ENGLISH
FRANÇAIS
PORTUGUÊS

OWNER'S MANUAL

GAS COOKER

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

⚠ WARNING

IF YOU DO NOT FOLLOW THE INFORMATION GIVEN BY THIS MANUAL EXACTLY, A FIRE OR ELECTRIC SHOCK, PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR DEATH MAY OCCUR.

- **DO NOT STORE GASOLINE OR ANY OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - **DO NOT ATTEMPT TO TURN ON ANY APPLIANCE.**
  - **DO NOT TURN ON ANY ELECTRICAL SWITCHES.**
  - **DO NOT USE THE TELEPHONE INSTALLED IN YOUR BUILDING.**
  - **IMMEDIATELY CALL YOUR GAS LEAKAGE SERVICE PROVIDER OR YOUR GAS PROVIDER FROM A NEIGHBOR'S PHONE. FOLLOW THE INSTRUCTIONS FROM THE GAS COMPANY.**
  - **IF YOU ARE UNABLE TO COMMUNICATE WITH YOUR GAS COMPANY, CALL THE FIRE DEPARTMENT**
- **INSTALLATION AND MAINTENANCE MUST BE PERFORMED BY AN LG QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN.**

FA415RMA

MFL62060343 (REV.05 221024)

www.lg.com

Copyright © 2019 - 2022 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

TABLE OF CONTENTS

3 THE CATEGORY AND CLASSIFICATION OF APPLIANCE

4 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

12 PRODUCT GENERAL DESCRIPTION

12 Parts
12 Accessories

13 INSTALLATION

13 Before installing
14 Fitting the adjustable feet
15 Positioning and levelling
15 Electrical connection
16 Gas connection
17 Check ignition of surface burners

18 OPERATING INSTRUCTIONS

18 Before using for the first time
19 The control panel
19 The cooktop
20 The oven
22 How to operate your cooktop
24 How to operate your oven
27 Tips and tricks

31 MAINTENANCE

31 Cleaning and care

35 CONVERTING THE GAS TYPE

40 TROUBLE SHOOTING

40 Faults and the after-sales service

THE CATEGORY AND CLASSIFICATION OF APPLIANCE

Class of appliance

Class 1

Nominal gas consumption rates of burner

	GAS LP (G30, 28~30 mbar)	GAS NATURAL (G20, 20 mbar)
High output burner	3.0 kW (219 g/h)	3.0 kW
Standard output burner	1.75 kW (128 g/h)	1.75 kW
Economy burner	1.0 kW (73 g/h)	1.0 kW
Wok burner	3.6 kW (262 g/h)	3.6 kW
Oven burner	4.3 kW (313 g/h)	4.3 kW
Grill burner	2.0 kW (146 g/h)	2.0 kW

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow instructions when you use the cooker to avoid fire risks, electric shock, bodily injuries or damage. This guide does not include all possible situations that could happen. Contact always your technical service agent or the manufacturer when any incomprehensible problem appears. 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.

Download this user's manual at: http://www.lg.com

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". This terms have the following meanings:

WARNING - It indicates that a dangerous situations that, in case they are not avoided, may cause serious bodily harm or death.

CAUTION - It indicates that a dangerous situations that, in case they are not avoided, may cause minor or moderate injuries.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances namely; benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas (Propane). Correctly adjusted burners, indicated by a blueish rather than a yellow flame will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

WARNING

- NEVER USE YOUR COOKER AS A SPACE HEATER. DOING SO MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING AND OVEN OVERHEATING.
- NEVER WEAR LOOSE FITTING OR HANGING GARMENTS WHILE USING THE APPLIANCE. BE CAREFUL WHEN REACHING FOR ITEMS PLACED IN CABINETS OVER THE COOKER. FLAMMABLE MATERIALS COULD BE IGNITED IF BROUGHT IN CONTACT WITH OPEN FLAMES OR HOT OVEN SURFACES AND MAY CAUSE SEVERE BURNS.
- MAINTAIN THE APPLIANCE SURROUNDINGS FREE FROM COMBUSTION MATERIALS SUCH AS GASOLINE AND OTHER VAPORS OR FLAMMABLE LIQUIDS.
- DO NOT PLACE FLAMMABLE MATERIALS IN THE OVEN OR IN THE VICINITY OF THE COOKTOP.
- DO NOT LEAVE GREASE OR FLAMMABLE MATERIALS INSIDE OR NEAR THE COOKER.
- ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME HOT DURING USE. YOUNG CHILDREN SHOULD BE KEPT AWAY.

⚠ WARNING

- DO NOT USE WATER TO PUT OUT GREASE FIRES. NEVER TOUCH A FLAMING POT. TURN OFF THE KNOBS. USE A MULTI-PURPOSE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE FIRE EXTINGUISHER.
  GREASE FIRES COMING OUT OF A POT OR PAN MAY BE EXTINGUISHED BY COVERING THE POT WITH BAKING SODA, OR IF AVAILABLE, MULTI-PURPOSE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE FIRE EXTINGUISHER.
  FLAMES COMING FROM THE OVEN OR STORAGE DRAWER CAN BE SMOTHERED COMPLETELY BY CLOSING THE OVEN DOOR OR STORAGE DRAWER AND TURNING OVEN OFF OR USING A MULTI-PURPOSE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE FIRE EXTINGUISHER.
- DO NOT USE THE OVEN FOR STORAGE.
- DO NOT STORE PLASTIC MATERIALS IN THE DRAWER.
- ALLOW BURNER GRATES AND OTHER SURFACES TO COOL BEFORE TOUCHING THEM.
- DO NOT OBSTRUCT OVEN OR BROILER COMBUSTION GAS OUTLETS NECESSARY FOR THE PROPER OPERATION OF THE STOVE WITH AN ADEQUATE COMBUSTION. AIR OPENINGS ARE LOCATED IN THE REAR OF THE COOKTOP, AT THE BOTTOM OF THE OVEN DOOR AND AT THE BOTTOM OF THE COOKER.
- NEVER OBSTRUCT THE COMBUSTION AIR FLOW AND VENTS (AIR HOLES) OF THE COOKER, BY BLOCKING THE OVEN VENTILATION OR OVEN AIR INLETS. DOING SO, WILL RESTRICT AIR INLET TO BURNER WHICH MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING.
- NEVER BLOCK ANY SLOTS, OPENINGS OR PASSAGES WITH MATERIALS SUCH AS ALUMINUM FOIL. BY DOING SO, YOU MAY BLOCK AIR FLOW IN THE OVEN, WHICH MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING. ALUMINUM FOIL LININGS MAY ALSO TRAP HEAT CREATING A FIRE HAZARD.
- 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.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
- EXCESS SPILLAGE AND UTENSILS INSIDE THE OVEN MUST BE REMOVED BEFORE CLEANING.

⚠ CAUTION

- ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE PLACED IN THE CABINETS ABOVE THE COOKER; IF CHILDREN CLIMB THE COOKER TO REACH FOR AN ITEM THEY MAY SUFFER SEVERE INJURIES.
- DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE OR UNATTENDED WHEN THE COOKER IS HOT OR IN USE. THEY MAY SUFFER SEVERE BURNS.
- DO NOT ALLOW ANYONE TO CLIMB OR HANG FROM THE OVEN DOOR, THE WARMING DRAWER OR THE COOKTOP. THIS MAY CAUSE DAMAGES TO THE COOKER OR EVEN MAKE IT TIP OVER, WHICH MAY CAUSE SEVERE BODILY HARM.
- USE GLOVES OR OVEN MITTS TO CLEAN THE COOKER TO AVOID ANY INJURIES OR BURNS.
- DO NOT USE THE COOKER TO KEEP FOOD OR COOKING SUPPLIES.
- DO NOT LEAN OR PUT EXTRA WEIGHT OVER AN OPEN DOOR. THIS MAY MAKE THE COOKER TILT, BREAK THE DOOR OR HURT THE USER.
- DURING USE THE APPLIANCE BECOMES HOT. CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.
- ACCESSIBLE PARTS MAY BE HOT WHEN THE GRILL IS IN USE. YOUNG CHILDREN SHOULD BE KEPT AWAY.
- THIS APPLIANCE IS FOR COOKING PURPOSES ONLY. IT MUST NOT BE USED FOR OTHER PURPOSES, FOR EXAMPLE ROOM HEATING.

SAFETY MEASURES FOR INSTALLATION

⚠ WARNING

- PRIOR TO INSTALLATION, ENSURE THAT THE LOCAL DISTRIBUTION CONDITIONS (NATURE OF THE GAS AND GAS PRESSURE) AND THE ADJUSTMENT OF THE APPLIANCE ARE COMPATIBLE.
- THE ADJUSTMENT CONDITIONS FOR THIS APPLIANCE ARE STATED ON THE LABEL.
- 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.
- MAKE SURE YOUR COOKER IS PROPERLY INSTALLED AND GROUNDED BY A QUALIFIED INSTALLER ACCORDING TO THE INSTALLATION INSTRUCTIONS. ANY ADJUSTMENT AND SERVICE SHOULD BE PERFORMED BY TECHNICIANS QUALIFIED BY LG.

⚠ WARNING

- MAKE SURE YOU COOKER IS ADJUSTED CORRECTLY BY A SERVICE TECHNICIAN OR AN INSTALLER QUALIFIED BY LG BASED ON THE TYPE OF GAS BEING USED (NATURAL OR LP). YOUR COOKER CAN BE CONVERTED TO BE USED WITH EITHER TYPE OF GAS. CHECK INSTALLATION INSTRUCTIONS.
- THESE ADJUSTMENTS MUST BE MADE BY SERVICE TECHNICIANS QUALIFIED BY LG ACCORDING TO THE MANUFACTURER INSTRUCTIONS AND ALL THE CODES AND REQUIREMENTS OF THE AUTHORITY HAVING JURISDICTION. NON COMPLIANCE OF THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN SEVERE INJURIES OR PROPERTY DAMAGE. THE QUALIFIED AGENCY PERFORMING THIS WORK TAKES RESPONSIBILITY FOR THE CONVERSION.
- DISCONNECT POWER SUPPLY BEFORE GIVING MAINTENANCE TO THE APPLIANCE.
- NEVER USE THE COOKER DOOR AS A STEP OR SEAT. THIS MAY MAKE THE COOKER TILT AND CAUSE SEVERE INJURIES.
- IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.
- PLUG YOUR COOKER IN TO A 220-240 VOLT GROUNDED OUTLET ONLY. DO NOT REMOVE THE ROUND GROUNDING PRONG FROM THE PLUG. IF THERE ARE ANY DOUBTS ABOUT THE GROUNDING OF THE HOME ELECTRICAL SYSTEM, IT IS YOUR PERSONAL RESPONSIBILITY AND OBLIGATION TO HAVE AN UNGROUNDED OUTLET REPLACED WITH A PROPERLY GROUNDED THREE-PRONG OUTLET ACCORDING TO THE NATIONAL ELECTRICAL CODE. DO NOT USE AN EXTENSION CORD NOR AN ADAPTER WITH THIS COOKER.
- DO NOT USE AN ADAPTER PLUG, AN EXTENSION CORD OR REMOVE GROUNDING PRONG FROM ELECTRICAL POWER CORD TO PREVENT FIRE HAZARD OR ELECTRICAL SHOCK. FAILURE TO FOLLOW THIS WARNING CAN CAUSE SERIOUS INJURIES, FIRE OR DEATH.
- TO PREVENT POOR AIR CIRCULATION, PLACE THE COOKER OUT OF KITCHEN TRAFFIC PATH AND OUT OF DRAFTY LOCATIONS.
- DO NOT ATTEMPT TO REPAIR OR REPLACE ANY PART OF YOUR COOKER UNLESS IT IS SPECIFICALLY MENTIONED IN THIS MANUAL. ALL OTHER SERVICES SHOULD BE PERFORMED BY A QUALIFIED TECHNICIAN.

⚠ WARNING

- MAKE SURE ALL PACKAGING MATERIALS ARE REMOVED FROM THE COOKER BEFORE OPERATING IT TO PREVENT FIRE OR SMOKE DAMAGE, SHOULD THE PACKAGING MATERIAL IGNITE.
- AFTER USING YOUR COOKER FOR A LONG TIME, HIGH FLOOR TEMPERATURES MAY RESULT. MANY FLOOR COVERINGS WILL NOT WITHSTAND THIS KIND OF USE.
- NEVER INSTALL THE COOKER OVER VINYL TILES OR LINOLEUM THAT CANNOT WITHSTAND SUCH TYPE OF USE. NEVER INSTALL IT DIRECTLY OVER INTERIOR KITCHEN CARPETING.

⚠ CAUTION

- 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.

SURFACE BURNERS

⚠ WARNING

- **USE PROPER PAN SIZE.** DO NOT USE PANS THAT ARE UNSTABLE OR EASILY TIPPED. SELECT COOKWARE HAVING FLAT BOTTOMS LARGE ENOUGH TO COVER BURNER GRATES. TO AVOID SPILLOVERS, MAKE SURE COOKWARE IS LARGE ENOUGH TO CONTAIN THE FOOD PROPERLY. THIS WILL BOTH SAVE CLEANING TIME AND PREVENT HAZARDOUS ACCUMULATIONS OF FOOD, SINCE HEAVY SPATTERING OR SPILLOVERS LEFT ON COOKER CAN IGNITE. USE PANS WITH HANDLES THAT CAN BE EASILY GRASPED AND REMAIN COOL.

⚠ CAUTION

- MAKE SURE ALL SURFACE BURNERS ARE IN THE "●" POSITIONS BEFORE OPENING GAS SUPPLY.
- NEVER LEAVE SURFACE BURNERS UNATTENDED AT HIGH FLAME SETTINGS. SPLATTERS OR BOIL OVERS LEFT OVER THE COOKER MAY CATCH ON FIRE.
- ALWAYS TURN KNOBS TO THE “ON” POSITION WHEN IGNITING THE TOP BURNERS, AND MAKE SURE THE BURNERS HAVE IGNITED.
- CONTROL THE TOP BURNER FLAME SIZE SO IT DOES NOT EXTEND BEYOND THE EDGE OF THE COOKWARE. EXCESSIVE FLAME IS HAZARDOUS.
- USE ONLY DRY POT HOLDERS, MOIST OR DAMP POT HOLDERS OVER HOT SURFACES MAY RESULT IN BURNS FROM STEAM. DO NOT LET POT HOLDERS COME NEAR OPEN FLAMES WHEN LIFTING COOKWARE. DO NOT USE A TOWEL OR OTHER BULKY CLOTH, ALWAYS USE A POT HOLDER.
- WHEN USING GLASS COOKWARE, MAKE SURE IT IS DESIGNED FOR TOP-ON-COOKER COOKING.
- TO PREVENT BURNS, IGNITION OF FLAMMABLE MATERIALS AND SPILLAGE, TURN COOKWARE HANDLES TOWARD THE SIDE OR BACK OF THE COOKER WITHOUT EXTENDING OVER ADJACENT BURNERS.
- NEVER PLACE ANY ITEMS ON THE COOKTOP. THE HOT AIR FROM THE VENT MAY IGNITE FLAMMABLE ITEMS AND WILL INCREASE PRESSURE IN CLOSED CONTAINERS, WHICH MAY CAUSE THEM TO BURST.
- CAREFULLY WATCH FOODS BEING FRIED AT A HIGH FLAME SETTING.
- ALWAYS HEAT FAT SLOWLY AND WATCH AS TEMPERATURE RISES.
- IF FRYING A COMBINATIONS OF OILS AND FATS, STIR TOGETHER BEFORE HEATING.
- USE A DEEP FAT THERMOMETER, IF POSSIBLE, TO PREVENT OVERHEATING FAT BEYOND THE SMOKING POINT.
- USE THE LEAST POSSIBLE AMOUNT OF FAT FOR DEEP FAT FRYING. FILLING THE PAN TOO FULL OF FAT CAN CAUSE SPILLOVERS WHEN FOOD IS ADDED.
- DO NOT FLAME FOODS OVER THE COOKTOP.
- DO NOT USE COOKWARE ON THE HOTPLATE THAT OVERLAP ITS EDGES.

⚠ CAUTION

- DO NOT USE A WOK ON THE SURFACE BURNERS IF THE WOK HAS A ROUND METAL RING THAT IS PLACED OVER THE BURNER GRATE TO SUPPORT THE WOK. THIS RING ACTS AS A HEAT TRAP WHICH MAY DAMAGE THE BURNER GRATE AND BURNER HEAD. ALSO, IT MAY CAUSE THE BURNER TO WORK IMPROPERLY. THIS MAY CAUSE A CARBON MONOXIDE LEVEL ABOVE THAT ALLOWED BY CURRENT STANDARDS, RESULTING IN A HEALTH HAZARD.
- FOODS FOR FRYING SHOULD BE AS DRY AS POSSIBLE. FROST OR MOISTURE ON FOODS CAN CAUSE HOT FAT TO BUBBLE UP AND SPILL OVER THE SIDES OF THE PAN.
- NEVER TRY TO MOVE A PAN OF HOT FAT, ESPECIALLY A DEEP FAT FRYER. WAIT UNTIL THE FAT IS COOL.
- DO NOT PLACE PLASTIC ITEMS ON THE COOKTOP, THEY MELT IF LEFT TOO CLOSE TO THE VENT.
- KEEP ALL PLASTICS AWAY FROM THE SURFACE BURNERS.
- TO PREVENT BURNS, ALWAYS BE SURE THAT THE CONTROLS FOR ALL BURNERS ARE AT THE "●" POSITION AND ALL GRATES ARE COOL BEFORE ATTEMPTING TO REMOVE THEM.
- IF YOU SMELL GAS, TURN OFF THE COOKER SHOT-OFF VALVE AND CALL A QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN. NEVER USE AN OPEN FLAME TO LOCATE A LEAK.
- ALWAYS TURN KNOBS TO THE "●" POSITION BEFORE REMOVING COOKWARE.
- DO NOT LIFT THE COOKTOP. LIFTING THE COOKTOP CAN CAUSE DAMAGE AND IMPROPER OPERATION OF THE COOKER.
- IF COOKER IS LOCATED NEAR A WINDOW, DO NOT HANG LONG CURTAINS THAT COULD BLOW OVER THE SURFACE BURNERS AND CATCH FIRE.
- CLEAN COOKTOP CAREFULLY. POINTY METAL ENDS ON SPARK ELECTRODES MAY CAUSE INJURIES.

OVEN

When opening the door of a hot oven, stay away from the cooker. The hot air and steam coming therefrom can cause burns to hands, face and eyes.

⚠ WARNING

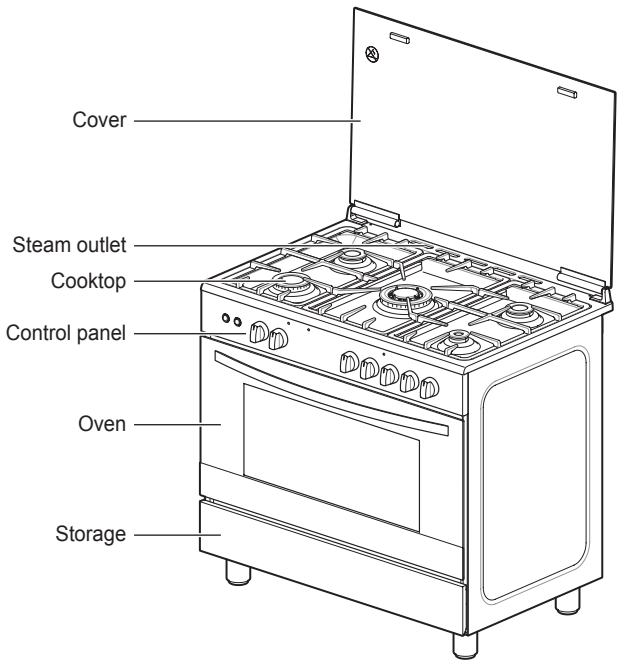
- NEVER BLOCK ANY SLOTS, OPENINGS OR PASSAGES IN THE OVEN BOTTOM OR COVER AN ENTIRE RACK WITH MATERIALS SUCH AS ALUMINUM FOIL. BY DOING SO, YOU MAY BLOCK AIR FLOW IN THE OVEN, WHICH MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING. ALUMINUM FOIL LININGS MAY ALSO TRAP HEAT CREATING A FIRE HAZARD.
- DO NOT HEAT CLOSED FOOD CONTAINERS. PRESSURE COULD INCREASE AND THE CONTAINER COULD BURST, CAUSING AN INJURY.
- DO NOT COVER INTERNAL WALLS OR BOTTOM OF OVEN WITH ALUMINUM FOIL OR ALLOW IT TO COME IN CONTACT WITH EXPOSED HEATING ELEMENTS IN OVEN. THIS MAY CAUSE A FIRE RISK OR DAMAGE THE COOKER.
- DO NOT USE OVEN AS A STORAGE AREA. OVEN STORED ITEMS MAY CATCH FIRE.
- KEEP THE OVEN FREE FROM GREASE BUILDUP.
- INSERT THE OVEN RACKS IN THE DESIRED POSITION WHILE THE OVEN IS COOL.
- TO PREVENT BURNS WHEN REMOVING FOOD, SLIDE RACKS OUT UNTIL THE STOP ENGAGES, THEN REMOVE FOOD ITEMS. THIS MAY PROTECT FROM BURNS CAUSED BY TOUCHING DOOR OR OVEN WALLS HOT SURFACES.
- WHEN PLACING OR REMOVING AN OVEN RACK, ALWAYS WEAR OVEN MITTS.
- WHEN USING COOKING OR ROASTING BAGS IN THE OVEN, FOLLOW THE MANUFACTURER'S DIRECTIONS.
- USE ONLY GLASS COOKWARE RECOMMENDED FOR USE IN GAS OVENS.
- FOR SAFETY AND TO ENSURE A BETTER COOKING, ALWAYS BAKE AND ROAST WITH THE OVEN DOOR CLOSED. BAKING AND ROASTING WITH THE DOOR OPEN MAY CAUSE DAMAGE TO THE KNOBS OR VALVES. DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN DURING COOKING OR COOL DOWN.
- WHEN THERE IS A POWER OUTAGE, OVEN WILL SHUT OFF.

Read all instructions before using the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

PRODUCT GENERAL DESCRIPTION

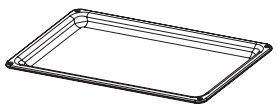
Parts



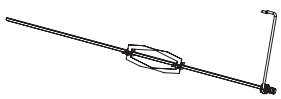
Accessories



Baking and roasting shelf (1 ea)



Enamelled baking tray (1 ea)



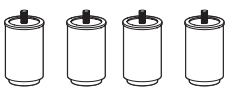
Rotary spit (1 ea)



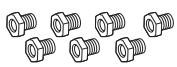
User's Manual (1 ea)



Warranty card (1 ea)



Adjustable Feet (4 ea)



Nozzles (7 ea)

NOTE

- For your safety and to extend product useful life, use only authorized components.
- Manufacturer shall not be responsible for any product malfunction or any accidents caused by the use of unauthorized components or parts bought separately.
- Images on this guide may be different to real accessories and components, which are subject to changes at the manufacturer's discretion, without previous notice, in order to improve the product.
- Ensure that the deep pan is properly fitted onto both sides of the desired level.
- Take particular care when removing finished dishes and meals from the oven.
- Use a suitable cloth pot holder or oven gloves.

INSTALLATION

⚠ CAUTION

- **TWO OR MORE PEOPLE ARE NEEDED TO MOVE AND INSTALL THE COOKER (EXCESSIVE WEIGHT HAZARD).** FAILURE TO COMPLY WITH THIS MAY CAUSE BACK PROBLEMS AND OTHER INJURIES.
- **DO NOT USE DOOR HANDLES TO PUSH OR PULL COOKER DURING INSTALLATION OR WHILE MOVING THE COOKER FOR CLEANING OR MAINTENANCE.** DOING SO MAY CAUSE SEVERE DAMAGE TO COOKER DOOR.

Before installing

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

Make sure that a qualified installer installs and grounds your stove according to installation instructions. Any adjustment or service may be completed only by service technicians qualified by LG.

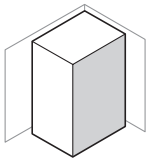
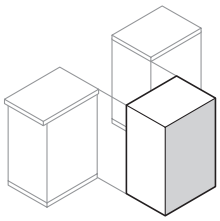
Unpacking

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

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

Appliance class

This appliance corresponds to the following appliance classes:

Appliance class	Description
	**Class 1** Non flush-fitted cooker
	**Class 2 - subclass 1** Cooker immediately adjacent to two units, consisting of a single unit. Can also be installed so that the side walls are accessible.

Guideline for ventilation

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

Please note that the air volume required for combustion must not be below 2 m^3/h per kW of power (see kW total power on the rating plate)

Preparation for installation

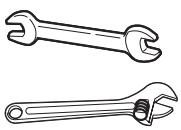
Necessary tools



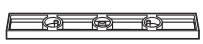
Phillips screwdriver



Flat-blade screwdriver



Open-end or adjustable wrench

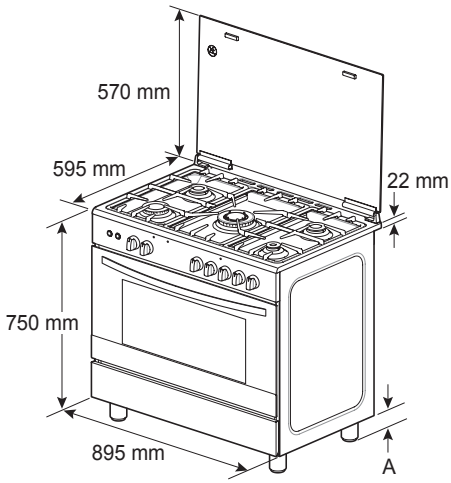


Leveler

Appliance dimensions

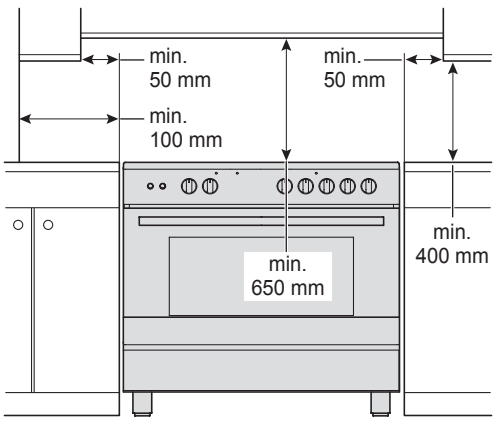
Note the specified dimensions.

A = 89 - 149 mm



Adjacent units

Adjacent units must be made of non-combustible material. The fronts of adjacent units must be resistant to temperatures up to at least 90 °C. If the appliance is fitted close to other units, the minimum distances specified in the picture must be maintained.



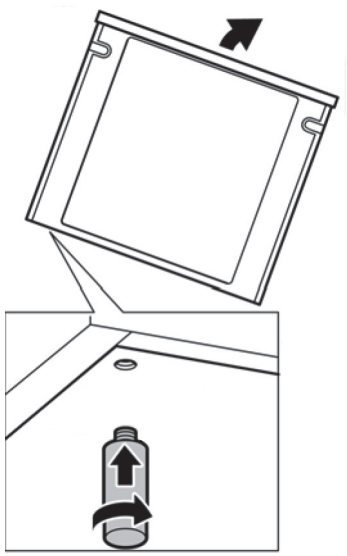
Fitting the adjustable feet

Beforehand:

- Remove all parts that are not permanently fixed, especially the pan supports and burners.
- Remove the accessories from the oven.

Proceed as follows:

- Tilt the appliance by raising one side slightly from the floor.
- With the plates in position, screw the adjustable feet into the mounting holes on the underneath of the appliance.
- Repeat the process on the other side.



You can make the final adjustments to the feet in order to level the appliance once the gas and electricity supply have been connected.

If it is necessary to pull the appliance, screw the adjustable feet in fully. Make the final settings only when the other installation tasks have been completed.

Positioning and levelling

Positioning the appliance

When installing the appliance, make sure that there is enough space in the final installation location to pull the appliance forwards for cleaning and maintenance work.

The ground underneath must be hard and stable. The wall immediately behind the appliance must be made from non-flammable material, e.g. tiles.

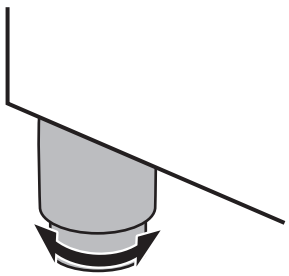
If you need to pull the appliance in order to position it, make sure that the adjustable feet are screwed in fully.

Levelling the appliance

Level the appliance once all other work has been completed.

Use a leveler to verify the adjustments. Place leveler diagonally over shelf and check all positions to level.

To do this, turn the adjustable feet.



⚠ CAUTION

- THE APPLIANCE MUST SIT LEVEL ON THE FLOOR TO ENSURE STABILITY.
- SCREW OR UNSCREW THE BOTTOM PART OF THE FEET UNTIL THE APPLIANCE IS STABLE AND LEVEL ON THE FLOOR.
- THE LOWER THE HEIGHT OF THE FOOT, THE MORE STABLE THE APPLIANCE. IF THE APPLIANCE IS UNSTABLE, ADJUST THE HEIGHT OF THE FEET.

⚠ WARNING

- IF THE FEET ARE ADJUSTED APPROPRIATELY, IT IS REQUIRED NOT TO MOVE THE APPLIANCE BY DRAGGING, IT SHOULD BE MOVED BY LIFTING IT UP. OTHERWISE, THE FEET AND BASE PLATE MAY BE DEFORMED AND DAMAGED, AND THE APPLIANCE MAY BECOME UNSTABLE.

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance.

The appliance must be installed according to the most recent IEE regulations (Institute of Electrical Engineers).
The appliance could become damaged if incorrectly connected.

Make sure the voltage of the power supply corresponds to the specified value on the rating plate. The rating plate can be found on the inside of the storage compartment flap.

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

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

Nominal Electrical Features

- 220-240 V, 50/60 Hz, 54.1 W

When you route the mains cable, make sure that:

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

Connecting the mains cable

Where the appliance is directly connected to the power supply, an all-pole isolating switch with a contact gap is required.
Complete disconnection in compliance with the conditions specified in overvoltage category III must be guaranteed.
The earth cable is excluded from this.

Replacing the mains cable

The mains cable is replaced via the rear backboard. The mains cable must be of the following type:

- H05RR-F, H05RN-F, H07RR-F, H07RN-F, H05VV-F
- 3 x 0.75 mm²; 3 x 1.00 mm²; 3 x 1.5 mm²

Leave the mains cable slightly overlong so that you can pull out the appliance for cleaning purposes.

Proceed as follows:

- Remove the rear backboard.
- Undo the screw on the terminal block that fixes the cable in place.
- Loosen the screw contacts and replace the cable with a new one of the same length.
  The cable must comply with the stipulated specifications.
- Connect the yellow-green wire to the < terminal. This wire must be at least 10 mm longer than the other wires.
- Connect the blue neutral wire to terminal N.
- Connect the brown power wire to terminal L.

⚠ CAUTION

- INCORRECT REPAIRS ARE DANGEROUS.
  REPAIRS MAY ONLY BE CARRIED OUT BY ONE OF OUR EXPERIENCED AFTER-SALES ENGINEERS.
- NEVER REPLACE A DAMAGED POWER CABLE YOURSELF.
  POWER CABLES MAY ONLY BE REPLACED BY ONE OF OUR EXPERIENCED AFTER-SALES ENGINEERS.
- SWITCH OFF THE CIRCUIT BREAKER IN THE FUSE BOX IF THE APPLIANCE IS FAULTY.
  SHOUT OFF THE GAS SUPPLY.
  CALL THE AFTERSALES SERVICE.

Gas connection

The appliance must be connected in accordance with the currently applicable regulations.

Before installing the appliance, check that the local conditions (type of gas and pressure) are compatible with the appliance settings. The permissible appliance settings can be found on the rating plate.

Connection to the gas lines and seal fitting must be carried out professionally according to the currently applicable standards.

Gas connection on the appliance

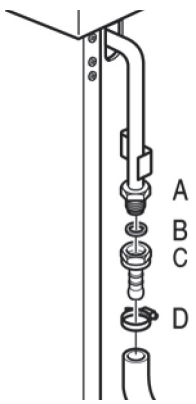
The gas connection is located at the rear left of the appliance.

Connecting pieces	Description
	NG/LPG corrugated tube union (and seal)

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

Proceed as follows:

- Screw the corrugated tube union (C) and the seal (B) to the gas connection (A).
- Hold the corrugated tube union (C) in place with a spanner and screw the connecting piece to a flexible gas connecting hose (E).
- Tighten the clamp (D).



Only use approved sealing compound to seal the thread.

Gas installation

This range was designed for use with NG and LPG gas. Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas.

Always check for the validity of the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years. Technical specification of the pressure regulator.

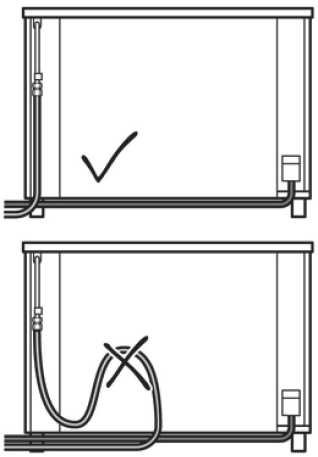
- Pressure : NG 2.0 kPa, LPG 2.9 kPa

Flexible hose

If you use flexible hoses, make sure that:

- the hoses do not become trapped or squashed.
- the hoses are not subject to twisting or pulling forces.
- the hoses do not come into contact with sharp edges or cutting edges.
- Does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.
- the hoses do not come into contact with parts that could reach a temperature higher than 70 °C above room temperature.
- After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam.

Ensure that the full length of the hoses are accessible for inspection.



⚠ WARNING

- DO NOT USE PLASTIC PIPE TO CONNECT GAS COOKER BECAUSE THEY CAN CAUSE A LEAKAGE. THE USE OF METAL FLEXIBLE PIPES TO CONNECT HOME APPLIANCES IS RECOMMENDED.

Safety valve

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

Checking for leaks

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

Initial use

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

Check ignition of surface burners

Electric ignition

Push knob when igniting surface burners and make sure they have ignited. You will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.

Once the air has been purged from the supply lines, burner should ignite within 4 seconds. After burner ignites, turn knob to its original position. Try each burner consecutively until all burners have been checked.

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

The device shall not be operated for more than 15 s. 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.

Quality of flame

The combustion of burner flames must be confirmed visually.



A **Yellow flames -** Needs maintenance.



B **Yellow tips on outer cones -** It is normal for LP gas



C **Soft blue flames -** It is normal for natural gas.

NOTE

- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using for the first time

Please read the following instructions before using your appliance for the first time.
Remove the appliance packaging and dispose of this appropriately.

Baking out the oven

Cooking compartment initial cleaning

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

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

Heating up the oven gas burner

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

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

1. Open the cooktop cover and appliance door.
2. Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to position 250 °C and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then close the appliance door.
3. After 45 minutes, switch the oven off by turning the control knob clockwise to position ●.

Heating up the grill gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the grill, turn it clockwise to position **Grill** and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then close the appliance door.
3. After 30 minutes, switch the grill off by turning the control knob anti-clockwise to position ●.

Rinsing cooking compartment after initial cleaning

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

⚠ CAUTION

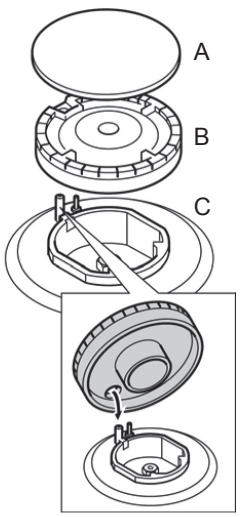
WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- OPEN YOUR WINDOWS.
- DO NOT TRY TO LIGHT ANY APPLIANCES.
- DO NOT TOUCH ANY ELECTRICAL SWITCHES.
- DO NOT USE ANY PHONES IN YOUR BUILDING.
- IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER FROM A NEIGHBOR’S PHONE. FOLLOW THE GAS COMPANY’S INSTRUCTIONS.
- IF YOU CANNOT REACH YOUR GAS SUPPLIER, CALL THE FIRE DEPARTMENT.

Cleaning the burner lids and cups

Proceed as follows:

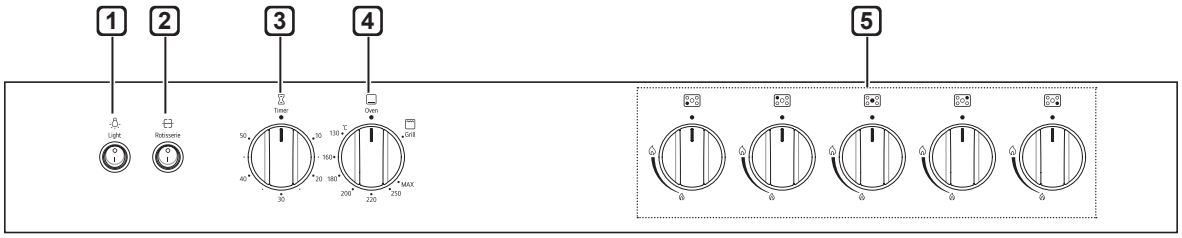
1. Clean the burner lids (A) and cups (B) with water and washing-up liquid.
2. Dry the parts off well.
3. Place the burner (B) on the burner (C).
4. Place the burner lid (A) exactly on top of the burner cup (B).



Cleaning accessories

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

The control panel



1 Function button : Oven lighting

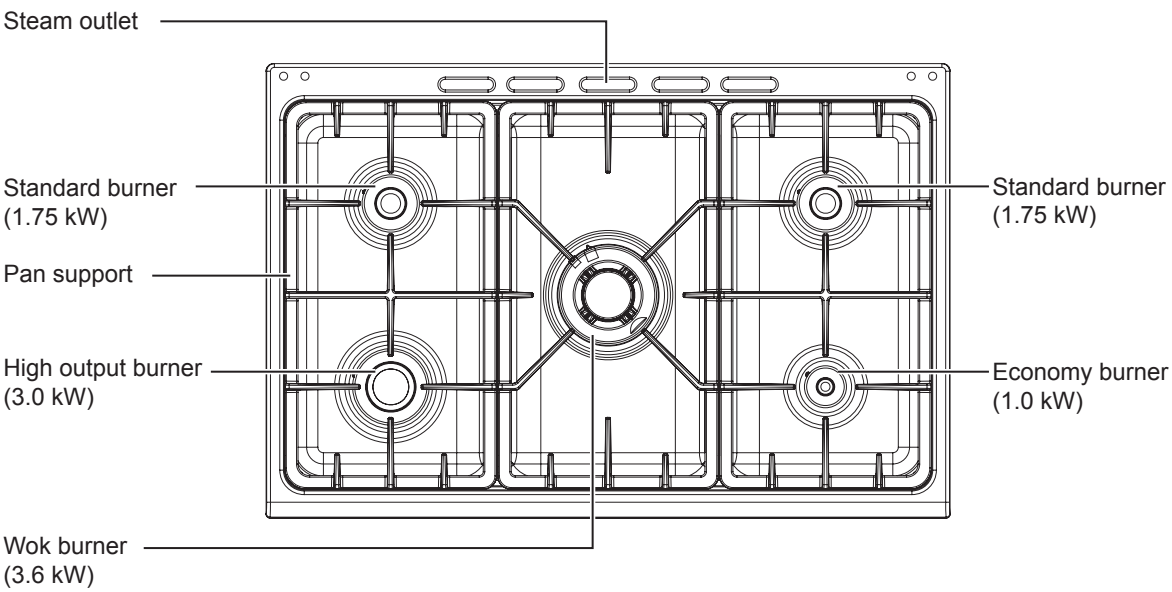
2 Function button: Rotary spit

3 Control knob : Minute minder

4 Control knob : Oven

5 Control knob : Gas burners

The cooktop

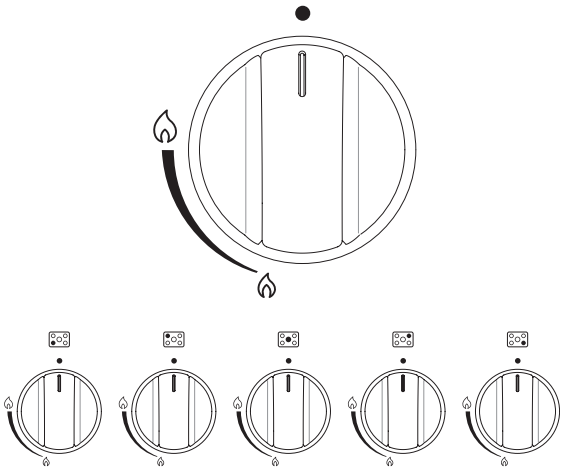


Gas burners

Gas burners	Pot or pan diameter
Economy burner	8 - 16 cm
Standard output burner	12 - 20 cm
High output burner	20 - 23 cm
Wok burner	23 - 26 cm

Control knobs for gas burners

Adjust the heat setting of the gas burners using the control knobs.
The symbol above the control knob shows you to which gas burner the control knob belongs.



Steam outlet

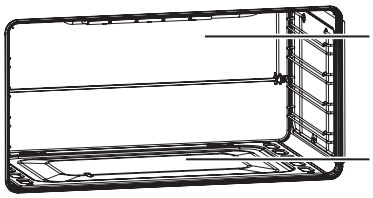
CAUTION

- HOT AIR FROM THE OVEN ESCAPES OUT OF THE STEAM OUTLET ON THE COOKTOP. NEVER TOUCH THE STEAM OUTLET.

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

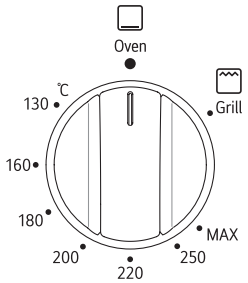
The oven

Gas burners



Control knob for oven

Use this control knob to set the heat output of the oven gas burner.

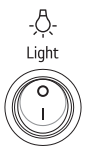


Setting	Meaning
●	Off
130 - 250	Oven gas burner on, temperature range in °C

There is a limit stop between settings 250 and 0. Do not turn the knob beyond this point.

Function button for oven lighting

This function button is used to switch the oven lighting on and off.



Setting	Meaning
	Off
	On

Function button for rotary spit

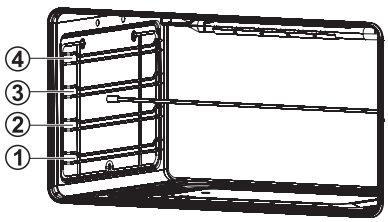
This function button is used to switch the rotary spit on and off.

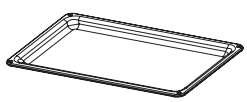


Setting	Meaning
	Off
	On

Accessories

The accessories can be inserted in the oven in 4 different shelf positions.
You can pull the accessories two-thirds of the way out without them tipping.
This allows meals to be removed easily.
You can buy accessories from the after-sales service or from specialist retailers.



Accessory	Description
	**Baking and roasting shelf** For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.
	**Enamelled baking tray** For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be inserted underneath the wire rack or rotary spit and used as a drip tray to collect fat.
	**Rotary spit** For roasts and large pieces of poultry. Use only in combination with the enamelled baking tray.

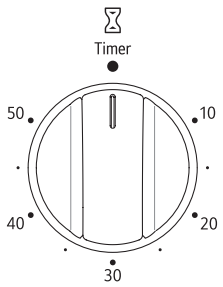
The minute minder

The minute minder is a countdown timer which emits an audible signal when the cooking time has elapsed.

The minute minder runs independently of the oven.

Control knob for minute minder

Use this control knob to set the cooking time.

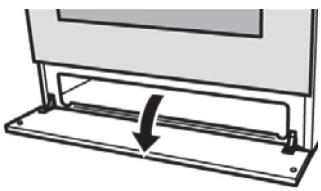


Setting	Meaning
●	Off
1 - 59	Cooking time in minutes

The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.

