). بعد إشعال الحارقة في الوضع الأقصى؛ يمكنك تعديل طول اللهب بين الوضعين الأقصى والأدنى. لا تشتغل الحارقات عندما يكون وضع القرص بين وضعي الأقصى والإيقاف.

بعد الإشعال، تحقق من اللهب بالنظر. إذا شاهدت رأسا أصفر، لهب مرتفع أو غير مستقر، أوقف تدفق الغاز، وافحص أغطية وتيجان الحارقة (شكل 17). تحقق كذلك من عدم وجود سوائل متسربة إلى طاسة الحارقة. إن انطفأ اللهب عرضيا، أوقف الحارقة، قم بتهوية المطبخ بهواء جديد ولا تحاول إعادة الإشعال لمدة 90 ثانية.

عند إطفاء عين الغاز، أدر القرص باتجاه عقارب الساعة بحيث يظهر القرص الوضع "0" أو تشير العلامة على القرص للأعلى.

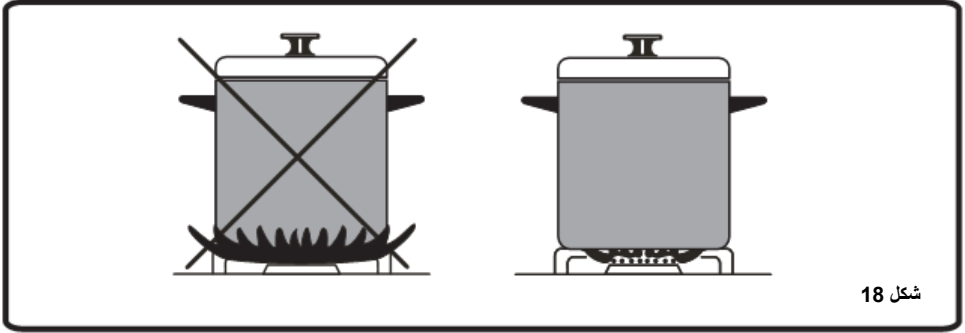




يحتوي موقدك على حارقات بأقطار دائرة مختلفة. إن الطريقة الأكثر اقتصادا في استخدام الغاز هي اختبار حارقات الغاز المطابقة لحجم أواني الطبخ خاصتك وتخفيض اللهب إلى الحد الأدنى حال الوصول إلى درجة الغليان. ينصح بتغطية أواني الطبخ دائما.

للحصول على أعلى أداء من الحارقات، استخدم الأواني ذات القطر السفلي المنبسط التالية. يؤدي استعمال أواني أصغر من الحد الأدنى من الأبعاد المذكورة أدناه يتسبب بهدر الطاقة.  
 الحارقة السريعة/حارقة الwok: 22 - 26 سم  
 الحارقة شبه السريعة: 14 - 22 سم  
 الحارقة المساعدة: 12 - 18 سم

تأكد أن أسنة اللهب لا تنتشر خارج محيط المقلاة، فهذا يؤدي أيضا الملحقات البلاستيكية حول المقلاة (المقايض، الخ).

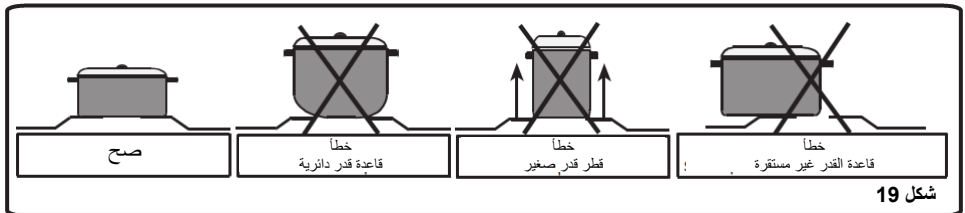


شكل 18

في حال عدم استخدام الحارقات لفترة طويلة، قم بإطفاء الصمام الرئيسي للتحكم بالغاز.

⚠ تحذير:

- استخدم الأواني المنبسطة ذات القاعدة السميكة فقط.
- تأكد أن قاعدة المقلاة جافة قبل وضعها على الحارقة.
- قد تكون درجة حرارة الأجزاء المستخدمة عالية أثناء عمل الجهاز. لذا لا بد من إبعاد الأطفال والحيوانات عن متناول الحارقات أثناء الطبخ وبعده.
- بعد الاستخدام، يبقى الموقد ساخنا جدا لفترة طويلة من الزمن، لا تلمسه ولا تضع أي جسم على سطح الموقد.
- لا تضع السكاكين أو الشوك أو المعالق أو الأغطية على الموقد لأنها ستصبح ساخنة وقد تتسبب بحروق خطيرة.
- لا تستخدم أنية الطبخ التي تبرز من سطح الموقد.



شكل 19

## 4.1.2 التحكم بحارقة الفرن

بعد إشعار حارقة الفرن، كما وضعنا سابقا، يمكنك تعديل درجة الحرارة داخل الفرن حسب حاجتك، باستخدام الأرقام على لوحة التحكم أو حلقة القرص: الأرقام الأكبر تعني درجات حرارة أعلى، بينما تعني الأرقام الأصغر درجات حرارة أدنى. إذا كان الفرن مزود بثيرموستات فرن، راجع جدول درجات الحرارة أدناه لمعرفة إشارات درجة الحرارة لتلك الأرقام. لا تشغل الجهاز بين وضع "إيقاف" وأول علامة درجة حرارة عكس عقارب الساعة. استخدم الفرن دائما بين أقصى رقم وأدنى رقم. عند إطفاء الفرن، أدر القرص باتجاه عقارب الساعة بحيث يظهر القرص الوضع "0".

60X60

الوضع	الوضع درجة الحرارة
أقصى	270 °C
7	240 °C
•	230 °C
5	200 °C
•	190 °C
3	180 °C
•	170 °C
1	150 °C
الحد الأدنى	145 °C

## التسخين المسبق

عندما تود تسخين الفرن مسبقا، ننصحك بالقيام بذلك لمدة 10 دقائق. للوصفات التي تحتاج درجات حرارة عالية، مثل الخبز، المعجنات، كعك السكون، السوفليه، الخ، يتم تحقيق أفضل النتائج إذا تم تسخين الفرن مسبقا. للحصول على أفضل النتائج عند طهي الوجبات الجاهزة المجمدة أو الوجبات المطبوخة المبردة، سخن الفرن مسبقا أولا.

## الطهي

- تأكد أن الطعام موضوع بشكل مركزي على الرف وأن هناك حيزا كافيا حول صينية/طبق الخبز لإتاحة أقصى توزيع.
- ضع الأطباق على صينية الخبز ذات الحجم المناسب على الرف لمنع اندلاقها على قاعدة الفرن والمساعدة على تقليل التنظيف.
- يؤثر تشطيب ومادة صينية وطبق الخبز على اسمرار القاعدة. تؤدي الأتنية المطلوبة والأواني الثقيلة والتي لا تلتصق على زيادة اسمرار القاعدة. تعكس صينيات الألمنيوم اللامعة أو صينيات الحديد المصقول على عكس الحرارة بعيدا وتؤدي إلى قدر أقل من اسمرار القاعدة.
- عند طهي أكثر من طبق واحد في الفرن، ضع الأطباق مركزيا على عدة رفوف بدلا من تجميع عدة أطباق على رف واحد، فهذا يسمح بتوزيع الحرارة بحرية لأفضل نتائج طهي.
- إذا كنت تطهو أكثر من صينية واحدة من أصناف متشابهة، مثل الكعك أو البسكويت، ابدل الصينيات أثناء الطهي أو يمكنك إزالة الصينية العلوية عندما ينضج الطعام ونقل الصينية السفلية إلى الرف الأعلى لإنهاء الطهي.
- لا تضع صواني الخبز على قاعدة الفرن مباشرة، لأنها ستعارض توزيع هواء الفرن ويمكن أن يؤدي ذلك إلى احتراق القاعدة؛ استخدم وضع الرف الأدنى.
- حاويات التحميص في المنزل ينبغي أن تستخدم عند الطهي والتحميص.
- لاستخدام وضع الشوي أو التحميص؛ ننصحك بالطهي في 4. موضع الحامل.

## الوضع المركب ( إن وجد)

نصائح عن استخدام الوضع المركب

يرجى الانتباه للنقاط التالية عند استخدام الوضع المركب:

ينطبق نطاق درجة الحرارة الموضح على قرص التحكم بالفرن على التسخين التقليدي فقط. عند استخدام الوضع المركب، تكون درجة الحرارة في الفرن أعلى من درجة الحرارة المضبوطة على قرص التحكم.

إذا كنت تشغل حارقة غاز الشواية على أدنى إعداد لهب، يجب عليك ضبط أدنى درجة حرارة لحارقة غاز الفرن.