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



⚠ CAUTION

- NEVER LEAVE COMBUSTIBLE ITEMS IN THE STORAGE COMPARTMENT.

How to operate your cooktop

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

Operating gas burners

Make sure that the burner lid always sits exactly on top of the burner cup. The slots on the burner cup must be open. All parts must be dry.

Switching on the gas burner

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

2 Adjust the burner to the desired flame setting.

Setting	Meaning
⬯	lowest flame setting
⬯	highest flame setting

The flame is not steady between positions ● and ⬯ .
Therefore, always select a position between ⬯ and ⬯ .

Switching off the gas burner

Turn the control knob for the required burner to position ●.

If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait for one minute and repeat steps 1 to 2.

⚠ CAUTION

- IF THE FLAME GOES OUT, GAS WILL ESCAPE. NEVER LEAVE THE GAS BURNER UNATTENDED DURING OPERATION.
  ENSURE THAT FOOD DOES NOT BOIL OVER AND THAT THERE ARE NO DRAUGHTS WHEN COOKING.

If the gas burner does not ignite

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

⚠ CAUTION

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- OPEN YOUR WINDOWS.
- DO NOT TRY TO LIGHT ANY APPLIANCES.
- DO NOT TOUCH ANY ELECTRICAL SWITCHES.
- DO NOT USE ANY PHONES IN YOUR BUILDING.
- IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER FROM A NEIGHBOR'S PHONE. FOLLOW THE GAS COMPANY'S INSTRUCTIONS.
- IF YOU CANNOT REACH YOUR GAS SUPPLIER, CALL THE FIRE DEPARTMENT.

NOTE

Electric spark igniters make a clicking noise. All cooktop spark igniters activate when either burner is ignited.

⚠ WARNING

- WHEN USING A TOP BURNER, COOKER COVER MUST BE OPEN. COOKER COVER IS MADE OUT OF GLASS TO RESIST HIGH TEMPERATURES, BUT MUST BE MANAGED CAREFULLY TO AVOID ANY DAMAGE.



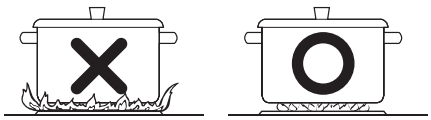
Do not shut lid when burner alight.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

How to select flame size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. For fast heating, make flame match the cookware you are using.



CAUTION

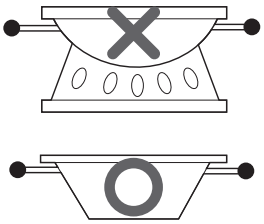
NEVER LET THE FLAMES EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE.

NOTE

- Surface burner flames may become yellow if there is a high humidity, for example, if it was a rainy day or if there is a humidifier in the vicinity.
- After conversion to natural gas, flames may become smaller than normal when you place cookware on the surface burner.

Using a Wok

If you use a wok, we recommend that you use a 14 inch or smaller flat-bottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.



Use a flat-bottomed wok.

CAUTION

DO NOT USE A WOK SUPPORT RING. PLACING THE RING OVER THE BURNER OR GRATE, MAY CAUSE THE BURNER TO WORK IMPROPERLY, RESULTING IN CARBON MONOXIDE LEVELS ABOVE ALLOWABLE STANDARDS. THIS CAN BE HAZARDOUS TO YOUR HEALTH.

How to operate your oven

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

Switching on the oven lighting

Press down the function button for the oven lighting until it locks into place.
The oven lighting switches on.

Switching off the oven lighting

Press down the function button for the oven lighting until it releases.
The oven lighting switches off.

Operating modes

Operating mode	Gas burners	Use
130 - 250 °C Conventional heating	Oven gas burner	For cakes and pastries, bakes.
Grill	Grill gas burner	For steaks, sausages, fish and toast
and Grill and Rotary spit mode	Grill gas burner	For poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.

Operating the oven gas burner

If you wish to heat your oven in the conventional way, use the oven gas burner.

Switching on the oven gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to position 250 °C and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised.
   Then carefully close the appliance door.
3. Set the required temperature using the control knob.

⚠ WARNING

- ALWAYS CHECK THAT THE BURNER OF THE OVEN HAS A FLAME AT THE BOTTOM. IF THERE IS NO FLAME, TURN THE KNOB AGAIN.

Switching off the oven gas burner

When the dish is ready, slightly depress the control knob and turn it clockwise to position ●.

If the flame goes out

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

⚠ CAUTION

- IF THE FLAME GOES OUT, GAS WILL ESCAPE. NEVER LEAVE THE GAS BURNER UNATTENDED DURING OPERATION.
  ENSURE THAT FOOD DOES NOT BOIL OVER AND THAT THERE ARE NO DRAUGHTS.

Operating the grill gas burner

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

Switching on the grill gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the grill and turn it clockwise to position **Grill**.
   The gas burner ignites.
   Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
   Do not turn the knob beyond this setting.
3. Carefully close the appliance door.

Switching off the grill gas burner

When the dish is ready, turn the control knob clockwise to position ●.

If the flame goes out

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

⚠ CAUTION

- IF THE FLAME GOES OUT, GAS WILL ESCAPE. NEVER LEAVE THE GAS BURNER UNATTENDED DURING OPERATION.
  ENSURE THAT FOOD DOES NOT BOIL OVER AND THAT THERE ARE NO DRAUGHTS.

Using the rotary spit

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

Use the rotary spit in conjunction with the grill.

Preparing joints

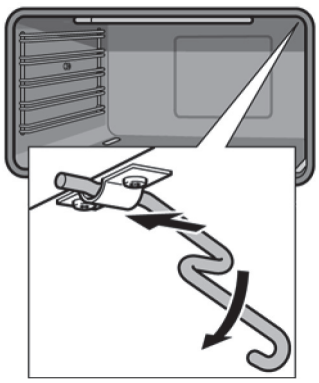
Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips.

You can also truss the joint with string.
With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body.
This will prevent them from becoming too dark.
Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Inserting the rotary spit

Insert the rotary spit as follows:

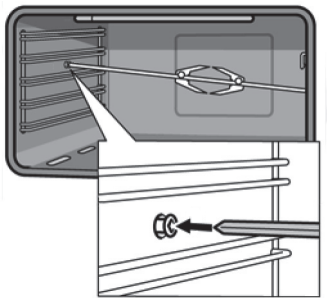
1 Hook the spit holder into the bracket on the ceiling of cooking compartment.
If you require to preheat the oven, hook in the holder before preheating.



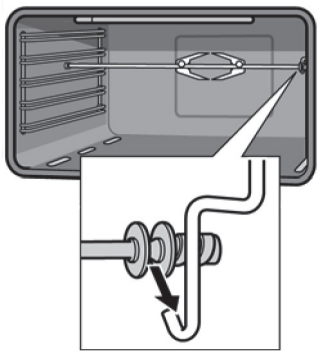
⚠ WARNING

- NEVER TOUCH THE HOT SURFACES OF THE COOKING COMPARTMENT OR THE HEATING ELEMENTS.
- CHILDREN MUST BE KEPT AT A SAFE DISTANCE FROM THE APPLIANCE AT ALL TIMES.
- OPEN THE APPLIANCE DOOR CAREFULLY.
  HOT STEAM MAY ESCAPE.

2 If the oven has been preheated, only attach the rotary spit if you are using an oven cloth or wearing (thermal) oven gloves.
To attach the spit, slide one end into the recessed adapter in the left-hand side panel of the cooking compartment.



3 Hook the other end into the holder.



4 Pour a little bit of water into the baking tray and slide this into shelf position 1 to collect the run-off fat.

Switching on the rotary spit

Press the function button for rotary spit mode.
The button simply locks into place and operation starts.

Switching off the rotary spit

Press the function button for rotary spit mode.
The button releases and operation switches off.

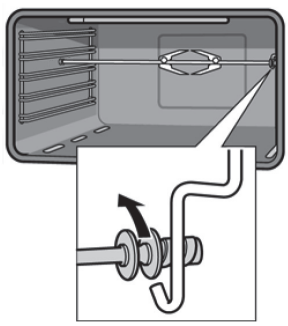
Removing the rotary spit

⚠ WARNING

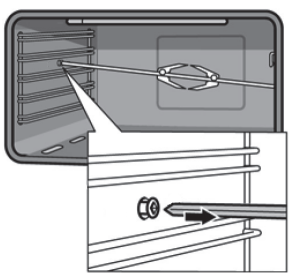
- NEVER TOUCH THE HOT SURFACES OF THE COOKING COMPARTMENT OR THE HEATING ELEMENTS.
- CHILDREN MUST BE KEPT AT A SAFE DISTANCE FROM THE APPLIANCE AT ALL TIMES.
- OPEN THE APPLIANCE DOOR CAREFULLY.
  HOT STEAM MAY ESCAPE.
- NEVER TOUCH THE ROTARY SPIT OR OTHER ACCESSORIES DIRECTLY WHEN THEY ARE HOT.
- ALWAYS WEAR OVEN GLOVES OR HEAT-RESISTANT GLOVES WHEN HANDLING HOT ACCESSORIES.

Remove the rotary spit as follows:

1 Carefully open the appliance door.
Carefully remove the rotary spit from the holder.



2 Carefully withdraw the rotary spit from the recessed adapter in the side panel and remove it from the oven.



3 Take out the baking tray.

Operating the minute minder

The minute minder runs independently of the oven.

Setting a cooking time

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

The cooking time has elapsed

A signal sounds once the time has elapsed.

Tips and tricks

The following are tips and tricks to help you when cooking food in your appliance.

Tips for saving energy

Here are a few tips for saving energy when using the cooktop and oven.

Tips on using the cooktop

Suitable cookware diameter

Make sure that the diameter of the cookware is suitable for the diameter of whichever hotplate you are using.
You can find an overview of suitable diameters in the section entitled “Your new appliance - the cooktop”.
The flame of the gas burner must not be larger than the diameter of the cookware.

Cookware with lids

Use cookware with a flat bottom.
If possible, use cookware with lids to save gas.

Less water

To reduce the cooking time for e.g. vegetables and potatoes, use less water.

Tips on using the oven

Several cakes

It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two cake tins next to each other.

Using residual heat

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

Closing the appliance door

Always keep the appliance door closed when it is in operation. If you need to open the appliance door, close it again as soon as possible. Otherwise, the temperature will drop and the oven will need to heat itself up again.

Tips for using your appliance

The following tips relate to ovenware and cooking and explain what to do if something goes wrong.

General tips

Since a lower temperature allows more even browning.

Clean the appliance and accessories after each use, once they have cooled down.

Always place baking tins or ovenware in the centre of the wire rack.
Always place cookware in the middle of the hotplate on the cooktop.

Boiling and frying

Cookware

For dishes which require a lot of liquid, use deepsided pots so that they do not boil over.

The pan base must be clean, dry and flat.

Application examples

Method	Power level
	Gas
Heating (depending on quantity)	1
Bringing to the boil	6
Simmering (high or low, depending on requirement)	1
Searing	6
Longer frying	6 - 1

Baking

Baking tins

Use light-coloured baking tins and trays wherever possible.

NOTE

- Temperature and baking time depend on theamount and composition of the ingredients.

Application examples

More information can be found in the “Baking tips” section which follows the baking tables.

Type of baked item	Accessories	Shelf position	°C		Preheating time (minutes)	Cooking time (minutes)
Layer cake (2ea)	Baking and roasting shelf	3	170	-	10	25 - 45
Sugar cookie	Baking and roasting shelf	3	170	-	10	15 - 20
Frozen pizza	Baking and roasting shelf * Enamelled baking tray	3	200	-	-	20 - 28
Fresh lasagne	Baking and roasting shelf	3	200	-	10	35 - 45

* Inserted underneath the Baking and roasting shelf

Baking tips

How to confirm whether your sponge cake is cooked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, pierce the highest point of the cake with a wooden skewer. If no cake mixture sticks to the wood, the cake is ready.
The cake collapses.	Next time, use less liquid or bake at a slightly lower temperature. Note the stirring times indicated in the recipe.
The cake has risen high in the middle and less around the edges.	Do not grease the edges of the baking tin. After baking, carefully loosen the cake using a knife.
The cake is too dark on the top.	Place the cake lower in the oven and bake at a lower temperature for slightly longer.
The cake is too dry.	Make tiny holes in the finished cake using a cocktail stick. Then pour fruit juice or an alcoholic drink over the cake. Next time, bake at a slightly higher temperature for less time.
The bread or cake looks good but it is streaked with water inside.	Next time, use less liquid and bake at a lower temperature for slightly longer. For cakes with a moist topping: Pre-bake the base first. Sprinkle the base with almonds and breadcrumbs and then pour the topping on. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Set the temperature slightly lower. Excess greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut the greaseproof paper down to the size of the baking tray.

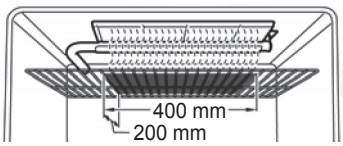
Roasting and grilling

Ovenware

You can use ovenware made from enamel, fireproof glass, clay or cast iron.
The baking tray is also suitable for large roasts.

Optimum grilling surface

You will achieve the best results if you use the grill zone.



NOTE

- Temperature and baking time depend on the amount and composition of the ingredients.

Roasting tips

Depending on the size of the joint, add 2 or 3 tablespoons of liquid to lean meat and 8 to 10 tablespoons of liquid to pot roasts.

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Turn pieces of meat halfway through the roasting time.

When roasting large pieces of meat, you may find that the amount of steam and condensation on the oven door is more than usual. This is a normal occurrence which has no effect on the oven's performance. Once roasting is complete, dry the oven door and window with a cloth.

If you are roasting on the wire rack, insert the enamelled baking tray into shelf position 1 to collect the run-off fat.

Grilling tips

Drizzle some oil over the food to be grilled before you place it on the wire rack under the grill.

Place the food to be grilled in the centre of the wire rack. Pour a little bit of water into the enamelled baking tray and insert this into the shelf position underneath the grill to collect the run-off fat.
Never place it on the cooking compartment floor.
If possible, grill items should be of equal thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick.
This ensures that they brown evenly while also remaining succulent.

If the food to be grilled is thin, turn it over halfway through grilling; if it is thick, turn it over several times during grilling. Use tongs when turning the food to avoid piercing it and, in the case of meat, to keep the meat juices inside the meat.

Dark meats such as lamb and beef brown better and more quickly than light meats such as pork and veal.

Tips on using the rotary spit

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

You can also truss the joint with string.
With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body.
This will prevent them from becoming too dark.
Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Application examples

Type of baked item	Accessories	Shelf position	°C		Preheating time (minutes)	Cooking time (minutes)	
						1st side	2nd side
Toast	Baking and roasting shelf	4	-		5	2 - 4	1 - 3
Beef steak, 4 x 250 g (2.5 cm thick)	Baking and roasting shelf * Enamelled baking tray	4	-		5	10 - 15	5 - 10
Kebab (2.5 cm thick)	Baking and roasting shelf * Enamelled baking tray	4	-		5	10 - 20	10 - 20
Rotary chicken, 2 x 1.5 kg	Rotary spit, Enamelled baking tray (on the bottom)		-		15	100 - 150	

* Inserted underneath the Baking and roasting shelf

Roasting tips

The table below contains additional information on how to be successful at roasting.

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

MAINTENANCE

Cleaning and care

Switching on the oven lighting

To make it easier to clean the oven, you can switch on the oven lighting.
To switch on the lighting, press the function button for oven lighting until it locks into place.

⚠ CAUTION

- NEVER USE HIGH-PRESSURE CLEANERS OR STEAM JETS.
- NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANING AGENTS.
- IF SUCH AN AGENT GETS ON THE FRONT OF THE APPLIANCE, WIPE OFF IMMEDIATELY WITH WATER.
- DO NOT CLEAN ANY SURFACES OF THE APPLIANCE WHILE THEY ARE HOT.

Using the correct cleaning agent

Do not use cleaning agents that contain abrasive substances or acids, or cleaning aids such as steel wool or stainless steel sponges. These could damage the surfaces.

Appliance parts	Cleaning agent and cleaning aid
Appliance door glass panel	• Use glass cleaner. • The lower edge of the door may have sharp edges. • Clean the door and glass panels with care. • Do not use a glass scraper.
Control panel and knobs	• Wipe with a damp, soft cloth.
Seal (on the cooking compartment)	• Use warm soapy water.
Hook-in racks	• Use warm soapy water.
Cooking compartment Enamelled surfaces	• Use warm soapy water; Dry off with a soft cloth.
Gas burners Burners	• Remove the burner cups and lids; use soapy water; allow to dry well. • Clean the ignition plugs and thermocouple with a damp cloth or a small, soft brush; allow to dry well. • When refitting: Place the burner cup onto the burner. Position the burner lid exactly on the burner cup. • The burner lids are coated with black enamel. Over time they will change colour. This does not affect the function.
Gas burners Oven and grill	• Never clean the gas burners in the cooking compartment yourself.
Appliance exterior Stainless steel surfaces	• Use warm soapy water; Dry off with a soft cloth. • Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. • Special stainless steel cleaners are available from the after-sales service or specialist shops.
Glass cover (in front of the oven lighting)	• Use warm soapy water.
Pan support	• Use warm soapy water • Do not clean the pan supports in the dishwasher.
Accessory	• Soak in hot soapy water. Clean with a brush or sponge. • Rotary spit: Special stainless steel cleaners are available from the after-sales service or specialist shops.

Cleaning the interior glass of the oven

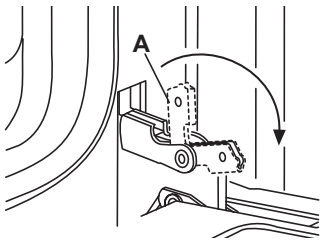
The interior glass of the oven door can be removed: with the door in the semi-open position, use both hands to remove the glass. After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.

The inner glass of the oven

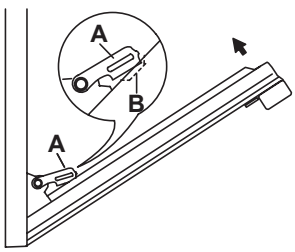
The inner glass of the oven door can be removed:

1 Open the oven door completely.

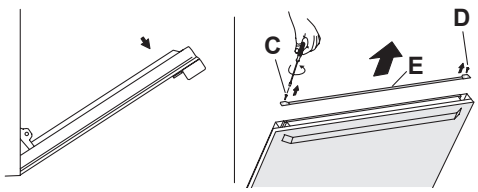
2 Flip the hinge hooks "A" outwards.



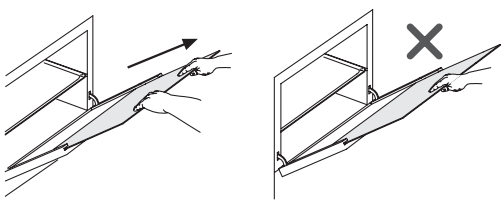
3 Shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door.



4 With the door in a semi-open position, remove the screws C and D by screwdriver, and the profile E.



5 Use both hands to remove the glass.



6 After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.

Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door for easier cleaning.

The hinges of the appliance door are each secured by a locking lever.

When the locking lever is folded in (A), the appliance door is secured. It cannot be unhinged.

A



If the locking lever is open (B), only the hinge is secured, and you can remove the appliance door.

B



⚠ CAUTION

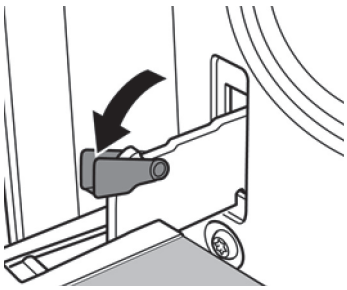
- DO NOT REACH INSIDE THE HINGE.

Removing the appliance door

Proceed as follows:

1 Open the appliance door.

2 Lift up the locking levers on both sides.

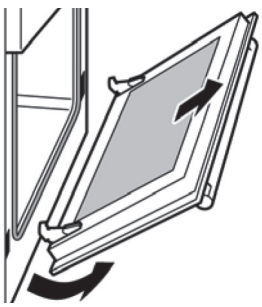


3 Close the appliance door until you feel resistance at an angle of around 15° (in relation to the closed appliance door)

4 Grip the door on either side with both hands.

5 Close the appliance door a little further.

6 Lift the door upwards and at an angle to remove it.



Do not disassemble the door.

⚠ CAUTION

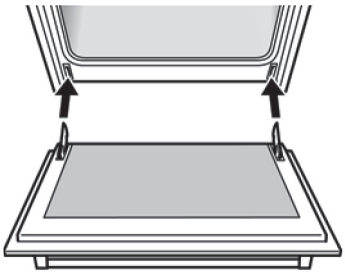
- **BE CAREFUL WHEN REMOVING AND LIFTING THE DOOR.**
- **DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE.** THE DOOR IS VERY HEAVY.

Fitting the appliance door

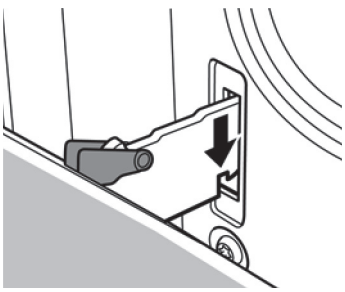
Proceed as follows:

1 Hold the appliance door at an angle.

2 Insert both hinges, left and right, into the supports.

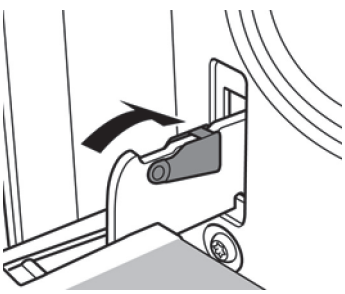


3 Position the door so that the hinge grooves engage on both sides.



4 Open the appliance door.

5 Fold in the locking levers on both sides.



6 Close the appliance door.

Removing and inserting the hook-in racks

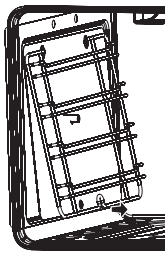
You can remove the hook-in racks in order to clean them separately.

The hook-in racks are all fixed to the walls of the cooking compartment at four points.

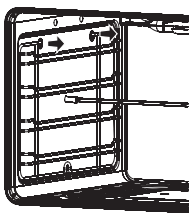
Removing the hook-in racks

To remove the hook-in racks, proceed as follows:

1 Undo the scre w on the bottom the hook-in rack again.
The lower hooks of the hook-in rack are released.



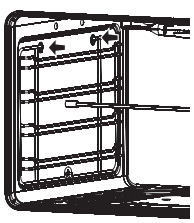
2 Take hold of the top of the hook-in rack and screw on the screw on the bottom the hook-in rack again.



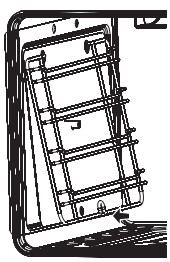
Inserting the hook-in rack

To reinsert the hook-in racks, proceed as follows:

1 Insert the upper hooks into the drill holes in the side panel.



2 Pull the hook-in rack slightly downwards and insert the lower hooks into the drill holes.



Replacing the oven light bulb

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

⚠ WARNING

- MAKE SURE THE OVEN AND THE LIGHTBULB ARE COOL.
- UNPLUG THE COOKER FROM THE MAIN FUSE. FAILING TO DO THIS COULD CAUSE SEVERE INJURIES, ELECTRIC SHOCK OR DEATH.

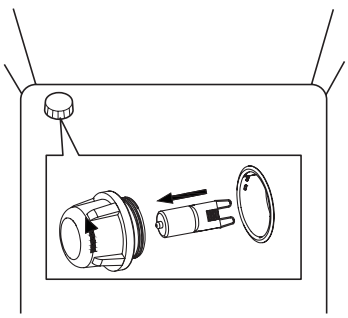
Proceed as follows:

1 Switch off the relevant circuit breaker.

2 Open the appliance door.

3 Lay a tea towel in the cooking compartment if it is cold to prevent damage.

4 Unscrew the glass cover from the bulb inside the cooking compartment by turning it anti-clockwise.



5 Replace the bulb with one of the same type.

Voltage: 230 V~
Power: 25 W
Thread: G 9

6 Screw on the glass cover again.

7 Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on.

Press the function button the oven lighting until it locks into place in order to check whether the oven lighting is working properly.

CONVERTING THE GAS TYPE

If the appliance is not already set up for the existing type of gas, the appliance must be converted.
The conversion to a different type of gas must be carried out by an authorised expert in accordance with the applicable regulations.
The type of gas and pressure that was preset at the factory are indicated on the insert of the instruction manual.
In order to convert to a different type of gas, the nozzles must be replaced and the low flame and primary air may have to be adjusted.

⚠ WARNING

- TURN OFF THE POWER AND THE SUPPLY OF GAS FROM THE STOVE.
- REPLACE ALL PANELS AND PARTS BEFORE OPERATING.
- RECONNECT ALL DEVICES GROUNDING.
  - FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY, DEATH OR IN A DISCHARGE ELECTRIC.

⚠ CAUTION

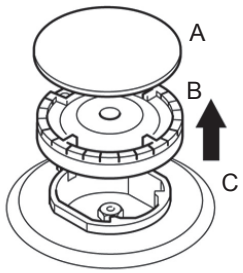
- BE CAREFUL WHEN WORKING ON THE HANDLING OF SHEET METAL PARTS OF YOUR GAS STOVE.
  - SHARP EDGES CAN BE PRESENT AND CAN BE CUT.

Hotplate burners

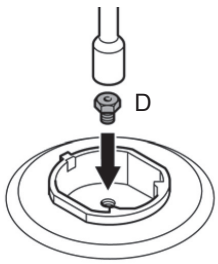
Replacing the nozzles

Proceed as follows:

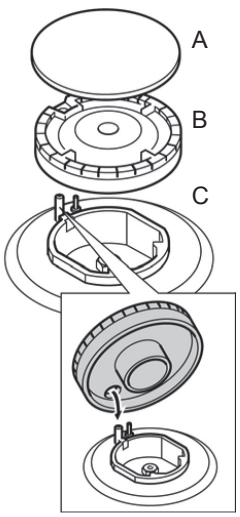
- Remove the pan supports.
- Remove the burner lids (A) and burner sprayers (B) from the burners (C).



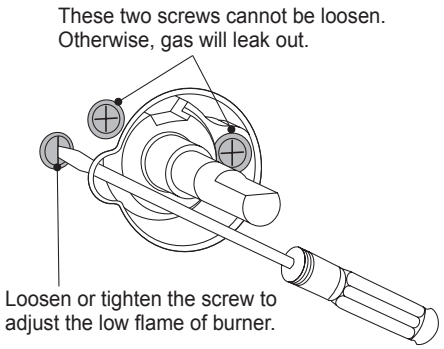
- Remove the nozzle (D) and replace it with an appropriate nozzle for the new type of gas (see section “General nozzle table”).
- Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.



- Place each burner sprayer (B) on the burner (C).
- Position the relevant burner cap (A) exactly on top of the cup.
- Refit the pan supports.



Adjusting the low flame



Adjust the cooktop burner low flame, the same to adjust the min air flow for valve.

Proceed as follows:

- Press the control knob for the first cooktop burner in and turn it anti-clockwise to the maximum. The gas burner will light. Hold the control knob depressed for around 15 seconds and then release it.
- If you need to change the gas from NG to LPG, then turn the control knob to the minimum. Remove the control knob. And through the gas tap opening in the control panel, tighten the setting screw to decrease the gas flow. The setting is correct when you turn the knob quickly from maximum to minimum and see the flame is change obviously.
- If you need to change the gas from LPG to NG, then you need to remove the control knob, and through the gas tap opening in the control panel, loosen the setting screw to increase the gas flow a little. The setting is correct when you turn the knob quickly from maximum to minimum and see the flame is change obviously.

⚠ CAUTION

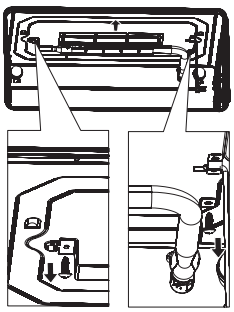
- NEVER LOOSEN THE PHILLIPS SCREW WHEN CONVERTING THE GAS TYPE.
- AFTER CONVERTING THE GAS TYPE, CHECK THE VALVES FOR GAS LEAKS USING SOAPY WATER.

Grill burner

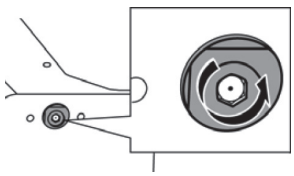
Replacing the nozzles

Proceed as follows:

- Undo the 2 screws on the left and the 2 screws on the right of the grill burner and pull the burner downwards and towards the front slightly.



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



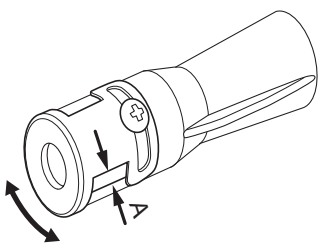
- Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.
- To reassemble, follow the instructions in the reverse order.

Adjust the primary air for grill burner

The primary air is correctly set when the flame is stable and blue/green.

Proceed as follows:

- Take down the grill burner, loosen the screw and turn the cover clockwise or anti-clockwise.
- The correct cover position can be determined from the following table:



Type of gas	'A' size for grill burner
G20/20 mbar	4±1 mm
G30/29 mbar	5.5±0.5 mm

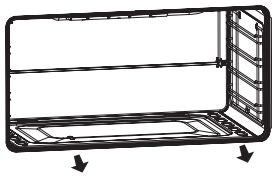
- Tighten the screws again

Oven burner

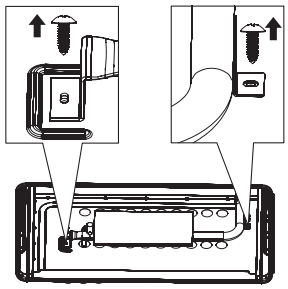
Replacing the nozzles

Proceed as follows:

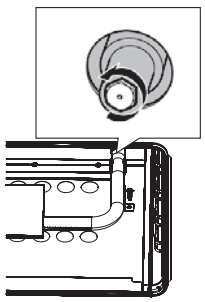
- Remove the removable floor of the oven at the front and pulling the floor out upwards and towards the front.



- Undo the 2 screws on the right and the screw on the left of the oven burner and pull the burner upwards and towards the front slightly.



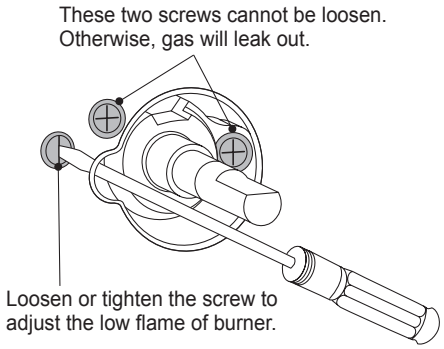
- Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for the new type of gas (see "General nozzle table" section).
- Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.



Reassembling the burner

To reassemble the burner, proceed in the opposite order.

Adjusting the low flame



Adjust the oven burner low flame, the same to adjust the min air flow for valve.

Proceed as follows:

- Open the appliance door. Press the control knob for the oven in and turn it anti-clockwise to the maximum setting 250.
  The gas burner will light. Hold the control knob depressed for around 15 seconds and then release it.
- Close the appliance door. Remove the control knob.
- Through the gas tap opening in the control panel, loosen the internal setting screw slightly.
- Replace the control knob and heat the oven for 15 minutes.
- Then turn the control knob to the minimum setting 130.
- Remove the control knob again.
- Now, through the gas tap opening in the control panel, adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly.
  Loosen the setting screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow. The setting is correct when the height of the small flame is around 3 to 4 mm.
  In the case of a connection to nature gas, loosen the setting screw.
  In the case of a connection to liquefied gas, tighten the setting screw.
  Turn the setting screw clockwise mean tighten it.
  Turn the setting screw anticlockwise mean loosen it.
- Refit the control knob.
- Make sure that the flame does not go out when the gas flow is changed quickly from maximum to minimum and vice versa, and when the appliance door is opened and closed.

⚠ CAUTION

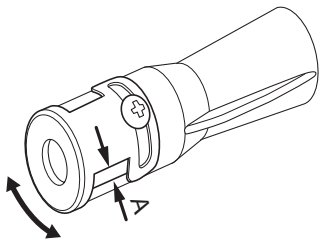
- NEVER LOOSEN THE PHILLIPS SCREW WHEN CONVERTING THE GAS TYPE.
- AFTER CONVERTING THE GAS TYPE, CHECK THE VALVES FOR GAS LEAKS USING SOAPY WATER.

Adjust the primary air for oven burner

The primary air is correctly set when the flame is stable and blue/green.

Proceed as follows:

- Take down the oven burner, loosen the screw and turn the cover clockwise or anti-clockwise.
- The correct cover position can be determined from the following table:

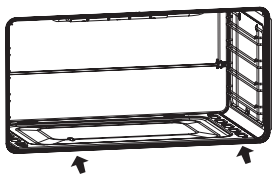


Type of gas	'A' size for oven burner
G20/20 mbar	4±1 mm
G30/29 mbar	8±1 mm

- Tighten the screws again.

Reassembling the floor

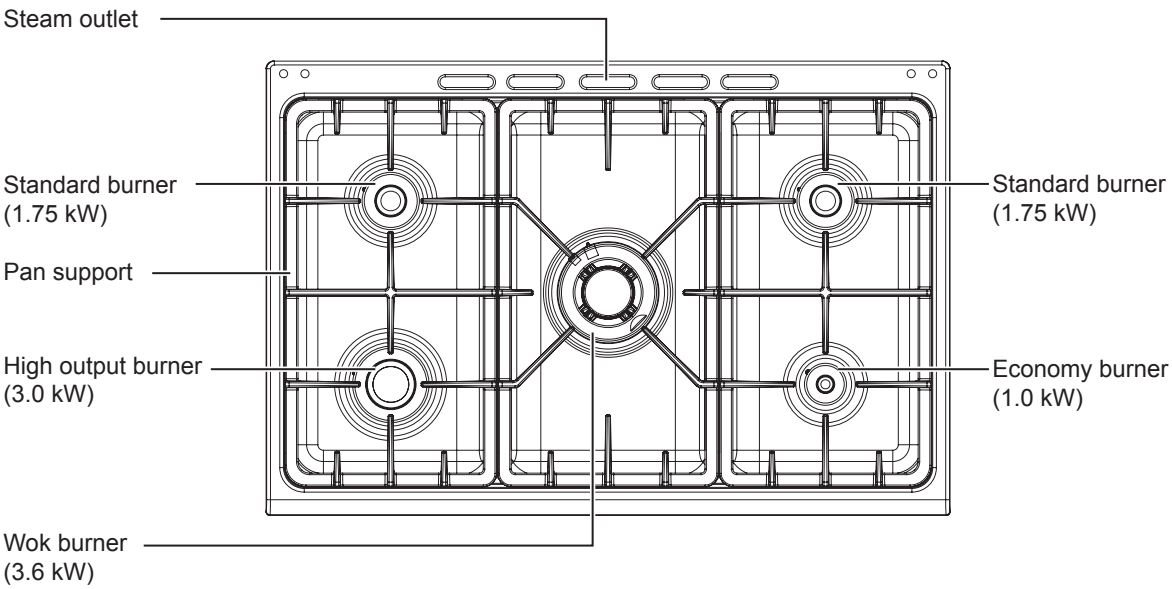
To reassemble the floor, proceed in the opposite order when inserting the removable floor.



General nozzle table

Type of gas	mbar	Nozzle no.	Type of burner	Output (W)	Consumption max.
Liquefied gas (Butane/Propane) G30/G31	28-30/37	85	High output burner	3,000	219 g/h
		65	Standard output burner	1,750	128 g/h
		50	Economy burner	1,000	73 g/h
		96	Wok burner	3,600	262 g/h
		102	Oven burner	4,300	313 g/h
		72	Grill burner	2,000	146 g/h

Type of gas	mbar	Nozzle no.	Type of burner	Output (W)	Consumption max.
Natural gas G20	20	130H3	High output burner	3,000	286 l/h
		97Z	Standard output burner	1,750	167 l/h
		72X	Economy burner	1,000	95 l/h
		132T	Wok burner	3,600	343 l/h
		150	Oven burner	4,300	409 l/h
		102	Grill burner	2,000	190 l/h



TROUBLE SHOOTING

Faults and the after-sales service

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the aftersales service.

Fault	Causes possibles / solutions
The door panel steams up when the oven is hot.	• Normal occurrence; caused by the difference in temperature. – Not possible; this has no effect on oven performance.
The flame (oven) does not burn through all outlet openings.	• Normal build-up of dirt. – The burner must be professionally cleaned.
The appliance does not work.	• Defective circuit breaker. – Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order. • Power cut. – Check whether the kitchen light works, for example.
All dishes that are prepared in the oven become burnt very quickly.	• Thermostat faulty. – Call the after-sales service.
The oven lighting has failed.	• Oven light is faulty – Replace the oven light. (see section "Replacing oven light")

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service engineers.

If your appliance is not repaired professionally, you may be exposing yourself to substantial risks.

Aftersales service

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

- Manufacturer: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
  No.18 Huanzhen West Road, Beijiao, Shunde, Foshan, 528311, Guangdong, China
- Country of origin: China

E number and FD number

Please quote the SN number of the appliance when contacting the after-sales service. These numbers can be found on the rear backboard.

So you do not have to spend time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

SN no.
After-sales service

Life's Good

FRANÇAIS

LE MANUEL D'UTILISATION

GAZINIÈRE

Lisez ce manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil et gardez le à portée de main pour utilisation ultérieure.

⚠ AVERTISSEMENT

SI VOUS NE SUIVEZ PAS LES INFORMATIONS DONNÉES PAR CE MANUEL, UN INCENDIE OU UN CHOC ÉLECTRIQUE, UN DEDOMMAGEMENT DU BIEN, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT PEUVENT SURVENIR.

- **NE PAS CONSERVER DE L'ESSENCE OU TOUT AUTRE VAPEUR OU LIQUIDES INFLAMMABLES DANS LA VICITÉ DE CE/ OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ**
  - **N'ESAYEZ PAS D'ALLUMER TOUT APPAREIL.**
  - **NE PAS ALLUMER L'INTERRUPTEUR ELECTRIQUE.**
  - **N'UTILISEZ PAS LE TELEPHONE INSTALLE DANS VOTRE BATIMENT.**
  - **APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE SERVICE DE FUITE DE GAZ OU VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ À PARTIR D'UN TÉLÉPHONE DE VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE LA COMPAGNIE DE GAZ.**
  - **SI VOUS NE POUVEZ PAS APPELER VOTRE SOCIETE DE GAZ, APPELEZ LES POMPIERS**
- **L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE REALISÉS PAR UN TECHNICIEN DE SERVICE LG QUALIFIÉ.**

FA415RMA

MFL62060343 (REV.05 221024)

www.lg.com

Copyright © 2019 - 2022 LG Electronics Inc. Tous droits réservés.

TABLE DES MATIERES

3 CATÉGORIE ET CLASSIFICATION DE L'APPAREIL

4 INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

12 DESCRIPTION GENERALE PRODUCT

12 Pièces
12 Accessoires

13 INSTALLATION

13 Avant l’installation
14 Pose des pieds réglables
15 Positionnement et nivellement
15 Branchement électrique
16 Raccordement à la conduite de gaz
17 Contrôler l'allumage des brûleurs de surface

18 MODE D’EMPLOI

18 Avant la première utilisation de l’appareil
19 Le panneau de commande
19 La table de cuisson
20 Le four
22 Comment utiliser votre table de cuisson
24 Utilisation de votre four
27 Trucs et conseils

31 MAINTENANCE

31 Nettoyage et entretien

35 CONVERSION DU TYPE DE GAZ

40 DEPANNAGE

40 Défauts et service après-vente

CATÉGORIE ET CLASSIFICATION DE L'APPAREIL

Classe de l'appareil

Classe 1

Taux de consommation nominale de gaz du brûleur

	GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (G30, 28~30 mbars)	GAZ NATUREL (G20, 20 mbars)
Brûleur à débit élevé	3,0 kW (219 g/h)	3,0 kW
Brûleur à débit normal	1,75 kW (128 g/h)	1,75 kW
Brûleur à débit réduit	1,0 kW (73 g/h)	1,0 kW
Brûleur pour wok	3,6 kW (262 g/h)	3,6 kW
Brûleur du four	4,3 kW (313 g/h)	4,3 kW
Brûleur du gril	2,0 kW (146 g/h)	2,0 kW

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Lisez et suivez les instructions lorsque vous utilisez la gamme pour éviter les risques d'incendie, les chocs électriques,Blessures corporelles ou dommages. Ce guide n'inclut pas toutes les situations possibles qui pourraient se produire. Contactez toujours votre agent de service technique ou le fabricant lorsque un problème incompréhensible apparaît. Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se référer aux instructions techniques qui apporteront les instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil selon les conditions d'utilisation du pays.

Téléchargez ce manuel d'utilisation au: http://www.lg.com

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous alerte quant aux dangers potentiels qui peuent causer votre mort ou celle des autres, en cas de danger ou avertissement comme suit:

AVERTISSEMENT - Indique une situation dangereuse qui peut causer, des blessures ou la mort.

MISE EN GARDE - : Indique une situation dangereuse qui peut causer, des blessures moyennes ou modérées.

IMPORTANT AVIS DE SECURITE

Les appareils à gaz peuvent causer une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir: benzène,Le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, causés principalement par la combustion imparfaite deGaz naturel ou LP (propane). Brûleurs correctement ajustés, indiqués par une flamme bleuâtre plutôt que jaune va minimiser la combustion imparfaite. L'exposition à ces substances peut être minimisée en ouvrant les fenêtres ou en utilisant un ventilateur ou la hotte.

AVERTISSEMENT

- N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE APPAREIL COMME CHAUFFAGE. CECI PEUT CAUSER UN EMPOISONNEMENT AU MONOXIDE DE CARBONE ET UNE SURCHAUFFE DU FOUR.
- NE PORTEZ JAMAIS DE VÊTEMENTS AMPLES OU PENDANTS EN UTILISANT L'APPAREIL. ATTENTION QUAND VOUS PRENEZ DES ARTICLES PLACÉS DANS LES ARMOIRES AU DESSUS DE L'APPAREIL. LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES POURRAIENT S'ENFLAMMER EN CAS DE CONTACT AVEC DES FLAMMES OUVERTES OU SURFACES DE FOUR CHAUDES ET PEUVENT CAUSER DES BRÛLURES GRAVES.
- MAINTENIR L'ENVIRONNEMENT DE L'APPAREIL LIBRE DE MATÉRIAUX DE COMBUSTION TELS QUE L'ESSENCE ET AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES.
- NE PAS PLACER DES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DANS LE FOUR OU DANS L'ENVIRONNEMENT DES PLAQUES DE CUISSON.
- NE LAISSEZ PAS DE GRAISSE OU DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'INTÉRIEUR OU PRÈS DE L'APPAREIL.
- LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER DURANT L'UTILISATION. LES JEUNES ENFANTS DOIVENT SE TENIR À L'ÉCART.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'UTILISEZ PAS D'EAU POUR ETEINDRE DES FEUX DE GRAISSE. NE JAMAIS TOUCHER UNE ZONE FLAMMABLE. ÉTEINDRE LES BOUTONS. UTILISEZ UN EXTINCTEUR MULTI-USAGES SEC OU À MOUSSE.LES INCENDIES DE GRAISSE PROVENANT D'UN POT OU D'UNE POELE PEUVENT ÊTRE ETEINTS EN COUVRANT LE POT AVEC DU BICARBONATE, OU SI DISPONIBLE, UN EXTINCTEUR MULTI-USAGES OU A MOUSSE.LES FLAMMES PROVENANT DU FOUR OU TIROIR DE RANGEMENT PEUVENT ËTRE ETEINTES EN FERMANT LA PORTE DE FOUR OU LE TIROIR DE STOCKAGE ET ETEINDRE LE FOUR OU EN UTILISANT UN EXTINCTEUR MULTI-USAGES OU A MOUSSE.
- NE PAS UTILISER LE FOUR POUR EFFECTUER DU RANGEMENT.
- NE PAS RANGER DE MATÉRIAUX EN PLASTIQUE DANS LE TIROIR.
- LAISSER LES BRULEURS ET AUTRES SURAFCES REFROIDIR AVANT DE LES TOUCHER.
- NE PAS OBSTRUER LE GAZ DE COMBUSTION DU FOUR OU LE GRIL NECESSAIRE A LA BONNE OPERATION DU POELE AVEC UNE BONNE COMBUSTION. LES OUVERTURES D'AIR SONT SITUÉES À L'ARRIÈRE DE LA COUPE DE CUISSON, AU BAS DE LA PORTE DE FOUR ET AU BAS DE L'APPAREIL.
- NE JAMAIS OBSTRUER LE FLUX D'AIR DE COMBUSTION ET LES OUVERTURE D'AERATION DE L'APPAREIL, EN BLOQUANT LA VENTILATION DU FOUR OU ENTRÉES D'AIR DU FOUR. RESTREINDRE L'ENTRÉE D'AIR AU BRÛLEUR QUI PEUT CAUSER L'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE.
- NE BLOQUEZ AUCUNE FERMETURE, OUVERTURE OU PASSAGE AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM. VOUS POUVEZ BLOQUER LE FLUX D'AIR DANS LE FOUR DE BLOC DANS LE FOUR, QUI PEUVENT CAUSER UN EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE. LES REVETEMENTS AUX FEUILLES D'ALUMINIUM PEUVENT EGALEMENT PIEGER LA CHALEUR ENGENDRANT UN RISQUE D'INCENDIE.
- CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (Y COMPRIS DES ENFANTS) PRÉSENTANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SAUF À AVOIR REÇU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL OU ÊTRE SURVEILLÉES PAR UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.
- LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS POUR S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.
- ENLEVEZ D’ABORD L’EXCÈS DE DÉVERSEMENTS ET LES USTENSILES DANS LE FOUR AVANT DE LE NETTOYER.

⚠ MISE EN GARDE

- LES ARTICLES D'INTÉRÊT DES ENFANTS NE DOIVENT PAS ÊTRE PLACÉS DANS LES ARMOIRES AU-DESSUS DE L'APPAREIL; SI LES ENFANTS MONTENT SUR L'APPAREIL POUR ATTEINDRE UN OBJET, IL PEUVENT SOUFFIR DE BLESSURES SEVERES.
- NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS SEULS OU SANS SURVEILLANCE LORSQUE L'APPAREIL EST CHAUD OU EN UTILISATION. ILS POURRONT SOUFFRIR DE BLESSURES SEVERES.
- NE PERMETTEZ À PERSONNE DE S'ACCROCHER OU DE PENDRE A LA PORTE DU FOUR, LE TIROIR CHAUFFANT OU LA TABLE DE CUISSON. CECI PEUTCAUSER DES DOMMAGES À L'APPAREIL OU MÊME LE BASCULER,CE QUI PEUT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES SEVERES.
- UTILISER DES GANTS OU MITTAINES DE FOUR POUR NETTOYER L'APPAREIL AFIN D'EVITER LES BLESSURES OU LES BRULURES.
- NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR CONSERVER DE LA NOURRITURE OU LES FOURNITURES DE CUISSON.
- NE PAS S'APPUYER OU DEPOSER UN POIDS SUPPLEMENTAIRE SUR UNE PORTE OUVERTE.CECI PEUT FAIRE QUE L'APPAREIL PENCHE, SE CASSE OU BLESSE L'UTILISATEUR.
- L'APPAREIL CHAUFFE DURANT SON UTILISATION. VOUS DEVEZ VEILLEZ À ÉVITER DE TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFE SITUÉS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.
- LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER LORSQUE LE GRIL EST EN COURS D'UTILISATION.
  LES JEUNES ENFANTS DOIVENT SE TENIR À L'ÉCART.
- CET APPAREIL N'EST DESTINÉ QU'À LA CUISSON. IL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ À D'AUTRES FINS, PAR EXEMPLE LE CHAUFFAGE D'UNE PIÈCE.

MESURES DE SECURITE POUR L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- AVANT L'INSTALLATION, ASSUREZ-VOUS QUE LES CONDITIONS DE DISTRIBUTION LOCALES (NATURE ET PRESSION DU GAZ) ET LES RÉGLAGES DE L'APPAREIL SOIENT COMPATIBLES.
- LES CONDITIONS DE RÉGLAGE DE CET APPAREIL SONT DÉCRITES SUR L'ÉTIQUETTE.
- CET APPAREIL N'EST PAS RACCORDÉ À UN DISPOSITIF D'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION. IL DOIT ÊTRE INSTALLÉ ET RACCORDÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR RELATIVE À L'INSTALLATION. UNE ATTENTION PARTICULIÈRE DOIT ÊTRE PRÊTÉE AUX EXIGENCES PERTINENTES CONCERNANT LA VENTILATION.

⚠ AVERTISSEMENT

- ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE APPAREIL EST CORRECTEMENT INSTALLÉ PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ SELON LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION. TOUT RÉGLAGE ET SERVICE DEVRAIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR LES TECHNICIENS QUALIFIÉS LG.
- ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST RÉGLÉ CORRECTEMENT PAR UN TECHNICIEN OU UN INSTALLATEUR QUALIFIÉ PAR LG SELON LE TYPE DE GAZ UTILISÉ (NATUREL OU LP). VOTRE APPAREIL PEUT ÊTRE CONVERTI POUR ETRE UTILISE AVEC L'UN DES TYPES. VÉRIFIER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.
- CES RÉGLAGES DOIVENT ÊTRE FAITS PAR LES TECHNICIENS DE SERVICE QUALIFIÉS PAR LG SELON LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT ET TOUS LES CODES ET EXIGENCES DE L'AUTORITÉ AYANT LA JURIDICTION. LA NON CONFORMITÉ DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENGENDRER DES BLESSURES GRAVES OU DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ. L'AGENCE QUALIFIÉE RÉALISANT CE TRAVAIL A LA RESPONSABILITE DE LA CONVERSION.
- DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER LA MAINTENANCE SUR L'APPAREIL.
- NE JAMAIS UTILISER LA PORTE EN TANT QUE MARCHE OU SIEGE. CECI PEUT FAIRE BASCULER L'APPAREIL ET CAUSER DES BLESSURES GRAVES.
- SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SES AGENTS DE SERVICE OU DES PERSONNES QUALIFIÉES AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.
- BRANCHEZ VOTRE APPAREIL DANS UNE PRISE DE TERRE UNIQUEMENT A 220-240 VOLT SEULEMENT.NE PAS RETIRER LE ROND DE TERRE EN DENT DE LA PRISE DE COURANT. SI IL Y A UN DOUTE SUR LA MISE À TERRE DU SYSTÈME ÉLECTRIQUE DE LA MAISON, IL EST VOTRE RESPONSABILITE ET OBLIGATION PERSONNELLES D'AVOIR UNE SORTIE NON OUVERTE REMPLACÉE PAR UNE DENT A TROIS MISE A TERRE CONFORMÉMENT AU CODE ÉLECTRIQUE NATIONAL. NE PAS UTILISER UN CORDON D'EXTENSION NI UN ADAPTATEUR AVEC CET APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS UNE FICHE D'ADAPTATEUR, UN CORDON D'EXTENSION OU RETIREZ LA PRISE DE TERRE DU CORDON ELECTRIQUE POUR ÉVITER LE RISQUE D'INCENDIE OU LES CHOCS ÉLECTRIQUES. LE NON RESPECT DE CET AVERTISSEMENT PEUT CAUSER DES BLESSURES GRAVES, DES INCENDIES OU DES DÉCÈS.
- POUR ÉVITER UNE FAIBLE CIRCULATION D'AIR, PLACEZ L'APPAREIL HORS DU CHEMIN DE TRAFIC DE CIRCULATION DE LA CUISINE ET EN DEHORS DES EMPLACEMENTS A COURANT D'AIR.
- N'ESSYAEZ PAS DE RÉPARER OU DE REMPLACER TOUTE PARTIE DE VOTRE APPAREIL À MOINS QU'IL NE SOIT SPECIFIQUEMENT MENTIONNÉ DANS CE MANUEL.TOUS LES AUTRES SERVICES DEVRAIENT ÊTRE REALISÉS PAR UN TECHNICIEN QUALIFIE.

⚠ AVERTISSEMENT

- ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE SONT RETIRÉS DE L'APPAREIL AVANT DE L'UTILISER POUR ÉVITER UN INCENDIE OU LA FUMÉE, SI LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE PREND FEU.
- APRES UTILISATION DE VOTRE APPAREIL POUR UNE LONGUE PERIODE, DES TEMPERATURES ELEVEES DU SOL PEUVENT EN RESULTER. BEAUCOUP DE COUVERTURES DE PLANCHER NE RESISTERONT PAS A CE TYPE D'UTILISATION.
- NE JAMAIS INSTALLER L'APPAREIL SUR LES BOIS DE VINYLE OU LE LINOLEUM QUI NE PEUVENT PAS RESISTER A CETTE UTILISATION. NE JAMAIS L'INSTALLER SUR LA MOQUETTE DE CUISINE INTÉRIEURE.

⚠ MISE EN GARDE

- L'UTILISATION D'UN APPAREIL DE CUISSON AU GAZ GÉNÈRE LA PRODUCTION DE CHALEUR, D'HUMIDITÉ ET DE PRODUITS DE COMBUSTION DANS LA PIÈCE DANS LAQUELLE IL EST INSTALLÉ. ASSUREZ-VOUS QUE LA CUISINE SOIT BIEN VENTILÉE, EN PARTICULIER LORSQUE L'APPAREIL EST UTILISÉ : GARDEZ LES ORIFICES DE VENTILATION NATURELLE OUVERTS OU BIEN INSTALLEZ UN DISPOSITIF DE VENTILATION MÉCANIQUE (HOTTE ASPIRANTE MÉCANIQUE). UNE UTILISATION INTENSIVE PROLONGÉE DE L'APPAREIL PEUT NÉCESSITER UNE VENTILATION SUPPLÉMENTAIRE, PAR EXEMPLE L'OUVERTURE D'UNE FENÊTRE, OU BIEN UNE VENTILATION PLUS EFFICACE, PAR EXEMPLE L'AUGMENTATION DU NIVEAU DE VENTILATION MÉCANIQUE LE CAS ÉCHÉANT.

BRULEURS DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT

- **UTILISEZ LA TAILLE ADEQUATE DE LA CASSEROLE.** N'UTILISEZ PAS DE CASSEROLES NON STABLES OU QUI SE RENVERSENT FACILEMENT. CHOISISSEZ DES OBJETS DE CUISSON AVEC FONDS PLATS ASSEZ LARGES POUR COUVRIR LES GRILS DES BRÛLEURS. POUR ÉVITER LES DEBORDEMENTS, ASSUREZ-VOUS QUE LES CASSEROLES SONT ASSEZ LARGES POUR CONTENIR CORECTEMENT L'ALIMENTATION. CECI ÉCONOMISERA LE TEMPS DE NETTOYAGE ET PRÉVIENDRA LES ACCUMULATIONS DANGEREUSES DE L'ALIMENTATION,ETANT DONNE QUE LES ECLABOUSSURES OU LES DEBORDEMENTS LAISSES SUR L'APPAREIL PEUVENT S'ENFLAMMER. UTILISEZ DES CASSEROLES AVEC POIGNÉES QUI PEUVENT ETRE EMPOIGNEES FACILEMENT ET QUI RESTENT FROIDES.

⚠ MISE EN GARDE

- ASSUREZ-VOUS QUE TOUS LES BRÛLEURS DE SURFACE SONT EN POSITION "●" AVANT D'OUVRIR LE GAZ.
- NE LAISSEZ JAMAIS LES BRULEURS DE SURFACE SANS SURVEILLANCE A HAUTE FLAMME. LES ECLABOUSSURES ET LES DEBORDEMENTS SUR L'APPAREIL PEUVENT PRENDRE FEU.
- TOUJOURS TOURNER LES BOUTONS À LA POSITION "ON" QUAND VOUS ALLUMEZ LES BRÛLEURS SUPERIEURS, ET ASSUREZ-VOUS QUE LES BRÛLURES SONT ALLUMES.
- CONTRÔLEZ LA TAILLE DE LA FLAMME DU BRÛLEUR SUPERIEUR, AFIN QU'ELLE NE S'ÉLENDE PAS AU-DELÀ DE LA PLAQUE DE CUISSON. UNE FLAMME EXCESSIVE EST DANGEREUSE.
- N'UTILISEZ QUE DES PORTE-POTS SECS, CEUX QUI SONT HUMIDES OU MOITES SUR LES SURFACES CHAUDES PEUVENT ENTRAÎNER DES BRÛLURES DUES A LA VAPEUR. NE LAISSEZ PAS LES PORTE-POTS PRES DES FLAMMES OUVERTES QUAND VOUS SOULEVEZ LA PLAQUE DE CUISSON. N'UTILISEZ PAS DE SERVIETTES OU AUTRE VÊTEMENT EPAIS,TOUJOURS UTILISER UN PORTE-POT.
- LORS DE L'UTILISATION D'USTENSILES DE CUISINE, ASSUREV-VOUS QU'ILS SONT CONCUS POUR CE GENRE D'APPAREIL.
- POUR ÉVITER LES BRÛLURES, L'ALLUMAGE DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES ET LE DEVERSEMENT, TOURNEZ LES POIGNÉES DES USTENSILES VERS LE CÔTÉ OU L'ARRIERE DE L'APPAREIL SANS EXTENSION SUR LES BRÛLEURS ADJACENTS.
- NE PLACEZ JAMAIS LES ARTICLES SUR LA PLAQUE DE CUISSON. L'AIR CHAUD DU CONDUIT PEUT ENFLAMMER DES ARTICLES INFLAMMABLES ET AUGMENTERA LA PRESSION DANS LES CONTENANTS FERMÉS, CE QUI PEUT CAUSER LEUR ÉCLAT.
- SURVEILLEZ LES ALIMENTS EN TRAIN DE FRIRE À FLAMME ÉLEVÉE.
- TOUJOURS CHAUFFER LA GRAISSE LENTEMENT ET SURVEILLER L'AUGMENTATION DE LA TEMPERATURE.
- EN CAS DE FRITURE D'HUILE ET DE GRAS ENSEMBLE, LES REMUER ENSEMBLE AVANT DE CHAUFFER.
- UTILISEZ UN THERMOMÈTRE PROFOND, SI POSSIBLE, POUR ÉVITER LA SURCHAUFFE DE LA GRAISSE AU-DELÀ DU POINT DE FUMÉE.
- UTILISEZ LE MOINS POSSIBLE DE GRAS POUR LES FRITURES. REMPLIR TROP LA POELE DE GRAISSE PEUT CAUSER DES DEBORDEMENTS QUAND LA NOURRITURE EST AJOUTÉE.
- NE PAS FLAMBER LES ALIMENTS SUR LA PLAQUE DE CUISSON.
- SUR LA PLAQUE DE CUISSON, NE PAS UTILISER DE BATTERIE DE CUISINE QUI RECOUVRE SES BORDS.

⚠ MISE EN GARDE

- N'UTILISEZ PAS UN WOK SUR LA SURFACE DES BRÛLEURS SI LE WOK A UN ANNEAU METALLIQUE ROND QUI EST PLACÉ SUR LE GRIL DU BRÛLEUR POUR SOUTENIR LE WOK. CET ANNEAU AGIT COMME UN CAPTEUR DE CHALEUR QUI PEUT ENDOMMAGER LA GRIL DU BRÛLEUR ET LA TETE DU BRULEUR. AUSSI, IL PEUT FAIRE QUE LE BRÛLEUR NE FONCTIONNE PAS PROPREMENT. CECI PEUT CAUSER UN NIVEAU DE MONOXYDE DE CARBONE AU-DESSUS ADMIS PAR LES NORMES COURANTES, RÉSULTANT EN UN RISQUE POUR LA SANTÉ.
- LES ALIMENTS DEVANT ETRE FRITS DEVRONT ETRE AUSSI SECS QUE POSSIBLE. LE GEL OU L'HUMIDITÉ SUR LES ALIMENTS PEUT CAUSER LE GRAS CHAUD A BOUILLONNER ET SE DEVERSER SUR LES COTES DU POELE.
- N'ESSAYEZ JAMAIS D'ENLEVER UN POELE DE LA GRAISSE CHAUDE, EN PARTICULIER UNE EFRITEUSE A FRIRE PROFONDE. ATTENDRE QUE LE GRAS SE REFROIDIT.
- NE PLACEZ PAS D'ARTICLES EN PLASTIQUE SUR LA PLAQUE DE CUISSON,ILS VONT FONDRE S'ILS SONT TROP PRES DU CONDUIT.
- GARDEZ TOUT CE QUI EST EN PLASTIQUE LOIN DES BRULEURS.
- POUR PRÉVENIR LES BRÛLURES, ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LES CONTRÔLES POUR TOUS LES BRÛLEURS SONT À LA POSITION "●" ET TOUS LES GRILS SONT FROID AVANT DE TENTER DE LES RETIRER.
- SI VOUS SENTEZ DU GAZ, ÉTEIGNEZ LA SOUPAPE DE TIRAGE DE LA GAMME ET APPELER UN TECHNICIEN DE SERVICE QUALIFIÉ. NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME POUR LOCALISER UNE FUITE.
- TOUJOURS TOURNER LES BOUTONS À LA POSITION "●" AVANT DE RETIRER LES USTENSILES DE CUISSON.
- NE SOULEVEZ PAS LA PLAQUE DE CUISSON. CA PEUT CAUSER DES DOMMAGES ET UN DYSFONCTIONNEMENT IMPROPRANT DE L'APPAREIL.
- SI L'APPAREIL EST SITUÉ PRÈS D'UNE FENÊTRE, NE PAS UTILISER DE LONGS RIDEAUX QUI PEUVENT ETRE PROCHES DES BRÛLEURS ET PRENDRE FEU.
- NETTOYEZ LA PLAQUE DE CUISSON AVEC SOIN. LES POINTES EN METAL ENDS SUR LES ETINCELLES ÉLECTRODES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES.

FOUR

Lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud, éloignez-vous de l'appareil. L'air chaud et la vapeur dégagées peuvent provoquer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

⚠ AVERTISSEMENT

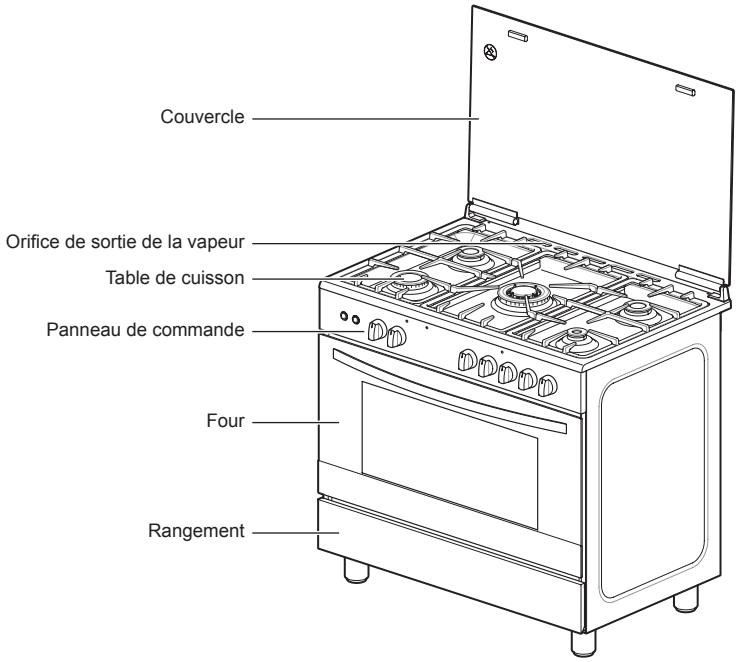
- NE BLOQUEZ AUCUNE FERMETURE, OUVERTURE OU PASSAGE DANS LE DESSOUS OU LED HAUT DU FOUR TELS QU'AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM. CE FAISANT, VOUS POUVEZ BLOQUER LE FLUX D'AIR DANS LE FOUR, QUI PEUT CAUSER L'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE. LES FEUILLES D'ALUMINIUM PEUVENT EGALEMENT CREER UN FEU DANGEREUX.
- NE PAS CHAUFFER LES CONTENANTS ALIMENTAIRES FERMÉS. LA PRESSION POURRAIT AUGMENTER ET LE RÉCIPIENT POURRAIT EXPLOSER CAUSANT DES BLESSURES.
- NE COUVREZ PAS LES PAROIS INTERNES OU LE BAS DU FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM OU LE LAISSER ETRE EN CONTACT AVEC LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE EXPOSÉS DANS LE FOUR. CA PEUT CAUSER UN RISQUE D'INCENDIE OU DOMMAGE DE L'APPAREIL.
- NE PAS UTILISER LE FOUR EN TANT QUE ZONE DE STOCKAGE. LES ARTICLES STOCKÉS AU FOUR PEUVENT PRENDRE FEU.
- GARDEZ LE FOUR PROPRE DE TOUTE ACCUMULATION DE GRAISSE.
- INSERER LES GRILLES DU FOUR DANS LA POSITION SOUHAITE LORSQUE LE FOUR EST FROID.
- POUR ÉVITER LES BRÛLURES AU MOMENT DE RETIRER LES ALIMENTS, FAIRE SORTIR ET ANGAGER LES GRILLES, ENSUITE RECUPERER LES ALIMENTS. CECI PEUT PROTEGER DES BRÛLURES CAUSÉES PAR LE TOUCHER DE LA PORTE OU LES SURFACES CHAUDES DU FOUR.
- EN PLACANT OU EN RETIRANT UNE GRILLE DU FOUR, TOUJOURS PORTER LES MITTAINES DE FOUR.
- EN UTILISANT DES SACS DE CUISSON OU DE ROTISSAGE DANS LE FOUR, SUIVEZ LES DIRECTIVES DU FABRICANT.
- N'UTILISEZ QUE LES USTENSILES EN VERRE RECOMMANDÉS À ÊTRE UTILISÉS DANS LES FOURS A GAZ.
- POUR LA SÉCURITÉ ET POUR ASSURER UNE MEILLEURE CUISSON, TOUJOURS CUISINER ET RÔTIR AVEC LA PORTE DU FOUR FERMÉ. CUISINER ET ROTIR AVEC LA PORTE OUVERTE PEUT CAUSER UN DOMMAGE AUX BOUTONS OU VALVES. NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE PENDANT LA CUISSON OU LE REFROIDISSEMENT.
- QUAND IL Y A UNE COUPURE DE COURANT, LE FOUR S'ARRETERA.

Lire toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil.

ENREGISTREZ CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION GENERALE PRODUCT

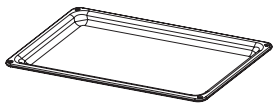
Pièces



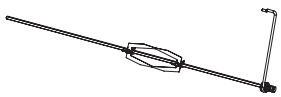
Accessoires



Grille de cuisson et de rôtissage (1 ea)



Plaque de cuisson émaillée (1 ea)



Tourne-broche (1 ea)



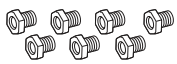
Manuel d'utilisation (1 ea)



Carte de garantie (1 ea)



Pieds réglables (4 ea)



Buses (7 ea)

REMARQUE

- Pour votre sécurité et pour prolonger la vie utile du produit, utilisez uniquement les composants autorisés.
- Le fabricant ne sera pas responsable de tout dysfonctionnement du produit ou de tout accident causé par l'utilisation de composants non autorisés ou de pièces achetées séparément.
- Les images de ce guide peuvent être différentes des accessoires et des composants réels, qui sont sujets à des modifications à la discrétion du fabricant, sans préavis, afin d'améliorer le produit.
- S'assurer que la casserole soit bien positionnée des deux côtés du niveau souhaité.
- Faites particulièrement attention en ôtant les plats terminés du four.
- Utilisez des maniques adaptées en tissu ou des gants pour le four.

INSTALLATION

⚠ MISE EN GARDE

- **DEUX OU PLUS DE PERSONNES SONT REQUISES POUR DEPLACER ET INSTALLER L'APPAREIL (RISQUE DE POIDS EXCESSIF).** LE NON RESPECT DE CETTE DIRECTIVE PEUT PROVOQUER DES PROBLÈMES DE DOS ET AUTRES BLESSURES.
- **N'UTILISEZ PAS LES POIGNÉES DE PORTE POUR POUSSER OU TIRER L'APPAREIL PENDANT L'INSTALLATION OU EN DEPLACANT L'APPAREIL POUR NETTOYAGE OU ENTRETIEN.** CA PEUT CAUSER DE SERIEUX DOMMAGES A LA PORTE DE L'APPAREIL.

Avant l’installation

Lisez les renseignements suivants au sujet de l’appareil ainsi que les directives concernant la ventilation.

Assurez-vous qu'un installateur qualifié installe votre fourneau conformément aux instructions d'installation. Tout ajustement ou service ne peut être effectué que par des techniciens de service qualifiés par LG.

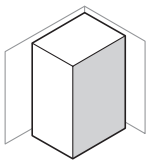
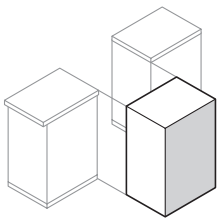
Déballage

Vérifiez l’état de l’appareil après l’avoir déballé. Ne branchez pas l’appareil s’il a été endommagé pendant le transport.

Débarrassez-vous de l’emballage de manière écologique.

Classe d’appareil

Cet appareil correspond aux classes d’appareils suivantes :

Classe d’appareil	Description
	**Classe 1** Cuisinière non encastrée
	**Classe 2 - sous-classe 1** Cuisinière adjacente à deux modules d’armoire et dont l’ensemble ne forme qu’une unité. Elle peut également être installée de manière à ce que les parois latérales soient accessibles.

Directives concernant la ventilation

Cet appareil peut uniquement être installé dans une pièce suffisamment aérée, conformément à la réglementation en vigueur et aux exigences en matière de ventilation.

Veuillez noter que le volume d’air requis pour la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance (voir la puissance totale en kW sur la plaque signalétique).

Préparation pour installation

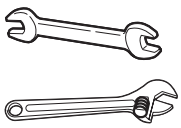
Outils nécessaires



Tournevis cruciforme



Tournevis plat



Clé ouverte ou réglable

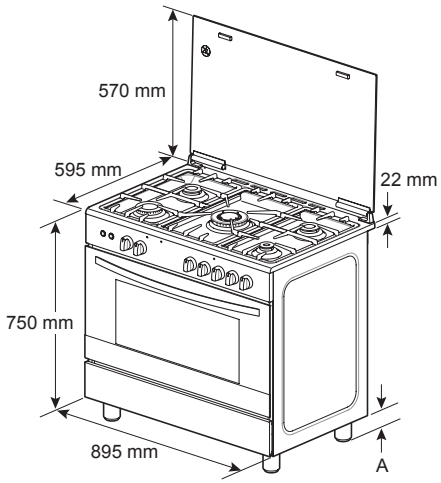


Niveleur

Dimensions de l’appareil

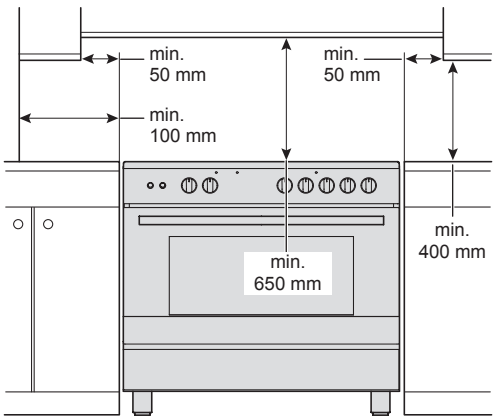
Veuillez noter les dimensions indiquées.

A = 89 à 149 mm



Modules d’armoire adjacents

Les modules d’armoire adjacents doivent être constitués de matériaux non combustibles. La façade des modules d’armoire adjacents doit résister à des températures pouvant atteindre au moins 90 °C. Si l’appareil est installé à proximité d’autres appareils, les distances minimales précisées sur l’image doivent être respectées.



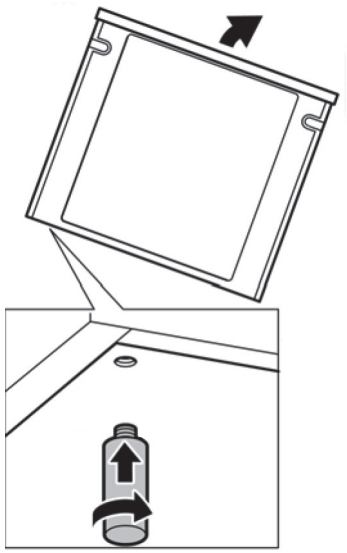
Pose des pieds réglables

Avant de procéder :

- Retirez toutes les pièces qui ne sont pas fixées de manière permanente, en particulier les supports de casserole et les brûleurs.
- Retirez les accessoires du four.

Procédez de la manière suivante :

- Inclinez l’appareil en soulevant légèrement un côté du sol.
- En maintenant les plaques en place, vissez les pieds réglables dans les orifices de fixation situés en dessous de l’appareil.
- Répétez le processus de l’autre côté.



Vous pourrez effectuer les derniers ajustements sur les pieds réglables pour mettre l’appareil à niveau une fois que l’alimentation en gaz et en électricité sera raccordée.

Si vous devez tirer l’appareil, vissez complètement les pieds réglables. Effectuez les derniers réglages uniquement lorsque vous avez accompli les autres tâches d’installation.

Positionnement et nivellement

Positionnement de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace dans l'emplacement d'installation final pour tirer l'appareil vers l'avant pour effectuer le nettoyage et les travaux d'entretien.

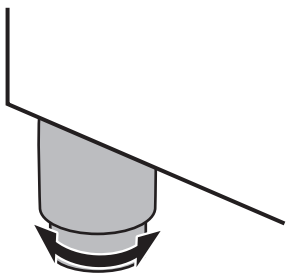
Le sol sous l'appareil doit être dur et stable.
Le mur situé immédiatement derrière l'appareil doit être revêtu d'un matériau ininflammable, comme des tuiles.

Si vous devez tirer l'appareil pour le positionner, assurez-vous que les pieds réglables sont complètement vissés.

Nivellement de l'appareil

Mettez l'appareil à niveau une fois que tous les autres travaux sont terminés.
Pour ce faire, tournez les pieds réglables.

Utilisez un niveleur pour vérifier les réglages. Placez le nivelleur à la diagonale sur la grille du four et vérifier toutes les positions à ce niveau.



⚠ MISE EN GARDE

- L'APPAREIL DOIT ÊTRE POSÉ À PLAT SUR LE SOL POUR ASSURER SA STABILITÉ.
- VISSEZ OU DÉVISSEZ LA PARTIE INFÉRIEURE DES PIEDS JUSQU'À CE QUE L'APPAREIL SOIT STABLE ET À NIVEAU SUR LE SOL.
- PLUS LA HAUTEUR DU PIED EST BASSE, PLUS L'APPAREIL EST STABLE. SI L'APPAREIL EST INSTABLE, AJUSTEZ LA HAUTEUR DES PIEDS.

⚠ AVERTISSEMENT

- SI LES PIEDS SONT AJUSTÉS CORRECTEMENT, IL EST NÉCESSAIRE DE NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL EN LE TIRANT, MAIS EN LE SOULEVANT. SINON, LES PIEDS ET LA TABLE DE CUISSON DE BASE PEUVENT ÊTRE DÉFORMÉS ET ENDOMMAGÉS, ET L'APPAREIL PEUT DEVENIR INSTABLE.

Branchement électrique

Seul un technicien qualifié peut procéder au branchement de l'appareil.

L'appareil doit être installé conformément à la réglementation la plus récente de l'IEEE (Institute of Electrical and Electronics Engineers).
L'appareil peut être endommagé s'il n'est pas branché correctement.

Assurez-vous que la tension de la source d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située à l'intérieur du volet du compartiment de rangement.

Assurez-vous que la source d'alimentation est correctement mise à la terre et que le fusible et le système de câblage et de tuyauterie du bâtiment peuvent supporter la charge de l'appareil.

Il est recommandé de régler le circuit de l'appareil sur 16 A.

Caractéristiques électriques nominales

- 220-240 V, 50/60 Hz, 54,1 W

Lorsque vous acheminez le câble principal, assurez-vous que :

- le câble n'est ni coincé ni écrasé;
- le câble n'entre pas en contact avec des arêtes vives ou coupantes;
- le câble n'entre pas en contact avec des pièces pouvant atteindre des températures de plus de 50 °C au-dessus de la température ambiante.

Branchement du câble principal

Lorsque l'appareil est directement branché à la source d'alimentation, un interrupteur d'isolement omnipolaire muni d'un intervalle de contact est requis.
Un débranchement complet et conforme aux conditions précisées dans la catégorie de surtension III doit être garanti.
Cette directive exclue le câble de terre.

Remplacement du câble principal

Le câble principal peut être remplacé depuis le panneau arrière. Le câble principal doit être du type suivant :

- H05RR-F, H05RN-F, H07RR-F, H07RN-F, H05VV-F
- 3 x 0,75 mm²; 3 x 1,00 mm²; 3 x 1,5 mm²

Laissez du jeu au câble principal de façon à pouvoir tirer l'appareil pour le nettoyage.

Procédez de la manière suivante :

- Retirez le panneau arrière.
- Dévissez la vis sur le bornier qui maintient le câble en place.
- Desserrez les vis de contact et remplacez le câble par un câble neuf de même longueur.
  Le câble doit être conforme aux caractéristiques précisées.
- Branchez le fil jaune-vert à la borne <.
  Ce fil doit mesurer au moins 10 mm de plus que les autres fils.
- Branchez le fil neutre bleu à la borne N.
- Branchez le fil d'alimentation brun à la borne L.

⚠ MISE EN GARDE

- TOUTE RÉPARATION INADÉQUATE EST DANGEREUSE. LES RÉPARATIONS PEUVENT UNIQUEMENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR L'UN DE NOS TECHNICIENS EXPÉRIMENTÉS EN SERVICE APRÈS-VENTE.
- NE REMPLACEZ JAMAIS VOUS-MÊME UN CÂBLE D'ALIMENTATION ENDOMMAGÉ. LES CÂBLES D'ALIMENTATION PEUVENT UNIQUEMENT ÊTRE REMPLACÉS PAR L'UN DE NOS TECHNICIENS EXPÉRIMENTÉS EN SERVICE APRÈS-VENTE.
- FERMEZ LE DISJONCTEUR DANS LA BOÎTE À FUSIBLES SI L'APPAREIL EST DÉFECTUEUX. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ. APPELEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE.

Raccordement à la conduite de gaz

L'appareil doit être raccordé conformément à la réglementation applicable en vigueur.

Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales (le type de gaz et la pression) sont compatibles avec les réglages de l'appareil. Les réglages autorisés de l'appareil sont indiqués sur la plaque signalétique.

Le raccordement à la conduite de gaz et au raccord d'étanchéité doit être effectué par un professionnel, conformément aux normes en vigueur.

Raccordement à la conduite de gaz sur l'appareil

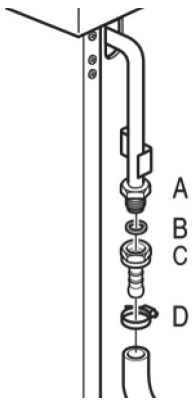
Le raccordement à la conduite de gaz est situé à l'arrière de l'appareil, du côté gauche.

Pièces de raccord	Description
	Raccord annelé pour NG/LPG (et joint)

Utilisez uniquement des conduites de raccordement ou des tuyaux flexibles conformes à la réglementation en vigueur et approuvés à cette fin.

Procédez de la manière suivante :

- Vissez le raccord annelé (C) et le joint (B) sur le raccord de la conduite de gaz (A).
- Maintenez le raccord annelé (C) en place à l'aide d'une clé et vissez le raccord sur un tuyau flexible de raccordement de gaz (E).
- Serrez le collier de serrage (D).



Utilisez uniquement un produit d'étanchéité approuvé pour sceller le filetage.

Installation du gaz

Cette gamme a été conçue pour être utilisée avec les gaz GN et GPL. Utilisez toujours un détendeur exclusif à votre cuisinière à gaz. L'absence de détendeur peut entraîner un excès de pression et une fuite de gaz.

Toujours vérifier la validité du détendeur. Le tuyau et le détendeur doivent être remplacés tous les 5 ans. Caractéristiques techniques du détendeur.

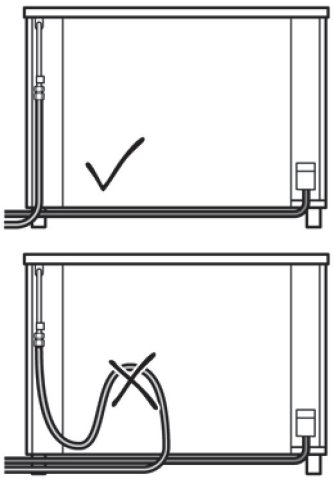
- Pression : GN 2,0 kPa, GPL 2,9 kPa

Tuyau flexible

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

- les tuyaux ne sont ni coincés ni écrasés;
- les tuyaux ne sont soumis à aucune force de torsion ou de traction;
- les tuyaux n'entrent pas en contact avec des arêtes vives ou coupantes;
- N'aille pas à l'arrière de la cuisinière à gaz ni à proximité des sorties d'air chaud.
- les tuyaux n'entrent pas en contact avec des pièces pouvant atteindre des températures de plus de 70 °C au-dessus de la température ambiante.
- Après installation, vérifiez s'il y a une fuite de gaz en utilisant du savon ou un détergent liquide.

Assurez-vous que toute la longueur des tuyaux est accessible aux fins d'inspection.



⚠ AVERTISSEMENT

- N'UTILISEZ PAS DE TUYAU PLASTIQUE POUR CONNECTER LE GAZ PARCE QU'IL PEUT CAUSER UNE FUITE. L'UTILISATION DE TUYAUX FLEXIBLES EN METAL POUR CONNECTER LES APPAREILS DE MAISON EST RECOMMANDÉ.

Soupape de sécurité

L'installation d'une soupape de sécurité pour l'ouverture et la fermeture de l'alimentation en gaz est obligatoire. Fixer la soupape de sécurité entre la conduite de raccordement du gaz et l'enceinte appropriée et la cuisinière. Assurez un accès sans entrave à cette soupape.

Vérification de l'étanchéité

Après avoir raccordé la conduite de gaz, vérifiez l'étanchéité des raccords à l'aide d'eau savonneuse.

Première utilisation

Mettez l'appareil sous tension selon les consignes du manuel d'instructions. Allumez tous les brûleurs et vérifiez que les flammes restent stables aux réglages élevé et bas.

Contrôler l'allumage des brûleurs de surface

Allumage Electrique

Poussez le bouton lors de l'allumage des brûleurs de surface et assurez-vous qu'ils se soient allumés. Vous entendrez un clic qui indique le bon fonctionnement du module d'étincelles.

Une fois que l'air a été purgé des lignes d'alimentation,le brûleur doit être allumé dans les 4 secondes. Après allumage du brûleur, tourne le bouton à sa position initiale. Essayez chaque brûleur consécutivement jusqu'à ce que tous les brûleurs aient été vérifiés.

Au cas où les flammes du brûleur soient accidentellement éteintes, coupez la commande du brûleur et n'essayez pas de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 s. Si, au bout de 15 s, le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'utiliser l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 min avant de réessayer d'allumer le brûleur.

Qualité des flammes

La combustion des flammes du brûleur doit être confirmée visuellement.



A **Flammes jaunes -** A besoin de maintenance.



B **Pointes jaunes sur cônes extérieurs -** C'est normal pour le gaz LP



C **Flammes douces/bleues -** C'est normal pour gaz nature.

REMARQUE

- Avec LP gas, la petite couleur jaune sur l'extérieur des cônes est normale.

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation de l'appareil

Veuillez lire les instructions suivantes avant la première utilisation de votre appareil.
Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le de manière appropriée.

Chauffage du four à vide

Premier nettoyage de l'intérieur du four

Retirez les accessoires du four.
Retirez complètement du four tout emballage restant, comme les petits morceaux de polystyrène.
Certaines pièces sont recouvertes d'un film protecteur.
Retirez ce film protecteur.

1. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
2. Si les grilles à accrocher ont déjà été installées, décrochez-les et retirez-les. Pour plus d'informations sur le retrait des grilles, reportez-vous à la section « Retrait et remontage des grilles à accrocher ».
3. Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse.

Chauffage du brûleur à gaz du four

Pour éliminer l'odeur de la nouvelle cuisinière, faites chauffer le four lorsqu'il est vide et fermé.

Veuillez noter que, dans le cas des appareils dotés d'un couvercle pour table de cuisson, les brûleurs dans le four ne peuvent être allumés que si le couvercle pour table de cuisson est ouvert.

1. Ouvrez le couvercle de la plaque de cuisson et la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton de commande du four, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position 250 °C et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée. Fermez ensuite la porte du four.
3. Au bout de 45 minutes, éteignez le four en tournant le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'à la position ●.

Chauffage du brûleur à gaz du gril

1. Ouvrez la porte du four.
2. Appuyez sur le bouton de commande du gril, tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position **Grill** et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée. Fermez ensuite la porte du four.
3. Au bout de 30 minutes, éteignez le gril en tournant le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position ●.

Rinçage de l'intérieur du four après le premier nettoyage

Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse.
Remettez les grilles à accrocher en place.

⚠ MISE EN GARDE

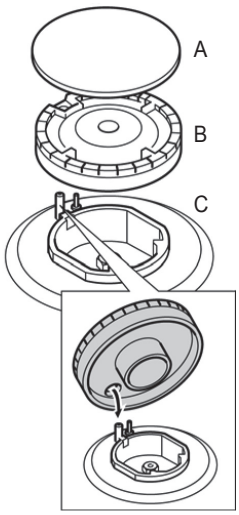
QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- OUVREZ VOS FENETRES.
- NE RIEN ALLUMER.
- NE TOUCHEZ AUCUN INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE.
- N'UTILISEZ AUCUN TELEPHONE DANS VOTRE BATIMENT.
- APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ D'UN TÉLÉPHONE DE VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE LA SOCIETE DE GAZ.
- SI VOUS NE POUVEZ PAS JOINDRE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ, APPELEZ LES POMPIERS.

Nettoyage des couvercles et des coupelles des brûleurs

Procédez de la manière suivante :

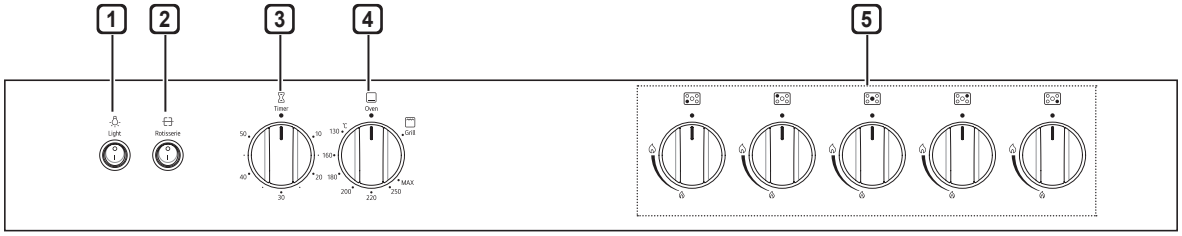
1. Nettoyez les couvercles (A) et les coupelles (B) des brûleurs avec de l'eau et du savon à vaisselle liquide.
2. Séchez bien les pièces.
3. Placez le pulvérisateur de brûleur (B) sur le brûleur (C).
4. Placez le couvercle du brûleur (A) exactement au-dessus de la coupelle du brûleur (B).



Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'un chiffon.

Le panneau de commande



1 **Bouton de fonctionnalité : Lampe du four**

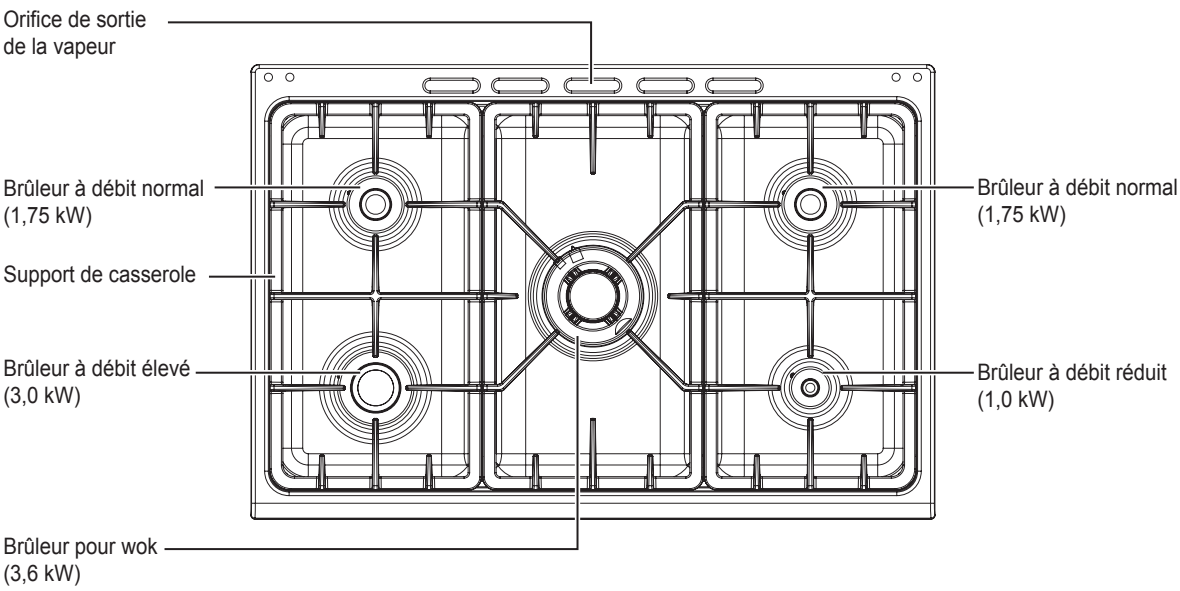
2 **Bouton de fonctionnalité : Tourne-broche**

3 **Bouton de commande : Minuterie**

4 **Bouton de commande : Four**

5 **Boutons de commande : Brûleurs à gaz**

La table de cuisson

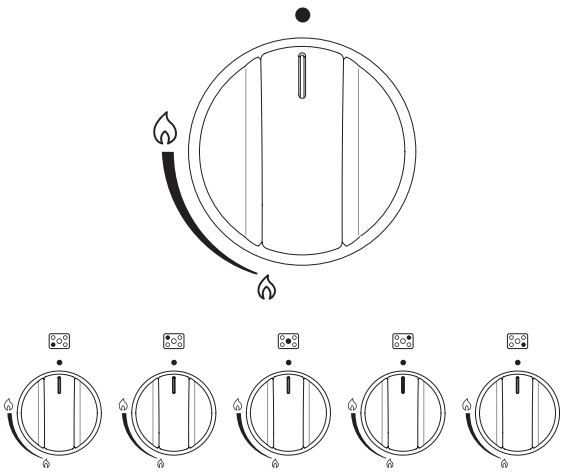


Brûleurs à gaz

Brûleurs à gaz	Diamètre du chaudron ou de la casserole
Brûleur à débit réduit	8 à 16 cm
Brûleur à débit normal	12 à 20 cm
Brûleur à débit élevé	20 à 23 cm
Brûleur pour wok	23 à 26 cm

Boutons de commande pour les brûleurs à gaz

Ajustez le réglage de chaleur des brûleurs à gaz à l'aide des boutons de commande.
Le symbole au-dessus du bouton de commande indique le brûleur à gaz associé au bouton de commande.



Orifice de sortie de la vapeur

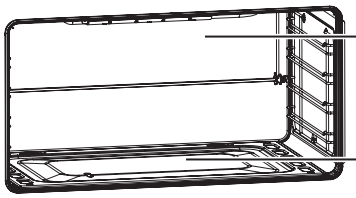
⚠ MISE EN GARDE

- L'AIR CHAUD DU FOUR S'ÉCHAPPE PAR L'ORIFICE DE SORTIE DE VAPEUR SITUÉ SUR LA TABLE DE CUISSON. NE TOUCHEZ JAMAIS L'ORIFICE DE SORTIE DE LA VAPEUR.

Veuillez noter que, dans le cas des appareils dotés d'un couvercle pour table de cuisson, les brûleurs dans le four ne peuvent être allumés que si le couvercle pour table de cuisson est ouvert.

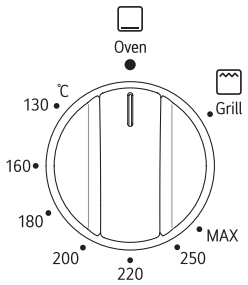
Le four

Brûleurs à gaz



Bouton de commande pour le four

Utilisez ce bouton de commande pour régler la puissance calorifique du brûleur à gaz du four.

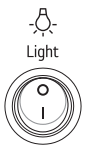


Réglage	Signification
●	Éteint
130 à 250	Le brûleur à gaz du four est en marche, la plage de température est indiquée en °C.

Il y a une butée de fin de course entre les réglages 250 et 0. Ne tournez pas le bouton au-delà de ce point.

Bouton de fonctionnalité de la lampe du four

Ce bouton de fonctionnalité permet d'allumer et d'éteindre la lampe du four.



Réglage	Signification
	Éteint
	En marche

Bouton de fonctionnalité pour le tourne-broche

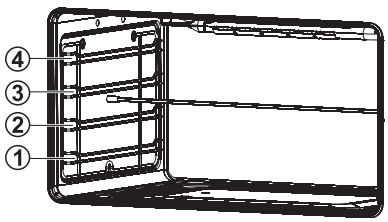
Ce bouton de fonctionnalité permet d'activer et de désactiver le tourne-broche.

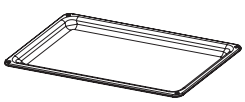


Réglage	Signification
	Éteint
	En marche

Accessoires

Les accessoires peuvent être insérés dans le four dans 4 positions différentes.
Vous pouvez tirer les accessoires sur les deux tiers de leur longueur sans les faire basculer.
Cela permet de sortir facilement les plats.
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou chez des détaillants spécialisés.



Accessoires	Description
	**Grille de cuisson et de rôtissage** Pour les plats allant au four, les moules à gâteaux, les rôtis, les grillades et les plats surgelés.
	**Plaque de cuisson émaillée** Pour les gâteaux moelleux, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut également être insérée sous la grille ou le tourne-broche et être utilisée comme plateau pour récupérer le gras.
	**Tourne-broche** Pour les rôtis et les gros morceaux de volaille. Utilisez-le uniquement avec la plaque de cuisson émaillée.

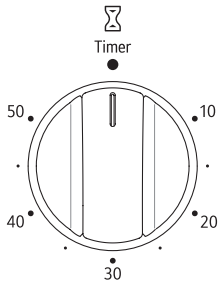
La minuterie

La minuterie est un compte à rebours qui émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson est écoulé.

La minuterie fonctionne indépendamment du four.

Bouton de commande pour la minuterie

Utilisez ce bouton de commande pour régler le temps de cuisson.

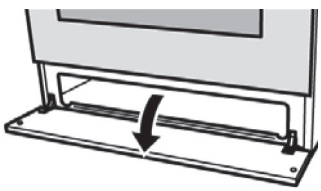


Réglage	Signification
●	Éteint
1 à 59	Temps de cuisson en minutes

Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en abaissant le panneau.

Ce compartiment peut être utilisé pour ranger la table de cuisson ou les accessoires du four.



⚠ MISE EN GARDE

- NE LAISSEZ JAMAIS D'ARTICLES COMBUSTIBLES DANS LE COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

Comment utiliser votre table de cuisson

Veuillez noter que, dans le cas des appareils dotés d'un couvercle pour table de cuisson, les brûleurs dans le four ne peuvent être allumés que si le couvercle pour table de cuisson est ouvert.

Utilisation des brûleurs à gaz

Assurez-vous que le couvercle du brûleur repose toujours exactement sur la coupelle du brûleur. Les fentes sur la coupelle du brûleur doivent être ouvertes. Toutes les pièces doivent être sèches.

Allumage du brûleur à gaz

1 Appuyez sur le bouton de commande du brûleur souhaité et tournez-le à la position ⦶ .
Le brûleur à gaz s'allume.
Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise.

2 Ajustez le brûleur selon le réglage de flamme désiré.

Réglage	Signification
⦶	Réglage de flamme le plus bas
⦶	Réglage de flamme le plus élevé

La flamme n'est pas stable entre les positions ● et ⦶ .
Par conséquent, sélectionnez toujours une position comprise entre ⦶ et ⦶ .

Fermeture du brûleur à gaz

Tournez le bouton de commande du brûleur souhaité à la position ●.

Si la flamme s'éteint

Tournez le bouton de commande pour éteindre le brûleur. Attendez une minute et répétez les étapes 1 et 2.

⚠ MISE EN GARDE

- SI LA FLAMME S'ÉTEINT, DU GAZ VA S'ÉCHAPPER. NE LAISSEZ JAMAIS LE BRÛLEUR À GAZ SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION. ASSUREZ-VOUS QUE LES ALIMENTS NE DÉBORDENT PAS ET QU'IL N'Y A PAS DE COURANT D'AIR LORS DE LA CUISSON.

Si le brûleur à gaz ne s'allume pas

En cas de panne de courant ou si les bougies d'allumage sont humides, allumez le brûleur à gaz avec un briquet à gaz ou une allumette.

⚠ MISE EN GARDE

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- OUVREZ VOS FENETRES.
- NE RIEN ALLUMER.
- NE TOUCHEZ AUCUN INTERRUPTEUR ÉLECTRIQUE.
- N'UTILISEZ AUCUN TELEPHONE DANS VOTRE BATIMENT.
- APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ D'UN TÉLÉPHONE DE VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DE LA SOCIETE DE GAZ.
- SI VOUS NE POUVEZ PAS JOINDRE VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ, APPELEZ LES POMPIERS.

REMARQUE

Les allumeurs électriques font un cliquetis. Tous les allumeurs de la table de cuisson s'activent lorsque un des brûleurs est allumé.

⚠ AVERTISSEMENT

- EN UTILISANT UN BRULEUR, LE COUVERCLE DE L'APPAREIL DOIT ÊTRE OUVERT. IL EST FAIT DE VERRE RESISTANT À HAUTE TEMPÉRATURE, MAIS DOIT ÊTRE GÉRÉ DE MANIÈRE À ÉVITER TOUT DOMMAGE.



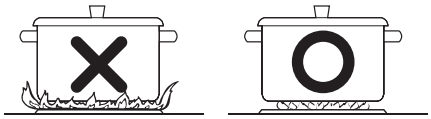
Ne fermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé.

Allumage automatique avec dispositif de sécurité panne de flamme

L'appareil est équipé d'un système de sécurité de protection contre les flammes sur chaque brûleur, conçu pour arrêter le flux de gaz à la tête du brûleur en cas de flammes sortantes.

Comment Sélectionner la taille de la flamme

Observez la flamme, pas le bouton, lorsque vous réduisez la chaleur. Pour un chauffage rapide, faites correspondre les ustensiles que vous utilisez



⚠ MISE EN GARDE

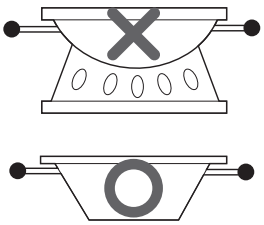
NE LAISSEZ JAMAIS LES FLAMMES S'ALLONGER SUR LES CÔTÉS DE L'USTENSILE.

REMARQUE

- Le brûleur de surface Le brûleur de surface peut devenir jaune s'Il y a une forte humidité, par exemple, s'il s'agissait d'un jour de pluie ou s'il y avait un humidificateur à proximité.
- Après la conversion en gaz naturel, les flammes peuvent devenir plus petites que la normale lorsque vous placez des ustensiles de cuisine sur le brûleur de surface.

Utiliser un Wok

Si vous utilisez un wok, nous vous recommandons d'utiliser un 14 Pouces ou un wok plus petit à fond plat. Assurez-vous que le fond du wok est bien istallé sur la grille.



Utiliser un wok à fond plat.

⚠ MISE EN GARDE

NE PAS UTILISER UN ANNEAU SUPPORT WOK. PLACER L'ANNEAU SUR LE BRÛLEUR OU LA GRILLE,PEUT AMENER LE BRÛLEUR A FONCTIONNER DE FACON INCORRECTE,RÉSULTANT EN DES NIVEAUX DE MONOXYDE DE CARBONE AU-DESSUS DES NORMES PERMIS. CECI PEUT ÊTRE DANGEREUX POUR VOTRE SANTÉ.

Utilisation de votre four

Veuillez noter que, dans le cas des appareils dotés d'un couvercle pour table de cuisson, les brûleurs dans le four ne peuvent être allumés que si le couvercle pour table de cuisson est ouvert.

Allumage de la lampe du four

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité de la lampe du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
La lampe du four s'allume.

Fermeture de la lampe du four

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité de la lampe du four jusqu'à ce qu'il se désenclenche.
La lampe du four s'éteint.

Modes de fonctionnement

Mode de fonctionnement	Brûleurs à gaz	Utilisation
130 à 250 °C Chauffage conventionnel	Brûleur à gaz du four	Pour les gâteaux et les pâtisseries, les gratins
Gril	Brûleur à gaz du gril	Pour les steaks, les saucisses, le poisson et le pain grillé
et Mode de cuisson sur le gril et sur tournebroche	Brûleur à gaz du gril	Pour la volaille, les rôtis de viande maigre, p. ex. le bœuf, le veau et le gibier

Utilisation du brûleur à gaz du four

Si vous souhaitez chauffer votre four de manière conventionnelle, utilisez le brûleur à gaz du four.

Allumage du brûleur à gaz du four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Appuyez sur le bouton de commande du four, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position 250 °C et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stabilisée.
   Fermez ensuite la porte du four avec précaution.
3. Sélectionnez la température requise à l'aide du bouton de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

- TOUJOURS VÉRIFIER QUE LE BRÛLEUR DU FOUR A UNE FLAMME AU BAS. S'IIL N'Y A PAS DE FLAMME, TOURNEZ LE BOUTON A NOUVEAU.

Fermeture du brûleur à gaz du four

Lorsque le plat est prêt, appuyez légèrement sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position ●.

Si la flamme s'éteint

Tournez le bouton de commande pour éteindre le brûleur. Attendez une minute et rallumez le brûleur.

⚠ MISE EN GARDE

- SI LA FLAMME S'ÉTEINT, DU GAZ VA S'ÉCHAPPER. NE LAISSEZ JAMAIS LE BRÛLEUR À GAZ SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION. ASSUREZ-VOUS QU'IL N'Y A PAS DE COURANT D'AIR.

Utilisation du brûleur à gaz du gril

Veuillez noter que la porte du four doit être fermée pendant le grillage.

Allumage du brûleur à gaz du gril

1. Ouvrez la porte du four.
2. Appuyez sur le bouton de commande du gril et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à la position **Grill**.
   Le brûleur à gaz s'allume.
   Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme se stabilise.
   Ne tournez pas le bouton au-delà de ce réglage.
3. Fermez la porte du four avec précaution.

Fermeture du brûleur à gaz du gril

Lorsque le plat est prêt, tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position ●.

Si la flamme s'éteint

Tournez le bouton de commande pour éteindre le brûleur. Attendez une minute et rallumez le brûleur.

⚠ MISE EN GARDE

- SI LA FLAMME S'ÉTEINT, DU GAZ VA S'ÉCHAPPER. NE LAISSEZ JAMAIS LE BRÛLEUR À GAZ SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION. ASSUREZ-VOUS QU'IL N'Y A PAS DE COURANT D'AIR.

Utilisation du tourne-broche

Le tourne-broche peut être utilisé pour cuire des viandes rôties comme des rôtis roulés et de la volaille en donnant d'excellents résultats.
La viande est rôtie complètement et uniformément.

Utilisez le tourne-broche avec le gril.

Préparation des rôtis

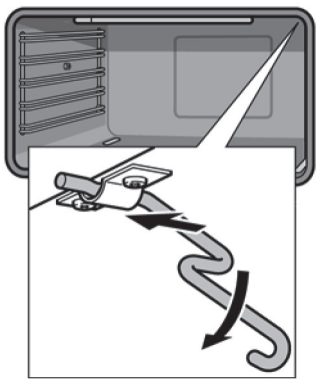
Placez le rôti autant que possible au centre du tourne-broche et fixez-le aux deux extrémités à l'aide des pinces de fixation.

Vous pouvez également trousser le rôti avec de la ficelle.
Pour la volaille, attachez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses contre le corps.
Cela les empêchera de noircir.
Percez la peau sous les ailes pour permettre à la graisse de s'échapper.

Insertion du tourne-broche

Insérez le tournebroche de la manière suivante :

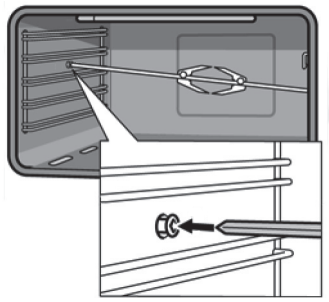
1 Accrochez le porte-broche au support situé sur la paroi supérieure du four.
Si vous devez préchauffer le four, accrochez-le avant le préchauffage.



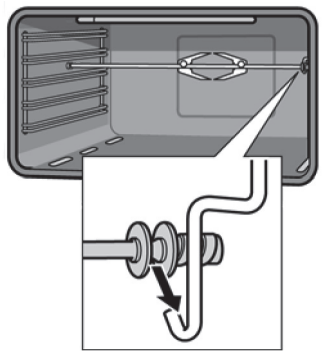
⚠ AVERTISSEMENT

- NE TOUCHEZ JAMAIS LES SURFACES CHAUDES DU FOUR OU LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS.
- LES ENFANTS DOIVENT TOUJOURS ÊTRE MAINTENUS À UNE DISTANCE SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL.
- OUVREZ LA PORTE DU FOUR AVEC PRÉCAUTION.
  DE LA VAPEUR CHAUDE PEUT S'ÉCHAPPER DU FOUR.

2 Si le four a été préchauffé, servez-vous d'un torchon ou portez des gants isolants (thermiques) pour fixer le tourne-broche.
Pour fixer la broche, glissez une extrémité dans l'adaptateur encastré situé sur la paroi intérieure gauche du four.



3 Accrochez l'autre extrémité dans le support.



4 Versez un peu d'eau dans la plaque de cuisson et glissez-la dans la position 1 pour récupérer le gras qui s'écoule.

Mise en marche du tourne-broche

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité pour le mode Tourne-broche.
Le bouton s'enclenche et le tourne-broche se met en marche.

Arrêt du tourne-broche

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité pour le mode Tourne-broche. Le bouton se désenclenche et le tourne-broche s'arrête.

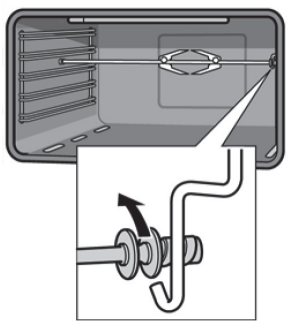
Retrait du tourne-broche

⚠ AVERTISSEMENT

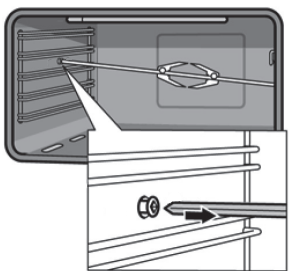
- NE TOUCHEZ JAMAIS LES SURFACES CHAUDES DU FOUR OU LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS.
- LES ENFANTS DOIVENT TOUJOURS ÊTRE MAINTENUS À UNE DISTANCE SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL.
- OUVREZ LA PORTE DU FOUR AVEC PRÉCAUTION. DE LA VAPEUR CHAUDE PEUT S'ÉCHAPPER DU FOUR.
- NE TOUCHEZ JAMAIS LE TOURNE -BROCHE OU D'AUTRES ACCESSOIRES DIRECTEMENT LORSQU'ILS SONT CHAUDS.
- PORTEZ TOUJOURS DES GANTS ISOLANTS OU DES GANTS RÉSISTANT À LA CHALEUR LORSQUE VOUS MANIPULEZ DES ACCESSOIRES CHAUDS.

Retirez le tourne-broche de la manière suivante :

1 Ouvrez la porte du four avec précaution.
Retirez délicatement le tourne-broche du support.



2 Retirez délicatement le tourne-broche de l'adaptateur encastré dans la paroi latérale et retirez-le du four.



3 Retirez la plaque de cuisson.

Utilisation de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du four.

Réglage du temps de cuisson

Tournez le bouton de commande une fois dans le sens horaire, jusqu'à la butée, puis dans le sens antihoraire pour le régler à l'heure souhaitée.

Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit une fois le temps écoulé.

Trucs et conseils

Vous trouverez ci-dessous des trucs et conseils pour vous aider lorsque vous préparez des aliments à l'aide de votre appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

Voici quelques conseils pour économiser de l'énergie pendant l'utilisation de la table de cuisson et du four.

Conseils sur l'utilisation de la table de cuisson

Diamètre approprié de l'ustensile de cuisson

Assurez-vous que le diamètre de l'ustensile de cuisson est adapté au diamètre de la plaque chauffante que vous utilisez. Vous trouverez un aperçu des diamètres adaptés dans la section intitulée « Votre nouvel appareil - la table de cuisson ». La flamme du brûleur à gaz ne doit pas dépasser le diamètre de l'ustensile de cuisson.

Ustensiles de cuisson avec couvercle

Utilisez des ustensiles de cuisson dotés d'un fond plat.
Si possible, utilisez des ustensiles de cuisson munis d'un couvercle pour économiser le gaz.

Utiliser moins d'eau

Pour réduire le temps de cuisson, par exemple pour les légumes et les pommes de terre, utilisez moins d'eau.

Conseils pour l'utilisation du four

Plusieurs gâteaux

Il est préférable de cuire les gâteaux les uns après les autres. Le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson pour le second gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à gâteaux l'un à côté de l'autre.

Utilisation de la chaleur résiduelle

Lorsque des temps de cuisson plus longs sont requis, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Fermeture de la porte du four

Laissez toujours la porte du four fermée pendant son fonctionnement. Si vous devez ouvrir la porte du four, refermez-la dès que possible. Sinon, la température baissera et le four devra se réchauffer de nouveau.

Conseils pour l'utilisation de votre appareil

Les conseils suivants concernent les plats allant au four et la cuisson et expliquent la procédure à suivre en cas de problème.

Conseils généraux

Une température plus basse favorise un dorage plus uniforme.

Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation, une fois qu'ils ont refroidi.

Placez toujours les moules à pâtisserie ou les plats allant au four au centre de la grille.
Placez toujours les ustensiles de cuisson au centre de la plaque chauffante sur la table de cuisson.

Ébullition et friture

Ustensile de cuisson

Pour les plats qui nécessitent beaucoup de liquide, utilisez des casseroles profondes pour éviter tout débordement.

Le fond de la casserole doit être propre, sec et plat.

Exemples d'utilisation

Méthode	Niveau de puissance
	Gaz
Chauffer (selon la quantité)	1
Porter à ébullition	6
Mijoter (élevé ou faible, selon les besoins)	1
Saisir	6
Frire longtemps	6 - 1

Cuire au four

Moules à pâtisserie

Utilisez des moules et des plaques de cuisson de couleur claire autant que possible.

REMARQUE

- La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la composition des ingrédients.

Exemples d'utilisation

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Conseils en matière de cuisson », à la suite des tableaux de cuisson.

Type d'aliment cuit au four	Accessoires	Position de la grille	°C		Temps de préchauffage (minutes)	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau étagé (2 chaque)	Grille de cuisson et de rôtissage	3	170	-	10	25 à 45
Biscuits au sucre	Grille de cuisson et de rôtissage	3	170	-	10	15 à 20
Pizza congelée	Grille de cuisson et de rôtissage, * Plaque de cuisson émaillée	3	200	-	-	20 à 28
Lasagne fraîche	Grille de cuisson et de rôtissage	3	200	-	10	35 à 45

* Inséré sous la grille de cuisson et de rôtissage

Conseils en matière de cuisson

Comment vérifier si votre gâteau éponge est bien cuit?	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, percez le point le plus élevé du gâteau avec un bâtonnet en bois. Si aucun résidu de pâte à gâteau ne colle au bâtonnet, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'est affaissé.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou faites cuire le gâteau à une température légèrement inférieure. Notez les temps de mélange indiqués dans la recette.
Le gâteau a bien levé au milieu et moins sur les bords.	Ne graissez pas les bords du moule. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus.	Placez le gâteau plus bas dans le four et faites-le cuire à une température inférieure pendant un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	Faites de petits trous dans le gâteau cuit en utilisant un bâtonnet à cocktail. Versez du jus de fruit ou une boisson alcoolisée sur le gâteau. La prochaine fois, faites cuire le gâteau à une température légèrement supérieure pendant moins de temps.
Le pain ou le gâteau a une belle apparence à l'extérieur, mais il est strié d'eau à l'intérieur.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide et faites-les cuire à une température inférieure pendant un peu plus longtemps. Pour les gâteaux avec une garniture humide : Faites précuire la base en premier. Saupoudrez la base d'amandes et de chapelure, puis versez la garniture. Assurez-vous de suivre les recettes et de respecter les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas dorées uniformément.	Sélectionnez une température légèrement inférieure. L'utilisation d'une trop grande quantité de papier ingraissable peut nuire à la circulation de l'air. Coupez toujours le papier ingraissable selon le format de la plaque de cuisson.

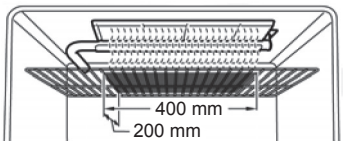
Rôtissage et grillage

Plats allant au four

Vous pouvez utiliser des plats en émail, en verre ignifuge, en argile ou en fonte.
La plaque de cuisson convient également pour les gros rôtis.

Surface de grillage optimale

Vous obtiendrez des résultats optimaux si vous utilisez la zone de gril.



REMARQUE

- La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité et de la composition des ingrédients.

Conseils en matière de rôtissage

Selon la taille du rôti, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe de liquide pour la viande maigre et 8 à 10 cuillères à soupe de liquide pour les viandes braisées.

Lorsque vous cuisinez du canard ou de l'oie, percez la peau sous les ailes pour permettre à la graisse de s'écouler.

La volaille sera particulièrement croustillante et dorée si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin de la cuisson.

Retournez les morceaux de viande à mi-cuisson.

Lorsque vous faites rôtir de gros morceaux de viande, vous pourriez constater que la quantité de vapeur et de condensation sur la porte du four est plus importante qu'à la normale. C'est un phénomène normal qui n'a pas d'incidence sur les performances du four. Une fois le rôtissage terminé, asséchez la porte et la vitre du four avec un chiffon.

Si vous rôtissez sur la grille, insérez la plaque de cuisson émaillée à la position 1 pour récupérer le gras qui s'écoule.

Conseils en matière de grillage

Arrosez les aliments à griller d'un filet d'huile avant de les placer sur la grille située sous le gril.

Placez les aliments à griller au centre de la grille. Versez un peu d'eau dans la plaque de cuisson émaillée et glissez-la dans la position sous le gril pour récupérer le gras qui s'écoule. Ne la placez jamais au fond du four.
Si possible, les aliments à griller doivent être d'épaisseur égale.
Ils devraient avoir au moins 2 à 3 cm d'épaisseur.
Cela favorisera un dorage uniforme des aliments et ceux-ci resteront juteux.

Si les aliments à griller sont minces, retournez-les à mi-cuisson; s'ils sont épais, retournez-les plusieurs fois pendant la cuisson. Utilisez des pinces lorsque vous tournez les aliments pour éviter de les percer et, dans le cas de la viande, pour conserver le jus à l'intérieur de la viande.

Les viandes foncées comme l'agneau et le bœuf dorent mieux et plus rapidement que les viandes claires comme le porc et le veau.

Conseils pour l'utilisation du tourne-broche

Placez le rôti autant que possible au centre du tourne-broche et fixez-le aux deux extrémités à l'aide des pinces de fixation.

Vous pouvez également trousser le rôti avec de la ficelle.
Pour la volaille, attachez les extrémités des ailes sous le dos et les cuisses contre le corps.
Cela les empêchera de noircir.
Percez la peau sous les ailes pour permettre à la graisse de s'échapper.

Exemples d'utilisation

Type d'aliment cuit au four	Accessoires	Position de la grille	°C		Temps de préchauffage (minutes)	Temps de cuisson (minutes)	
						1er côté	2e côté
Pain grillé	Grille de cuisson et de rôtissage	4	-		5	2 à 4	1 à 3
Bifteck, 4 x 250 g (2,5 cm d'épaisseur)	Grille de cuisson et de rôtissage * Plaque de cuisson émaillée	4	-		5	10 à 15	5 à 10
Kebab (2,5 cm d'épaisseur)	Grille de cuisson et de rôtissage * Plaque de cuisson émaillée	4	-		5	10 à 20	10 à 20
Poulet sur tournebroche, 2 x 1,5 kg	Tourne-broche, Plaque de cuisson émaillée (au bas)		-		15	100 à 150	

* Inséré sous la grille de cuisson et de rôtissage

Conseils en matière de rôtissage

Le tableau ci-dessous contient des informations supplémentaires pour un rôtissage réussi.

Comment peut-on savoir quand le rôti est prêt?	Utilisez un thermomètre à viande (offert chez les détaillants spécialisés) ou effectuez un « test à la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il est ferme, c'est qu'il est prêt. Si la cuillère s'enfonce dans le rôti, il doit être cuit un peu plus longtemps.
Le rôti est trop foncé et la couenne est brûlée par endroits.	Vérifiez la position de la grille et la température.
Le rôti a l'air bien, mais le jus est brûlé.	La prochaine fois, utilisez une rôtissoire plus petite et ajoutez plus de liquide.
Le rôti a l'air bien, mais le jus est trop clair et trop liquide.	La prochaine fois, utilisez une rôtissoire plus grande et ajoutez moins de liquide.

MAINTENANCE

Nettoyage et entretien

Allumage de la lampe du four

Pour faciliter le nettoyage du four, vous pouvez allumer la lampe du four.
Pour allumer la lampe, appuyez sur le bouton de fonctionnalité de la lampe du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

⚠ MISE EN GARDE

- N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYEURS À HAUTE PRESSION OU DE JETS DE VAPEUR.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CAUSTIQUES OU ABRASIFS.
- SI UN TEL PRODUIT DE NETTOYAGE SE DÉPOSE SUR LA FAÇADE DE L'APPAREIL, NETTOYEZ-LE IMMÉDIATEMENT AVEC DE L'EAU.
- NE NETTOYEZ PAS LES SURFACES DE L'APPAREIL LORSQU'ELLES SONT CHAUDES.

Utilisation du bon produit de nettoyage

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des substances abrasives ou de l'acide ni d'accessoires de nettoyage tels que de la laine d'acier ou des éponges en acier inoxydable. Ceux-ci pourraient endommager la surface.

Parties de l'appareil	Agent de nettoyage et accessoire de nettoyage
Panneau de verre de la porte de l'appareil	• Utilisez un nettoyant pour vitres. • Les rebords de la bordure inférieure de la porte peuvent être tranchants. • Nettoyez la porte et le panneau de verre avec précaution. • N'utilisez pas de grattoir.
Panneau de commande et boutons	• Nettoyez-les avec un chiffon doux humide.
Joint (à l'intérieur du four)	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse.
Grilles à accrocher	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse.
Intérieur du four Surfaces émaillées	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse; asséchez avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées Brûleurs	• Retirez les coupelles et les couvercles des brûleurs; utilisez de l'eau savonneuse et laissez bien sécher. • Nettoyez les bougies d'allumage et le thermocouple à l'aide d'un chiffon humide ou d'une petite brosse à poils souples, puis laissez bien sécher. • Lors du remontage : Placez la coupelle du brûleur sur le brûleur. Placez le couvercle du brûleur exactement au-dessus de la coupelle du brûleur. • Les couvercles des brûleurs sont recouverts d'émail noir. Au fil du temps, ils changeront de couleur. Cela n'affecte pas leur fonctionnement.
Brûleurs à gaz Four et gril	• Ne nettoyez jamais vous-même les brûleurs à gaz à l'intérieur du four.
Extérieur de l'appareil Surfaces en acier inoxydable	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse; asséchez avec un chiffon doux. • Enlevez toujours immédiatement les taches de tartre, de graisse, d'amidon et d'albumine (p. ex., le blanc d'œuf). • Des nettoyants spéciaux pour acier inoxydable sont offerts auprès du service après-vente ou dans des magasins spécialisés.
Couvercle en verre (devant la lampe du four)	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse.
Support de casserole	• Utilisez de l'eau chaude savonneuse. • Ne nettoyez pas le support de casserole au lave-vaisselle.
Accessoires	• Trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. • Tourne-broche: Des nettoyants spéciaux pour acier inoxydable sont offerts auprès du service après-vente ou dans des magasins spécialisés.

Nettoyage de la vitre intérieure du four

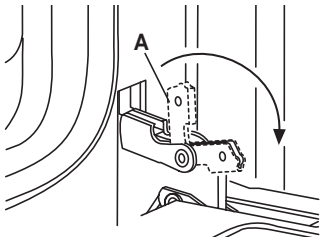
La vitre intérieure de la porte du four peut être enlevée. Avec la porte en position semi-ouverte, utilisez les deux mains pour retirer la vitre. Après le nettoyage, remettez la vitre en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

Vitre intérieure du four

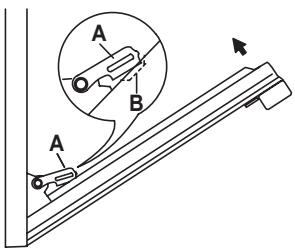
La vitre intérieure de la porte du four peut être retirée de la manière suivante :

1 Ouvrez complètement la porte du four.

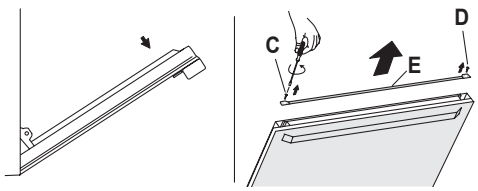
2 Abaissez les crochets « A » de la charnière.



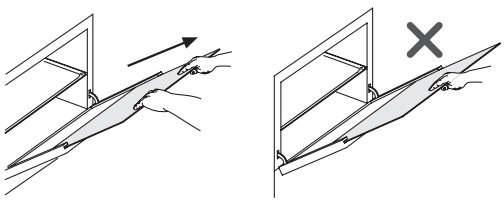
3 Fermez lentement la porte du four jusqu'à ce qu'elle atteigne les crochets « A », en vous assurant que ceux-ci sont bien insérés dans les fentes « B » de la porte du four.



4 Placez la porte en position semi-ouverte, retirez les vis C et D à l'aide d'un tournevis, puis enlevez le profilé E.



5 Utilisez les deux mains pour retirer la vitre.



6 Après le nettoyage, remettez la vitre en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse.

Retrait et pose de la porte du four

Vous pouvez retirer la porte du four pour faciliter le nettoyage.

Les charnières de la porte du four sont fixées par un levier de blocage.

Lorsque le levier de blocage est replié (A), la porte de l'appareil est bien accrochée. Elle ne peut pas être décrochée.

A



Si le levier de blocage est ouvert (B), seule la charnière est fixée, et vous pouvez retirer la porte du four.

B



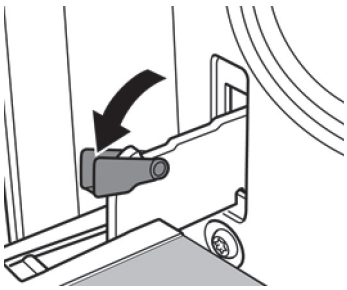
⚠ MISE EN GARDE

- NE PLACEZ PAS VOS DOIGTS À L'INTÉRIEUR DE LA CHARNIÈRE.

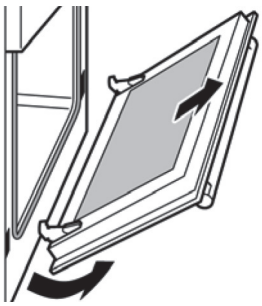
Retrait de la porte du four

Procédez de la manière suivante :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Soulevez les leviers de blocage des deux côtés.



3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, soit à un angle d'ouverture d'environ 15° (par rapport à la porte fermée).
4. Saisissez la porte de chaque côté avec les deux mains.
5. Fermez la porte du four un peu plus.
6. Soulevez la porte vers le haut et en biais pour la retirer.



Ne désassemblez pas la porte.

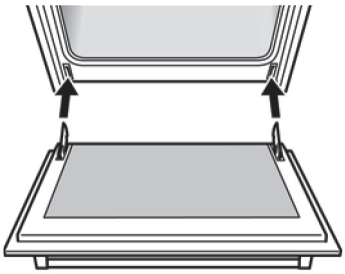
⚠ MISE EN GARDE

- **ETRE VIGILANT EN ENLEVANT ET SOULEVANT LA PORTE**
- **NE SOULEVEZ PAS LA PORTE PAR LE POIGNÉE.** LA PORTE EST TRÈS LOURDE.

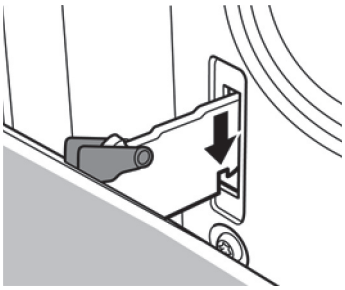
Remontage de la porte du four

Procédez de la manière suivante :

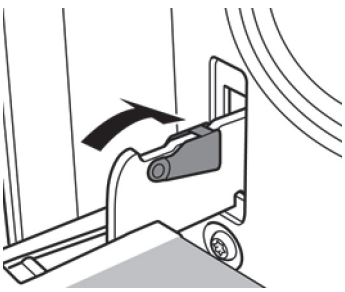
1. Tenez la porte de l'appareil de biais.
2. Insérez les deux charnières (gauche et droite) dans les supports.



3. Positionnez la porte de manière à ce que les rainures des charnières s'enclenchent des deux côtés.



4. Ouvrez la porte du four.
5. Abaissez les leviers de blocage des deux côtés.



6. Fermez la porte du four.

Retrait et insertion des grilles à accrocher

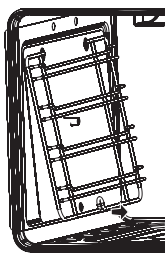
Vous pouvez retirer les grilles à accrocher pour les nettoyer séparément.

Les grilles à accrocher sont fixées aux parois intérieures du four à quatre endroits.

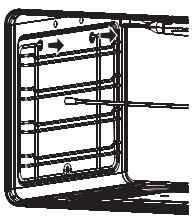
Retrait des grilles à accrocher

Pour retirer les grilles à accrocher, procédez comme suit :

1 Dévissez la vis située dans le bas de la grille à accrocher. Les crochets inférieurs de la grille à accrocher sont dégagés.



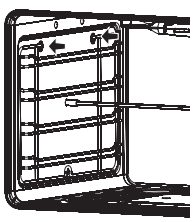
2 Saisissez le haut de la grille à accrocher et revissez la vis située au bas de la grille.



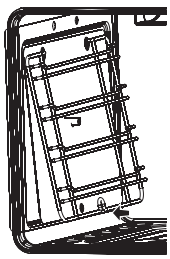
Insertion des grilles à accrocher

Pour réinsérer les grilles à accrocher, procédez comme suit :

1 Insérez les crochets supérieurs dans les trous de la paroi latérale.



2 Tirez la grille à accrocher légèrement vers le bas et insérez les crochets inférieurs dans les trous.



Remplacement de l'ampoule de la lampe du four

Si l'ampoule de la lampe du four est défectueuse, elle doit être remplacée.
Vous pouvez vous procurer des ampoules de remplacement résistantes à la chaleur auprès du service après-vente ou chez des détaillants spécialisés. Veuillez préciser le numéro de série de votre appareil.
N'utilisez pas un autre type d'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT

- ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR ET L'AMPOULE SONT FROIDS.
- DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU FUSIBLE PRINCIPAL, SINON CA PEUT CAUSER DES BLESSURES GRAVES, DES CHOCS ÉLECTRIQUES ET MÊME LA MORT.

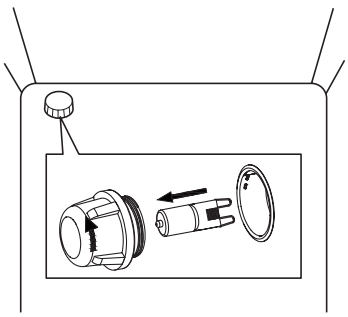
Procédez de la manière suivante :

1 Fermez le disjoncteur correspondant.

2 Ouvrez la porte du four.

3 Placez un torchon à l'intérieur du four s'il est froid pour éviter d'endommager l'appareil.

4 Dévissez le couvercle en verre de l'ampoule à l'intérieur du four en le tournant dans le sens antihoraire.



5 Remplacez l'ampoule par une autre du même type.

Tension : 230 V~
Puissance : 25 W
Culot : G 9

6 Revissez le couvercle en verre.

7 Retirez le torchon et rouvrez le disjoncteur.

Appuyez sur le bouton de fonctionnalité de la lampe du four jusqu'à ce qu'il s'enclenche afin de vérifier si la lampe du four fonctionne correctement.

CONVERSION DU TYPE DE GAZ

Si l'appareil n'est pas déjà configuré pour le type de gaz existant, il doit être converti.
La conversion pour un type de gaz différent doit être effectuée par un technicien autorisé, conformément à la réglementation en vigueur.
Le type de gaz et la pression préréglés en usine sont indiqués sur l'encart du manuel d'instructions.
Pour passer à un type de gaz différent, les buses doivent être remplacées et il est possible que les réglages pour la flamme basse et l'air primaire doivent être ajustés.

⚠ AVERTISSEMENT

- COUPER L'ALIMENTATION ET L'APPROVISIONNEMENT EN GAZ DE LA CUISINIÈRE.
- REMPLACER TOUS LES PANNEAUX ET PIÈCES AVANT DE PROCÉDER À UNE NOUVELLE UTILISATION DE L'APPAREIL.
- REBRANCHER TOUS LES DISPOSITIFS DE MISE À LA TERRE.
  - LE NON-RESPECT DE CES PRÉCAUTIONS EST SUSCEPTIBLE D'ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DÉCHARGES ÉLECTRIQUES VOIRE, LE CAS ÉCHÉANT, LA MORT.

⚠ MISE EN GARDE

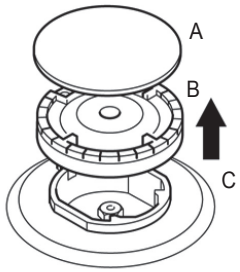
- FAITES PREUVE DE PRUDENCE LORSQUE VOUS MANIPULEZ LES PIÈCES EN TÔLE DE VOTRE CUISINIÈRE À GAZ.
  - IL PEUT Y AVOIR PRÉSENCE D'ARÊTES VIVES SUR L'INSTALLATION. CES ARÊTES VIVES PEUVENT ÊTRE COUPANTES.