تشغيل الوضع المركب

1. افتح باب الجهاز.

2. شغل حارقة الشواية بالضغط على قرص التحكم بالشواية وأدره عكس عقارب الساعة إلى الوضع الأقصى. تشتعل حارقة الغاز. استمر بالضغط على قرص التحكم لبضع ثواني حتى يستقر اللهب.

3. أغلق باب الجهاز بحذر.

4. افتح باب الجهاز بعد 10 دقائق.

5. اضغط على قرص التحكم بالفرن وأدره عكس عقارب الساعة إلى الوضع الأقصى واستمر بالضغط على قرص التحكم لبضع ثواني حتى يستقر اللهب. أغلق باب الجهاز بحذر.

6. باستخدام قرص التحكم، اضبط درجة الحرارة المرغوبة وإعداد التسخين لكلا الحارقتين.

7. اسمح للجهاز بالتسخين لمدة 15 دقيقة، افتح باب الجهاز بحذر وضع الطبق في الداخل.

تشغيل الشواية

عند استخدام التسخين التقليدي، يمكنك تشغيل الشواية لبرهة قصيرة عند انتهاء وقت الطهي للأطعمة والأصناف المخبوزة التي تتطلب تحميراً أو قرمشة مكثفة (مثلاً، طقطقة).

لتشغيل الشواية، تابع كما يلي:

1. افتح باب الجهاز بحذر.

2. شغل حارقة الشواية واضبط اللهب على الإعداد المرغوب.

3. أغلق باب الجهاز بحذر.

إيقاف الوضع المركب

أوقف الشواية وحارقات الفرن.

تحذير: إذا كان منتجك مزود بواقى حرارة للشواية، لا ينصح باستخدام وضع الدمج. وفي حال تم استخدامه، سيسخن جهازك بشكل مفرط.

## 4.1.3 التحكم بحارقة الشواية

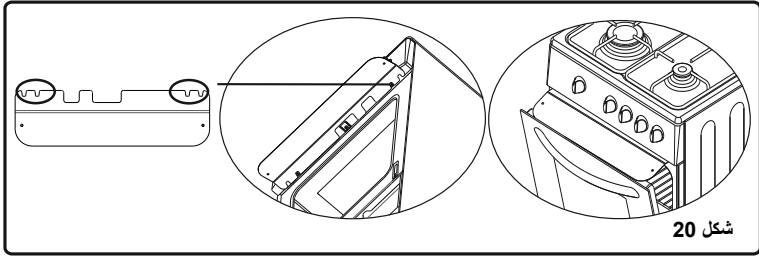
⚠ تنبيه: ربما تصبح الأجزاء المستعملة ساخنة عند استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال الصغار.

بعد أن تشعل الشواية مباشرة، ضع واقي حرارة الشواية تحت لوحة التحكم. قم بعد ذلك برفع باب الفرن ببطء

إلى أن يتوقف عند الوضع شبه المفتوح ( 30 درجة تقريبا ) ويلمس واقي

الحرارة. تركيب واقي حرارة الشواية

امسك واقي الحرارة بحيث يكون اتجاه التحذيرات للأعلى. هناك فتحتين صغيرتين على الجهة اليمنى واليسرى للحافة الخلفية من الواقي، كما هو موضح في الشكل أدناه.



بيان مزودين ببطانات تحت لوحة التحكم بالفرن. حاذي البطانات مع الفتحتين بحيث يعلق الواقي بين

التحكم والبطانة. ادفع الواقي تجاه الجهاز حتى ينطبق في مكانه بثبات.

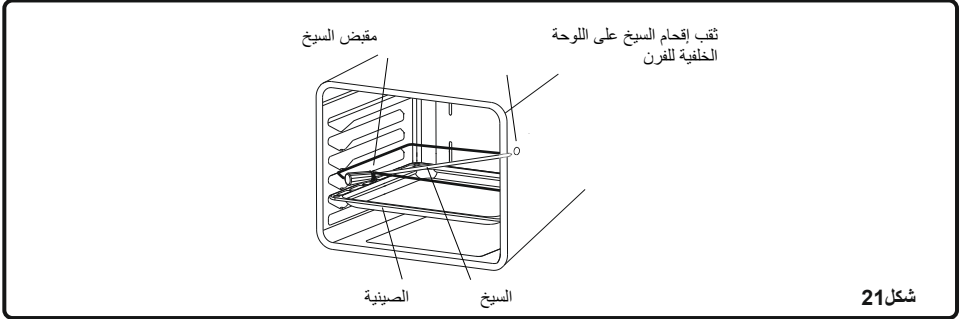
الطهي

- لا يمكن تعديل حارقة الشواية بين الوضعين الأقصى والأدنى وإنشاء مصدر للحرارة بمعدل ثابت. عند إطفاء حارقة الشواية، أدر القرص
- باتجاه عقارب الساعة بحيث يظهر القرص الوضع "0" .
- ضع الصينية على الرف تحت الشواية لتجميع الدهن أثناء الشوي.
- ضع الشبكة السلكية على الرفوف العلوية؛ الرابع أو الخامس؛ شريطة أن لا يلمس الطعام حارقة الشواية.
- سخن الشواية مسبقا على إعداد كامل لبضع دقائق قبل وضع الشرائح أو التحميص. يجب تقليب الطعام أثناء الطهي حسب الحاجة.

⚠ تحذير: تأكد أن الشواية مطفأة قبل إغلاق الباب.

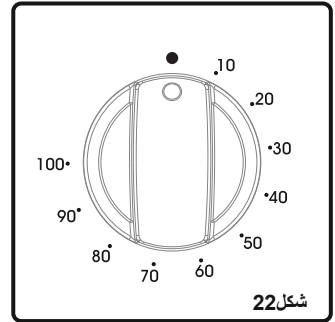
## سيخ الشوي (يستخدم مع الشواية) (إن وجد)

تستخدم هذه الوظيفة لشوي اللحم، خاصة دجاجة كاملة على السبخ. لاستخدام هذه الوظيفة، اغرس السبخ في اللحم بدفعه بقوة. ثبت اللحم بإحكام في مكانه باستخدام الشوكتين الموجودتان على السبخ. ضع صينية على الرف الثالث. ضع إطار السبخ على الصينية حسب الحاجة، وضع السبخ على الإطار، بينما يتم إقحام رأس السبخ في ثقب الدوار. ادفع زر تدوير السبخ لتشغيل الدوار. أثناء شوي الطعام بواسطة السبخ، يجب تشغيل حارقة الشواية. ينطبق الإلزام باستعمال الشواية مع بقاء باب الفرن مفتوحاً والغطاء الواقى في مكانه على هذه الوظيفة.



## 4.1.4. استخدام مراقب الدقائق الرقمي (إن وجد)

اضبط وقت الطهي المرغوب بإدارة زر المؤقت مع عقارب الساعة. بعد انتهاء هذه الفترة الزمنية، سيصدر صوت صفير مع استمرار الفرن بالعمل. لإيقاف الفرن، يجب إطفاء

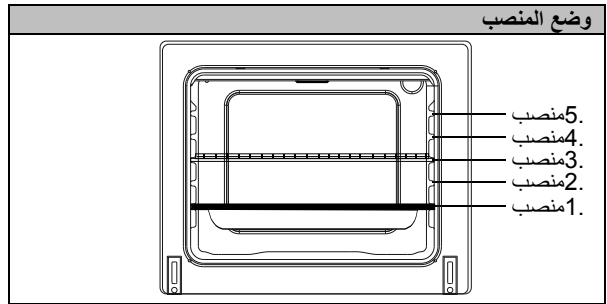


## 4.2 الملحقات

- الجهاز مزود بملحقاته الخاصة. ويمكنك استعمال الملحقات التي تشتريها من السوق، لكن يجب أن تكون مقاومة للحرارة واللهب. كما يمكنك استعمال الأطباق الزجاجية، قوالب الكعك، صواني الفرن الخاصة الملائمة للاستعمال في الفرن. انتبه لتعليمات الاستعمال المذكورة من قبل مصنع هذه الملحقات.
- في حال استخدام الأطباق صغيرة الحجم، ضع الطبق على الشواية السلكية بحيث يكون في وسط الشواية.
- إذا كان الطعام الذي سيطبخ لا يغطي صينية الفرن تماما، إذا تم إخراج الطعام من المجمد العميق أو كانت الصينية مستخدمة لجمع عصارة الطعام الناتج عن الشواء، يمكن ملاحظة تغيرات الشكل في الصينية بسبب الحرارة العالية الناشئة خلال الطهي أو الشواء. سوف تعود الصينية إلى شكلها السابق بعد أن تبرد بعد الطهي. وهذا أمر طبيعي يحدث أثناء انتقال الحرارة.
- لا تترك الصينية أو الطبق في بيئة باردة مباشرة بعد الطهي في صينية أو طبق زجاجي. لا تضعها على أرض باردة أو مبللة. ضعها على قماش مطبخ جاف أو قاعدة مصلبة للصحون وتأكد أنها تبرد ببطء. وإلا قد تنكسر الصينية أو الطبق الزجاجي.
- إذا كنت تنوي الشواء في الفرن، ننصحك باستخدام الشواية المرفقة مع الصينية مع المنتج. إذا كنت تنوي استخدام الشواية السلكية الكبيرة، ضع صينية على أحد الرفوف السفلية حتى لا تتجمع الزيوت. ضع كذلك بعض الماء عليها لتسهيل التنظيف.
- كما شرحنا في الفقرات ذات الصلة، لا تحاول مطلقا استخدام حارقة الشواية التي تعمل بالغاز بدون غطاء حماية الشواية. إذا كان فرنك يحتوي على حارقة شواية تعمل بالغاز، لكن وافي حرارة الشواية مفقود، أو إذا كان تالفا ولا يمكن استعماله، اطلب قطعة غيار من أقرب مركز خدمة.
- إذا كنت ستقوم بالشوي في موقدك، فنوصي باستخدام أنية الطبخ المرفقة بالشواية.
- حاويات التحميص في المنزل ينبغي أن تستخدم عند الطهي والتحميص.
- لاستخدام وضع الشوي أو التحميص؛ ننصحك بالطهي في 4. موضع الحامل.
- عند طبخ المشوي، نوصي لاستخدام طبق بيركس و الحامل على شكل V فوق الشبكة.

## تجويف الفرن

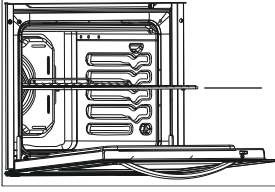
## وضع المنصب



## ملحقات الفرن

\* ربما تكون ملحقات فرنك مختلفة بسبب موديل جهازك.

## الشبكة السلكية



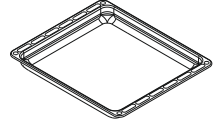
تستخدم شبكة الشواء لوضع أواني طبخ مختلفة عليها.

تحذير – ركب الشبكة في المنصب الصحيح في تجويف الفرن وادفعها حتى النهاية.



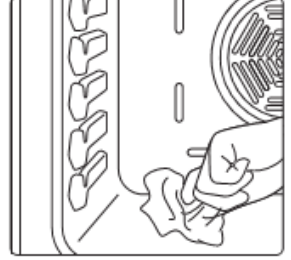
## الصينية العميقة

تستخدم الصينية العميقة لطهي البخنة. لوضع الشبكة في التجويف بشكل صحيح، ضعها على أي منصب وادفع الشبكة حتى النهاية.



## 5.1 التنظيف

تأكد أن جميع مفاتيح التحكم موقفة وأن جهازك قد برد قبل تنظيف الفرن. انزع الجهاز عن الكهرباء. تأكد أن مواد التنظيف مناسبة وموصى بها من قبل المصنع قبل استخدامها لتنظيف الفرن. نظرا لأنها قد تسبب الضرر للأسطح، لا تستخدم المواد الكاوية أو مساحيق التنظيف الكاشطة أو الصوف الحديدي السميكة أو الأدوات الخشنة. في حال احتراق السوائل المنسكبة حول فرنك، قد تتعرض المناطق المطلية للتلف. نظف السوائل المنسكبة فورا.



## تنظيف الفرن

يتم تنظيف الجزء الداخلي للفرن المطلي بأفضل طريقة عندما يكون الفرن دافئا. امسح الفرن بقماشة ناعمة مغطسة بماء صابوني بعد كل استخدام. امسحه لاحقا بقماشة رطبة مرة أخرى ثم جففه. قد يلزم استخدام مادة تنظيف سائلة من حين إلى آخر وإجراء تنظيف كامل. لا تنظف بمنظفات المساحيق/المنظفات الجافة أو منظفات البخار.

## التنظيف التحفيزي (إن وجد)

يقتضي التنظيف التحفيزي طبقة طلاء توضع في تجويف الفرن. تزيل البطانات التحفيزية مخلفات الشحوم الصغيرة أثناء الطبخ عند درجة حرارة عالية. إذا تراكمت مخلفات الشحوم بعد الطبخ، يمكن إزالتها عند درجة  $250^{\circ}\text{C}$  مئوية لمدة ساعة شريطة أن يكون الفرن فارغا. وهناك حدود لذلك. إنها لا تنظف التجويف ككل، بل تعتمد على أين توضع البطانات؛ أما القاعدة فهي ومفاتيح الباب الزجاجية، لذا يجب تنظيفهما بالمنظفات المنزلية.

## تنظيف الغطاء الزجاجي (إن وجد)

حتى تتمكن من تنظيف الغطاء الزجاجي، استخدم منظف الزجاج. ثم اشطفه وجففه بقماشة جافة.



## فك باب الفرن

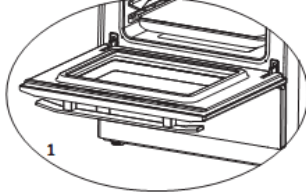
لفك باب الفرن؛

- افتح باب الفرن (1).
- افتح الإبزيم (بمفك براغي، كماشة، الخ) حتى وضع النهاية (2).
- أغلق الباب حتى يصل إلى كامل الوضع المغلق كما هو موضح في الشكل الثالث وفك الباب بسحبه باتجاهك.

**ملاحظة:** لتركيب الباب مرة أخرى اتبع القواعد العكسية للتركيب.



انتبه إلى ضرورة وضع القوالب المجوفة بشكل صحيح على المفصلات المقابلة كما هو موضح في الشكل الثاني.



## تنظيف الموقد - عيون الغاز

- ارفع دعامات المقلاة، وأغطية وتيجان حارقات عيون الغاز.
- امسح ونظف اللوحة الخلفية بمقاشة صابونية.
- اغسل أغطية وتيجان حارقات عيون الغاز واشطفها. لا تدعها رطبة، جففها بمنشفة ورقية على الفور.
- بعد التنظيف، تأكد من إعادة تركيب الأجزاء بشكل صحيح.
- لا تنظف أي جزء من عين الغاز بأسفنجة معدنية. يؤدي ذلك إلى خدش السطح.
- قد تتعرض أسطح دعامات المقلاة مع مرور الوقت بسبب الاستخدام. في هذه الحالة، قد تصدأ هذه الأجزاء وهو ليس عيب إنتاج.
- أثناء تنظيف صفيحة عين الغاز، احرص على عدم دخول ماء داخل طاسة الحارقة، فقد يؤدي ذلك إلى سد المحاقن.

**أغطية الحارقات:**

يجب غسل دعامات الأواني المطلية والأغطية المطلية ورؤوس الحارقات بماء صابوني دافئ ثم شطفها وتجفيفها. بعد تجفيفها تماما، أعدها إلى مكانها الصحيح.

**السطح الساخن****الأجزاء المطلية:**

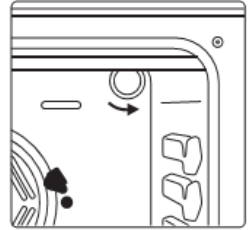
لإبقائها بحالة جديدة، يجب غسل الدعامات باستمرار بماء صابوني دافئ ثم جفها بقماشة ناعمة. لا تغسلها إذا كانت ساخنة ولا تستخدم مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف كاشطة. لا تدع الخل، القهوة، الحليب، الماء، الليمون أو عصير الطماطم يتلامس مع الأجزاء المطلية لفترات طويلة.

**الحديد المقاوم للصدأ:**

يجب تنظيف أجزاء الحديد الذي المقاوم للصدأ بشكل متكرر بماء صابوني فاتر واسفحة ناعمة ثم تجفيفها بقماشة ناعمة. لا تستخدم مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف كاشطة. لا تدع الخل، القهوة، الحليب، الماء، الليمون أو عصير الطماطم يتلامس مع الأجزاء المطلية لفترات طويلة من الزمن.

**5.2 الصيانة****تغيير مصباح الفرن (إن وجد)**

افصل الجهاز عن الكهرباء أولا وتأكد أنه بارد. أخرج الضوء بعد فك العدسة الزجاجية. ركب الضوء الجديد المقاوم لدرجة حرارة 300 مئوية مكان الضوء الذي أخرجته (230 فولط، 25 واط، نوع إي 14). ركب العدسة الزجاجية. يصبح جهازك جاهزا للاستعمال بعد هذه العملية.



تم تصميم المصباح خصيصا لاستخدامه في أجهزة الطهي المنزلية وهو غير ملائم لإنارة غرفة المنزل.