Brûleurs de la plaque chauffante

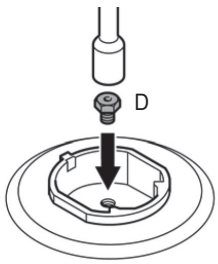
Remplacement des buses

Procédez de la manière suivante :

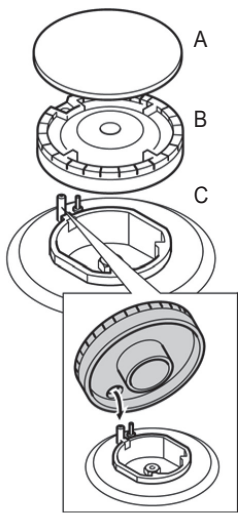
- Retirez les supports de casserole.
- Retirez les couvercles (A) et les pulvérisateurs (B) des brûleurs (C).



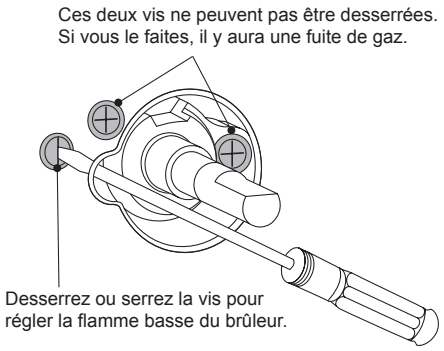
- Retirez la buse (D) et remplacez-la par une buse appropriée pour le nouveau type de gaz (voir la section « Tableau de référence des buses à gaz »).
- Remplacez l'étiquette d'identification du gaz par la nouvelle étiquette fournie avec l'ensemble de buses.



- Placez chaque pulvérisateur de brûleur (B) sur le brûleur (C).
- Positionner le chapeau du brûleur concerné (A) exactement sur le dessus de la coupelle.
- Remettez les supports de casserole en place.



Réglage de la flamme basse



Réglez la flamme basse du brûleur de la table de cuisson, de la même manière que le débit d'air minimal pour la vanne.

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur le bouton de contrôle du premier brûleur de la table de cuisson et tournez-le au maximum dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le brûleur à gaz s'allumera. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant environ 15 secondes, puis relâchez-le.
- Si vous devez changer le gaz du GN au GPL, tournez le bouton de contrôle au minimum. Retirez le bouton de contrôle. Et à travers l'ouverture du robinet de gaz dans le panneau de contrôle, serrez la vis de réglage pour diminuer le débit de gaz. Le réglage est correct lorsque vous tournez le bouton rapidement du maximum au minimum et que vous voyez que la flamme change de manière évidente.
- Si vous devez changer le gaz du GPL au GN, vous devez alors retirer le bouton de contrôle et, par l'ouverture du robinet de gaz du panneau de contrôle, desserrez la vis de réglage pour augmenter légèrement le débit de gaz. Le réglage est correct lorsque vous tournez le bouton rapidement du maximum au minimum et que vous voyez que la flamme change de manière évidente.

⚠ MISE EN GARDE

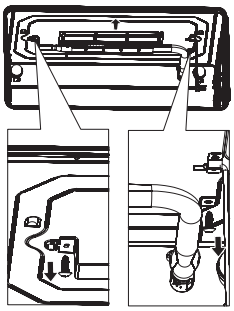
- NE JAMAIS DESSERRER LA VIS PHILLIPS LORS DE LA CONVERSION DU TYPE DE GAZ.
- APRÈS LA CONVERSION DU TYPE DE GAZ, VÉRIFIEZ S'IL N'Y A PAS DE FUITES DE GAZ DANS LES VALVES EN UTILISANT DE L'EAU SAVONNEUSE.

Brûleur du gril

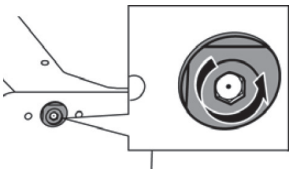
Remplacement des buses

Procédez de la manière suivante :

- Dévissez les deux vis à gauche et les deux vis à droite du brûleur du gril et tirez-le légèrement vers le bas et vers l'avant.



- Dévissez la buse et remplacez-la par une buse adaptée au nouveau type de gaz (voir la section « Tableau de référence des buses à gaz »).



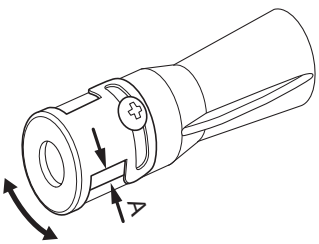
- Remplacez l'étiquette d'identification du gaz par la nouvelle étiquette fournie avec l'ensemble de buses.
- Pour remonter la buse, suivez les instructions dans l'ordre inverse.

Réglez l'air primaire du brûleur du gril

L'air primaire est correctement réglé lorsque la flamme est stable et arbore une teinte bleu vert.

Procédez de la manière suivante :

- Enlevez le brûleur du gril, desserrez la vis et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.
- La position correcte de la couverture peut être déterminée à partir du tableau suivant:



Type de gaz	Valeurs de réglage
G20/20 mbars	A : 4±1 mm
G30/29 mbars	A : 5,5±0,5 mm

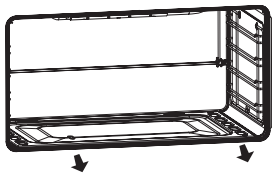
- Resserrez les vis.

Brûleur du four

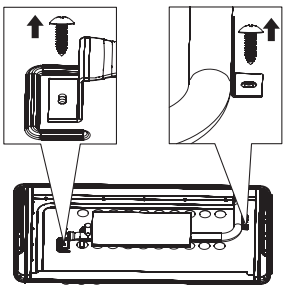
Remplacement des buses

Procédez de la manière suivante :

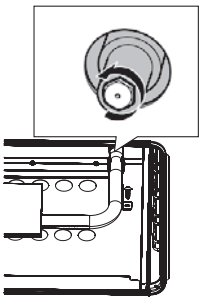
- Retirez le fond amovible du four en le tirant vers le haut, puis vers l'avant.



- Dévissez les deux vis à droite et la vis à gauche du brûleur du four et tirez-le légèrement vers le haut et vers l'avant.



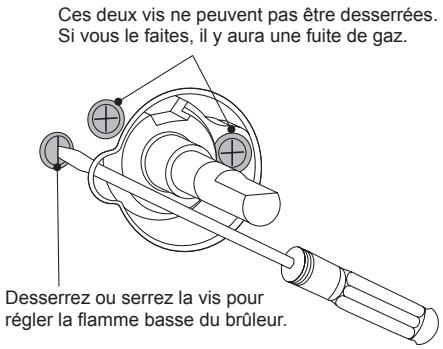
- Dévissez la buse et remplacez-la par une buse adaptée au nouveau type de gaz (voir la section « Tableau de référence des buses à gaz »).
- Remplacez l'étiquette d'identification du gaz par la nouvelle étiquette fournie avec l'ensemble de buses.



Remontage du brûleur

Pour effectuer le remontage du brûleur, procédez dans l'ordre inverse.

Réglage de la flamme basse



Réglez la flamme basse du brûleur du four, de la même manière que le débit d'air minimal pour la vanne.

Procédez de la manière suivante :

- Ouvrez la porte de l'appareil. Appuyez sur le bouton de commande du four et tournez-le en sens antihoraire jusqu'au réglage maximum 250.
  Le brûleur à gaz s'allumera. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant environ 15 secondes, puis relâchez-le.
- Fermez la porte de l'appareil. Retirez le bouton de commande.
- Desserrez légèrement la vis de réglage interne à travers l'ouverture du robinet de gaz située dans le panneau de commande.
- Replacez le bouton de commande et chauffez le four pendant 15 minutes.
- Tournez ensuite le bouton de commande au réglage minimum 130.
- Retirez à nouveau le bouton de commande.
- Maintenant, à travers l'ouverture du robinet de gaz située dans le panneau de commande, tournez la vis de réglage interne jusqu'à ce qu'une flamme stable brûle correctement.
  Desserrez la vis de réglage pour augmenter le débit de gaz ou serrez-la pour le diminuer. Le réglage est adéquat lorsque la petite flamme atteint une hauteur d'environ 3 à 4 mm.
  En cas de raccordement au gaz naturel, desserrez la vis de réglage.
  En cas de raccordement au gaz liquéfié, serrez la vis de réglage.
  Tournez la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer.
  Tournez la vis de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la desserrer.
- Replacez le bouton de commande.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque le débit de gaz est rapidement changé pour passer du maximum au minimum et inversement, et lorsque la porte du four est ouverte et fermée.

⚠ MISE EN GARDE

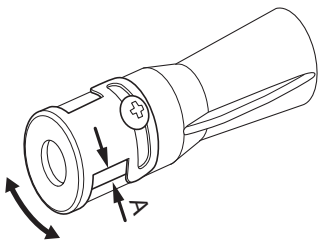
- NE JAMAIS DESSERRER LA VIS PHILLIPS LORS DE LA CONVERSION DU TYPE DE GAZ.
- APRÈS LA CONVERSION DU TYPE DE GAZ, VÉRIFIEZ S'IL N'Y A PAS DE FUITES DE GAZ DANS LES VALVES EN UTILISANT DE L'EAU SAVONNEUSE.

Réglez l’air primaire du brûleur du four

L’air primaire est correctement réglé lorsque la flamme est stable et arbore une teinte bleu vert.

Procédez de la manière suivante :

- Enlevez le brûleur du four, desserrez la vis et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d’une montre ou dans le sens inverse.
- La position correcte de la couverture peut être déterminée à partir du tableau suivant:



Type de gaz	Valeurs de réglage
G20/20 mbar	A : 4±1 mm
G30/29 mbar	A : 8±1 mm

- Resserrez les vis.

Remontage du fond du four

Pour réinsérer le fond du four, suivez les étapes de retrait du fond du four dans l’ordre inverse.

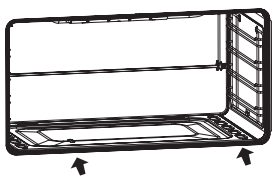
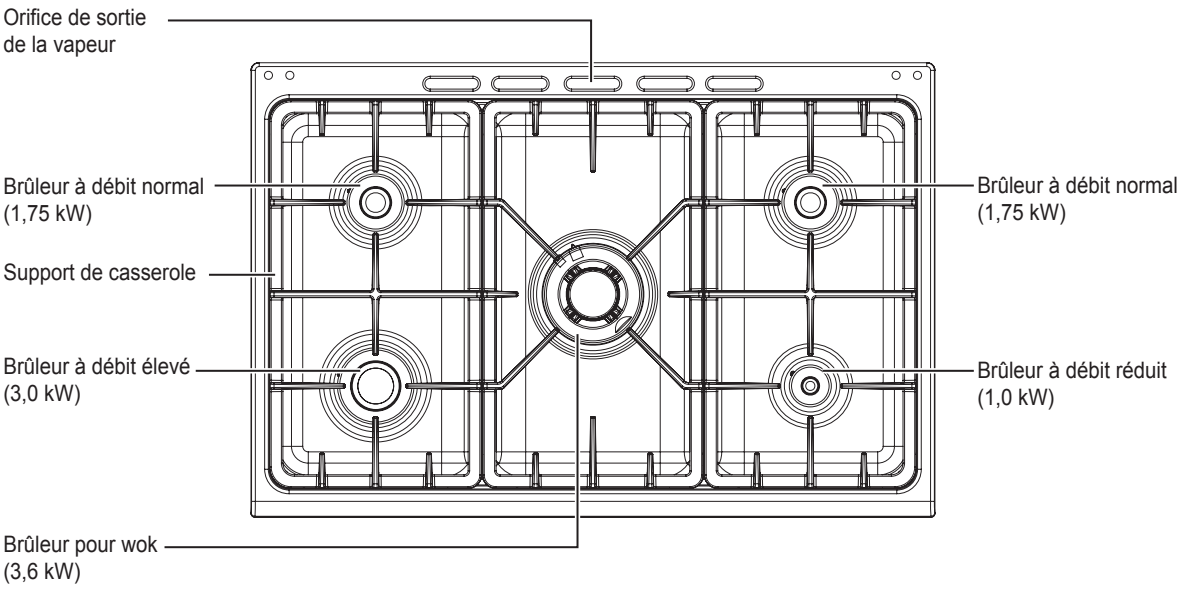


Tableau de référence des buses à gaz

Type de gaz	mbar	No de la buse	Type de brûleur	Sortie (W)	Consommation à puissance max.
Gaz liquéfié (butane/ propane) G30/G31	28-30/37	85	Brûleur à débit élevé	3000	219 g/h
		65	Brûleur à débit normal	1750	128 g/h
		50	Brûleur à débit réduit	1000	73 g/h
		96	Brûleur pour wok	3600	262 g/h
		102	Brûleur du four	4300	313 g/h
		72	Brûleur du gril	2000	146 g/h

Type de gaz	mbar	No de la buse	Type de brûleur	Sortie (W)	Consommation à puissance max.
Gaz naturel G20	20	130H3	Brûleur à débit élevé	3000	286 l/h
		97Z	Brûleur à débit normal	1750	167 l/h
		72X	Brûleur à débit réduit	1000	95 l/h
		132T	Brûleur pour wok	3600	343 l/h
		150	Brûleur du four	4300	409 l/h
		102	Brûleur du gril	2000	190 l/h



DEPANNAGE

Défauts et service après-vente

Les dysfonctionnements ont souvent des explications simples. Veuillez lire les notes suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Problème	Causes possibles / solutions
Le panneau de porte s'embue lorsque le four est chaud.	• Il s'agit d'un phénomène normal causé par la différence de température. – Aucune; cela n'a aucune incidence sur la performance du four.
La flamme (four) ne brûle pas par tous les orifices de sortie.	• Il y a une accumulation normale de saleté. – Le brûleur doit être nettoyé par un professionnel.
L'appareil ne fonctionne pas.	• Le disjoncteur est défectueux. – Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en bon état de fonctionnement. • Il y a une panne de courant. – Vérifiez si la lumière de la cuisine fonctionne, par exemple.
Tous les plats préparés dans le four brûlent très rapidement.	• Le thermostat est défectueux. – Appelez le service après-vente.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	• La lampe du four est défectueuse. – Remplacez l'ampoule de la lampe du four (consulter la section « Remplacement de l'ampoule de la lampe du four »).

Les réparations peuvent uniquement être effectuées par nos techniciens qualifiés en service après-vente.

Si votre appareil n'est pas réparé par des professionnels, vous vous exposez à des risques importants.

Service après-vente

Notre service après-vente est à votre disposition si votre appareil doit être réparé. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du centre de service après-vente le plus près dans l'annuaire. Les centres de service après-vente énumérés vous fourniront également avec plaisir les coordonnées d'un point de service après-vente près de chez vous.

- Fabricant: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
  N° 18 Huanzhen West Road, Beijiao, Shunde, Foshan, 528311, Guangdong, Chine
- Pays d'origine: Chine

Numéros E et FD

Veuillez mentionner le numéro de série de l'appareil lorsque vous contactez le service après-vente. Ce numéro est indiqué sur le panneau arrière.

Afin d'éviter de perdre du temps à chercher le numéro de série en cas de problème, vous pouvez noter dès maintenant les données de votre appareil ici.

Numéro de série
Service après-vente

Life's Good

MANUAL DO UTILIZADOR

FORNO A GÁS

PORTUGUÊS

Leia este manual do utilizador na íntegra antes de utilizar o equipamento e guarde-o num local acessível para consulta.

⚠ AVISO

SE NÃO SEGUIR A INFORMAÇÃO FORNECIDA NESTE MANUAL DE FORMA EXATA, PODERÁ OCORRER UM INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉTRICO, DANOS MATERIAIS, FERIMENTOS CORPORAIS OU MORTE.

- **NÃO GUARDE GASOLINA OU QUAISQUER OUTROS VAPORES OU LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DESTE OU QUALQUER OUTRO EQUIPAMENTO.**
- **O QUE FAZER SE SENTIR O CHEIRO A GÁS**
  - **NÃO LIGUE QUALQUER EQUIPAMENTO.**
  - **NÃO LIGUE QUAISQUER INTERRUPTORES ELÉTRICOS.**
  - **NÃO UTILIZE O TELEFONE INSTALADO NO SEU EDIFÍCIO.**
  - **CONTACTE IMEDIATAMENTE O SEU PRESTADOR DE SERVIÇOS DE FUGAS DE GÁS OU O SEU FORNECEDOR DE GÁS A PARTIR DO TELEFONE DE UM VIZINHO. SIGA AS INSTRUÇÕES DA COMPANHIA DE GÁS.**
  - **SE NÃO CONSEGUIR CONTACTAR A SUA COMPANHIA DE GÁS, CONTACTE OS BOMBEIROS.**
- **A INSTALAÇÃO E A MANUTENÇÃO DEVEM SER REALIZADAS POR UM TÉCNICO DE REPARAÇÕES QUALIFICADO DA LG.**

FA415RMA

MFL62060343 (REV.05 221024)

www.lg.com

Copyright © 2019 - 2022 LG Electronics Inc. Todos os direitos reservados.

ÍNDICE

3 CATEGORIA E CLASSIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

12 DESCRIÇÃO GERAL DO PRODUTO

12 Peças
12 Acessórios

13 INSTALAÇÃO

13 Antes da instalação
14 Ajustar os apoios ajustáveis
15 Posicionamento e nivelamento
15 Ligação elétrica
16 Ligação de gás
17 Verificação da ignição ou dos queimadores de superfície

18 INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

18 Antes da primeira utilização
19 O painel de controlo
19 A placa do fogão
20 O forno
22 Como utilizar a sua placa do fogão
24 Como operar o seu forno
27 Dicas e sugestões

31 MANUTENÇÃO

31 Limpeza e cuidado

35 CONVERTER O TIPO DE GÁS

40 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

40 Problemas e serviço de pós-venda

CATEGORIA E CLASSIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

Classe do equipamento

Classe 1

Taxas nominais do consumo de gás do queimador

	GÁS LP (G30, 28~30 mbar)	GÁS NATURAL (G20, 20 mbar)
Queimador de alto rendimento	3,0 kW (219 g/h)	3,0 kW
Queimador de rendimento padrão	1,75 kW (128 g/h)	1,75 kW
Queimador económico	1,0 kW (73 g/h)	1,0 kW
Queimador para woks	3,6 kW (262 g/h)	3,6 kW
Queimador do forno	4,3 kW (313 g/h)	4,3 kW
Queimador do grelhador	2,0 kW (146 g/h)	2,0 kW

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia e siga as instruções quando utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque elétrico, ferimentos corporais ou danos. Este guia não inclui todas as situações possíveis que podem acontecer. Contacte sempre o seu agente de serviço técnico ou o fabricante se surgir um problema incompreensível. Estas instruções são apenas válidas se o símbolo do país estiver apresentado no equipamento. Se o símbolo não estiver apresentado no equipamento, é necessário consultar as instruções técnicas que fornecerão as instruções necessárias relativas à modificação do equipamento ou às condições de utilização do país.

Transfira este manual do utilizador em http://www.lg.com

Este é o símbolo de alerta para a segurança. Este símbolo alerta para potenciais riscos envolvidos que poderão matar ou ferir a si e a outros. Todas as mensagens de segurança seguem o símbolo de alerta de segurança e as palavras «AVISO» ou «PRECAUÇÃO». Estes termos têm os seguintes significados:

AVISO - Indica que situações perigosas, caso não sejam evitadas, poderão causar lesões corporais graves ou morte.

PRECAUÇÃO - Indica que situações perigosas, caso não sejam evitadas, poderão causar ferimentos menores ou moderados.

AVISO DE SEGURANÇA IMPORTANTE

Os equipamentos de gás podem levar a uma pequena exposição a estas quatro substâncias: benzeno, monóxido de carbono, formaldeído e fuligem, originadas principalmente pela combustão imperfeita de gás natural ou LP (propano). Os queimadores corretamente ajustados, o que é indicado por uma chama azulada e não amarelada, irão reduzir a possibilidade de combustão imperfeita. A exposição a estas substâncias pode ser minimizada ao abrir as janelas ou utilizar ventoinhas ou exaustores.

AVISO

- NUNCA UTILIZE O FORNO COMO UM AQUECEDOR. FAZÊ-LO PODERÁ CAUSAR ENVENENAMENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO E SOBREAQUECIMENTO DO FORNO.
- NUNCA UTILIZE ROUPAS LARGAS OU SUSPENSAS AO UTILIZAR O EQUIPAMENTO. TENHA CUIDADO AO ALCANÇAR OBJETOS COLOCADOS EM ARMÁRIOS POR CIMA DO FORNO. OS MATERIAIS INFLAMÁVEIS PODEM ENTRAR EM IGNIÇÃO SE ENTRAREM EM CONTACTO COM CHAMAS ABERTAS OU SUPERFÍCIES QUENTES DO FORNO E PODERÃO CAUSAR QUEIMADURAS GRAVES.
- MANTENHA O LOCAL EM REDOR DO EQUIPAMENTO LIVRE DE MATERIAIS COMBUSTÍVEIS, COMO GASOLINA E OUTROS VAPORES OU LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS.
- NÃO COLOQUE MATERIAIS INFLAMÁVEIS NO FORNO OU NAS PROXIMIDADES DA PLACA DO FOGÃO.
- NÃO DEIXE GORDURA OU MATERIAIS INFLAMÁVEIS NO INTERIOR OU PERTO DO FORNO.
- AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM FICAR QUENTES DURANTE A UTILIZAÇÃO. AS CRIANÇAS PEQUENAS DEVEM SER MANTIDAS AFASTADAS.

⚠ AVISO

- NÃO UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR INCÊNDIOS CAUSADOS POR GORDURAS. NUNCA TOQUE EM PANELAS INCANDESCENTES. DESLIGUE OS BOTÕES. UTILIZE UM EXTINTOR DE INCÊNDIOS DE PÓ QUÍMICO MULTIFUNÇÕES OU DE ESPUMA.
  OS INCÊNDIOS CAUSADOS POR GORDURA QUE PROVENHAM DE UMA PANELA OU FRIGIDEIRA PODEM SER EXTINTOS COBRINDO A PANELA COM BICARBONATO DE SÓDIO OU, SE DISPONÍVEL, COM UM EXTINTOR DE INCÊNDIOS DE PÓ QUÍMICO MULTIFUNÇÕES OU DE ESPUMA.
  AS CHAMAS QUE PROVENHAM DO FORNO OU DA GAVETA DE ARRUMAÇÃO PODEM SER ABAFADAS COMPLETAMENTE FECHANDO A PORTA DO FORNO OU A GAVETA DE ARRUMAÇÃO E DESLIGANDO O FORNO OU UTILIZANDO UM EXTINTOR DE INCÊNDIOS DE ESPUMA.
- NÃO UTILIZE O FORNO COMO ARRUMAÇÃO.
- NÃO GUARDE MATERIAIS PLÁSTICOS NA GAVETA.
- DEIXE AS GRELHAS DO QUEIMADOR E OUTRAS SUPERFÍCIES ARREFECEREM ANTES DE AS TOCAR.
- NÃO OBSTRUA AS SAÍDAS DE COMBUSTÃO DE GÁS DO FORNO OU DO GRELHADOR NECESSÁRIAS PARA O BOM FUNCIONAMENTO DO FOGÃO COM A COMBUSTÃO ADEQUADA. AS ABERTURAS DE AR LOCALIZAM-SE NA PARTE TRASEIRA DA PLACA DO FOGÃO, NA PARTE INFERIOR DA PORTA DO FORNO E NA PARTE INFERIOR DO FORNO.
- NUNCA OBSTRUA O FLUXO DE AR DE COMBUSTÃO E A VENTILAÇÃO (ENTRADAS DE AR) DO FORNO BLOQUEANDO A VENTILAÇÃO DO FORNO OU AS ENTRADAS DE AR DO FORNO. FAZÊ-LO IRÁ LIMITAR A ENTRADA DE AR PARA O QUEIMADOR, O QUE PODE CAUSAR ENVENENAMENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO.
- NUNCA BLOQUEIE QUAISQUER RANHURAS, ABERTURAS OU PASSAGENS COM MATERIAIS COMO FOLHA DE ALUMÍNIO. AO FAZÊ-LO PODERÁ BLOQUEAR O FLUXO DE AR NO FORNO, O QUE PODE CAUSAR ENVENENAMENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO. OS REVESTIMENTOS COM FOLHA DE ALUMÍNIO TAMBÉM PODERÃO ABSORVER O CALOR CRIANDO PERIGO DE FOGO.
- ESTE EQUIPAMENTO NÃO SE DESTINA A SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS OU SEM EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTOS, EXCETO SE ACOMPANHADAS OU INSTRUÍDAS RELATIVAMENTE À UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA.
- AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA ASSEGURAR QUE NÃO É UTILIZADO COMO UM BRINQUEDO.
- O EXCESSO DE DERRAMAMENTOS E UTENSÍLIOS NO INTERIOR DO FORNO DEVE SER REMOVIDO ANTES DA LIMPEZA.

⚠ PRECAUÇÃO

- OBJETOS DE INTERESSE PARA AS CRIANÇAS NÃO DEVEM SER COLOCADOS EM ARMÁRIOS POR CIMA DO FORNO; SE AS CRIANÇAS SUBIREM PARA CIMA DO FORNO PARA ALCANÇAR UM OBJETO, PODERÃO SOFRER FERIMENTOS GRAVES.
- NÃO DEIXE AS CRIANÇAS SOZINHAS OU SEM SUPERVISÃO ENQUANTO O FORNO ESTIVER QUENTE OU A SER UTILIZADO. PODERÃO SOFRER QUEIMADURAS GRAVES.
- NÃO PERMITA QUE SUBAM PARA CIMA DO FORNO OU QUE SE PENDUREM NA PORTA DOR FORNO, NA GAVETA DE AQUECIMENTO OU NA PLACA DO FOGÃO. ISTO PODERÁ DANIFICAR O FORNO OU DERRUBÁ-LO, O QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS CORPORAIS GRAVES.
- UTILIZE LUVAS OU LUVAS DE COZINHA AO LIMPAR O FORNO PARA EVITAR FERIMENTOS OU QUEIMADURAS.
- NÃO UTILIZE O FORNO PARA GUARDAR ALIMENTOS OU MATERIAL DE COZINHA.
- NÃO SE INCLINE NEM COLOQUE PESO ADICIONAL SOBRE UMA PORTA ABERTA. ISTO PODERÁ DERRUBAR O FORNO, PARTIR A PORTA OU FERIR O UTILIZADOR.
- DURANTE A UTILIZAÇÃO, O EQUIPAMENTO FICA QUENTE. DEVE SER TIDO CUIDADO PARA EVITAR TOCAR OS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO NO INTERIOR DO FORNO.
- AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM ESTAR QUENTES QUANDO O GRELHADOR ESTIVER A SER UTILIZADO. AS CRIANÇAS PEQUENAS DEVEM SER MANTIDAS AFASTADAS.
- ESTE EQUIPAMENTO DESTINA-SE APENAS A SER UTILIZADO PARA COZINHAR. NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA OUTRAS FINALIDADES COMO, POR EXEMPLO, O AQUECIMENTO DE DIVISÕES.

MEDIDAS DE SEGURANÇA PARA INSTALAÇÃO

⚠ AVISO

- ANTES DA INSTALAÇÃO, GARANTA QUE AS CONDIÇÕES DA DISTRIBUIÇÃO LOCAL (NATUREZA DO GÁS E PRESSÃO DO GÁS) E O AJUSTE DO EQUIPAMENTO SÃO COMPATÍVEIS.
- AS CONDIÇÕES DE AJUSTE DESTE EQUIPAMENTO ESTÃO INDICADAS NA ETIQUETA.
- ESTE EQUIPAMENTO NÃO ESTÁ LIGADO A UM DISPOSITIVO DE EVACUAÇÃO DE PRODUTOS DE COMBUSTÃO. DEVERÁ SER INSTALADO E LIGADO DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS DE INSTALAÇÃO ATUAIS. DEVE SER PRESTADA ESPECIAL ATENÇÃO AOS REQUISITOS RELEVANTES RELATIVOS À VENTILAÇÃO.

⚠ AVISO

- CERTIFIQUE-SE DE QUE O FORNO É DEVIDAMENTE INSTALADO E LIGADO À TERRA POR UM INSTALADOR QUALIFICADO DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO. QUALQUER AJUSTE OU MANUTENÇÃO DEVE SER REALIZADO POR TÉCNICOS QUALIFICADOS PELA LG.
- CERTIFIQUE-SE DE QUE O SEU FORNO É AJUSTADO CORRETAMENTE POR UM TÉCNICO DE REPARAÇÕES OU INSTALADOR QUALIFICADO PELA LG COM BASE NO TIPO DE GÁS EM UTILIZAÇÃO (NATURAL OU LP). O FORNO PODE SER CONVERTIDO PARA SER UTILIZADO COM QUALQUER UM DOS TIPOS DE GÁS. VERIFIQUE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.
- ESTES AJUSTES DEVEM SER EFETUADOS POR TÉCNICOS DE REPARAÇÕES QUALIFICADOS PELA LG DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DO FABRICANTE E TODOS OS CÓDIGOS E REQUISITOS DA AUTORIDADE JUDICIÁRIA COMPETENTE. O INCUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES OU DANOS MATERIAIS. A AGÊNCIA QUALIFICADA QUE REALIZA ESTE TRABALHO ASSUME RESPONSABILIDADE PELA CONVERSÃO.
- DESLIGUE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO ANTES DE PROCEDER Á MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO.
- NUNCA UTILIZE A PORTA DO FORNO COMO UM DEGRAU OU BANCO. FAZÊ-LO PODE LEVAR À INCLINAÇÃO DO FORNO E CAUSAR FERIMENTOS GRAVES.
- SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, DEVE SER SUBSTITUÍDO PELO FABRICANTE, O SEU AGENTE DE ASSISTÊNCIA OU POR UMA PESSOA QUALIFICADA DE FORMA SEMELHANTE DE FORMA A EVITAR UM PERIGO.
- LIGUE O FORNO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA DE 220-240 VOLT APENAS. NÃO REMOVA O PINO DE LIGAÇÃO À TERRA DA FICHA ELÉTRICA. SE TIVER DÚVIDAS SOBRE A LIGAÇÃO À TERRA DO SISTEMA ELÉTRICO RESIDENCIAL, É DA SUA RESPONSABILIDADE E OBRIGAÇÃO SUBSTITUIR TOMADAS SEM LIGAÇÃO À TERRA POR TOMADAS DE TRÊS PINOS COM A DEVIDA LIGAÇÃO À TERRA, DE ACORDO COM O CÓDIGO ELÉTRICO NACIONAL. NÃO UTILIZE UM CABO DE EXTENSÃO OU UM ADAPTADOR COM ESTE FORNO.
- NÃO UTILIZE UM ADAPTADOR DE FICHA ELÉTRICA, UM CABO DE EXTENSÃO NEM REMOVA O PINO DE LIGAÇÃO À TERRA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICO PARA EVITAR PERIGO DE FOGO OU CHOQUE ELÉTRICO. O NÃO SEGUIMENTO DESTE AVISO PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES, INCÊNDIO OU MORTE.
- PARA EVITAR UMA FRACA CIRCULAÇÃO DE AR, COLOQUE O FORNO FORA DAS ZONAS DE PASSAGEM DA COZINHA E FORA DE LOCAIS VENTOSOS.

⚠ AVISO

- NÃO TENTE REPARAR OU SUBSTITUIR QUALQUER PEÇA DO FORNO A MENOS QUE TAL ESTEJA ESPECIFICAMENTE MENCIONADO NESTE MANUAL. TODAS AS OUTRAS MANUTENÇÕES DEVEM SER REALIZADAS POR UM TÉCNICO QUALIFICADO.
- CERTIFIQUE-SE DE QUE TODOS OS MATERIAIS DA EMBALAGEM SÃO REMOÍDOS DO FORNO ANTES DE O UTILIZAR PARA EVITAR DANOS POR FOGO OU FUMO, CASO O MATERIAL DA EMBALAGEM ENTRE EM IGNIÇÃO.
- DEPOIS DE UTILIZAR O FORNO DURANTE UM LONGO PERÍODO DE TEMPO, A TEMPERATURA DO PAVIMENTO PODERÁ SUBIR. MUITOS TIPOS DE PAVIMENTO NÃO IRÃO SUPORTAR ESTE TIPO DE UTILIZAÇÃO.
- NUNCA INSTALE O FORNO SOBRE AZULEJOS DE VINIL OU LINÓLEO QUE NÃO POSSAM SUPORTAR ESTE TIPO DE UTILIZAÇÃO. NUNCA O INSTALE DIRETAMENTE SOBRE ALCATIFAS INTERIORES DE COZINHA.

⚠ PRECAUÇÃO

- A UTILIZAÇÃO DE UM EQUIPAMENTO DE COZEDURA A GÁS RESULTA NA LIBERTAÇÃO DE CALOR, HUMIDADE DE PRODUTOS DE COMBUSTÃO NA DIVISÃO ONDE ESTIVER INSTALADO. GARANTA QUE A COZINHA ESTÁ BEM VENTILADA, ESPECIALMENTE QUANDO O EQUIPAMENTO ESTIVER A SER UTILIZADO: MANTENHA ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO NATURAL ABERTOS OU INSTALE UM DISPOSITIVO DE VENTILAÇÃO MECÂNICA (EXAUSTOR EXTRATOR MECÂNICO). A UTILIZAÇÃO PROLONGADA E INTENSIVA DO EQUIPAMENTO PODERÁ REQUERER VENTILAÇÃO ADICIONAL, COMO ABRIR UMA JANELA, OU VENTILAÇÃO MAIS EFICAZ, COMO AUMENTAR O NÍVEL DA VENTILAÇÃO MECÂNICA, SE A HOUVER.

QUEIMADORES DE SUPERFÍCIE

⚠ AVISO

- **UTILIZE PANELAS DO TAMANHO ADEQUADO.** NÃO UTILIZE PANELAS QUE SEJAM INSTÁVEIS OU QUE POSSAM SER FACILMENTE DERRUBADAS. SELECIONE UTENSÍLIOS DE COZINHA COM BASES PLANAS SUFICIENTEMENTE LARGAS PARA COBRIR AS GRELHAS DO QUEIMADOR. PARA EVITAR DERRAMAMENTOS, CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS DE COZINHA SÃO SUFICIENTEMENTE GRANDES PARA CONTER DEVIDAMENTE OS ALIMENTOS. ASSIM, POUPARÁ TEMPO NA LIMPEZA E EVITARÁ ACUMULAÇÕES PERIGOSAS DE ALIMENTOS, UMA VEZ QUE GRANDES SALPICOS OU DERRAMAMENTOS DEIXADOS NO FOGÃO PODERÃO ENTRAR EM IGNIÇÃO. UTILIZE PANELAS COM PEGAS QUE POSSA AGARRAR FACILMENTE E QUE PERMANEÇAM FRIAS.

⚠ PRECAUÇÃO

- CERTIFIQUE-SE DE QUE TODOS OS QUEIMADORES DE SUPERFÍCIE ESTÃO NA POSIÇÃO «●» ANTES DE ABRIR O FORNECIMENTO DE GÁS.
- NUNCA DEIXE OS QUEIMADORES DE SUPERFÍCIE SEM SUPERVISÃO COM O LUME FORTE. OS SALPICOS OU DERRAMAMENTOS DEIXADOS NO FORNO PODERÃO ENTRAR EM IGNIÇÃO.
- GIRE SEMPRE OS BOTÕES PARA A POSIÇÃO «LIGADO» AO ACENDER OS QUEIMADORES SUPERIORES E CERTIFIQUE-SE DE QUE OS QUEIMADORES SE ACENDERAM.
- CONTROLE O TAMANHO DA CHAMA DO QUEIMADOR SUPERIOR DE FORMA A QUE NÃO SE PROLONGUE PARA ALÉM DA EXTREMIDADE DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA. AS CHAMAS EXCESSIVAS SÃO PERIGOSAS.
- UTILIZE APENAS LUVAS DE COZINHA SECAS. UTILIZAR LUVAS DE COZINHA HÚMIDAS OU MOLHADAS EM SUPERFÍCIES QUENTES PODE RESULTAR EM QUEIMADURAS PROVOCADAS PELO VAPOR. NÃO DEIXE QUE AS LUVAS DE COZINHA SE APROXIMEM DE CHAMAS ABERTAS AO LEVANTAR UTENSÍLIOS DE COZINHA. NÃO UTILIZE TOALHAS OU OUTROS PANOS ESPESSOS, UTILIZE SEMPRE LUVAS DE COZINHA.
- AO UTILIZAR UTENSÍLIOS DE COZINHA DE VIDRO, CERTIFIQUE-SE DE QUE OS MESMOS FORAM CONCEBIDOS PARA SEREM UTILIZADOS SOBRE UM FORNO.
- PARA EVITAR QUEIMADURAS, IGNIÇÃO DE MATERIAIS INFLAMÁVEIS E DERRAMAMENTO, VIRE AS PEGAS DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA A PARTE LATERAL OU TRASEIRA DO FORNO, MAS SEM ESTAREM POR CIMA DOS QUEIMADORES ADJACENTES.
- NUNCA COLOQUE QUALQUER OBJETO SOBRE A PLACA DO FOGÃO. O AR QUENTE DA VENTILAÇÃO PODERÁ FAZER COM QUE OBJETOS INFLAMÁVEIS ENTREM EM IGNIÇÃO E IRÁ AUMENTAR A PRESSÃO EM RECIPIENTES FECHADOS, PODENDO LEVAR À SUA EXPLOSÃO.
- VIGIE ATENTAMENTE OS ALIMENTOS QUE FRITAR EM LUME FORTE.
- AQUEÇA SEMPRE A GORDURA LENTAMENTE E VIGIE-A ENQUANTO A TEMPERATURA AUMENTA.
- SE FRITAR COM UMA COMBINAÇÃO DE ÓLEOS E GORDURAS, MEXA-AS ANTES DE AS AQUECER.
- UTILIZE UM TERMÓMETRO PROFUNDO PARA GORDURA, SE POSSÍVEL, PARA EVITAR O SOBREAQUECIMENTO DA GORDURA PARA ALÉM DO PONTO DE FUMO.
- UTILIZE A MENOR QUANTIDADE POSSÍVEL DE GORDURA PARA FRITAR EM PROFUNDIDADE. ENCHER DEMASIADO A FRIGIDEIRA PODE CAUSAR DERRAMAMENTOS AO ADICIONAR OS ALIMENTOS.
- NÃO FLAMBE ALIMENTOS NA PLACA DO FOGÃO.

⚠ PRECAUÇÃO

- NÃO UTILIZE UTENSÍLIOS DE COZINHA NAS PLACAS DE AQUECIMENTO SOBREPOSTAS ÀS SUAS EXTREMIDADES.
- NÃO UTILIZE UM WOK NOS QUEIMADORES DE SUPERFÍCIE SE O WOK TIVER UM ANEL METÁLICO REDONDO PARA O COLOCAR NA GRELHA DO QUEIMADOR PARA SUPORTAR O WOK. ESTE ANEL ABSORVE O CALOR, PODENDO DANIFICAR A GRELHA DO QUEIMADOR E A CABEÇA DO QUEIMADOR. ADICIONALMENTE, TAMBÉM PODE FAZER COM QUE O QUEIMADOR NÃO FUNCIONE DEVIDAMENTE. ISTO PODERÁ CAUSAR O AUMENTO DO NÍVEL DE MONÓXIDO DE CARBONO ACIMA DO PERMITIDO PELAS NORMAS ATUAIS, RESULTANDO EM PERIGOS PARA A SAÚDE.
- OS ALIMENTOS PARA FRITURA DEVERÃO ESTAR O MAIS SECO POSSÍVEL. GELO OU HUMIDADE NOS ALIMENTOS PODE CAUSAR O SURGIMENTO DE BOLHAS NA GORDURA QUENTE E RESULTAR EM DERRAMAMENTOS PARA OS LADOS DA FRIGIDEIRA.
- NUNCA TENTE MOVER UMA FRIGIDEIRA, ESPECIALMENTE UMA FRITADEIRA, COM GORDURA QUENTE. AGUARDE ATÉ QUE A GORDURA TENHA ARREFECIDO.
- NÃO COLOQUE OBJETOS DE PLÁSTICO SOBRE A PLACA DO FOGÃO, ESTES PODERÃO DERRETER SE ESTIVEREM DEMASIADOS PRÓXIMOS DA VENTILAÇÃO.
- MANTENHA TODOS OS OBJETOS E PLÁSTICO AFASTADOS DOS QUEIMADORES DE SUPERFÍCIE.
- PARA EVITAR QUEIMADURAS, CERTIFIQUE-SE SEMPRE QUE OS CONTROLOS DE TODOS OS QUEIMADORES ESTÃO NA POSIÇÃO «●» E QUE TODAS AS GRELHAS ESTÃO FRIAS ANTES DE TENTAR REMOVÊ-LAS.
- SE SENTIR O CHEIRO A GÁS, DESLIGUE A VÁLVULA DE CORTE DO FORNO E CONTACTE UM TÉCNICO DE REPARAÇÕES QUALIFICADO. NUNCA UTILIZE UMA CHAMA ABERTA PARA LOCALIZAR UMA FUGA.
- COLOQUE SEMPRE OS BOTÕES NA POSIÇÃO «●» ANTES DE RETIRAR OS UTENSÍLIOS DE COZINHA.
- NÃO LEVANTE A PLACA DO FOGÃO. LEVANTAR A PLACA DO FOGÃO PODE CAUSAR DANOS E O FUNCIONAMENTO INADEQUANDO DO FORNO.
- SE O FORNO ESTIVER LOCALIZADO PERTO DE UMA JANELA, NÃO PENDURE CORTINAS LONGAS QUE O VENTO POSSA SOPRAR PARA CIMA DOS QUEIMADORES DE SUPERFÍCIE E INCENDIAREM-SE.
- LIMPE CUIDADOSAMENTE A PLACA DO FOGÃO. AS EXTREMIDADES METÁLICAS PONTIAGUDAS OU ELÉTRODOS DE IGNIÇÃO PODEM CAUSAR FERIMENTOS.

FORNO

Ao abrir a porta de um forno quente, afaste-se do mesmo. O ar quente e o vapor emitidos por ele podem causar queimaduras nas mãos, rosto e olhos.

⚠ AVISO

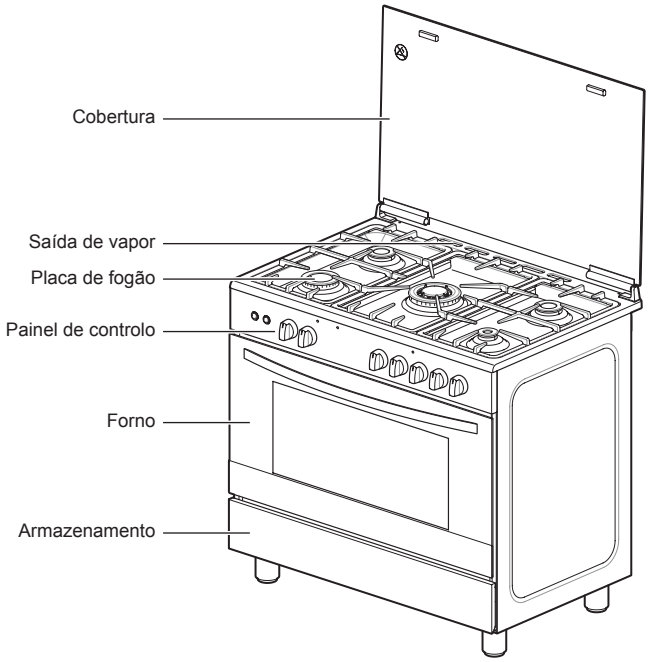
- NUNCA BLOQUEIE QUAISQUER RANHURAS, ABERTURAS OU PASSAGENS NA PARTE INFERIOR DO FORNO OU CUBRA UMA PRATELEIRA INTEIRA COM MATERIAIS COMO FOLHA DE ALUMÍNIO. AO FAZÊ-LO PODERÁ BLOQUEAR O FLUXO DE AR NO FORNO, O QUE PODE CAUSAR ENVENENAMENTO POR MONÓXIDO DE CARBONO. OS REVESTIMENTOS COM FOLHA DE ALUMÍNIO TAMBÉM PODERÃO ABSORVER O CALOR CRIANDO PERIGO DE FOGO.
- NÃO AQUEÇA RECIPIENTES DE ALIMENTOS FECHADOS. A PRESSÃO PODE AUMENTAR E O RECIPIENTE PODE EXPLODIR, CAUSANDO FERIMENTOS.
- NÃO CUBRA AS PAREDES INTERIORES OU A PARTE INFERIOR DO FORNO COM FOLHA DE ALUMÍNIO NEM PERMITA QUE AS MESMAS ENTREM EM CONTACTO COM ELEMENTOS EXPOSTOS AO CALOR NO FORNO. ISTO PODERÁ CAUSAR RISCO DE INCÊNDIO OU DANIFICAR O FORNO.
- NÃO UTILIZE O FORNO COMO ZONA DE ARMAZENAMENTO. OS OBJETOS GUARDADOS NO FORNO PODERÃO INCENDIAR-SE.
- MANTENHA O FORNO SEM GORDURA ACUMULADA.
- INTRODUZA OS TABULEIROS DO FORNO NA POSIÇÃO DESEJADA ENQUANTO O FORNO ESTIVER FRIO.
- PARA EVITAR QUEIMADURAS AO REMOVER OS ALIMENTOS, DESLIZE OS TABULEIROS DO FORNO ATÉ QUE O DESLIZE SEJA BLOQUEADO E, EM SEGUIDA, RETIRE OS ALIMENTOS. ISTO PROTEGÊ-LO-Á CONTRA QUEIMADURAS CAUSADAS POR TOCAR NAS SUPERFÍCIES QUENTES DA PORTA OU DAS PAREDES DO FORNO.
- AO COLOCAR OU REMOVER UM TABULEIRO DO FORNO, UTILIZE SEMPRE LUVAS DE COZINHA.
- AO UTILIZAR SACOS PARA ASSADOS NO FORNO, SIGA AS INSTRUÇÕES DO FABRICANTE.
- UTILIZE APENAS OS UTENSÍLIOS DE COZINHA RECOMENDADOS PARA UTILIZAÇÃO EM FORNOS A GÁS.
- PARA UMA MAIOR SEGURANÇA E PARA GARANTIR UMA MELHOR COZEDURA, COZA E ASSE COM A PORTA DO FORNO FECHADA. COZER E ASSAR COM A PORTA ABERTA PODERÁ DANIFICAR OS BOTÕES OU AS VÁLVULAS. NÃO DEIXE A PORTA DO FORNO ABERTA DURANTE A COZEDURA OU O ARREFECIMENTO.
- NO CASO DE UMA FALHA DE ENERGIA, O FORNO IRÁ DESLIGAR-SE.

Leia todas as instruções antes de utilizar o equipamento.

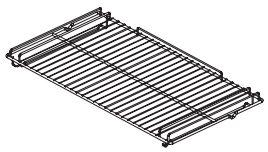
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

DESCRIÇÃO GERAL DO PRODUTO

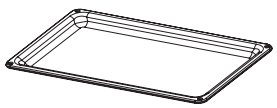
Peças



Acessórios



Tabuleiro para cozer e assar (1 ea)



Tabuleiro esmaltado para forno (1 ea)



Espeto rotativo (1 ea)



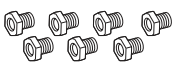
Manual do utilizador (1 ea)



Cartão de garantia (1 ea)



Pés ajustáveis (4 ea)



Bocais (7 ea)

NOTA

- Para a sua segurança e para prolongar a vida útil do produto, utilize apenas componentes autorizados.
- O fabricante não será responsabilizado por qualquer avaria do produto ou quaisquer acidentes causados pela utilização de componentes ou peças não autorizadas compradas separadamente.
- As imagens deste guia poderão ser diferentes dos acessórios e componentes reais, os quais estão sujeitos a alterações a critério do fabricante, sem aviso prévio, para melhorar o produto.
- Garanta que o tabuleiro está devidamente assente em ambos os lados do nível desejado.
- Tenha especial cuidado ao remover pratos e refeições preparadas do forno.
- Utilize luvas de cozinha ou outro pano adequado.

INSTALAÇÃO

⚠ PRECAUÇÃO

- **SÃO NECESSÁRIAS DUAS OU MAIS PESSOAS PARA MOVER E INSTALAR O FORNO (PERIGO DE EXCESSO DE PESO).** O INCUMPRIMENTO DESTA RECOMENDAÇÃO PODE CAUSAR PROBLEMAS NAS COSTAS E OUTROS FERIMENTOS.
- **NÃO UTILIZE AS PEGAS DA PORTA PARA EMPURRAR OU PUXAR O FORNO DURANTE A INSTALAÇÃO OU AO MOVÊ-LO PARA LIMPEZA OU MANUTENÇÃO.** FAZÊ-LO PODERÁ CAUSAR DANOS GRAVES NA PORTA DO FORNO.

Antes da instalação

Leia a seguinte informação sobre o equipamento e as diretrizes relativas à ventilação.

Certifique-se de que um instalador qualificado instala e liga o fogão à terra de acordo com as instruções de instalação. Qualquer ajuste ou manutenção deverá ser realizada apenas por técnicos de reparações qualificados pela LG.

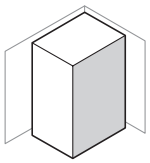
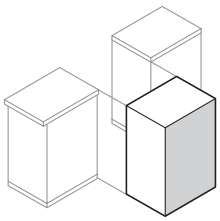
Desempacotamento

Verifique o estado do equipamento após o desempacotamento. Não ligue o equipamento se o mesmo tiver sido danificado durante o transporte.

Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecologicamente correta.

Classe do equipamento

Este equipamento corresponde às seguintes classes de equipamentos:

Classe do equipamento	Descrição
	**Classe 1** Forno não encastrado
	**Classe 2 - Subclasse 1** Forno imediatamente adjacente com duas unidades que consistem numa única unidade. Também pode ser instalado de forma a que as paredes laterais estejam acessíveis.

Diretrizes relativas à ventilação

Este equipamento só pode ser instalado numa divisão suficientemente ventilada e de acordo com os regulamentos e requisitos de ventilação aplicáveis.

Note que o volume de ar necessário para a combustão não deve ser inferior a 2 m^3/h por kW de potência (veja a potência total em kW na placa de classificação).

Preparação da instalação

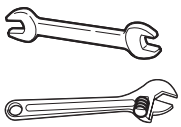
Ferramentas necessárias



Chave de parafusos Phillips



Chave de fendas



Chave plana ou chave ajustável



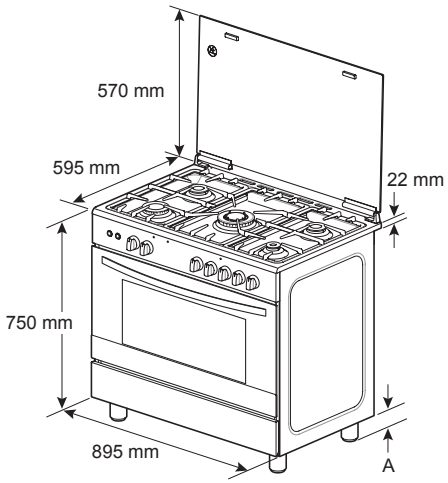
Nivelador

PORTUGUÊS

Dimensões do equipamento

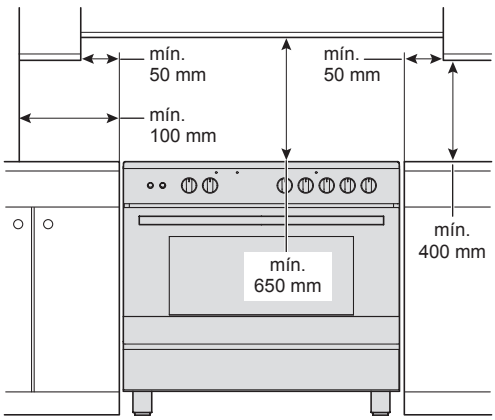
Note as dimensões especificadas.

A = 89 - 149 mm



Unidades adjacentes

As unidades adjacentes devem ser constituídas de materiais não combustíveis. As partes frontais das unidades adjacentes devem ser resistentes a temperaturas de, pelo menos, 90 °C. Se o equipamento estiver montado perto de outras unidades, as distâncias mínimas especificadas na imagem devem ser mantidas.



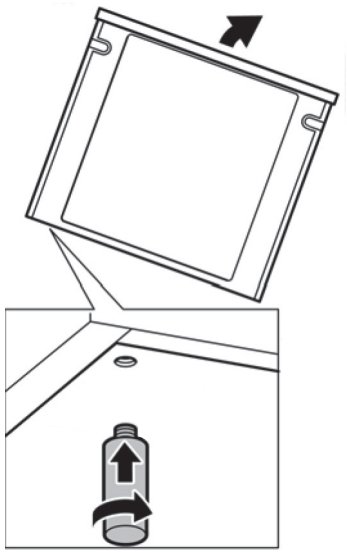
Ajustar os apoios ajustáveis

Primeiramente:

- Retire todas as peças que não estão permanentemente fixas, especialmente os suportes para panelas e os queimadores.
- Retire todos os acessórios do forno.

Proceda da seguinte forma:

- Incline o equipamento levantando ligeiramente um lado do chão.
- Com as placas em posição, aparafuse os pés ajustáveis nos orifícios de montagem por baixo do equipamento.
- Repita o processo no outro lado.



Pode efetuar os ajustes finais aos pés de modo a nivelar o equipamento depois de efetuar a ligação ao fornecimento de gás e eletricidade.

Se for necessário puxar o equipamento, aparafuse completamente os pés ajustáveis. Efetue os ajustes finais só depois de realizar as outras etapas da instalação.

Posicionamento e nivelamento

Posicionar o equipamento

Ao instalar o equipamento, certifique-se de que existe espaço suficiente no local da instalação final para puxar o equipamento para a frente para poder realizar trabalhos de limpeza e manutenção.

O pavimento por baixo do aparelho deve ser duro e estável. A parede imediatamente atrás do equipamento deve ser constituída de materiais não inflamáveis como, por exemplo, azulejos.

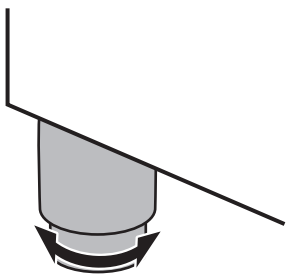
Se precisar de puxar o equipamento para o posicionar, certifique-se de que os pés ajustáveis estão completamente aparafusados.

Nivelar o equipamento

Nivele o equipamento após realizar todo o restante trabalho.

Utilize um nivelador para verificar os ajustes. Coloque o nivelador diagonalmente sobre o tabuleiro e verifique todas as posições a nivelar.

Para o fazer, rode os pés ajustáveis.



⚠ PRECAUÇÃO

- O EQUIPAMENTO NECESSITA DE ESTAR BEM ASSENTE NO PISO PARA ASSEGURAR A ESTABILIDADE.
- APARAFUSE OU DESAPARAFUSE A PARTE INFERIOR OU OS PÉS ATÉ QUE O EQUIPAMENTO FIQUE ESTÁVEL.
- QUANTO MENOR A ALTURA DOS PÉS, MAIS ESTÁVEL O EQUIPAMENTO FICARÁ. SE O EQUIPAMENTO ESTIVER INSTÁVEL, AJUSTE A ALTURA DOS PÉS.

⚠ AVISO

- SE OS PÉS ESTIVEREM ADEQUADAMENTE AJUSTADOS, O EQUIPAMENTO NÃO DEVE SER ARRASTADO, E TEM DE SER LEVANTADO PARA SER DESLOCADO. CASO CONTRÁRIO, OS PÉS E A PLACA DE APOIO PODEM FICAR DEFORMADOS E DANIFICADOS, E O EQUIPAMENTO PODE FICAR INSTÁVEL.

Ligação elétrica

Só um especialista autorizado poderá realizar as ligações necessárias no equipamento.

O equipamento deve ser instalado de acordo com os regulamentos mais recentes do IEE (Instituto de Engenheiros Eletricistas).
O equipamento poderá danificar-se se as ligações forem efetuadas incorretamente.

Certifique-se de que a tensão da fonte de alimentação corresponde ao valor especificado na placa de classificação. A placa de classificação pode ser encontrada no interior da aba do compartimento de armazenamento.

Garanta que a fonte de alimentação está devidamente ligada à terra e que o fusível e o sistema de cablagem e tubagem do edifício podem suportar a carga do equipamento.

Recomenda-se que configure o circuito do equipamento para 16 A.

Características elétricas nominais

- 220-240 V, 50/60 Hz, 54,1 W

Quando direcionar o cabo de alimentação, certifique-se de que o mesmo:

- não está preso ou esmagado,
- não entra em contacto com extremidades afiadas ou cortantes,
- não entra em contacto com peças que possam atingir temperaturas superiores a 50 °C acima da temperatura ambiente.

Ligar o cabo de alimentação

Sempre que o equipamento estiver ligado diretamente à fonte de alimentação, é necessário um interruptor isolador multipolar com hiato de contacto.
Deve ser garantida o desligamento total de acordo com as condições especificadas categoria de sobretensão III.
Exclui-se o cabo de ligação à terra.

Substituir o cabo de alimentação

O cabo de alimentação é substituído através do painel traseiro. O cabo de alimentação deve ser do seguinte tipo:

- H05RR-F, H05RN-F, H07RR-F, H07RN-F, H05VV-F
- 3 x 0,75 mm²; 3 x 1,00 mm²; 3 x 1,5 mm²

Deixe o cabo de alimentação um pouco mais longo do que o necessário para que possa puxar o equipamento para fins de limpeza.

Proceda da seguinte forma:

- Retire o painel traseiro.
- Desaparafuse o bloco de terminais que fixa o cabo no devido lugar.
- Solte os contactos dos parafusos e substitua o cabo por um novo com o mesmo comprimento.
  O cabo deve cumprir as especificações estipuladas.
- Ligue o fio amarelo-verde ao terminal <.
  Este fio deve ser, pelo menos, 10 mm mais longo do que os outros fios.
- Ligue o fio neutro azul ao terminal N.
- Ligue o fio de alimentação castanho ao terminal L.

⚠ PRECAUÇÃO

- AS REPARAÇÕES INCORRETAS SÃO PERIGOSAS. AS REPARAÇÕES SÓ DEVEM SER REALIZADAS POR UM DOS NOSSOS ENGENHEIROS EXPERIENTES DO SERVIÇO DE PÓS-VENDA.
- NUNCA SUBSTITUA SOZINHO UM CABO DE ALIMENTAÇÃO DANIFICADO. OS CABOS DE ALIMENTAÇÃO SÓ DEVEM SER SUBSTITUÍDOS POR UM DOS NOSSOS ENGENHEIROS EXPERIENTES DO SERVIÇO DE PÓS-VENDA.
- DESLIGUE O DISJUNTOR NA CAIXA DE FUSÍVEIS SE O EQUIPAMENTO ESTIVER DEFEITUOSO. CORTE O FORNECIMENTO DE GÁS. CONTACTE O SERVIÇO DE PÓS-VENDA.

Ligação de gás

O equipamento deve estar desligado de acordo com os regulamentos atualmente aplicáveis.

Antes de instalar o equipamento, certifique-se de que as condições locais (tipo e pressão do gás) são compatíveis com as configurações do equipamento. As configurações do equipamento permitidas podem ser encontradas na placa de classificação.

A ligação às condutas de gás e a colocação dos vedantes deve ser realizada profissionalmente de acordo com as normas atualmente aplicáveis.

Ligação de gás no equipamento

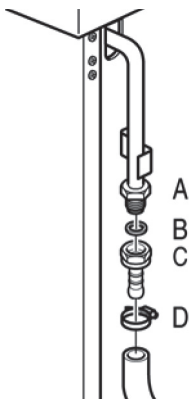
A ligação de gás encontra-se do lado esquerdo traseiro do equipamento.

Peças de ligação	Descrição
	Tubo de ligação corrugado (e vedante) do GN/GPL

Utilize condutas de ligação ou mangueiras flexíveis que estejam em conformidade com os regulamentos aplicáveis e que sejam aprovados para este fim.

Proceda da seguinte forma:

- Aparafuse o tubo de ligação corrugado (C) e o vedante (B) à ligação de gás (A).
- Fixe o tubo de ligação corrugado (C) no devido lugar com uma chave plana e aparafuse a peça de ligação a uma mangueira flexível para ligação de gás (E).
- Aperte a braçadeira (D).



Utilize apenas os componentes vedantes aprovados para vedar a rosca.

Instalação do gás

Esta gama foi concebida para utilizar gás GN e GPL. Utilize sempre um regulador de pressão exclusivo para o seu fogão a gás. A não utilização de um regulador de pressão pode levar ao excesso de pressão e à fuga de gás.

Verifique sempre a validade do regulador de pressão. A mangueira e o regulador devem ser substituídos de 5 em 5 anos. Especificações técnicas do regulador de pressão.

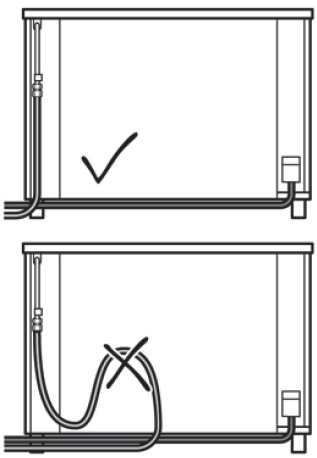
- Pressão: GN 2,0 kPa, LPG 2,9 kPa

Mangueira flexível

Se utilizar mangueiras flexíveis, certifique-se de que as mesmas:

- não estão presas ou esmagadas.
- não são torcidas nem puxadas.
- não entram em contacto com extremidades afiadas ou cortantes.
- não se deslocam para trás do fogão a gás nem para perto das saídas de ar quente.
- não entram em contacto com peças que possam atingir temperaturas superiores a 70 °C acima da temperatura ambiente.
- Após a instalação, verifique se existem fugas de gás utilizando espuma de sabão ou detergente líquido.

Certifique-se de que a totalidade do comprimento das mangueiras está acessível para inspeção.



AVISO

- NÃO UTILIZE TUBOS PARA LIGAR O FORNO A GÁS UMA VEZ QUE PODEM CAUSAR FUGAS. RECOMENDA-SE A UTILIZAÇÃO DE TUBOS METÁLICOS FLEXÍVEIS PARA LIGAR ELETRODOMÉSTICOS.

Válvula de segurança

A instalação de uma válvula de segurança para abertura e fecho do fornecimento de gás é um requisito obrigatório. Instale a válvula de segurança entre a conduta de ligação de gás da divisão e o forno. Garanta o livre acesso a esta válvula.

Verificação de fugas

Depois de ligar a conduta de gás, verifique a existência de fugas nas ligações utilizando água com sabão.

Utilização inicial

Ligue o equipamento conforme descrito no manual de instruções.
Ligue todos os queimadores e verifique se as chamas se mantêm estáveis a lume forte e a lume brando.

Verificação da ignição ou dos queimadores de superfície

Ignição elétrica

Pressione o botão ao acender os queimadores de superfície e certifique-se de que se acenderam. Irá ouvir um clique que indica o funcionamento adequado do módulo de ignição.

Depois de o ar ter sido purgado das condutas de fornecimento, o queimador deve acender-se num espaço de 4 segundos. Depois do queimador acender, gire o botão para a sua posição original. Experimente cada queimador de forma consecutiva, verificando todos os queimadores.

No caso de as chamas do queimador se apagarem acidentalmente, desligue o controlo do queimador e não tente voltar a acender o queimador durante, pelo menos, um minuto.

O dispositivo não deve ser utilizado durante mais de 15 segundos. Se após 15 segundos o queimador não tiver acendido, pare de utilizar o dispositivo e abra a porta do compartimento e/ou aguarde pelo menos um minuto antes de tentar acender o queimador novamente.

Qualidade da chama

A combustão das chamas do queimador devem ser confirmadas visualmente.



A **Chamas amarelas** - É necessário manutenção.



B **Extremidades amarelas nos cones exteriores** - Normal para gás LP.



C **Chamas azuis suaves** - É normal para gás natural.

NOTA

- Com gás natural, é normal haver ligeiras extremidades amarelas nos cones exteriores.

PORTUGUÊS

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

Leia as seguintes instruções antes de utilizar o seu equipamento pela primeira vez.
Retire o equipamento da embalagem e elimine-a adequadamente.

Cozer no forno

Limpeza inicial do compartimento de cozedura

Retire todos os acessórios do compartimento de cozedura. Retire completamente quaisquer materiais de embalamento restantes como, por exemplo, peças pequenas de poliestireno, do compartimento de cozedura.
Algumas peças estão recobertas com película protetora. Retire esta película.

1. Limpe o exterior do equipamento com um pano macio e húmido.
2. Se os tabuleiros com gancho já tiverem sido encaixados, solte os ganchos e retire-os. Para mais informações sobre como retirar os tabuleiros, veja a seção «Retirar e voltar a colocar tabuleiros com gancho».
3. Limpe o compartimento de cozedura com água morna e sabão.

Acender o queimador do forno a gás

Para eliminar o cheiro a forno novo, aqueça o forno quando este estiver vazio e fechado.

Note que, no caso de equipamentos com uma cobertura da placa do fogão, os queimadores no forno só poderão ser ligados se a cobertura da placa do fogão estiver aberta.

1. Abra a cobertura da placa do fogão e a porta do equipamento.
2. Pressione o botão de controlo do fogão, gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de 250 °C e mantenha o botão de controlo pressionado durante alguns segundos até que a chama estabilize. Em seguida, feche a porta do equipamento.
3. Após 45 minutos, desligue o forno girando o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio para a posição«●».

Acender o queimador do grelhador a gás

1. Abra a porta do equipamento.
2. Pressione o botão de controlo do grelhador, gire-o no sentido dos ponteiros do relógio para a posição **«Grill»** e mantenha o botão de controlo pressionado durante alguns segundos até que a chama estabilize. Em seguida, feche a porta do equipamento.
3. Após 30 minutos, desligue o grelhador girando o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição «●».

Passar o compartimento de cozedura por água após a limpeza

Limpe o compartimento de cozedura com água quente e sabão. Volte a colocar os tabuleiros com gancho.

⚠ PRECAUÇÃO

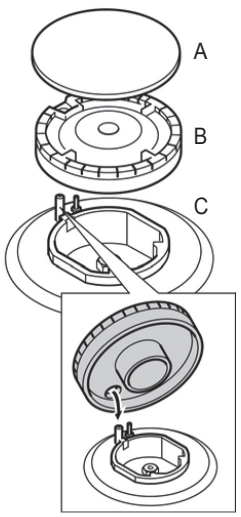
O QUE FAZER SE SENTIR O CHEIRO A GÁS

- ABRA AS JANELAS.
- NÃO TENTE LIGAR QUAISQUER EQUIPAMENTOS.
- NÃO TOQUE EM QUAISQUER INTERRUPTORES ELÉTRICOS.
- NÃO UTILIZE QUAISQUER TELEFONES NO SEU EDIFÍCIO.
- CONTACTE IMEDIATAMENTE O SEU FORNECEDOR DE GÁS A PARTIR DO TELEFONE DE UM VIZINHO. SIGA AS INSTRUÇÕES DA COMPANHIA DE GÁS.
- SE NÃO CONSEGUIR CONTATAR O SEU FORNECEDOR DE GÁS, CONTACTE OS BOMBEIROS.

Limpe as tampas e os vedantes do queimador

Proceda da seguinte forma:

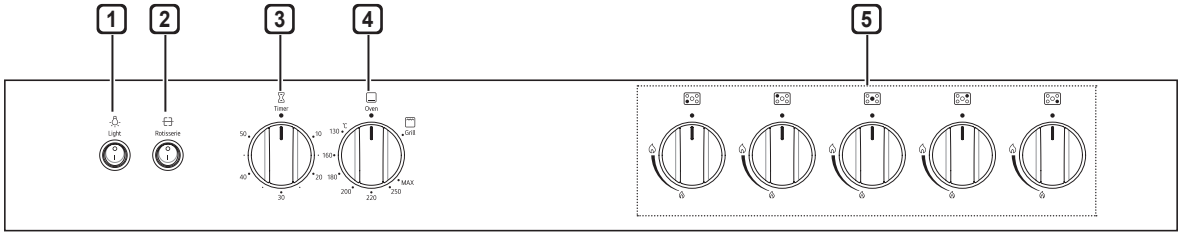
1. Limpe as tampas (A) e os vedantes (B) do queimador com água e detergente líquido.
2. Seque bem as peças.
3. Coloque o queimador (B) no queimador (C).
4. Coloque a tampa do queimador (A) exatamente sobre o vedante do queimador (B).



Limpar os acessórios

Antes de utilizar os acessórios, limpe-os cuidadosamente com um pano e água morna e sabão.

O painel de controlo



1 Botão de funções: Luz do forno

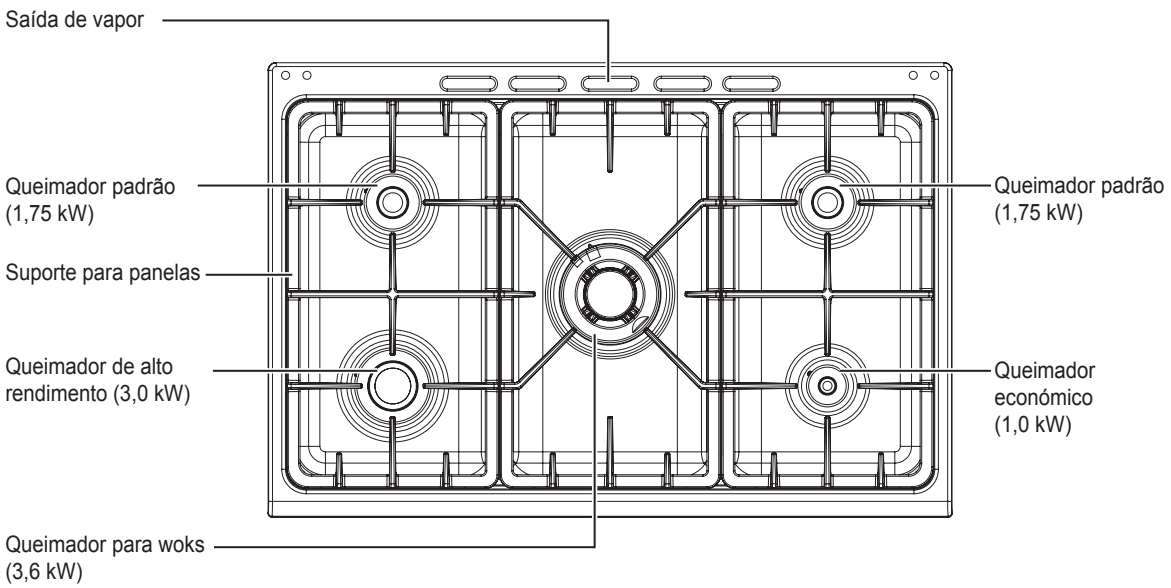
2 Botão de funções: Espeto rotativo

3 Botão de controlo: Temporizador

4 Botão de controlo: Forno

5 Botão de controlo: Queimadores de gás

A placa do fogão

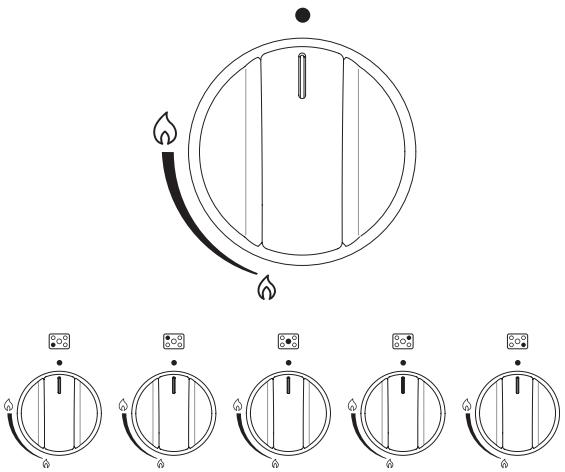


Queimadores de gás

Queimadores de gás	Diâmetro das panelas ou frigideiras
Queimador económico	8 - 16 cm
Queimador de rendimento padrão	12 - 20 cm
Queimador de alto rendimento	20 - 23 cm
Queimador para woks	23 - 26 cm

Botões de controlo dos queimadores de gás

Ajuste a definição do lume dos queimadores de gás utilizando os botões de controlo.
O símbolo sobre o botão de controlo indica a que queimador de gás pertence o botão de controlo.



Saída de vapor

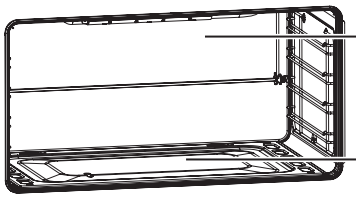
⚠ PRECAUÇÃO

- O AR QUENTE SAI DO FORNO ATRAVÉS DA SAÍDA DE VAPOR NA PLACA DO FOGÃO. NUNCA TOQUE NA SAÍDA DE VAPOR.

Note que, no caso de equipamentos com uma cobertura da placa do fogão, os queimadores no forno só poderão ser ligados se a cobertura da placa do fogão estiver aberta.

O forno

Queimadores de gás

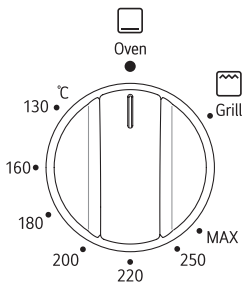


Queimador de gás do grelhador (2,0 kW)

Queimador de gás do forno (4,3 kW)

Botão de controlo do forno

Utilize este botão de controlo para definir a saída de lume do queimador de gás do forno.

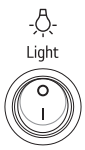


Definições	Significado
●	Desligado
130 - 250	Queimador de gás do forno ligado, intervalo de temperatura em °C

Existe uma paragem limite entre as definições 250 e 0. Não gire o botão para além deste ponto.

Botão de funções para a luz do forno

Este botão de funções é utilizado para ligar e desligar a luz do forno.



Definições	Significado
	Desligado
	Ligado

Botão de funções para espeto rotativo

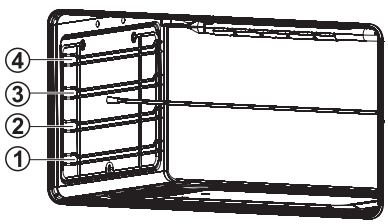
Este botão de funções é utilizado para ligar e desligar o espeto rotativo.

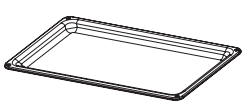


Definições	Significado
	Desligado
	Ligado

Acessórios

Os acessórios podem ser introduzidos no forno em 4 posições diferentes das prateleiras.
Pode puxar os acessórios a dois terços do espaço sem que caiam.
Isto significa que as refeições podem ser retiradas facilmente.
Pode comprar acessórios junto do serviço de pós-venda ou de revendedores especialistas.



Acessório	Descrição
	**Tabuleiro para cozer e assar** Para utensílios para forno, formas para bolos, assados, grelhados e refeições congeladas.
	**Tabuleiro esmaltado para forno** Para bolos húmidos, pastelaria, refeições congeladas e assados grandes. Também pode ser inserido por baixo da grelha ou do espeto rotativo e utilizado como um tabuleiro apara-pingos para recolher a gordura.
	**Espeto rotativo** Para asados e grandes porções de aves. Utilize apenas em conjunto com o tabuleiro esmaltado para forno.

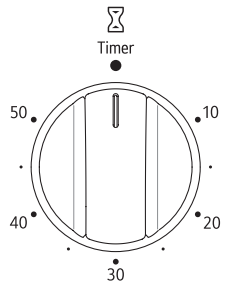
O temporizador

O temporizador é um contador regressivo que emite um sinal audível quando o tempo de cozedura tiver decorrido.

O temporizador funciona de forma independente do forno.

Botão de controlo do temporizador

Utilize este botão de controlo para definir o tempo de cozedura.

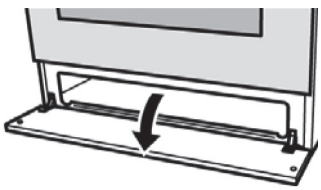


Definições	Significado
●	Desligado
1 - 59	Tempo de cozedura em minutos

O compartimento de armazenamento

Abra o compartimento de armazenamento dobrando o painel.

Este compartimento pode ser utilizado para guardar acessórios da placa do fogão ou do forno.



⚠ PRECAUÇÃO

- NUNCA DEIXE OBJETOS COMBUSTÍVEIS NO COMPARTIMENTO DE ARMAZENAMENTO.

Como utilizar a sua placa do fogão

Note que, no caso de equipamentos com uma cobertura da placa do fogão, os queimadores no forno só poderão ser ligados se a cobertura da placa do fogão estiver aberta.

Utilizar os queimadores de gás

Certifique-se de que a tampa do queimador assenta exatamente sobre o vedante do queimador. As ranhuras do vedante do queimador devem estar abertas. Todas as peças devem estar secas.

Ligar o queimador de gás

1 Pressione o botão de controlo do queimador pretendido e gire-o para a posição « ◯ ».
O queimador de gás acende-se.
Mantenha o botão de controlo pressionado durante alguns segundos até que a chama estabilize.

2 Ajuste o queimador para a definição de chama pretendida.

Definições	Significado
◯	definição de chama mais baixa
◯	definição de chama mais alta

A chama não é estável entre as posições «●» e « ◯ ».
Portanto, selecione sempre uma posição entre « ◯ » e « ◯ ».

Desligar o queimador de gás

Gire o botão de controlo do queimador pretendido para a posição «●».

Se a chama se apagar

Desligue o botão de controlo. Aguarde um minuto e repita os passos 1 a 2.

⚠ PRECAUÇÃO

- SE A CHAMA SE APAGAR, SERÁ LIBERTADO GÁS. NUNCA DEIXE O QUEIMADOR DE GÁS SEM SUPERVISÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO. CERTIFIQUE-SE DE QUE OS ALIMENTOS NÃO TRANSBORDAM E QUE NÃO EXISTEM CORRENTES DE AR DURANTE A COZEDURA.

Se o queimador de gás não acender

Caso haja uma falha de energia ou as velas de ignição estejam molhadas, ligue o queimador de gás com um isqueiro ou um fósforo.

⚠ PRECAUÇÃO

O QUE FAZER SE SENTIR O CHEIRO A GÁS

- ABRA AS JANELAS.
- NÃO TENTE LIGAR QUAISQUER EQUIPAMENTOS.
- NÃO TOQUE EM QUAISQUER INTERRUPTORES ELÉTRICOS.
- NÃO UTILIZE QUAISQUER TELEFONES NO SEU EDIFÍCIO.
- CONTACTE IMEDIATAMENTE O SEU FORNECEDOR DE GÁS A PARTIR DO TELEFONE DE UM VIZINHO. SIGA AS INSTRUÇÕES DA COMPANHIA DE GÁS.
- SE NÃO CONSEGUIR CONTATAR O SEU FORNECEDOR DE GÁS, CONTACTE OS BOMBEIROS.

NOTA

As faíscas de ignição fazem um som de clique. Todas as faíscas de ignição da placa do fogão são ativadas ao acender qualquer um dos queimadores.

⚠ AVISO

- AO UTILIZAR UM QUEIMADOR SUPERIOR, A COBERTURA DO FORNO DEVE ESTAR ABERTA. A COBERTURA DO FORNO É CONSTITUÍDA DE VIDRO PARA RESISTIR A ALTAS TEMPERATURAS, MAS DEVE SER MANUSEADA CUIDADOSAMENTE PARA EVITAR QUAISQUER DANOS.



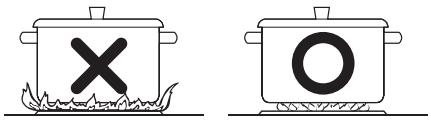
Não feche a cobertura com o queimador ligado.

Ignição automática com dispositivo de segurança para ausência de chama

O equipamento está equipado com um dispositivo de segurança para ausência de chama, concebido para interromper o fluxo de gás para a cabeça do queimador no caso da chama se apagar.

Como escolher o tamanho da chama

Observe a chama, não o botão, enquanto reduz o lume. Para um aquecimento rápido, faça a chama corresponder aos utensílios de cozinha que estiver a utilizar.



⚠ PRECAUÇÃO

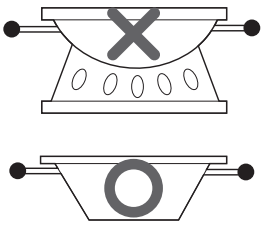
NUNCA PERMITA QUE AS CHAMAS SE PROLONGUEM PARA ALÉM DOS LIMITES DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA.

NOTA

- As chamas dos queimadores de superfície podem tornar-se amarelas se houver um grande nível de humidade, por exemplo, se tiver chovido ou se houver um humidificador nas proximidades.
- Após a conversão para gás natural, as chamas podem ser menores do que o normal ao colocar utensílios de cozinha no queimador de superfície.

Utilizar um wok

Se utilizar um wok, recomendamos que utilize um wok de base plana de 14 polegadas ou menos. Certifique-se de que o wok assenta plenamente na grelha.



Utilize um wok de base plana.

⚠ PRECAUÇÃO

NÃO UTILIZE UM ANEL DE SUPORTE PARA WOKS. COLOCAR O ANEL SOBRE O QUEIMADOR OU SOBRE A GRELHA PODERÁ FAZER COM QUE O QUEIMADOR NÃO FUNCIONE CORRETAMENTE, RESULTANDO NA EMISSÃO DE NÍVEIS SUPERIORES DE MONÓXIDO DE CARBONO ACIMA DO NORMAL PERMITIDO. ISTO PODE SER PERIGOSO PARA A SUA SAÚDE.

Como operar o seu forno

Note que, no caso de equipamentos com uma cobertura da placa do fogão, os queimadores no forno só poderão ser ligados se a cobertura da placa do fogão estiver aberta.

Ligar a luz do forno

Pressione o botão de funções da luz do forno até se fixar.
A luz do forno acende-se.

Desligar a luz do forno

Pressione o botão de funções da luz do forno até se soltar.
A luz do forno desliga-se.

Modos de funcionamento

Modo de funcionamento	Queimadores de gás	Utilizar
130 - 250 °C Aquecimento convencional	Queimador de gás do forno	Para bolos e pastelaria, cozer.
Grelhador	Queimador de gás do grelhador	Para bifes, salsichas, peixe e tostas.
e Modo grelhador e do espeto rotativo	Queimador de gás do grelhador	Para aves, peças de carne tenras como, por exemplo, carne bovina, vitela e de caça.

Manusear o queimador do forno a gás

Se pretender aquecer o seu forno da forma convencional, utilize o queimador do forno a gás.

Ligar o queimador do forno a gás

1. Abra a porta do equipamento.
2. Pressione o botão de controlo do fogão, gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de 250 °C e mantenha o botão de controlo pressionado durante alguns segundos até que a chama estabilize. Em seguida, feche cuidadosamente a porta do equipamento.
3. Defina a temperatura necessária utilizando o botão de controlo.

AVISO

- VERIFIQUE SEMPRE QUE O QUEIMADOR DO FORNO POSSUI UMA CHAMA NA PARTE INFERIOR. SE NÃO EXISTIR CHAMA, GIRE NOVAMENTE O BOTÃO.

Desligar o queimador do forno a gás

Quando o prato estiver pronto, pressione ligeiramente o botão de controlo e gire-o no sentido dos ponteiros do relógio para a posição «●».

Se a chama se apagar

Desligue o botão de controlo. Aguarde um minuto e volte a ligar o queimador.

PRECAUÇÃO

- SE A CHAMA SE APAGAR, SERÁ LIBERTADO GÁS. NUNCA DEIXE O QUEIMADOR DE GÁS SEM SUPERVISÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO. CERTIFIQUE-SE DE QUE OS ALIMENTOS NÃO TRANSBORDAM E QUE NÃO EXISTEM CORRENTES DE AR.

Manusear o queimador do grelhador a gás

Note que a porta do equipamento deve estar fechada durante a grelha.

Ligar o queimador do grelhador a gás

1. Abra a porta do equipamento.
2. Pressione o botão de controlo do grelhador e gire-o no sentido dos ponteiros do relógio para a posição **«Grill»**. O queimador de gás acende-se. Mantenha o botão de controlo pressionado durante alguns segundos até que a chama estabilize. Não gire o botão para além desta definição.
3. Feche cuidadosamente a porta do equipamento.

Desligar o queimador do grelhador a gás

Quando o prato estiver pronto, gire o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio para a posição «●».

Se a chama se apagar

Desligue o botão de controlo. Aguarde um minuto e volte a ligar o queimador.

PRECAUÇÃO

- SE A CHAMA SE APAGAR, SERÁ LIBERTADO GÁS. NUNCA DEIXE O QUEIMADOR DE GÁS SEM SUPERVISÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO. CERTIFIQUE-SE DE QUE OS ALIMENTOS NÃO TRANSBORDAM E QUE NÃO EXISTEM CORRENTES DE AR.

Utilizar o espeto rotativo

O espeto rotativo pode ser utilizado para cozinhar peças como rolos de carne e aves com excelentes resultados.
A carne é completamente assada e de forma uniforme.

Utilize o espeto rotativo juntamente com o grelhador.

Preparar as peças de carne

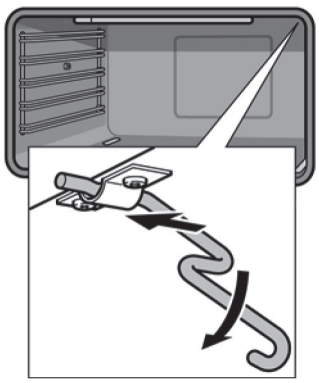
Coloque a peça de carne o mais ao centro possível no espeto rotativo e fixe ambas as extremidades com os ganchos de retenção.

Também pode enrolar a peça de carne com um fio.
Ao cozinhar carne de aves, curve as extremidades das asas por baixo das costas e as coxas contra o corpo.
Assim, evitará que estas partes fiquem demasiado escuras.
Perfure a pele do lado interior das asas para permitir que a gordura seja libertada.

Inserir o espeto rotativo

Insira o espeto rotativo da seguinte forma:

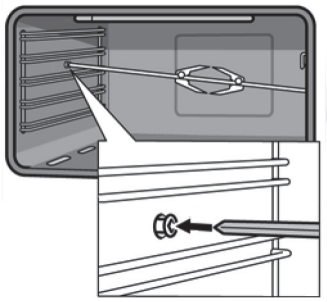
1 Encaixe o suporte do espeto no suporte da parte superior do compartimento de cozedura.
Se for necessário preaquecer o forno, encaixe o suporte antes do preaquecimento.



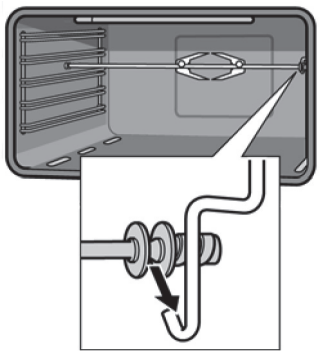
⚠ AVISO

- NUNCA TOQUE NAS SUPERFÍCIES QUENTES DO COMPARTIMENTO DE COZEDURA OU DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO.
- AS CRIANÇAS DEVEM SER SEMPRE MANTIDAS A UMA DISTÂNCIA DE SEGURANÇA DO EQUIPAMENTO.
- ABRA CUIDADOSAMENTE A PORTA DO EQUIPAMENTO. PODE LIBERTAR-SE AR QUENTE.