**أزرار التحكم الأخرى**

افحص أنبوب توصيل الغاز بانتظام. حتى إذا شعرت بأي شيء غير طبيعي، أبلغ مركز الخدمة الفنية لتغييره. نوصي بتغيير قطع توصيل الغاز مرة بالسنة. إذا شعرت بأي شيء غير طبيعي أثناء تشغيل أفراس التحكم بالموقد، اتصل بمركز الخدمة المعتمد.

### 6.1 العثور على الخلل قبل الاتصال بالخدمة

- إذا كان الفرن لا يعمل؛ ربما يكون مفصولا عن الكهرباء أو حدث انقطاع للتيار الكهربائي.
- إذا كان الفرن لا يسخن: لا يمكن تعديل الحرارة بواسطة مفتاح التحكم بسخان الفرن.
- إذا كان مصباح الإضاءة الداخلي لا يضيء: يجب تفقد الكهرباء. يجب التحقق ما إذا كان المصباح معطوبا. إذا كان معطوبا، يمكنك تغييره باتباع الدليل.
- الطهي (إذا كان الجزء السفلي- العلوي لا يطهو بالتساوي) تفقد مواقع الرفوف وفترة الطهي وقيم الحرارة طبقا للدليل.
- لا تعمل حارقات عيون الغاز بشكل صحيح:
- تأكد أن أجزاء الحارقة مركبة بشكل صحيح (خاصة بعد التنظيف)
- ربما يكون ضغط مزود الغاز منخفض/مرتفع جدا. بالنسبة للأجهزة التي تعمل بالغاز المسال، ربما تكون اسطوانة الغاز فارغة.
- باستثناء هذه الحالات، إذا استمرت المشاكل بالظهور في جهازك، الرجاء الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.

### 6.2 المعلومات المتعلقة بالنقل

إذا كنت بحاجة للنقل، احتفظ بالصندوق الأصلي للمنتج وانقله به عند الحاجة لذلك. اتبع علامات النقل الموجودة على الصندوق. ألصق الأجزاء العلوية من الموقد الغطاء والرأس وسطح الطهي. ضع ورقة بين الغطاء العلوي وسطح الطهي، قم بتغطية الغطاء العلوي ثم ألصقه على الأسطح الجانبية للفرن. ألصق كرتون مقوى أو ورق على الغطاء الأمامي للزجاج الداخلي من الفرن بحيث يكون مناسباً للصواني، حتى لا تتسبب الشبكة السلكية في ضرر باب الفرن أثناء النقل. ألصق كذلك باب الفرن على الجدران الجانبية.

G30 28/30 12.5 طاو وليك Kw 909 ةعاس/قرذ I12H3B/P DZ : 1: ٢نفلا:	NG G20 20 mbar	LPG G30 28/30 mbar
رابيد الشعلة		
قطر حاقن	115	85
التصنيف الحالي	2,75	3
الاستهلاك في 1 ساعة	261,9 l/h	218,1 g/h
الشعلة الوسائل		
قطر حاقن	97	65
التصنيف الحالي	1,75	1,75
الاستهلاك في 1 ساعة	166,7 l/h	127,2 g/h
الشعلة الوسائل		
قطر حاقن	97	65
التصنيف الحالي	1,75	1,75
الاستهلاك في 1 ساعة	166,7 l/h	127,2 g/h
مساعدة الشعلة		
قطر حاقن	72	50
التصنيف الحالي	1	1
الاستهلاك في 1 ساعة	95,2 l/h	72,7 g/h
الشعلة فرن		
قطر حاقن	120	76
التصنيف الحالي	2,8	2,8
الاستهلاك في 1 ساعة	266,7 l/h	203,6 g/h
الشعلة غريل		
قطر حاقن	110	68
التصنيف الحالي	2,2	2,2
الاستهلاك في 1 ساعة	209,5 l/h	160 g/h



# Le manuel du propriétaire

## Cuisinière à gaz

Veuillez lire attentivement ce manuel avant  
l'utilisation de votre appareil et conservez pour  
référence future

LF68V00S

MFL68462814

[www.lg.com](http://www.lg.com)

**Chère cliente, cher client,**

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien l'utilisation du produit. Veuillez contacter le service agréé le plus proche pour procéder à l'installation de votre appareil.

\* Les images utilisées dans le présent manuel sont des schémas et peuvent varier en fonction des du modèle :



## **CONTENUS**

### **1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT**

### **2. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ**

### **3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION**

**3.1** Environnement d'installation de l'appareil

**3.2** Installation de l'appareil

**3.3** Réglage des pieds

**3.4** Raccordement au gaz

**3.5** Branchement électrique et sécurité

**3.6** Conversions des gaz

### **4. UTILISATION DE VOTRE FOUR**

**4.1** Utilisation des brûleurs

**4.1.1** Contrôle des brûleurs de la table de cuisson

**4.1.2** Contrôle du brûleur du four

**4.1.3** Contrôle du brûleur du gril

**4.1.4** Utilisez la minuterie mécanique (si disponible)

**4.2 Accessoires du four**

### **5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

**5.1** Nettoyage

**5.2** Entretien

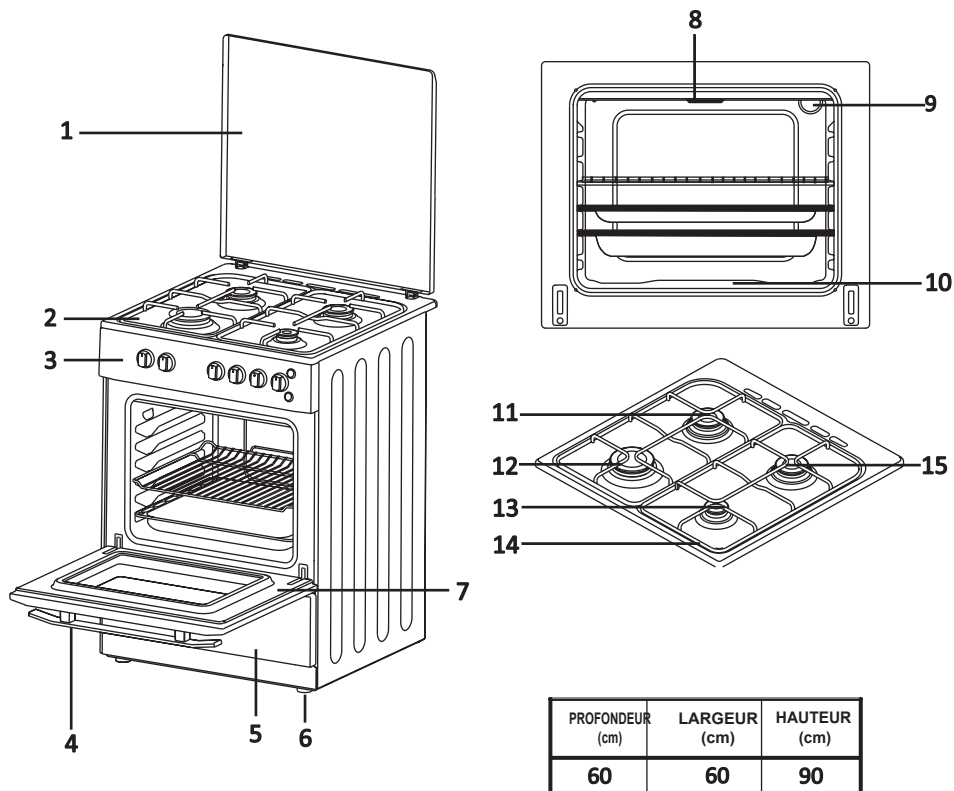
### **6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT**

**6.1** Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

**6.2** Informations relatives au transport



## 1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT



### Liste des parties du four:

- 1- Couverture
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Façade du tiroir
- 6- Pieds réglables
- 7- Porte du four
- 8- Brûleur du grill
- 9- Lampe du four
- 10- Brûleur du four
- 11- Brûleur semi-rapide
- 12- Brûleur rapide
- 13- Brûleur auxiliaire
- 14- Support de la poêle
- 15- Brûleur semi-rapide

## 2. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT ET INTEGRALEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL. CONSERVER LE MANUEL DANS UN ENDROIT SÛR POUR INFORMATION EN CAS DE BESOIN.

CE MANUEL A ETE CONÇU EN COMMUN POUR PLUS D'UN MODELE. IL EST POSSIBLE QUE VOTRE APPAREIL NE DISPOSE PAS DE TOUTES LES FONCTIONS MENTIONNÉES DANS CE MANUEL. VEUILLEZ PRETER ATTENTION AUX PARAGRAPHE COMPORTANT DES IMAGES DANS LE MANUEL.

### **Avertissements en matière de sécurité**

Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise à condition qu'ils soient formés sur les conditions d'utilisation saines et qu'ils comprennent les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.

-Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les tout-petits ou des personnes handicapées sans surveillance.

-Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou bien manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

**AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.

**AVERTISSEMENT:** Une cuisson avec de la graisse ou de l'huile laissée sans surveillance sur une plaque peut être dangereux et peut provoquer un incendie. NE JAMAIS tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil et couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne pas ranger des objets sur les surfaces de cuisson.

**AVERTISSEMENT:** Si la surface est endommagée, éteignez l'appareil pour éviter un éventuel choc électrique.

Pour les tables de cuisson dotées d'un couvercle, tout déversement doit être enlevé du couvercle avant son ouverture. En outre, laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.

L'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.

**AVERTISSEMENT:** Afin d'éviter que l'appareil ne bascule, les supports de stabilisation doivent être installés. (Pour plus d'informations, veuillez lire le guide de montage du kit anti-basculé.)

- L'appareil chauffe lorsqu'il est en marche. Il est conseillé de faire attention pour ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent dans le four.

- Lorsque l'appareil est en marche, les poignées peuvent devenir chaudes après une courte durée d'utilisation normale.

- Évitez d'utiliser des nettoyeurs fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four et d'autres surfaces car ils peuvent rayer la surface, briser la vitre, et endommager la surface.

- Évitez d'utiliser les nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil.

- **AVERTISSEMENT:** Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de procéder au remplacement de la lampe afin d'éviter un éventuel choc électrique.

**- ATTENTION :** Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement du gril. Tenir les petits enfants hors de portée.

-La fabrication de votre appareil obéit à toutes les normes et réglementations applicables dans votre localité et sur le plan international.

- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation ou de réparation qui sont effectués par des techniciens non qualifiés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.

## 2. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz ou la tension et la fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.

**- ATTENTION : Cet appareil a été conçu uniquement pour cuire les aliments. Il a également été fabriqué exclusivement pour être utilisé à des fins domestiques et ne peut par conséquent être utilisé ni à titre commercial, ni à titre industriel.**

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de sa porte.

- Le présent appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Il sera installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation. - Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez l'appareil, ouvrez la porte et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole de votre pays ne figure pas sur l'appareil, il faut se référer à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Vu la fragilité de la vitre, il faut faire attention lors du nettoyage afin d'éviter les rayures. Éviter des chocs sur la vitre avec des accessoires.

- assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé lors de l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, son agent de service agréé ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.

- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir.

### **Avertissements pour l'installation**

- Ne pas mettre l'appareil en service sans qu'il soit complètement installé.

- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation effectuée par un personnel non-agréé.

- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Comme le matériau utilisé dans la fabrication de l'emballage (nylon, agrafe, styromousse, etc.) est susceptible de nuire à la santé des enfants, n'oubliez pas de l'éloigner immédiatement.

- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, etc.

- Les matériels adjacents à l'appareil (boîtier) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

### Au cours de l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se produit émanant des matériaux d'isolation et des éléments de chauffage. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement l'endroit où le four est utilisé.
  - Pendant l'utilisation, les surfaces externes et internes du four deviennent chaudes. Lors de l'ouverture de la porte du four, veuillez-vous tenir à distance afin d'éviter la vapeur chaude qui s'échappe du four. Il peut y avoir un risque de brûlure.
  - Ne placez pas des matériaux inflammables ou combustibles, à l'intérieur ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
  - Veuillez toujours utiliser des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.
  - Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des conditions de chaleur extrême peuvent dans ces conditions donner lieu à un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
  - Placez toujours les casseroles au centre de la surface de cuisson et tournez les poignets dans une position sûre afin qu'ils ne soient pas heurtés ou arrachés.
  - Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton interrupteur principal éteint. Veuillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
  - Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours en position "0" (arrêt) quand il n'est pas utilisé.
  - Les plaques du four s'inclinent lorsqu'on les tire vers l'extérieur. Veillez à ce que le liquide chaud ne déborde pas.
  - **ATTENTION** : L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque l'apparition de chaleur, d'humidité, et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée, surtout lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (hotte mécanique).
  - Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace: vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.
- Pendant l'utilisation du brûleur du gril, laissez la porte du four ouverte et n'oubliez pas de toujours utiliser le bouclier déflecteur de gril fourni avec le produit. N'utilisez jamais le brûleur du gril avec la porte du four fermée.
- **ATTENTION** : Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Fermez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.



## 2. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine avec accessoires en plastique (par ex. les poignées).
- Ne pas étendre ses serviettes, des lavettes ou des habits dans l'appareil ou sur ses poignées.

### **Au cours du nettoyage et de l'entretien**

- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Vous pouvez le faire après avoir débrancher l'appareil ou après avoir éteint les boutons interrupteurs principaux. - Ne pas retirer les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- Ne laissez pas les résidus d'aliments sucrés (tels que la confiture) se constituer à l'intérieur du four. Ces aliments peuvent endommager le four s'ils sont laissés à l'intérieur pendant longtemps.
- En cas de renversement d'un liquide sur le couvercle fermé, nettoyez complètement avec un tissu avant de l'ouvrir.

### **Mise au rebut**

- Les appareils utilisés doivent être éliminés de façon appropriée pour la protection de l'environnement.
- L'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères habituelles.
- Le conseil municipal de votre localité vous tiendra informé des programmes d'élimination des déchets spéciaux ou vous référera à des sites d'élimination publics de votre région

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

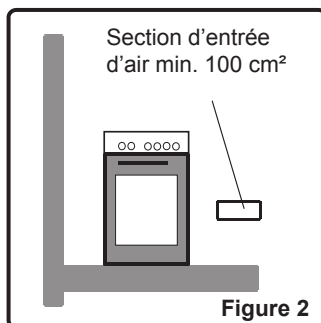
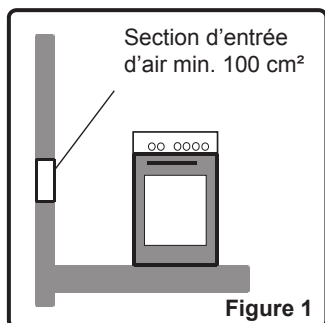
### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service appropriés. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

**⚠ Important:** Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique.

#### 3.1 Environnement d'installation de l'appareil

- Votre appareil doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air pratiqués dans les parois ouvertes vers l'extérieur.



- Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm<sup>2</sup> efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

#### Echappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la

### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

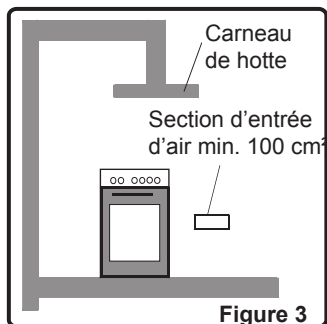


Figure 3

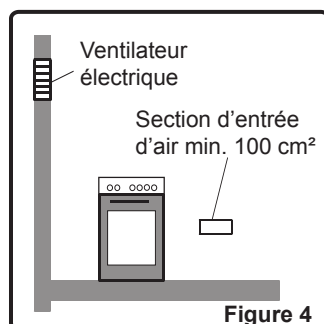


Figure 4

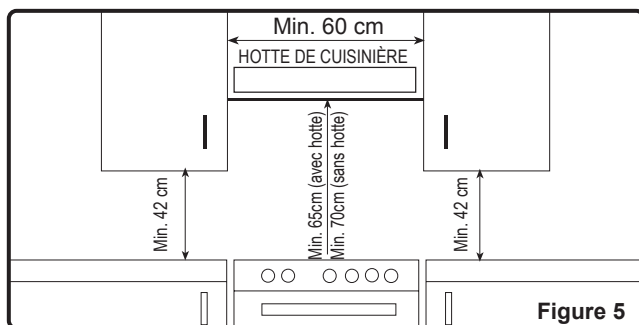


Figure 5

#### 3.2 Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez très attentif lors de l'installation de l'appareil. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10 cm entre leurs côtés.
- Prévoyez un espace d'environ 2 cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

Les hauteurs minimales entre le support de plateau et les placards et les hottes de cuisine avec ventilateur sur le produit sont présentées dans la figure 5. Ainsi, la hotte de cuisine doit être à fixée à une hauteur minimale de 65 cm du support de tableau. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70cm.



## 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

### 3.3 Réglage des pieds

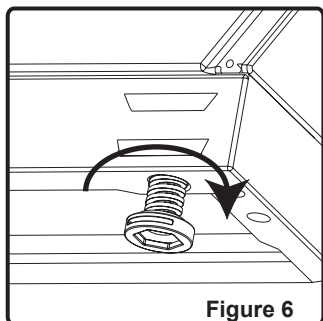


Figure 6

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière où elle sera utilisée, vérifiez si elle est en équilibre. Si tel n'est pas le cas, vous pouvez procéder à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 30mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

### 3.4 Raccordement au gaz

#### Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les normes et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vérifiez le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est disponible sur l'autocollant placé à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et aux injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Veillez à ce que la pression du gaz d'entrée soit appropriée aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'en tirer la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

#### Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 90°C degrés Celsius. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doivent pas être défilants. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant

### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

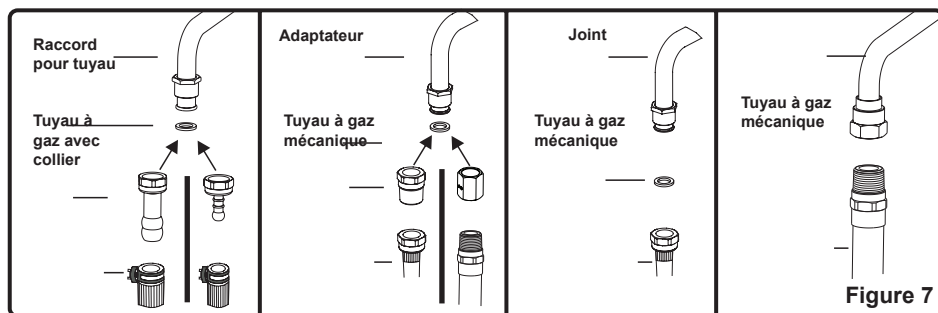
la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

#### Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.



Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux normes de sécurité.



**ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.**

#### Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

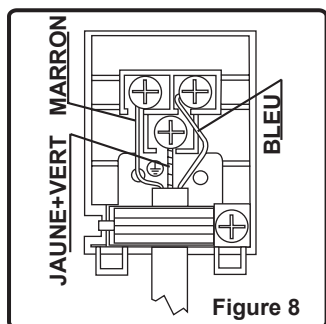
Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites » expliquée précédemment.

### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

#### 3.5 Branchement électrique et sécurité (si disponible)

Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.

- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux réglementations sur le lieu d'installation, contactez immédiatement notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. Si l'alimentation électrique est différente, contactez votre service agréé.



- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

#### 3.6 Conversions des gaz

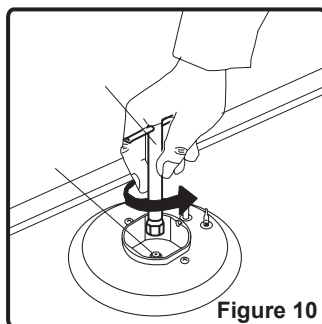
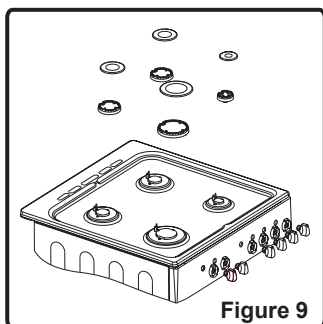
**Attention:** Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les tapes ci-après doivent être suivies:

#### Changement d'injecteurs:

##### Brûleurs de la table de cuisson:

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez la du réseau électrique.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 9 mm (Figure 10).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans le kit de conversion, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).



##### Injecteurs du four/gril:

Les injecteurs du four et du gril sont montés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour les brûleurs du gril, cette vis est déjà visible (figure 11). Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous pour voir l'injecteur se dresser sur la surface arrière de la cavité du four (figure 12).

Pour les brûleurs de four, ouvrez le compartiment du tiroir pour voir la vis de fixation qui se trouve sur le brûleur (figure 13). Enlevez la vis, déplacez le brûleur en diagonale et l'injecteur apparaîtra sur le côté arrière de la boîte du brûleur (figure 12).

Enlevez les injecteurs en utilisant une clé de 7 mm et remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni avec le kit de conversion de gaz).

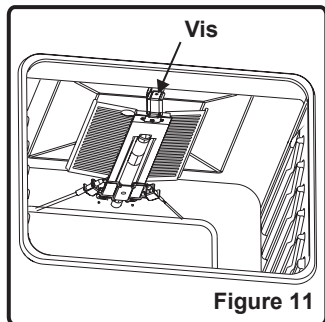


Figure 11

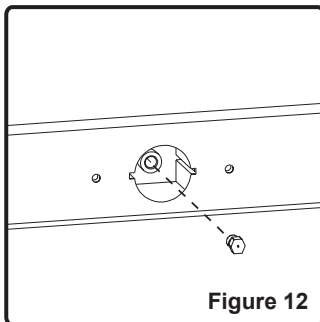


Figure 12

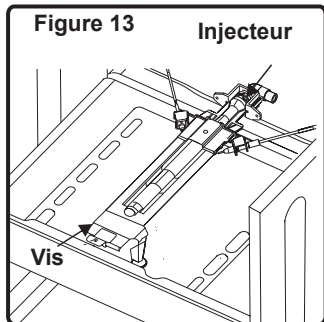


Figure 13

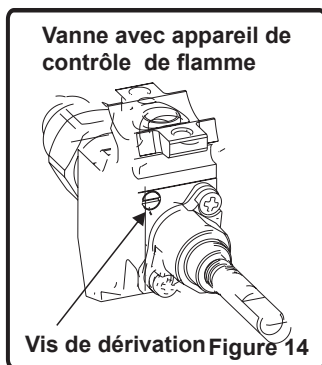
Injecteur

Vis

#### Réglage de la position de flamme réduite:

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets équipés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 14). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet (Figure 13). Pour un réglage plus facile de réduction de la flamme, il est conseillé de retirer le panneau de commande (ainsi que le micro interrupteur, si disponible) pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.



Vanne avec appareil de contrôle de flamme

Vis de dérivation Figure 14

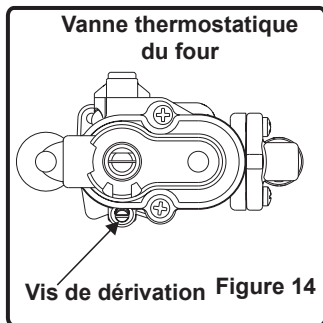
Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme brûleur.

Le réglage de la position de réduction de la flamme n'est pas nécessaire pour les brûleurs du gril.

### 3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

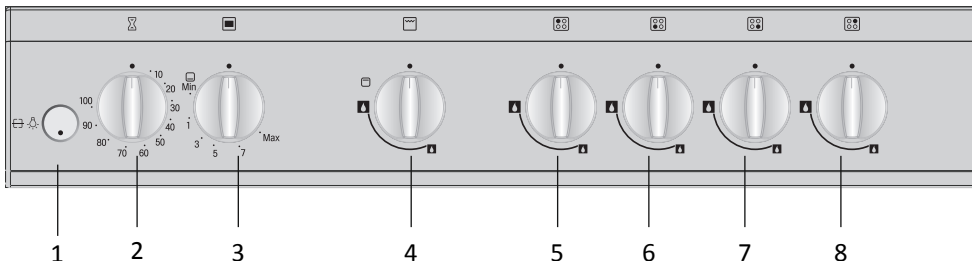
Le réglage de la position de réduction de la flamme n'est pas nécessaire pour les brûleurs du gril.

Pour une position de flamme, la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.



## 4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

### Control Panel



- |  |  |
|--|--|
| 1- Tournebroche et bouton de lampe du four | 5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant   |
| 2- Minuterie                               | 6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière |
| 3- Bouton de contrôle du four              | 7- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière  |
| 4- Bouton de contrôle du grill             | 8- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant    |

### 4.1 Utilisation des brûleurs

#### Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton.

#### • Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide favorisant l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous:

**Pour les brûleurs de la table de cuisson:** Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

**Pour le brûleur du four:** Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

**Pour le brûleur du grill (si disponible):** Pour allumer le brûleur du grill, tournez le robinet du grill dans la position horaire jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du grill. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

#### • Allumage électrique (si disponible)

**Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle:**

## 4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Ensuite, avec l'autre main, appuyez parallèlement sur le bouton (Figure 18) d'allumage. Appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage, parce que si vous attendez, une accumulation de gaz peut amener la flamme à se propager. Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

### Allumage par le bouton de commande du brûleur:

Appuyez sur le robinet du brûleur que vous voulez utiliser et tournez son bouton dans le sens antihoraire (sens horaire pour le brûleur du grill) jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Pendant ce temps, maintenez le bouton enfoncé. Les bougies d'allumage généreront des étincelles tant que vous maintiendrez le bouton de contrôle appuyé. Le microrupteur qui se trouve sous le bouton produira automatiquement des étincelles à travers la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

### Dispositif de sécurité contre les flammes:

#### Brûleurs de la table de cuisson:

Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation

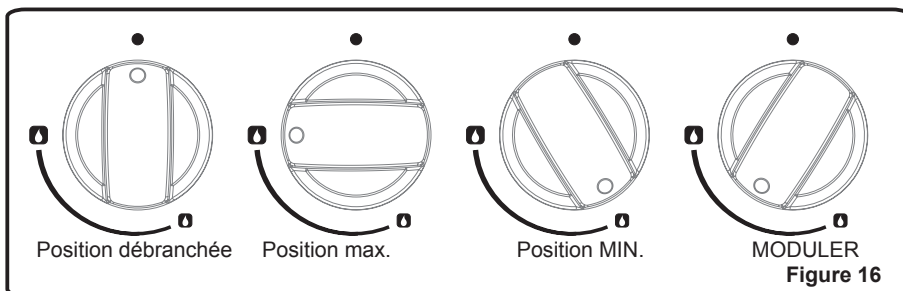
de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

\* C'est une obligation pour les pays soumis aux directives de l'UE. Si votre pays n'est pas soumis aux Directives de l'UE, votre produit peut ne pas être équipé d'un appareil de sécurité contre les flammes.