2 Se o forno tiver sido preaquecido, fixe o espeto rotativo apenas se utilizar luvas de cozinha ou luvas térmicas.
Para fixar o espeto, deslize uma extremidade no adaptador reentrante no painel lateral do lado esquerdo do compartimento de cozedura.



3 Fixe a outra extremidade no suporte.



4 Verta um pouco de água no tabuleiro para forno e deslize-o para a posição 1 para recolher a gordura libertada.

Ligar o espeto rotativo

Pressione o botão de funções para o modo de espeto rotativo.
O botão fixa-se e a operação é iniciada.

Desligar o espeto rotativo

Pressione o botão de funções para o modo de espeto rotativo.
O botão solta-se e a operação é interrompida.

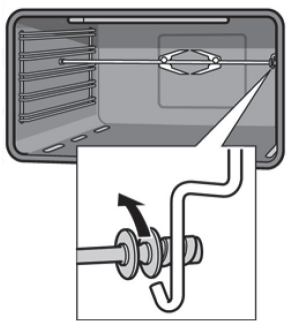
Remover o espeto rotativo

⚠ AVISO

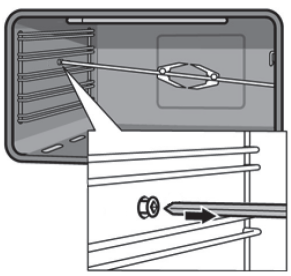
- NUNCA TOQUE NAS SUPERFÍCIES QUENTES DO COMPARTIMENTO DE COZEDURA OU DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO.
- AS CRIANÇAS DEVEM SER SEMPRE MANTIDAS A UMA DISTÂNCIA DE SEGURANÇA DO EQUIPAMENTO.
- ABRA CUIDADOSAMENTE A PORTA DO EQUIPAMENTO. PODE LIBERTAR-SE AR QUENTE.
- NUNCA TOQUE DIRETAMENTE NO ESPETO ROTATIVO OU EM OUTROS ACESSÓRIOS QUANDO ESTIVEREM QUENTES.
- UTILIZE SEMPRE LUVAS PARA FORNO OU LUVAS RESISTENTES AO CALOR AO MANUSEAR ACESSÓRIOS QUENTES.

Retire o espeto rotativo da seguinte forma:

1 Abra cuidadosamente a porta do equipamento. Retire cuidadosamente o espeto rotativo do suporte.



2 Retire cuidadosamente o espeto rotativo do adaptador reentrante no painel lateral e retire-o do forno.



3 Retire o tabuleiro para forno.

Manusear o temporizador

O temporizador funciona de forma independente do forno.

Definir o tempo de cozedura

Gire uma vez o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio na medida permitida pela paragem limite.

O tempo de cozedura terminou

É emitido um sinal sonoro quando o tempo tiver decorrido.

Dicas e sugestões

Seguem-se algumas dicas e sugestões para o ajudar a cozinhar alimentos no seu equipamento.

Dicas sobre poupança de energia

Aqui estão algumas dicas para poupar energia ao utilizar o forno e a placa do fogão.

Dicas sobre a utilização da placa do fogão

Diâmetro adequado dos utensílios de cozinha

Certifique-se de que o diâmetro dos utensílios de cozinha é adequado ao diâmetro da placa de aquecimento que estiver a utilizar.
Pode consultar uma descrição geral dos diâmetros adequados na secção «O seu novo equipamento - A placa do fogão».
A chama dos queimador de gás não deve ser maior do que o diâmetro dos utensílios de cozinha.

Utensílios de cozinha com tampas

Utilize utensílios de cozinha com base plana.
Se possível, utilize utensílios de cozinha com tampas para poupar gás.

Menos água

Para reduzir o tempo de cozedura para, por exemplo, legumes e batatas, utilize menos água.

Dicas sobre a utilização do forno

Vários bolos

É melhor cozer vários bolos, um a seguir ao outro. O forno ainda está quente. Isto reduz o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar duas formas para bolos lado a lado.

Utilizar o calor residual

Quando utilizar tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 10 minutos antes do final do tempo de cozedura e utilizar o calor residual para terminar a cozedura.

Fechar a porta do equipamento

Mantenha a porta do equipamento sempre fechada durante o seu funcionamento. Se precisar de abrir a porta do equipamento, feche-a novamente o mais depressa possível. Caso contrário a temperatura cairá e o forno precisará de voltar a aquecer.

Dicas sobre a utilização do seu equipamento

As seguintes dicas relacionam-se com a cozedura e os utensílios para forno e explicam o que fazer se ocorrer um problema.

Dicas gerais

Uma temperatura mais baixa permite dourar os alimentos de forma mais uniforme.

Limpe o equipamento e os acessórios após cada utilização, depois de terem arrefecido.

Coloque sempre uma travessa ou outro utensílio para forno no centro da grelha.
Coloque sempre utensílios de cozinha no centro da placa de aquecimento na placa do fogão.

Cozer e fritar

Utensílios de cozinha

Para pratos que requerem uma grande quantidade de líquido, utilize tachos profundos para que não transbordem.

A base da frigideira deve ser plana e estar limpa e seca.

Exemplos de aplicações

Método	Nível de potência
	Gás
Aquecimento (dependendo da quantidade)	1
Levar ao ponto de ebulição	2
Cozinhar em lume brando (alto ou baixo, dependendo do requisito)	1
Dourar	2
Fritura longa	2 - 1

Cozer

Travessas

Utilize travessas e tabuleiros de cores claras sempre que possível.

NOTA

- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e composição dos ingredientes.

Exemplos de aplicações

Poderá encontrar mais informação na secção «Dicas de cozedura» que se segue às tabelas de cozedura.

Tipo de alimento	Acessórios	Posição do tabuleiro	°C		Tempo de preaquecimento (minutos)	Tempo de cozedura (minutos)
Bolo em camadas (2ea)	Tabuleiro para cozer e assar	3	170	-	10	25 - 45
Biscoitos	Tabuleiro para cozer e assar	3	170	-	10	15 - 20
Piza congelada	Tabuleiro para cozer e assar * Tabuleiro esmaltado para forno	3	200	-	-	20 - 28
Lasanha fresca	Tabuleiro para cozer e assar	3	200	-	10	35 - 45

* Introduzido por baixo do tabuleiro para cozer e assar

Dicas de cozedura

Como confirmar se o seu pão-de-ló está totalmente cozido.	Aproximadamente 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado na receita, perfure o ponto mais alto do bolo com um palito. Se a massa do bolo não ficar agarrada ao palito, o bolo está pronto.
O bolo afunda.	Da próxima vez, utilize menos líquido ou coza a uma temperatura ligeiramente mais baixa. Atente para os tempos de bater a massa indicados na receita.
O bolo cresceu no centro e não cresceu tanto nas extremidades.	Não unte as extremidades da travessa. Depois da cozedura, solte cuidadosamente o bolo utilizando uma faca.
O bolo está muito escuro na parte superior.	Coloque o bolo numa posição mais baixa no forno e coza-o a uma temperatura inferior durante um pouco mais de tempo.
O bolo está muito seco.	Faça pequenos orifícios no bolo cozido utilizando um palito de coquetel. Em seguida, verta sumo de fruta ou uma bebida alcoólica sobre o bolo. Da próxima vez, coza a uma temperatura ligeiramente mais alta durante menos tempo.
O pão ou bolo tem bom aspeto, mas existe água no seu interior.	Da próxima vez, utilize menos líquido e coza a uma temperatura mais baixa durante um pouco mais de tempo. Para bolos com uma cobertura húmida: Coza a base previamente primeiro. Polvilhe a base com amêndoas ou pão ralado e, em seguida, verta a cobertura por cima. Esteja atento e siga as receitas e respeite os tempos de cozedura.
Os doces não estão dourados uniformemente.	Defina uma temperatura ligeiramente mais baixa. O excesso de papel vegetal pode afetar a circulação do ar. Corte sempre o papel vegetal no tamanho do tabuleiro para forno.

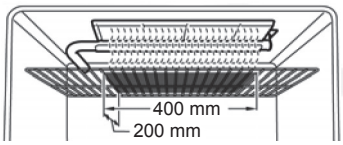
Assar e grelhar

Utensílios para forno

Pode utilizar utensílios para forno esmaltados, de vidro resistente ao fogo, barro ou ferro fundido.
O tabuleiro para forno também é adequado para assados grandes.

Superfície de grelha ideal

Obterá os melhores resultados se utilizar a zona do grelhador.



NOTA

- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e composição dos ingredientes.

Dicas para assar

Dependendo do tamanho da peça de carne, adicione 2 ou 3 colheres de sopa de líquido para carne tenra e 8 a 10 colheres de sopa de líquido para estufados.

Ao cozinhar pato ou ganso, perfure a pele do lado interior das asas para permitir que a gordura seja libertada.

As aves ficarão particularmente estaladiças e douradas se as regar, no final do tempo de cozedura, com manteiga, água salgada ou sumo de laranja.

Vire as peças de carne ao contrário a meio do tempo de cozedura.

Ao assar peças de carne maiores, poderá verificar que a quantidade de vapor e condensação na porta do forno é maior do que o habitual. Isto é normal e não afeta o desempenho do forno. Quando terminar de assar, seque o forno e a janela com um pano.

Se estiver a assar na grelha, insira o tabuleiro esmaltado para forno na posição n.º 1 para recolher a gordura libertada.

Dicas para grelhar

Regue os alimentos a grelhar com um pouco de azeite antes de os colocar na grelha por baixo do grelhador.

Coloque os alimentos a grelhar no centro da grelha. Verta um pouco de água no tabuleiro esmaltado para forno e insira-o na posição abaixo da grelha para recolher a gordura libertada.
Nunca o coloque na parte inferior do compartimento de cozedura.
Se possível, os alimentos a grelhar devem ter todos a mesma espessura.
Devem ter, pelo menos, 2 a 3 cm de espessura.
Assim, garante que estarão dourados de forma uniforme enquanto permanecem suculentos.

Se os alimentos a grelhar forem finos, vire-os ao contrário a meio do tempo de grelha; se forem espessos, vire-os várias vezes durante a grelha. Para virar os alimentos, utilize uma tenaz para evitar perfurá-los; no caso da carne, manterá os sucos no interior da carne.

Carnes mais escuras, como cordeiro e carne bovina, douram melhor e mais rapidamente do que carnes mais claras, como porco e vitela.

Dicas sobre a utilização do espeto rotativo

Coloque a peça de carne o mais ao centro possível no espeto rotativo e fixe ambas as extremidades com os ganchos de retenção.

Também pode enrolar a peça de carne com um fio.
Ao cozinhar carne de aves, curve as extremidades das asas por baixo das costas e as coxas contra o corpo.
Assim, evitará que estas partes fiquem demasiado escuras.
Perfure a pele do lado interior das asas para permitir que a gordura seja libertada.

Exemplos de aplicações

Tipo de alimento	Acessórios	Posição do tabuleiro	°C		Tempo de preaquecimento (minutos)	Tempo de cozedura (minutos)	
						1.º lado	2.º lado
Tostas	Tabuleiro para cozer e assar	4	-		5	2 - 4	1 - 3
Bife de carne bovina, 4 x 250 g (2,5 cm de espessura)	Tabuleiro para cozer e assar * Tabuleiro esmaltado para forno	4	-		5	10 - 15	5 - 10
Kebab (2,5 cm de espessura)	Tabuleiro para cozer e assar * Tabuleiro esmaltado para forno	4	-		5	10 - 20	10 - 20
Frango de espeto, 2 x 1,5 kg	Espeto rotativo, Tabuleiro esmaltado para forno (na parte inferior)		-		15	100 - 150	

* Introduzido por baixo do tabuleiro para cozer e assar

Dicas para assar

A tabela abaixo contém informação adicional sobre como assar com sucesso.

Como sabe que o assado está pronto?	Utilize um termómetro para carne (disponível junto de revendedores especialistas) ou faça o «teste da colher». Pressione o assado com uma colher. Se sentir que o assado está firme, então, está pronto. Se conseguir pressionar a colher, o assado precisa de cozinhar durante um pouco mais de tempo.
O assado está demasiado escuro e a crosta está queimada em algumas zonas.	Verifique a posição do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspeto, mas os sucos estão queimados.	Da próxima vez, utilize um tabuleiro para assados mais pequeno e adicione mais líquido.
O assado tem bom aspeto, mas os sucos estão demasiado claros e aquosos.	Da próxima vez, utilize um tabuleiro para assados maior e adicione menos líquido.

MANUTENÇÃO

Limpeza e cuidado

Ligar a luz do forno

Para facilitar a limpeza do forno, pode ligar a luz do forno. Para ligar a luz, pressione o botão de funções da luz do forno até se fixar.

⚠ PRECAUÇÃO

- NUNCA UTILIZE EQUIPAMENTOS DE LIMPEZA DE ALTA PRESSÃO OU JATOS DE VAPOR.
- NUNCA UTILIZE AGENTES DE LIMPEZA CÁUSTICOS OU ABRASIVOS.
- SE UM DESTES AGENTES ENTRAR EM CONTACTO COM A FRENTE DO EQUIPAMENTO, LIMPE IMEDIATAMENTE COM ÁGUA.
- NÃO LIMPE QUALQUER SUPERFÍCIE DO EQUIPAMENTO ENQUANTO ESTIVER QUENTE.

Utilizar o agente de limpeza correto

Não utilize agentes de limpeza que contenham ácidos ou substâncias abrasivas ou produtos de limpeza como palhas de aço ou esponjas de aço inoxidável. Estes podem danificar as superfícies.

Peças do equipamento	Agente de limpeza e produto de limpeza
Painel da porta de vidro do equipamento	• Utilize um detergente para vidros. • A extremidade inferior da porta poderá ter extremidades afiadas. • Limpe cuidadosamente a porta e os painéis de vidro. • Não utilize um raspador de vidro.
Painel de controlo e botões	• Limpe com um pano macio e húmido.
Vedante (no compartimento de cozedura)	• Utilize água morna com sabão.
Tabuleiros com gancho	• Utilize água morna com sabão.
Compartimento de cozedura Superfícies esmaltadas	• Utilize água morna com sabão, seque com um pano macio.
Queimadores de gás Queimadores	• Retire os vedantes e as tampas, utilize água com sabão, deixe secar completamente. • Limpe as velas de ignição e o termopar com um pano húmido ou uma escova pequena e macia, deixe secar completamente. • Quando voltar a colocar as peças: Coloque o vedante do queimador no queimador. Coloque a tampa do queimador exatamente sobre o vedante do queimador. • As tampas dos queimadores estão revestidas com esmalte preto. Ao longo do tempo, mudarão de cor. Isto não afeta o seu funcionamento.
Queimadores de gás Forno e grelhador	• Nunca limpe os queimadores de gás do compartimento de cozedura sozinho.
Exterior do equipamento Superfícies de aço inoxidável	• Utilize água morna com sabão, seque com um pano macio. • Remova sempre as manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo) imediatamente. • Os detergentes para aço inoxidável estão disponíveis junto do serviço de pós-venda ou em lojas especializadas.
Cobertura de vidro (em frente à luz do forno)	• Utilize água morna com sabão.
Suporte para panelas	• Utilize água morna com sabão. • Não lave os suportes para panelas na máquina de lavar loiça.
Acessório	• Deixe-as de molho em água quente com sabão. Limpe com uma escova ou esponja. • Espeto rotativo: Os detergentes para aço inoxidável estão disponíveis junto do serviço de pós-venda ou em lojas especializadas.

Limpar o vidro interior do forno

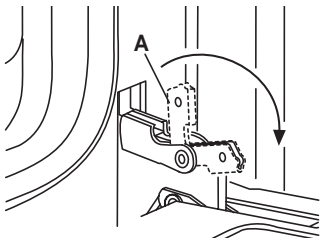
O vidro interior do forno pode ser retirado: com a porta numa posição semiaberta, utilize ambas as mãos para retirar o vidro. Depois de o limpar, volte a colocá-lo procedendo na ordem inversa.

O vidro interno do forno

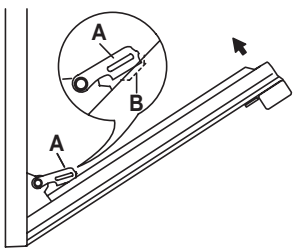
O vidro interno do forno pode ser retirado:

1 Abra a porta do forno completamente.

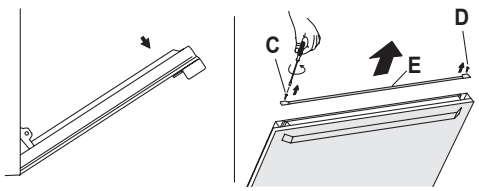
2 Vire os ganchos das dobradiças «A» para fora.



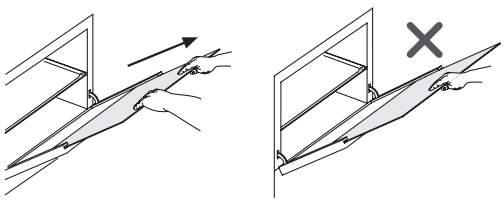
3 Feche vagarosamente a porta do forno até chegar aos ganchos «A», certificando-se de que estes estão bloqueados nas ranhuras «B» da porta do forno.



4 Com a porta numa posição semiaberta, retire os parafusos «C» e «D», com a chave de parafusos, e o perfil «E».



5 Utilize ambas as mãos para retirar o vidro.



6 Depois de o limpar, volte a colocá-lo procedendo na ordem inversa.

Retirar e voltar a colocar a porta do equipamento

Pode retirar a porta do equipamento para facilitar a limpeza.

As dobradiças da porta do equipamento estão fixas com uma alavanca de fecho.

Quando a alavanca de fecho estiver dobrada em (A), a porta do equipamento está fixa. Não pode ser desengatada.

A



Se a alavanca de fecho estiver aberta (B), só a dobradiça estará fixa e poderá retirar a porta do equipamento.

B



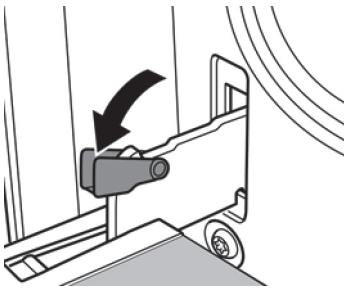
⚠ PRECAUÇÃO

- NÃO ACEDA AO INTERIOR DA DOBRADIÇA.

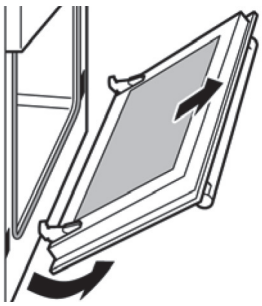
Retirar a porta do equipamento

Proceda da seguinte forma:

1. Abra a porta do equipamento.
2. Levante as alavancas de fecho em ambos os lados.



3. Feche a porta do equipamento até sentir uma resistência num ângulo de cerca de 15° (em relação à porta do equipamento fechada).
4. Pegue em cada lado da porta com as duas mãos.
5. Feche a porta do equipamento um pouco mais.
6. Levante a porta em ângulo para a retirar.



Não desmonte a porta.

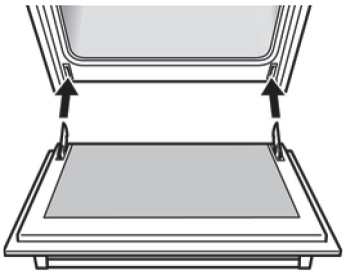
⚠ PRECAUÇÃO

- **TENHA CUIDADO AO RETIRAR E AO LEVANTAR A PORTA.**
- **NÃO LEVANTE A PORTA PELA PEGA.** A PORTA É MUITO PESADA.

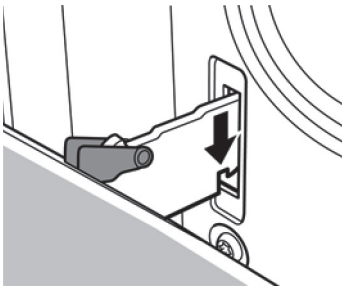
Voltar a colocar a porta do equipamento

Proceda da seguinte forma:

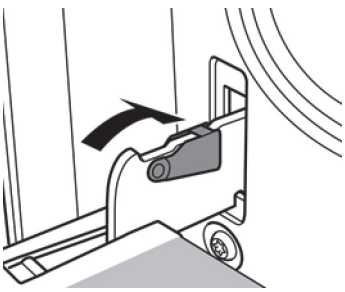
1. Segure a porta do equipamento em ângulo.
2. Insira ambas as dobradiças, esquerda e direita, nos suportes.



3. Posicione a porta de forma a que as dobradiças encaixem nas ranhuras em ambos os lados.



4. Abra a porta do equipamento.
5. Dobre as alavancas de fecho em ambos os lados.



6. Feche a porta do equipamento.

Retirar e inserir os tabuleiros com gancho

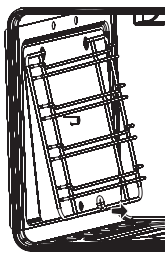
Pode retirar os tabuleiros com gancho para limpá-los separadamente.

Os tabuleiros com gancho estão fixos nas paredes do compartimento de cozedura em quatro pontos.

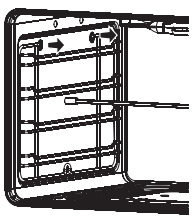
Retirar os tabuleiros com gancho

Para retirar os tabuleiros com gancho, proceda da seguinte forma:

1 Volte a desaparafusar a parte inferior do tabuleiro com gancho.
Os ganchos inferiores do tabuleiro com gancho irão soltar-se.



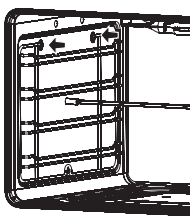
2 Segure na parte superior do tabuleiro com gancho e volte a apertar o parafuso na parte inferior do tabuleiro com gancho.



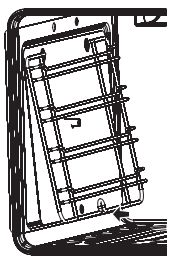
Inserir os tabuleiros com gancho

Para voltar a inserir os tabuleiros com gancho, proceda da seguinte forma:

1 Insira os ganchos superiores nos orifícios do painel lateral.



2 Puxe o tabuleiro com gancho ligeiramente para baixo e insira os ganchos inferiores nos orifícios.



Substituir a lâmpada da luz do forno

Se a lâmpada da luz do forno fundir, deverá substituí-la.
As lâmpadas de substituição resistentes ao calor podem ser obtidas junto do serviço de pós-venda ou de revendedores especialistas.
Especifique o número de série do seu equipamento.
Não utilize outros tipos de lâmpadas.

⚠ AVISO

- CERTIFIQUE-SE DE QUE O FORNO E A LÂMPADA ESTÃO FRIOS.
- DESLIGUE O FORNO DA CORRENTE. NÃO O FAZER PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, CHOQUE ELÉTRICO OU MORTE.

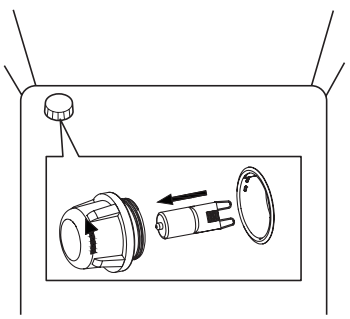
Proceda da seguinte forma:

1 Desligue o disjuntor relevante.

2 Abra a porta do equipamento.

3 Coloque um pano de cozinha no compartimento de cozedura, caso esteja frio, para evitar danos.

4 Desaparafuse a cobertura de vidro da lâmpada no interior do compartimento de cozedura girando o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio.



5 Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
Tensão: 230 V~
Potência: 25 W
Rosca: G 9

6 Volte a aparafusar a cobertura de vidro.

7 Retire o pano de cozinha e volte a ligar o disjuntor.

Pressione o botão de funções da luz do forno até se fixar para verificar se a luz do forno está a funcionar devidamente.

CONVERTER O TIPO DE GÁS

Se o equipamento não estiver definido para o tipo de gás existente, o aparelho deve ser convertido.
A conversão para um tipo diferente de gás deve ser realizada por ume especialista autorizado de acordo com os regulamentos aplicáveis.
O tipo e pressão do gás predefinidos em fábrica estão indicados no manual de instruções.
Para converter para um tipo diferente de gás, os bocais devem ser substituídos e as definições de lume brando e ar primário têm de ser ajustadas.

⚠ AVISO

- DESLIGUE A ALIMENTAÇÃO E O FORNECIMENTO DE GÁS DO FOGÃO.
- VOLTE A COLOCAR TODAS AS PEÇAS E PAINÉIS ANTES DA UTILIZAÇÃO.
- VOLTE A LIGAR TODOS OS DISPOSITIVOS À TERRA.
  - NÃO O FAZER PODE RESULTAR EM FERIMENTOS PESSOAIS GRAVES, MORTE OU EM DESCARGAS ELÉTRICAS.

⚠ PRECAUÇÃO

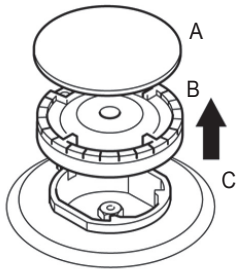
- TENHA CUIDADO AO MANUSEAR PEÇAS COM PLACAS METÁLICAS DO SEU FOGÃO A GÁS.
  - PODEM EXISTIR EXTREMIDADES AFIADAS E CORTANTES.

Queimadores da placa do fogão

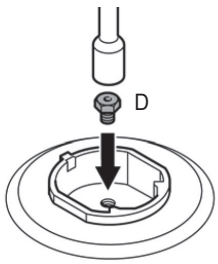
Substituir os bocais

Proceda da seguinte forma:

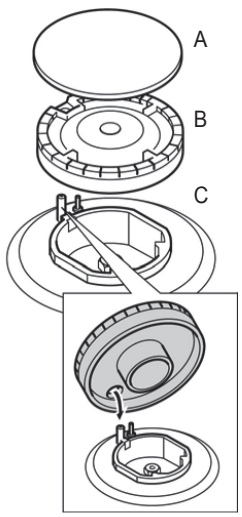
- Retire os suportes para panelas.
- Retire as tampas dos queimadores (A) e os bicos dos queimadores (B) dos queimadores (C).



- Retire o bocal (D) e substitua-o por um bocal apropriado para o novo tipo de gás (veja a secção «Tabela geral de bocais»).
- Substitua a etiqueta do gás pela nova etiqueta fornecida com o conjunto do bocal.

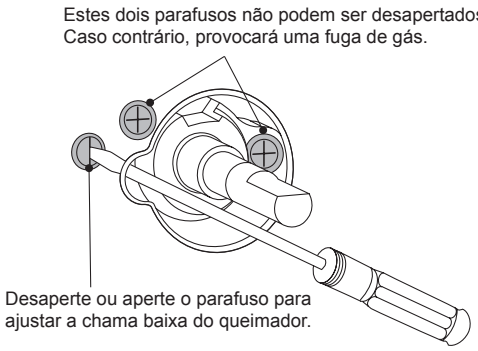


- Coloque cada bico do queimador (B) no queimador (C).
- Posicione a tampas relevante do queimador (A) exatamente sobre o vedante.
- Volte a colocar os suportes para panelas.



PORTUGUÊS

Ajustar o lume brando



Ajuste o lume brando do queimador da placa do fogão. Igualmente, ajuste o fluxo de ar mínimo da válvula.

Proceda da seguinte forma:

- Pressione o botão de controlo do primeiro queimador da placa do fogão e gire-o sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao máximo. O queimadores de gás irá acender-se. Mantenha pressionado o botão de controlo durante cerca de 15 segundos e, em seguida, solte-o.
- Se precisar de mudar o gás de GN para GPL, gire o botão de controlo para o mínimo. Retire o botão de controlo. Através da abertura da torneira do gás no painel de controlo, aperte o parafuso de definição para reduzir o fluxo de gás. A definição estará correta quando girar rapidamente o botão do máximo para o mínimo e verificar a mudança óbvia da chama.
- Se precisar de mudar o gás de GPL para GN, precisará de retirar o botão de controlo e, através da abertura da torneira do gás no painel de controlo, solte o parafuso de definição para aumentar um pouco o fluxo de gás. A definição estará correta quando girar rapidamente o botão do máximo para o mínimo e verificar a mudança óbvia da chama.

⚠ PRECAUÇÃO

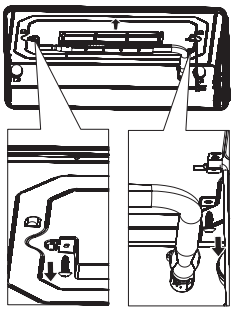
- NUNCA DESAPERTAR O PARAFUSO DE PHILLIPS AO CONVERTER O TIPO DE GÁS.
- APÓS A CONVERSÃO DO TIPO DE GÁS, VERIFICAR AS VÁLVULAS EM CASO DE FUGAS DE GÁS UTILIZANDO ÁGUA COM SABÃO.

Queimador do grelhador

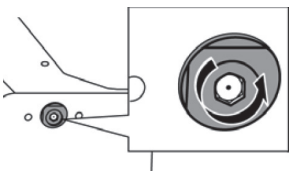
Substituir os bocais

Proceda da seguinte forma:

- Desaperte os 2 parafusos à esquerda e os 2 parafusos à direita do queimador do grelhador e puxe ligeiramente o queimador para baixo e para a frente.



- Desaparafuse o bocal e substitua-o por um bocal adequado ao novo tipo de gás (veja a secção «Tabela geral de bocais»).



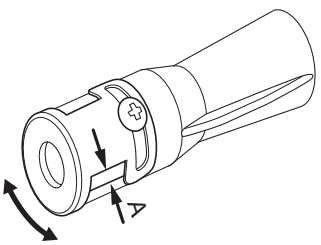
- Substitua a etiqueta do gás pela nova etiqueta fornecida com o conjunto do bocal.
- Para voltar a montá-lo, siga as instruções na ordem inversa.

Ajustar o ar primário do queimador do grelhador

O ar primário estará corretamente definido quando a chama estiver estável e azul/verde.

Proceda da seguinte forma:

- Retire o queimador do grelhador, solte o parafuso e gire a cobertura no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- A posição correta da cobertura pode ser determinada a partir da seguinte tabela:



Tipo de gás	Tamanho A para o queimador do grelhador
G20/20 mbar	4±1 mm
G30/29 mbar	5,5±0,5 mm

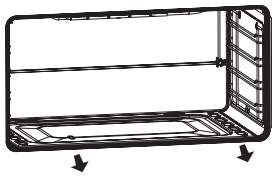
- Aperte novamente os parafusos.

Queimador do forno

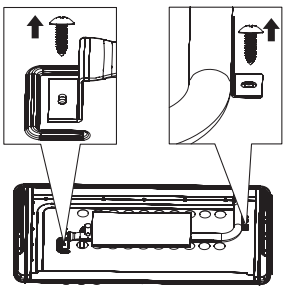
Substituir os bocais

Proceda da seguinte forma:

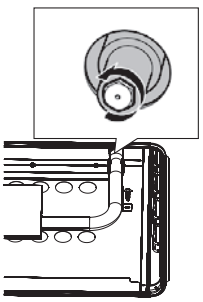
- Retire o fundo removível do forno puxando-o para cima e para a frente.



- Desaperte os 2 parafusos à direita e o parafuso à esquerda do queimador do forno e puxe ligeiramente o queimador para cima e para a frente.



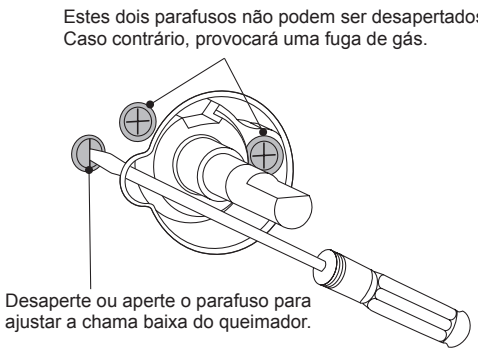
- Desaparafuse o bocal e substitua-o por um bocal adequado ao novo tipo de gás (veja a secção «Tabela geral de bocais»).
- Substitua a etiqueta do gás pela nova etiqueta fornecida com o conjunto do bocal.



Voltar a montar o queimador

Para voltar a montar o queimador, proceda na ordem inversa.

Ajustar o lume brando



Ajuste o lume brando do queimador do forno. Igualmente, ajuste o fluxo de ar mínimo da válvula.

Proceda da seguinte forma:

- Abra a porta do equipamento. Pressione o botão de controlo do forno e gire-o sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à definição máxima de 250.
  O queimadores de gás irá acender-se. Mantenha pressionado o botão de controlo durante cerca de 15 segundos e, em seguida, solte-o.
- Feche a porta do equipamento. Retire o botão de controlo.
- Através da abertura da torneira do gás no painel de controlo, solte ligeiramente o parafuso de definição interno.
- Volte a colocar o botão de controlo e aqueça o forno durante 15 minutos.
- Em seguida, gire o botão de controlo para a definição mínima de 130.
- Volte a retirar o botão de controlo.
- Através da abertura da torneira do gás no painel de controlo, ajuste o parafuso de definição interno até obter uma chama estável e correta.
  Solte o parafuso de definição para aumentar o fluxo de gás ou aperte-o para o reduzir. A definição estará correta quando a altura da chama pequena for entre 3 e 4 mm.
  No caso das ligações com gás natural, solte o parafuso de definição.
  No caso das ligações com gás liquefeito, aperte o parafuso de definição.
  Ao girar o parafuso de definição no sentido dos ponteiros do relógio estará a apertá-lo.
  Ao girar o parafuso de definição no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio estará a soltá-lo.
- Volte a colocar o botão de controlo.
- Certifique-se de que a chama não se apaga quando o fluxo de gás for alterado rapidamente do máximo para o mínimo e vice-versa e quando a porta do equipamento for aberta e fechada.

⚠ PRECAUÇÃO

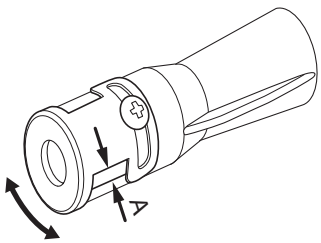
- NUNCA DESAPERTAR O PARAFUSO DE PHILLIPS AO CONVERTER O TIPO DE GÁS.
- APÓS A CONVERSÃO DO TIPO DE GÁS, VERIFICAR AS VÁLVULAS EM CASO DE FUGAS DE GÁS UTILIZANDO ÁGUA COM SABÃO.

Ajustar o ar primário do queimador do forno

O ar primário estará corretamente definido quando a chama estiver estável e azul/verde.

Proceda da seguinte forma:

- Retire o queimador do forno, solte o parafuso e gire a cobertura no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- A posição correta da cobertura pode ser determinada a partir da seguinte tabela:



Tipo de gás	Tamanho A para o queimador do grelhador
G20/20 mbar	4±1 mm
G30/29 mbar	8±1 mm

- Aperte novamente os parafusos.

Voltar a montar o fundo

Para voltar a montar o fundo, proceda na ordem inversa à do processo de retirar o fundo removível.

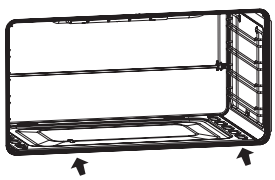
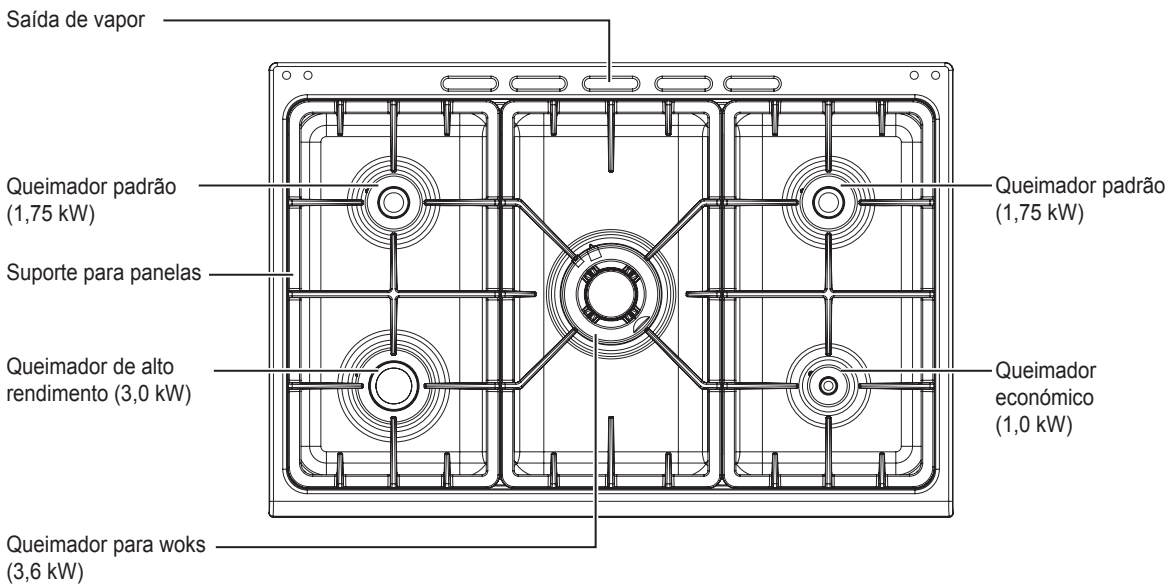


Tabela geral de bocais

Tipo de gás	mbar	Bocal n.º	Tipo de queimador	Saída (W)	Consumo máx.
Gás liquefeito (butano/propano) G30/G31	28-30/37	85	Queimador de alto rendimento	3000	219 g/h
		65	Queimador de rendimento padrão	1750	128 g/h
		50	Queimador económico	1000	73 g/h
		96	Queimador para woks	3600	262 g/h
		102	Queimador do forno	4300	313 g/h
		72	Queimador do grelhador	2000	146 g/h

Tipo de gás	mbar	Bocal n.º	Tipo de queimador	Saída (W)	Consumo máx.
Gás natural G20	20	130H3	Queimador de alto rendimento	3000	286 l/h
		97Z	Queimador de rendimento padrão	1750	167 l/h
		72X	Queimador económico	1000	95 l/h
		132T	Queimador para woks	3600	343 l/h
		150	Queimador do forno	4300	409 l/h
		102	Queimador do grelhador	2000	190 l/h



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas e serviço de pós-venda

As avarias, frequentemente, têm explicações simples. Leia as seguintes notas antes de contactar o serviço de pós-venda.

Avaria	Causas possíveis / soluções
Acumula-se vapor no painel da porta quando o forno está quente.	• Isto é normal; é causado pela diferença de temperatura. – Não é possível; isto não afeta o desempenho do forno.
A chama (forno) não queima através de todas as aberturas.	• Acumulação normal de sujidade. – O queimador deve ser limpo profissionalmente.
O equipamento não funciona.	• Disjuntor com defeito. – Verifique a caixa de fusíveis e veja se o disjuntor dedicado ao equipamento está em bom funcionamento. • Corte de energia. – Verifique se a luz da cozinha funciona, por exemplo.
Todos os pratos preparados no forno podem queimar-se muito rapidamente.	• Termostato com defeito. – Contacte o serviço de pós-venda.
A luz do forno falhou.	• A luz do forno apresenta um defeito. – Substitua a luz do forno (consulte a secção «Substituir a luz do forno»).

As reparações só podem ser realizadas por engenheiros de reparações totalmente formados do serviço de pós-venda.

Se o seu aparelho não for reparado por um profissional, poderá expor-se a si mesmo a riscos substanciais.

Serviço de pós-venda

O nosso serviço de pós-venda está disponível para o ajudar se o seu equipamento precisar de ser reparado. Poderá encontrar a morada e o número de telefone do seu serviço de pós-venda mais próximo na lista telefónica. Os serviços de pós-venda enumerados também lhe poderão fornecer os detalhes do serviço de pós-venda mais perto de si.

- Fabricante: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
  No.18 Huanzhen West Road, Beijiao, Shunde, Foshan, 528311, Guangdong, China
- País de origem: China

Número E e número FD

Ao contactar o serviço de pós-venda, indique o número de série do seu equipamento. Estes números podem ser encontrados no painel traseiro.

Para que não tenha de perder tempo a procurá-lo no futuro, caso haja uma avaria, pode introduzir esses dados aqui neste momento.

N.º de série
Serviço de pós-venda

مذكرة

مذكرة

إصلاحات

الأعطال وخدمة ما بعد البيع

عادةً ما يكون تفسير الأتلاف تفسيرًا بسيطًا. يُرجى قراءة الملاحظات التالية قبل التواصل مع أحد ممثلي خدمة ما بعد البيع.

الأعراض	الأسباب المحتملة / الحلول
لوحة الباب يعلوها البخار عندما يكون الفرن ساخنًا.	• من الطبيعي حدوث ذلك، بسبب اختلاف درجة الحرارة. – ليس من الممكن، أن يكون لذلك تأثيرًا على أداء الفرن.
الشعلة (الفرن) لا تعمل في جميع فتحات المنافذ.	• التكوين الطبيعي للأوساخ – يجب أن تنظف الشعلة تنظيفًا احترافيًا.
الجهاز لا يعمل.	• قاطع الدائرة الكهربائية معطل – انظر في صندوق المصاهر (الفيوزات) وتحقق إذا كان قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالجهاز صالح للاستخدام. • انقطاع التيار الكهربائي – تحقق ما إذا كانت أضواء المطبخ تعمل، على سبيل المثال.
جميع الأطباق التي تُجهز في الفرن تحترق بسرعة جدًا.	• الترموستات به عيب – تواصل مع خدمة ما بعد البيع.
فشل في مصباح الفرن.	• مصباح الفرن به عيب – استبدال مصباح الفرن. (انظر قسم "استبدال مصباح الفرن")

يقتصر القيام بالإصلاحات على مهندسي خدمة ما بعد البيع المدربين بالكامل.

إذا لم يتم إصلاح الجهاز إصلاحًا محترفًا، فقد تعرض نفسك لمخاطر حقيقية.

خدمة ما بعد البيع

ستكون خدمة ما بعد البيع متوافرة لأجلك إذا احتاج جهازك إلى الإصلاح. ستجد عنوان أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع ورقم الهاتف في دليل الهاتف. ستكون مراكز خدمة ما بعد البيع المدرجة سعيدة بمنحك التفاصيل عن أقرب نقطة خدمة ما بعد البيع لك.

- الشركة المُصنّعة: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
  الصين ,No.18 Huanzhen West Road, Beijiao, Shunde, Foshan, 528311, Guangdong
- بلد المنشأ: الصين

رقم E ورقم FD

يُرجى الإشارة إلى الرقم التسلسلي لجهازك عند التواصل مع خدمة ما بعد البيع. يمكن إيجاد هذه الأرقام في اللوحة الخلفية.