#### Brûleurs du four/grill:

Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

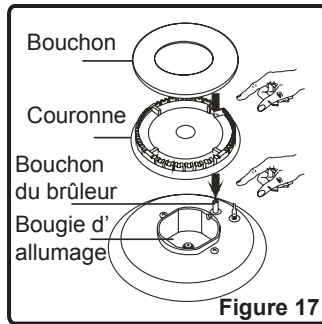
### 4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson





## 4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 17). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

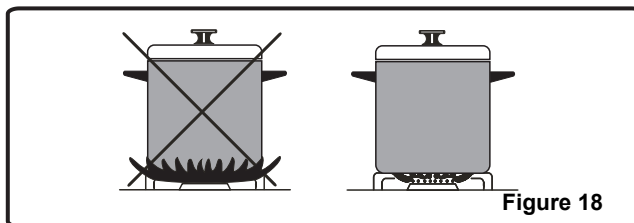
Pour une performance maximale des brûleurs principaux, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après: Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide / Wok: 22-26cm

Brûleur semi-rapide: 14-22cm

Brûleur auxiliaire: 12-18cm

Veillez à ce que les pointes des flammes ne sortent pas de la circonférence externe du récipient, au risque d'endommager également les accessoires en plastique qui se trouvent tout autour (poignée, etc.).



Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

**⚠ AVERTISSEMENT:**

## 4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson qui fait saillie sur la table des cuisinières.

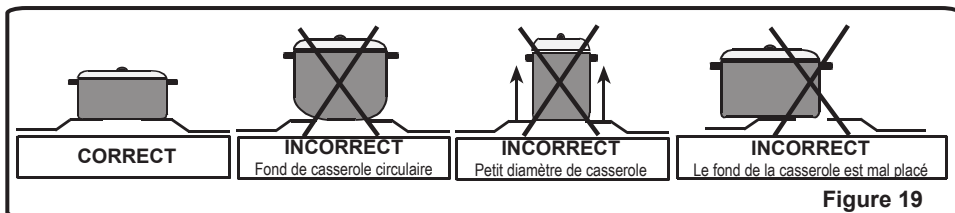


Figure 19

### 4.1.2 Contrôle du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur l'anneau du bouton: Plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position "Off" et le marqueur de la première température dans le sens antihoraire. Toujours utiliser le four entre les chiffres maximum et minimum. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

60x60

POSITION	TEMPÉRATURE
MAX.	270°C
7	240°C
•	230°C
5	200°C
•	190°C
3	180°C
•	170°C
1	150°C
MIN.	145°C

### Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir de meilleurs résultats. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

### Cuisson

- Veuillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Pendant la cuisson de plus d'un repas dans le four, disposez les récipients au centre de différentes étagères plutôt que d'en entasser plusieurs sur une seule. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.
- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir l'opération de cuisson.
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

### Mode de combinaison (Si disponible)

Conseils d'utilisation du mode de combinaison

Veuillez respecter les points suivants lors de l'utilisation du mode de combinaison :

Le niveau de température indiqué sur le bouton de commande du four ne s'applique qu'au système de chauffage classique. Lorsque le mode de combinaison est utilisé, la température du four est supérieure à celle réglée sur le bouton de commande.

Si vous utilisez le brûleur à gaz du gril à un niveau de flamme bas, vous devez également régler le niveau bas de température pour le brûleur à gaz du four.

#### Comment activer le mode de combinaison

1. Ouvrir la porte de l'appareil
2. Activez le brûleur à gaz du gril en appuyant sur le bouton de commande du gril et en le tournant dans le sens anti-horaire à la position maximale. Le brûleur s'allume alors. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise
3. Bien refermer la porte de l'appareil
4. Ouvrez la porte du four après 10 minute
5. Appuyez sur le bouton de commande du four, tournez-le dans le sens anti-horaire à la position maximale et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise. Puis, bien refermer la porte de l'appareil.
6. Réglez le niveau de température et le degré de chauffage des deux brûleurs via le bouton de commande.
7. Laissez l'appareil chauffer 15 minutes, ouvrez soigneusement la porte de l'appareil et placez le

## 4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

plat à l'intérieur.

### Mise en marche du grill

Lorsque vous utilisez le système de chauffage classique, vous pouvez brièvement mettre le grill en marche à la fin de la cuisson, pour les aliments et les pâtisseries nécessitant un plus intens brunissement ou une finition soufflée (des craquements par exemple

Pour activer le grill, procédez comme suit :

1. Bien ouvrir la porte de l'appareil
2. Activez le brûleur à gaz du grill et réglez le niveau de flamme souhaité
3. Bien refermer la porte de l'appareil

Comment désactiver le mode de combinaison

### Désactivez le grill et les brûleurs à gaz du four.

**Attention :** Si votre produit est fourni avec un écran thermique de grille, il n'est pas conseillé d'utiliser le mode de combinaison. Le cas échéant, le produit connaît une surchauffe.

#### 4.1.3 Contrôle du brûleur du grill (si disponible)

**⚠ ATTENTION: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement du grill. Tenir les petits enfants hors de portée.**

Juste après avoir allumé le brûleur, installez le bouclier thermique du grill sous le panneau de commande. Ensuite, soulevez légèrement la porte du four jusqu'à ce que celle-ci s'arrête à la position semi-ouverte (envir. 30 °) et touchez au bouclier thermique.

#### Assemblage du bouclier thermique du grill:

Tenez le bouclier thermique en maintenant les avertissements orientés vers le haut. Vous verrez deux petites fentes sur les côtés droit et gauche du bord arrière du bouclier, comme dans le schéma ci-dessous.

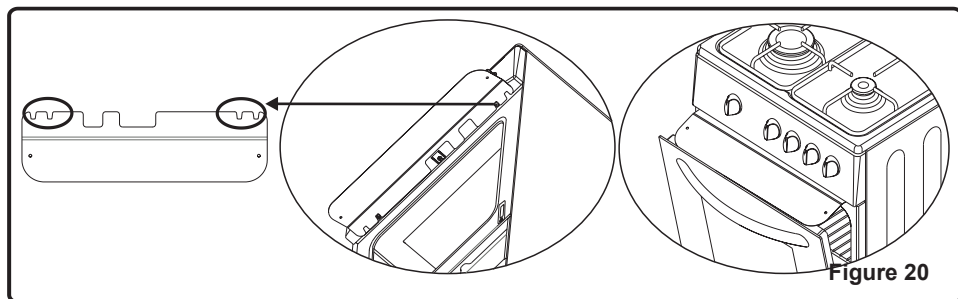


Figure 20

Deux vis ont été prévues sous le panneau de commande. Maintenez l'alignage sur les fentes de montage de sorte que le bouclier soit coincé au niveau du panneau de commande. Poussez le bouclier en direction de l'appareil jusqu'à ce qu'il reste fermement en place.

#### Cuisson

- Le brûleur du grill ne peut être modulé entre les positions max et min, et crée une source de chaleur à un régime constant. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

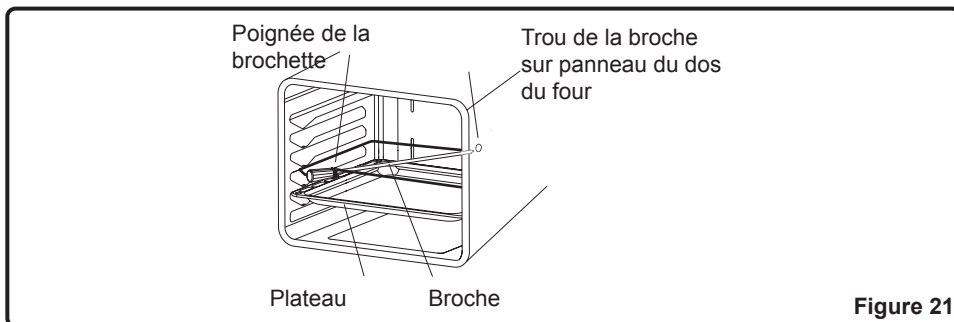
## 4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

- Placez la plaque sur l'étagère en-dessous de la grille afin de recueillir la graisse pendant la grillade.
- Posez la grille chromée sur les étagères les plus élevées, de sorte que les denrées ne touchent au brûleur du gril.
- Préchauffez le gril pendant quelques minutes avant de sceller les steaks ou le toastage. Les denrées doivent être retournées pendant la cuisson tel que requis.
- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au gril afin de minimiser les risques d'éclaboussure. Brossez légèrement les viandes maigres et les poissons avec un peu d'huile ou du beurre fondu pour qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air.
- Ne couvrez jamais la poêle gril ou la grille avec du papier d'aluminium au risque de provoquer la brûlure du gril.
- Si votre appareil est doté d'une poêle gril et d'un ensemble manche comme accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

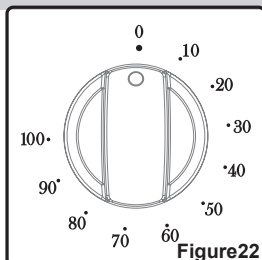
**⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous d'avoir fermé le gril avant de refermer la porte.**

### Broche de rôtissage (utilisée avec le gril) (si disponible)

La fonction Rôtissage sert à rôtir des viandes comme le poulet sur une broche. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez un plateau sur le 3ème niveau. Placez le support de broche correctement sur le plateau, et placez la broche sur le support, avec l'extrémité de la broche dans le trou de rôtissage. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer le rôtissage. Lorsque la broche de rôtissage est utilisée, le brûleur de grill doit être allumé. L'obligation d'utiliser le gril avec la porte du four ouverte et le couvercle de protection en place s'applique également à cette fonction.



### 4.1.4. Utilisez la minuterie mécanique (si disponible)



Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émett un bip mais le four continue à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez éteindre les commandes du four.

## 4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

### 4.2 Accessoires du four

• L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser de accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.

• Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée de sorte qu'il se retrouve correctement placé au milieu.

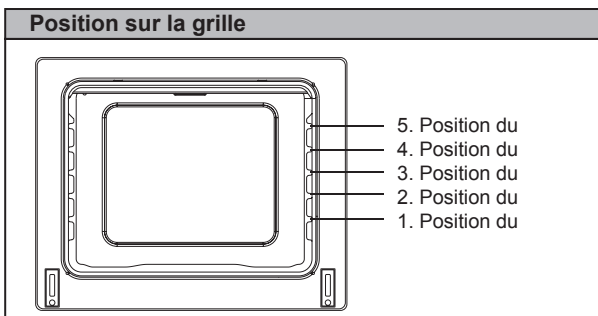
Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du su gélateur ou si le plateau est utilisé pour assembler le jus des aliments pendant le grill, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.

• Ne pas placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées.

Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

- Pour procéder au grillage dans votre four, il est conseillé de poser l'ustensile sur la grille.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de grill à gaz et que son couvercle de protection manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.
- Pendant la cuisson, utiliser les récipients de cuisson disponibles.
- Evitez d'utiliser les récipients profonds pour vos cuissons au four.
- Pour cuire au grill ou au four, nous vous conseillons de recourir au 4ème bac.
- Pour les rôtis, utiliser un plat en Pyrex et un support en V disponible sur la grille

### Cavité du four



## 4. UTILISATION DE VOTRE FOUR

### Accessoires du four

\* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.

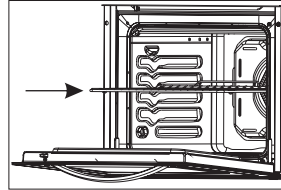
#### Grille



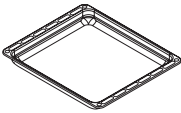
La grille métallique sert à disposer les différentes ustensiles.



**MISE EN GARDE:** fixez la grille correctement sur n'importe quel support correspondant dans la cavité du four et poussez-le jusqu'au bout.



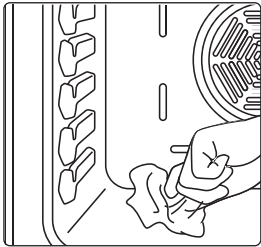
#### Plateau profond



Le plateau profond est utilisé pour faire cuire des ragoûts. Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1 Nettoyage



Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage de la cuisinière. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crème décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

#### **Nettoyage du four**

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un agent de nettoyage liquide de temps en temps pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

#### **Nettoyage catalytique (si disponible)**

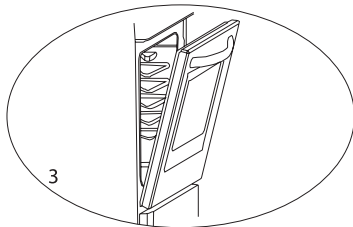
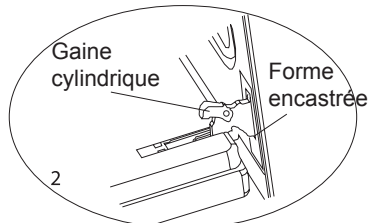
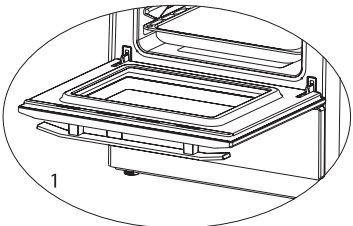
Le nettoyage catalytique requiert un revêtement de la cavité du four. Le manchon catalytique élimine les résidus de petite graisse au cours des cuissons à des températures élevées. Si des résidus de graisse persistent après la cuisson, ils peuvent être enlevés si le four est vide à 250°C pendant une heure. Il y a des limites. La cavité n'est pas entièrement nettoyée. Tout dépend de la position des manchons. La base est en émail et la fenêtre de la porte est en verre. Les deux doivent être nettoyés avec des détergents ménagers.

#### **Nettoyage du couvercle en verre (si disponible)**

Pour nettoyer le couvercle en verre, utilisez un nettoyant pour vitre. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.




### Pour enlever la porte du four



Pour enlever la porte du four;

- Ouvrez la porte du four(1).
- Ouvrez la gaine cylindrique (à l'aide d'un tournevis, pince etc.) jusqu'à sa position finale(2)
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée tel qu'indiqué dans la troisième figure et enlevez-la en tirant vers vous-même.

**REMARQUE:** Pour remonter la porte, faites l'opération inverse des phases de démontage.

 Assurez-vous que les formes encastrées de chaque mécanisme de charnière soit bien positionné comme indiqué ci-dessus dans la figure 2.

### Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes.
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Dans ce cas, ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleur pour éviter d'obstruer les injecteurs.

### Bouchons du brûleur:

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séché, remplacez-les correctement.

### Surface de la table de cuisson

#### Parties émaillées:

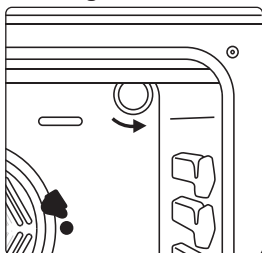
Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser des poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

#### Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

## 5.2 Entretien

### Changement de la lampe du four (si disponible)



Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et veuillez à ce qu'il se refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti la lentille de verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Placez la lentille de verre. Votre produit sera ensuite prêt à l'emploi au terme de ce processus.

L'ampoule est conçue spécifiquement pour être utilisée dans les cuisinières à gaz et ne saurait être utilisée pour éclairer une

salle.

### Autres contrôles

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer les pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

## 6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

### 6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

#### **Si le four ne fonctionne pas;**

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

#### **Le four ne chauffe pas;**

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

#### **La lampe du four ne s'allume pas;**

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les suivant les indications du guide.

#### **Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);**

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

#### **Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement:**

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après l nettoyage).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

#### **Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.**

### 6.2 Information relative au transport

**Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin.** Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle avant de la paroi de verre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

**En l'absence de l'emballage original,** apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes) contre les menaces externes.

## TABLEAU D'INJECTEURS

G30 28-30mbar 12.5 kW 909g/h И12Н3В/Р ДЗ КЛАСС: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 28/30 mbar
<b>BRÔLEUR RAPIDE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,75	3
Débit Nominal	261,9 l/h	218,1 g/h
<b>BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>BRÔLEUR INTERMÉDIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
<b>BRÔLEUR AUXILIAIRE</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
<b>BRÔLEUR DU FOUR</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	120	76
Puissance Nominale(Kw)	2,8	2,8
Débit Nominal	266,7 l/h	203,6 g/h
<b>BRÔLEUR DU GRILL</b>		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	110	68
Puissance Nominale(Kw)	2,2	2,2
Débit Nominal	209,5 l/h	160 g/h