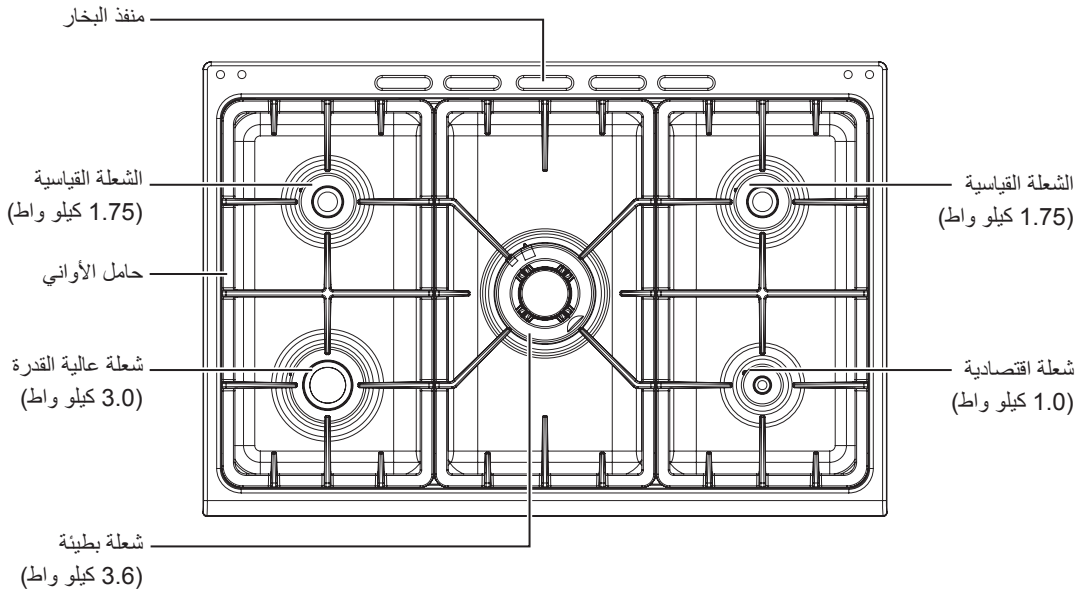
لذلك ليس عليك قضاء الوقت في البحث عما إذا كان هناك عيب، يمكنك إدخال بيانات جهازك هنا الآن.

الرقم التسلسلي
خدمة ما بعد البيع

جدول المقاييس العامة للفوهة

نوع الغاز	مللي بار	رقم الفوهة.	نوع الشعلة	القدرة (W)	الاستهلاك عند الحد الأقصى
غاز البيوتان والبروبان المسال G30/G31	28-30/37	85	شعلة عالية القدرة	3000	g/h 219
		65	شعلة ذات قدرة قياسية	1750	g/h 128
		50	شعلة اقتصادية	1000	g/h 73
		96	شعلة بطيئة	3600	g/h 262
		102	شعلة الفرن	4300	g/h 313
		72	شعلة الشواية	2000	g/h 146

نوع الغاز	مللي بار	رقم الفوهة.	نوع الشعلة	القدرة (W)	الاستهلاك عند الحد الأقصى
غاز طبيعي G20	20	130H3	شعلة عالية القدرة	3000	l/h 286
		97Z	شعلة ذات قدرة قياسية	1750	l/h 167
		72X	شعلة اقتصادية	1000	l/h 95
		132T	شعلة بطيئة	3600	l/h 343
		150	شعلة الفرن	4300	l/h 409
		102	شعلة الشواية	2000	l/h 190

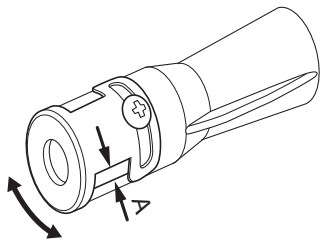


اضبط هواء شعلة الفرن الأساسي

يكون الهواء الأساسي مضبوطًا بشكل صحيح عندما يكون اللهب مستقر وذو لون أزرق/أخضر.

اتبع الخطوات التالية:

- فُكّ شعلة الفرن والبرغي وأدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.
- يمكن تحديد الوضع الصحيح للغطاء من خلال الجدول التالي:

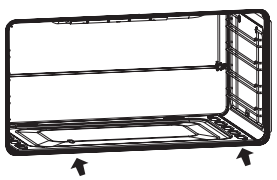


نوع الغاز	قيم الإعداد
مللي بار G20/20	ج: 4 ± 1 مم
مللي بار G30/29	ج: 8 ± 1 مم

- •قم بإحكام ربط البرغي مرة ثانية.

إعادة تجميع الأرضية

كي تقوم بإعادة تجميع الأرضية، قم بعكس الترتيب السابق عند تركيب الأرضية القابلة للفك.

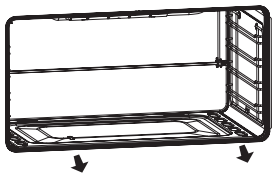


شعلة الفرن

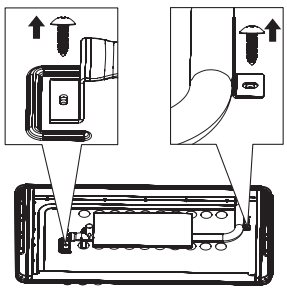
استبدال الخراطيم

اتبع الخطوات التالية:

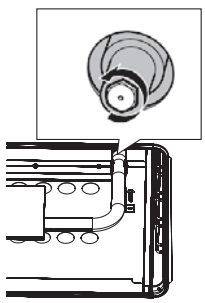
- قم بإزالة الأرضية القابلة للفك الموجودة في الأمام، وقم بسحب الأرضية للأعلى باتجاه الأمام.



- قم بفك كلاً من البرغي الموجودة جهة اليمين والأخر جهة اليسار الخاصين بشعلة الفرن واسحب برفق الشعلة للأعلى وللأمام باتجاه الجهة الأمامية.



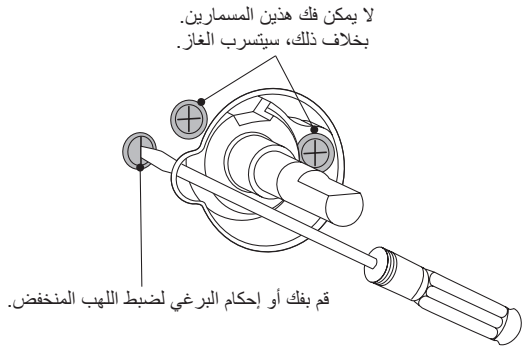
- قم بفك الفوهة واستبدلها بالفوهة المناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر قسم "جدول المقاييس العامة للفوهة").
- استبدل الملصق الخاص بالغاز بالملصق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.



إعادة تركيب الشعلة

كي تقوم بإعادة تركيب الشعلة، قم بعكس الترتيب السابق.

ضبط اللهب المنخفض



ضبط اللهب المنخفض لشعلة الفرن، بنفس الدرجة لضبط الحد الأدنى لتدفق الهواء للصمام.

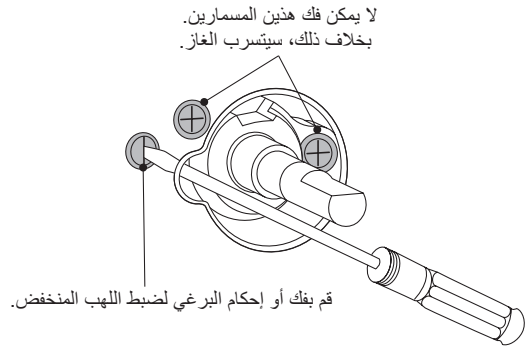
اتبع الخطوات التالية:

- افتح باب الجهاز. اضغط مقبض التحكم في الفرن وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة حتى الحد الأقصى للضبط والذي يبلغ 250.
ستشتعل شعلة الغاز. امسك مقبض التحكم المضغوط لمدة 15 ثانية ثم حرره.
- أغلق باب الجهاز. وقم بإزالة مقبض التحكم.
- وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بفك برغي الضبط الداخلي قليلًا.
- استبدل مقبض التحكم وقم بتسخين الفرن لمدة 15 دقيقة.
- ثم قم بإدارة مقبض التحكم حتى الحد الأدنى للضبط والذي يبلغ 130.
- قم بإزالة مقبض التحكم مرة أخرى.
- والآن، وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بضبط برغي الضبط الداخلي حتى تحصل على لهب مستقر يشتعل بشكل صحيح.
قم بفك برغي الضبط من أجل زيادة تدفق الغاز أو قم بربطه من أجل تقليل تدفق الغاز.
في حالة التوصيل بالغاز الطبيعي، قم بإرخاء ربط برغي الضبط.
ويكون الضبط صحيحًا عندما يكون ارتفاع اللهب ال نمخفض بين 3 إلى 4 مم.
م بلف برغي الضبط باتجاه عقارب الساعة أي أحكم ربطه.
قم بلف برغي الضبط في عكس اتجاه عقارب الساعة أي فكه.
وفي حالة توصيل الغاز المسال، قم بإحكام ربط برغي الضبط.
- قم بإعادة تركيب مقبض التحكم.
- تأكد أن اللهب يتحرك إلى الخارج عندما يتغير تدفق الغاز سريعًا من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى وبالعكس، وكذلك عندما يكون باب الجهاز مفتوحًا ومغلقًا.

⚠ تنبيه

- لا تقم بإرخاء مسمار فيليبس عند تحويل نوع الغاز.
- بعد القيام بتحويل نوع الغاز، افحص الصمامات لاكتشاف التسريبات وذلك باستخدام الماء والصابون.

ضبط اللهب المنخفض



ضبط اللهب المنخفض لشعلة سطح الطهي، بنفس الدرجة لضبط الحد الأدنى لتدفق الهواء للصمام.

اتبع الخطوات التالية:

- اضغط مقبض التحكم لشعلة سطح الطهي الأولى وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة للوصول إلى الحد الأقصى. ستشتعل شعلة الغاز. امسك قمبض الت كحم المضغوط لمدة 15 ثانية ثم حرره.
- إذا كنت في حاجة إلى تغيير الغاز من غاز طبيعي إلى غاز نفطي مسال، ثم قم بإدارة مقبض التحكم حتى الحد الأدنى. وقم بإزالة مقبض التحكم. وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بإحكام ربط برغي الضبط لتقليل تدفق الغاز. يكون الضبط صحيحًا عندما تقوم بإدارة المقبض بسرعة من الحد الأقصى حتى الحد الأدنى ويمكنك مشاهدة تغير حجم اللهب بوضوح.
- إذا كنت تحتاج إلى تغيير الغاز من الغاز النفطي المُسال إلى الغاز الطبيعي، سوف تحتاج إلى إزالة مقبض التحكم وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بفك برغي الضبط لتقليل تدفق الغاز. يكون الضبط صحيحًا عندما تقوم بإدارة المقبض بسرعة من الحد الأقصى حتى الحد الأدنى ويمكنك مشاهدة تغير حجم اللهب بوضوح.

تنبيه

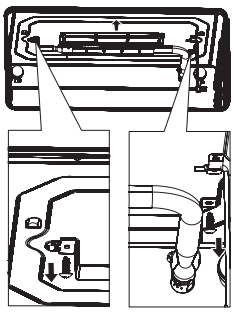
- لا تقم بإرخاء مسمار فيليبس عند تحويل نوع الغاز.
- بعد القيام بتحويل نوع الغاز، افحص الصمامات لاكتشاف التسريبات وذلك باستخدام الماء والصابون.

شعلة الشواية

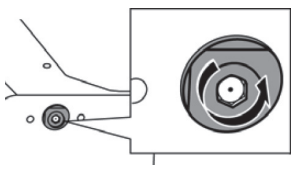
استبدال الخراطيم

اتبع الخطوات التالية:

- قم بفك كلاً من البرغي الموجودة جهة اليمين والأخر جهة اليسار الخاصين بشعلة الشواية واسحب برفق الشعلة للأعلى وللأمام باتجاه الجهة الأمامية.



- قم بفك الفوهة واستبدلها بالفوهة المناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر قسم "جدول المقاييس العامة للفوهة").



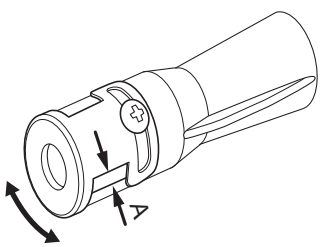
- استبدل الملصق الخاص بالغاز بالملصق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.
- كي تقوم بإعادة التجميع، اتبع التعليمات ولكن مع القيام بها بترتيب عكسي.

اضبط هواء شعلة الشواية الأساسي

يكون الهواء الأساسي مضبوطًا بشكل صحيح عندما يكون اللهب مستقر وذو لون أزرق/أخضر.

اتبع الخطوات التالية:

- فُكّ شعلة الشواية وقم بفك البرغي وأدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.
- يمكن تحديد الوضع الصحيح للغطاء من خلال الجدول التالي:



نوع الغاز	قيم الإعداد
مللي بار G20/20	ج: 4 ± 1 مم
مللي بار G30/29	ج: 5.5 ± 0.5 مم

- •قم بإحكام ربط البرغي مرة ثانية.

تحويل نوع الغاز

إذا لم يكن الجهاز غير معد بالفعل للاستخدام مع نوع الغاز الحالي، فإنه يجب تحويل الجهاز.
ويجب أن يتم تنفيذ التحويل إلى نوع مختلف من الغاز بواسطة خبير معتمد وفقًا للوائح المعمول بها.
ويتم الإشارة إلى نوع الغاز الذي تم ضبطه مسبقًا في المصنع في الملحق الخاص بكتيب التعليمات.
ومن أجل التحويل لنوع مختلف من الغاز، يجب استبدال الخرطوم والنيران المنخفضة وربما يحتاج الهواء الأساسي للضبط.

تحذير

- قم بإيقاف تشغيل البوتاجاز ومزود الغاز أيضًا.
- قم باستبدال كل لوحات البوتاجاز وأجزائه قبل التشغيل.
- قم بإعادة توصيل كل أجهزة التأريض.
  - إن عدم اتباع ذلك قد يتسبب في حدوث الإصابات الجسدية الخطيرة أو حدوث الصدمات الكهربائية أو حدوث الوفاة.

تنبيه

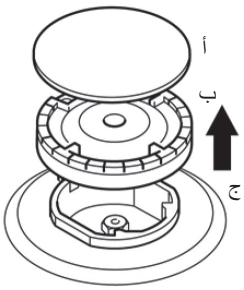
- انتبه عند التعامل مع أجزاء الصفائح المعدنية الموجودة في آلة الطبخ بالغاز.
  - قد تبرز حوافها الحادة التي تقطع كالسكين.

لوحة التسخين الخاص بالشعلات

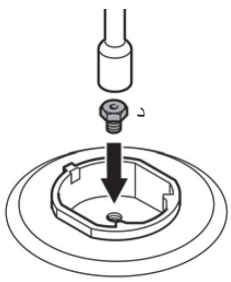
استبدال الخراطيم

اتبع الخطوات التالية:

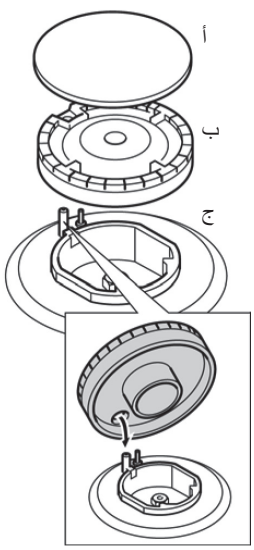
- قم بإزالة حوامل الأواني.
- قم بإزالة أغطية الشعلات (أ) وبخاخات الشعلة (ب) من فوق الشعلة (ج).



- • قم بإزالة الفوهة (د) واستبدلها بالفوهة المناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر قسم "جدول المقاييس العامة للفوهة").
- • استبدل الملصق الخاص بالغاز بالملصق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.



- ضع كل بخاخ شعلة (ب) في مكانه على الشعلة (ج).
- ضع تاج الشعلة ذات الصلة (أ) على الجزء العلوي من تاج الشعلة.
- قم بإعادة تركيب حامل الأواني.



إزالة وتركيب حوامل الأرفف

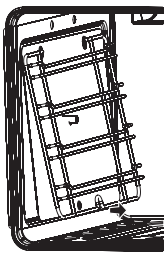
يمكنك إزالة حوامل الأرفف من أجل تنظيفها تنظيفًا منفصلًا.

جميع حوامل الأرفف مثبتة في حوائط صندوق الفرن من الجهات الأربعة.

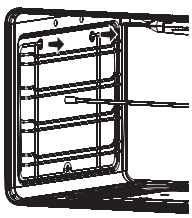
إزالة حوامل الأرفف

لإزالة حوامل الأرفف، نفذ على النحو التالي:

1 قم بفك البرغي الموجود في أسفل حامل الأرفف مجددًا.
الخطافات السفلية لحامل الأرفف مفكوكة.



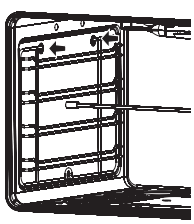
2 أمسك أعلى حامل الأرفف وثبت البرغي الموجود في أسفل حامل الأرفف مجددًا.



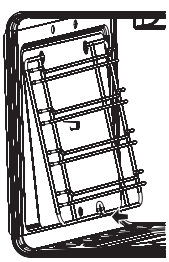
تركيب حامل الأرفف

لإعادة تركيب حوامل الأرفف، اتبع الخطوات التالية:

1 أدخل الخطافات العلوية في فتحات المثقاب في اللوحة الجانبية.



2 اسحب الرف السفلي إلى الأسفل قليلًا وأدخل الخطافات السفلية في فتحات المثقاب.



استبدال مصباح الفرن

إذا فشل مصباح الفرن، فيجب استبداله.
يُمكنك الحصول على المصابيح المقاومة للحرارة عبر خدمة ما بعد البيع أو من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة. يُرجى تحديد الرقم التسلسلي لجهازك.
لا تستخدم أي نوع من المصابيح.

⚠ تحذير

- تأكد من ان الفرن و اللمبة باردان.
- افصل الجهاز من الفتيل الرئيسي, هذا يمكن أن يسبب إصابات خطيرة, صدمات كهربائية وحتى الموت.

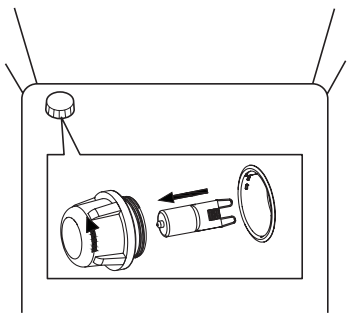
اتبع الخطوات التالية:

1 أغلق قاطع الدائرة الكهربائية ذو الصلة.

2 افتح باب الجهاز.

3 ضع منشفة الصحون في صندوق الفرن إذا كان باردًا لمنع الضرر.

4 قم بفك الغطاء الزجاجي من المصباح الموجود في صندوق الفرن عبر إدارته عكس عقارب الساعة.



5 استبدل المصباح بمصباح آخر من نفس النوع.
الجهد الكهربي: 230 فولت
طاقة: 25 واط
السلك: E14

6 ثبت الغطاء الزجاجي مجددًا.

7 أزل منشفة الصحون وشغل قاطع الدائرة الكهربائية مرة أخرى.

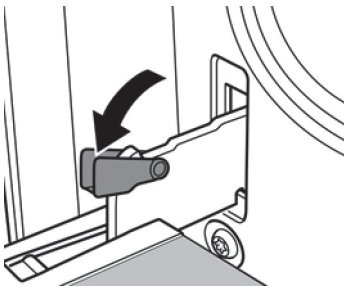
اضغط على زر وظيفة تشغيل إضاءة الفرن حتى يثبت في مكانه الصحيح لتتحقق ما إذا كانت إضاءة الفرن تعمل بشكل مناسب.

إزالة باب الجهاز

اتبع الخطوات التالية:

1 افتح باب الجهاز.

2 ارفع أذرع القفل في كلا الجانبين.

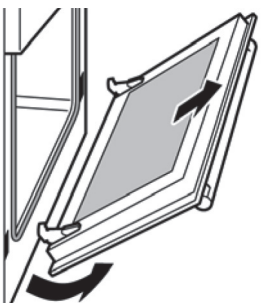


3 أغلق باب الجهاز حتي تشعر بوجود مقاومة عند زاوية تقترب من 15 درجة (بالنسبة لباب الجهاز المغلق).

4 أمسك الباب من كلا الجانبين بكلتا اليدين.

5 أغلق باب الجهاز أبعد قليلًا.

6 ارفع الباب للأعلى بزاوية لإزالته.



لا تقم بتفكيك الباب.

تنبيه

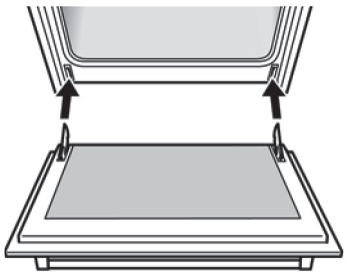
- **كن حذرا عند رفع و رفع الباب**
- **لا ترفع الباب من المقبض.** إن الباب ثقيل جدا.

تركيب باب الجهاز

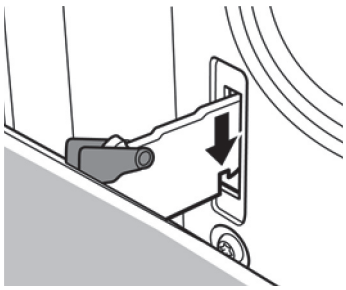
اتبع الخطوات التالية:

1 ثبت باب الجهاز بزاوية.

2 أدخل كلتا المفصلتين، اليمنى واليسرى، في الدعائم.

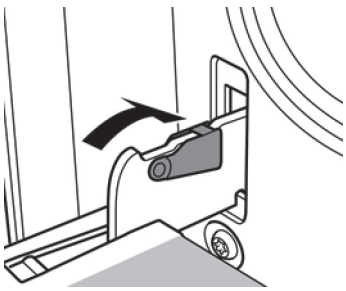


3 ضع الباب في وضع يمكن من خلاله تعشيق تجويفات المفصلة في كلا الجانبين.



4 افتح باب الجهاز.

5 أطوي رافعات الإقفال إلى الداخل في كلا الجانبين.



6 أغلق باب الجهاز.

تنظيف الزجاج الداخلي للفرن

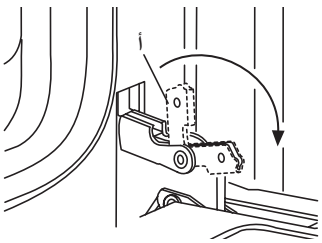
يمكن إزالة الزجاج الداخلي للفرن: مع الأبواب التي تكون في الوضع نصف مفتوح، استخدم كلتا اليدين لإزالة الزجاج. بعد التنظيف، قم بإعادة تركيب الزجاج بواسطة القيام بعكس ترتيب الخطوات.

الزجاج الداخلي للفرن

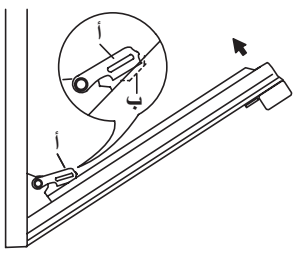
يمكن إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن:

1 افتح باب الفرن بالكامل.

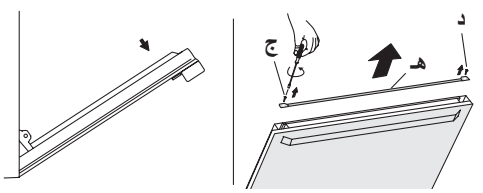
2 اقلب خطاطيف المفصلة " أ " للخارج.



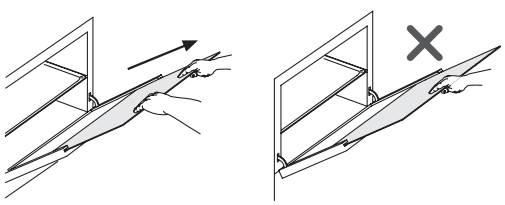
3 أقفل باب الفرن ببطء حتى يصل للخطاطيف " أ "، وتأكد من أن هذه الخطاطيف دخلت في فتحات "ب" باب الفرن.



4 وبالنسبة إلى الباب الذي يكون في الوضع نصف مفتوح، قم بفك البراغي (ج) و(د) بواسطة مفك البراغي وقم أيضًا بإزالة القطعة الجانبية (هـ).



5 استخدم كلتا اليدين لإزالة الزجاج.



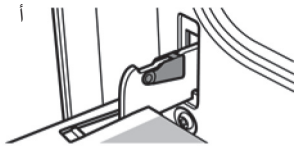
6 بعد التنظيف، قم بإعادة تركيب الزجاج بواسطة القيام بعكس ترتيب الخطوات.

إزالة وتركيب باب الجهاز

يمكنك إزالة باب الجهاز وذلك لتنظيف أسهل.

كلتا مفصلتي باب الجهاز مثبتتين بواسطة ذراع إقفال.

عندما يطوى ذراع الإقفال في (أ)، يكون باب الجهاز ثابت. لا يمكن أن منزوعًا من المفصلة.



إذا كان ذراع القفل مفتوحًا (ب)، تكون المفصلة فقط هي الثابتة، ويمكنك إزالة باب الجهاز.



⚠ تنبيه

- لا تقترب من داخل المفصلة.

الصيانة

التنظيف والعناية

تشغيل إضاءة الفرن

لجعل تنظيف الفرن أسهل، يمكنك تشغيل إضاءة الفرن.
ولتشغيل الإضاءة اضغط على زر الوظيفة حتى يستقر في مكانه.

⚠ تنبيه

- لا تستخدم المنظفات ذات الضغط العالي أو رشاشات البخار.
- لا تستخدم أبدًا مواد التنظيف الكاوية أو الكاشطة.
- وإذا سقطت مثل هذه المواد على واجهة الجهاز، قم بتنظيفها فورًا بالماء.
- لا تقم بتنظيف أي من أسطح الجهاز عندما تكون ساخنة.

استخدام مادة التنظيف الملائمة

لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على مواد كاشط أو أحماض، أو أدوت تنظيف مثل الصوف الفولاذي أو الإسفنج غير القابل للصدأ. حيث أنها قد تتسبب في تلف السطح.

أجزاء الجهاز	مادة التنظيف وأدوات التنظيف
اللوح الزجاجي لباب الجهاز	• استخدم مادة تنظيف الزجاج. • فالحافة السفلية للباب ربما يكون بها حواف حادة. • قم بتنظيف الباب والألواح الزجاجية بعناية. • لا تستخدم مكشطة الزجاج.
لوحة التحكم والمقابض	• قم بالتنظيف باستخدام قطعة قماش مبللة.
مانع التسريب (في صندوق الطهي)	• استخدم الماء الصابوني الدافئ.
حوامل الأرفف	• استخدم الماء الصابوني الدافئ.
صندوق الطهي أسطح مطلية بالمينا	• استخدم الماء الصابوني الدافئ، وقم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.
شعلات الغاز الشعلات	• قم بإزالة التيجان والأغطية الخاصة بالشعلات، استخدم الماء الصابوني، واتركهم يجفوا جيدًا. • قم بتنظيف شمعات الإشعال والمزدوجة الحرارية بقطعة قماش مبللة أو صغيرة أو بواسطة فرشاة ناعمة، واتركهم يجفوا جيدًا. • عند إعادة الركيب: ضع التاج فوق الشعلة. ضع غطاء الشعلة تمامًا أعلى تاج الشعلة. • يتم طلاء أغطية الشعلات بطبقة من المينا السوداء. وبمرور سيتغير لونها. وهم لا يؤثرون على وظيفة الجهاز.
شعلات الغاز الفرن والشواية	• لا تقم أبدًا بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في صندوق الطهي بنفسك.
الشكل الخارجي للجهاز أسطح الصلبة المقاومة للصدأ	• استخدم الماء الصابوني الدافئ، وقم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة. • قم دائمًا بإزالة بقع الترسيبات الجيرية والشحوم والنشا والألبومين (على سبيل المثال بياض البيض) فورًا. • وتتاح مواد التنظيف المصنوعة من الصلب المقاوم للصدأ بواسطة خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.
الغطاء الزجاجي (في مواجهة إضاءة الفرن)	• استخدم الماء الصابوني الدافئ.
حامل الأواني	• استخدم الماء الصابوني الدافئ. • لا تغسل حامل الأواني في غسالة الأطباق.
الملحقات	• قم بنقعهم في ماء صابوني دافئ. قم بتنظيفهم باستخدام فرشاة أو أسفنجة. • السيخ الدوار: وتتاح مواد التنظيف المصنوعة من الصلب ال قماوم للصدأ بواسطة خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.

أمثلة التطبيق

الطبق	الملحقات	وضع الرف	°C		وقت التسخين المسبق (دقائق)	وقت الطهي (دقائق)	
						الجانب الأول	الجانب الثاني
توست	رَف التحمير والخَبز	4	-		5	2-4	1-3
شرائح لحم بقري، 4 × 250 جم (سُمك 2.50 سم)	رَف التحمير والخَبز * صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا	4	-		5	10-15	5-10
كباب (سُمك 2.5 سم)	رَف التحمير والخَبز * صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا	4	-		5	10-20	10-20
دجاج على السيخ الدوار 2 × 1.5 كجم	السيخ الدوار، صينة الخَبز المطلية بطبقة المينا (في الأسفل)		-		15	100-150	

* تم إدخاله أسفل رَف التحمير والخَبز

نصائح خاصة بالتحمير

يحتوي الجدول أدناه على معلومات إضافية عن كيفية النجاح في التحمير

كيف يمكنك معرفة أن قطعة الشواء جاهزة؟	استخدم مقياس حرارة اللحم (المتاح من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة) أو قم بـ "اختبار الملعقة". اضغط على قطعة الشواء باستخدام ملعقة. عندما تكون صلبة، فإنها جاهزة.. إذا تمكنت الملعقة من الضغط عليها، فهذا يعني أنها تحتاج إلى الطهي لمدة أطول.
قطعة الشواء داكنة جدًا والجلد محترق في بعض الأماكن.	تحقق من وضع الرف ودرجة الحرارة.
قطعة الشواء تبدو جيدة لكن احترقت العصائر.	في المرة القادمة، استخدم طبق تحمير أصغر، وأضف كمية أكثر من السائل.
قطعة الشواء تبدو جيدة لكن العصائر شفافة ورطبة.	في المرة القادمة، استخدم طبق تحمير أكبر وأضف كمية أقل من السائل.

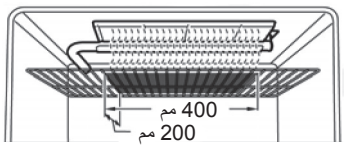
التحمير والشوي

أواني الفرن

يمكنك استخدام أواني الفرن المصنوعة من المينا أو الزجاج المقاوم للنار أو الصلصال أو حديد الزهر.
صواني الخَبز مناسبة للقطع الكبيرة المُحمرة أيضًا.

أجود سطح شوي

ستحقق أفضل النتائج إن استخدمت مكان الشواية.



ملحوظة

- تعتمد درجة الحرارة ووقت الخَبز على الكمية وتركيبة المكونات.

نصائح خاصة بالتحمير

بناءً على حجم قطعة اللحم، أضف 2 أو 3 معالق من السائل لتطرية اللحم ومن 8 إلى 10 معالق من السائل لوضع قطع المُحمرة بها.

عند طهي الوز أو البط، أثقب الجلد الموجود في الجانب السفلي للأجنحة للسماح بخروج الدهون.

ستتصبح الدواجن مقرمشة وبنية اللون إذا قمت بترطيبها قرب انتهاء التحمير بالزبدة أو المياه المالح أو عصير البرتقال.

اقلب قطعة اللحم على الجهة الآخر أثناء وقت التحمير.

عند تحمير قطعة كبيرة من اللحم، قد تجد أن كمية البخار والتكثيف في الفرن أكثر من المعتاد. عادة ما يحدث ذلك وهذا لا يؤثر على تأثير الفرن. بمجرد أن يكتمل التحمير، قم بتجفيف باب ونافذة الفرن باستخدام قطعة قماش.

إذا كنت تقوم بالتحمير على الرف السلكي، أدخل صينة الخَبز المطلية بطبقة المينا في الرف على الوضع 1 لتجميع الدهون الفارة.

نصائح الشوي

رش بعض الزيت على الطعام المراد شويه قبل وضعه على الرف السلكي أسفل الشواية.

ضع الطعام المراد شويه في منتصف الرف السلكي. اسكب كمية قليلة من المياه في صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا وأدخلها في وضع الرف تحت الشواية لتجميع الدهون الفارة..
لا تضعها على أرضية صندوق الفرن.
إذا كان ممكنًا، يجب أن تكون عناصر الشوي متساوية السُمك.
يجب أن يكون سُمكها من 2 سم إلى 3 سم على الأقل.
يضمن ذلك أنها ستصبح بنية بشكل متساوي بينما ستبقى بعض العصارة.

إذا كان الطعام المراد شويه نحيل اقلبه على الجهة الأخرى أثناء الشوي، أما إذا كانت سميكة، اقلبها على الجهة الأخرى عدة مرات أثناء الشوي. استخدم ملقط الطهي عند تقليب الطعام لتتجنب ثقبه، ي حالة إذا كان هذا الطعام لحمًا، ولحفظ عصارة اللحم داخل اللحم.

اللحوم الداكنة مثل لحم الخراف واللحم البقري تصبح بنية بشكل أفضل وأسرع من اللحوم الفاتحة اللون مثل لحم الخنزير ولحم العجل.

نصائح متعلقة باستخدام السيخ الدوار

ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان وقم بإحكام وضعه من كلا جانبي السيخ بمشابك التثبيت.

كما يمكنك أيضًا ربط قطع اللحم بخيط.
ومع الدجاج، اربط أطراف الأجنحة أسفل لظهر والفخذين عكس الجسم.
حيث سيمنعهم هذا من أن يصبحوا ذو لون غامق.
قم بثقب الجلد أسفل الجناحين للسماح بالتخلص من الدهون.

الخَبز

صواني الخَبز

استخدم صواني الخَبز والصواني المستطيلة ذات الألوان الفاتحة كلما كان ذلك ممكنًا.

ملحوظة

- تعتمد درجة الحرارة ووقت الخَبز على الكمية وتركيبة المكونات.

أمثلة التطبيق

يمكنك إيجاد المزيد من المعلومات في قسم "نصائح الخَبز" الذي يلي جداول الخَبز.

نوع الشيء المخبوز	الملحقات	وضع الرف	°C		وقت التسخين المسبق (دقائق)	وقت الطهي (دقائق)
كيكة الطبقات (2ea)	رَف التحمير والخَبز	3	170	-	10	25-45
كعك مُحلى	رَف التحمير والخَبز	3	170	-	10	15-20
البيتزا المجمدة	رَف التحمير والخَبز * صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا	3	200	-	-	20-28
لازانيا طازجة	رَف التحمير والخَبز	3	200	-	10	35-45

* تم إدخاله أسفل رَف التحمير والخَبز

نصائح الخَبز

كيفية التأكد من إذا كانت الكيكة الإسفنجية قد نضجت.	قبل إنتهاء وقت الخَبز الوارد في الوصفة بـ 10 دقائق تقريبًا، أثقب أعلى نقطة في الكيكة باستخدام سيخ خشبي. إذا لم تعلق أي عجينة كيك في الخشب، فإن الكيك جاهز.
هبطت الكيكة.	في المرة القادمة، استخدم سائل أقل أو اخبز في درجة حرارة أقل قليلًا. ملاحظة مرات التقليب مذكورة في الوصفة.
ارتفعت الكيكة من المنتصف أكثر من الجوانب.	لا تدهن حواف صواني الخَبز. بعد الخَبز، أخرج الكيك بحذر باستخدام السكينة.
الكيك داكن جدًا من الأعلى.	ضع الكيك في مكان سفلي من الفرن وأخبز في درجة حرارة منخفضة لمدة أطول قليلًا.
الكيك شديد الجفاف	اصنع فتحات صغيرة جدًا في الكيكة الجاهزة استخدام عود مزج الكوكتيل. ثم اسكب عصير فواكه أو مشروب كحولي على الكيك. في المرة القادمة، اخبز بدرجة حرارة أعلى قليلًا لوقت أقل.
الخبز أو الكيك يبدو جيدًا لكن معرقًا من الداخل.	في المرة القادمة، استخدم سائل أقل وأخبز في درجة حرارة أقل لمدة أطول. للكيك بالإضافات الرطبة: قم بخَبز القاعدة أولًا. قم بنثر اللوز وفتات الخبز على القاعدة ثم اسكب الإضافات عليها. أحرص على اتباع الوصفة ووقت الخَبز.
المعجنات لا يصبح لونها بني بشكل متساوٍ.	اخفض درجة الحرارة قليلًا. يمكن لورق الشحم الزائد أن يؤثر على تدوير الهواء. دائمًا قلل من حجم ورقة الشحم لتتوافق مع حجم صينية الخَبز.

نصائح وإرشادات

هذه نصائح وإرشادات لمساعدتك عند طهي الطعام في جهازك.

نصائح خاصة بتوفير الطاقة

نقدم لك بعض النصائح لتتمكن من توفير الطاقة عند استخدام الفرن وسطح الطهي.

نصائح تتعلق باستخدام سطح الطهي

الطهي ذات القطر المناسب للموقد

تأكد من أن قطر أواني الطهي مناسب لقطر كل من شعلات الموقد التي تستخدمها.
يمكنك أيضًا إيجاد نظرة عامة للأقطار المناسبة في قسم تحت عنوان "جهازك الجديد - سطح الطهي". يجب ألا تكون شعلات الغاز أكبر من قطر أواني الطهي.

أواني الطهي ذات الأغطية

استخدم أواني الطهي ذات القواعد المسطحة.
إذا كان ممكنًا، استخدم أواني الطهي ذات الأغطية لتوفير الغاز.

مياه أقل

استخدم مياه أقل لتقليل وقت الطهي للخضراوات والبطاطس على سبيل المثال.

نصائح تتعلق باستخدام الفرن

قوالب الكيك المتعددة

من الأفضل خَبز قوالب الكيك المتعددة واحد تلو الآخر.
عندما يكون الفرن لا يزال دافئًا. يقلل هذا من وقت الخَبز لقالب الكيك الثاني.
يمكن أيضًا وضع اثنتين من صواني الكيك بجوار بعضهما البعض.

استخدام الحرارة المتبقة

عند الطهي لأوقات طويلة، يمكنك إغلاق الفرن قبل 10 دقائق من إنتهاء وقت الطهي واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

إغلاق باب الجهاز

ابقِ باب الجهاز مغلقًا عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل. إذا احتجت إلىً فتح باب الجهاز، فأغلقه مجددًا بأسرع ما يمكن. وإلا ستنخفض درجة الحرارة وسيحتاج الفرن إلى أن يستعيد درجة حرارته مجددًا.

نصائح تتعلق باستخدام جهازك

النصائح التالية متعلقة بأواني الفرن والطهي وتوضح كيفية التصرف عند حدوث خطأ.

نصائح عامة

لأنه كلما انخفضت درجة الحرارة، ازداد اسمرار الفرن.

نظف الجهاز وملحقاته بعد كل استخدام، بمجرد أن تبرد.

ضع صواني الخَبز أو أواني الفرن دائمًا في مركز الرف السلكي.
ضع أواني الطهي دائمًا في منتصف شعلات الموقد على سطح الطهي.

الغلي والقلي

أواني الطهي

للأطباق التي تتطلب الكثير من السوائل، استخدم أوعية عميقة ذات جوانب كي لا تفور أثناء الغليان.

يجب أن تكون قاعدة الوعاء نظيفة وجافة ومسطحة.

أمثلة التطبيق

الطريقة	الطاقة مستوى الغاز
التسخين (بناءً على الكمية)	◊
الوصول إلى نقطة الغليان	◊◊
الغلي البطئ (منخفض أو عالي، بناءً على المطلوب)	◊
الحرق	◊◊
القلي لمدة أطول	◊◊ - ◊

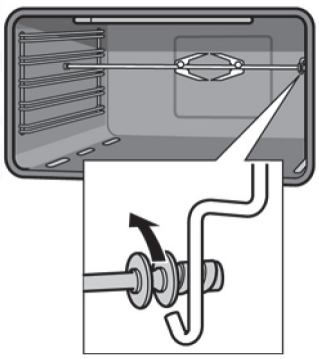
إزالة السيخ الدوار

تحذير

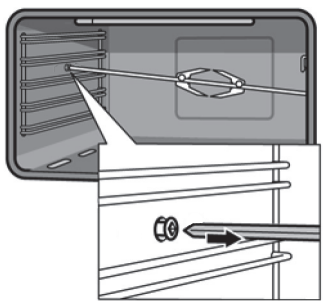
- لا تلمس أبدًا أسطح صندوق الطهي الساخنة أو شمعات التسخين.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين على مسافة آمنة من الجهاز في جميع الأوقات.
- افتح باب الجهاز بحرص.
  فربما يتسرب البخار الساخن.
- لا تلمس مباشرةً أبدًا السيخ الدوار أو الملحقات الأخرى وهي ساخنة.
- ارتدي دائمًا قفازات الفرن أو القفازات المقاومة للحرارة عند التعامل مع الملحقات الساخنة.

قم بإزالة السيخ الدوار كالتالي:

1 افتح باب الجهاز بحرص.
قم بإزالة السيخ الدوار من الحامل بحرص.



2 اسحب بحرص السيخ الدوار من الوصلة المجوفة في اللوح الجانبي وقم بإزالته من الفرن.



3 اخرج صينية الخَبز.

تشغيل مراقب الدقائق

يعمل مراقب الدقائق بصورة مستقلة عن الفرن.

ضبط وقت الطهي

قم بإدارة مقبض التحكم في اتجاه عقارب الساعة، وذلك بمقدار ما يتوقف الحد، ثم قم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة، لضبطه على الوقت المطلوب.

انقضى وقت الطهي

تصدر صفارة بمجرد أن ينقضي الوقت.

استخدام السيخ الدوار

يمكن استخدام السيخ الدوار لطهي قطع لحم الفخذ والكتف مثل اللحم الملفوف والدواجن وسيعطي نتائج ممتازة.
حيث يتم شوي اللحم جيدًا ومن جميع الجهات.

استخدم السيخ الدوار مع الشواية في نفس الوقت.

إعداد لحوم الفخذ والكتف

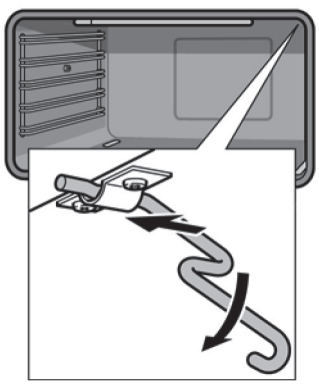
ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان وقم بإحكام وضعه من كلا جانبي السيخ بمشابك التثبيت.

كما يمكنك أيضًا ربط قطع اللحم بخيط.
ومع الدجاج، اربط أطراف الأجنحة أسفل لظهر والفخذين عكس الجسم.
حيث سيمنعهم هذا من أن يصبحوا ذو لون غامق. قم بثقب الجلد أسفل الجناحين للسماح بالتخلص من الدهون.

تركيب السيخ الدوار

قم بتركيب السيخ الدوار كالتالي:

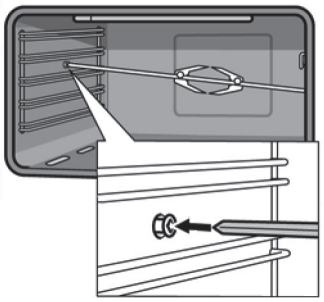
1 قم بتعليق حامل السيخ في زاوية الحمل الموجودة في سقف صندوق الطهي.
وإذا كنت ترغب في تسخين الفرن، قم بالتعليق في الحامل قبل التسخين.



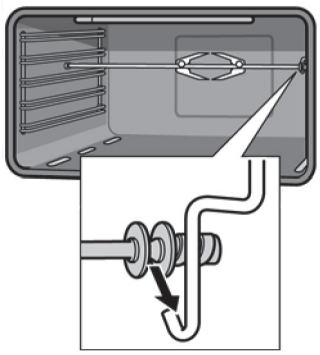
تحذير

- لا تلمس أبدًا أسطح صندوق الطهي الساخنة أو شمعات التسخين.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين على مسافة آمنة من الجهاز في جميع الأوقات.
- افتح باب الجهاز بحرص.
فربما يتسرب البخار الساخن.

2 إذا تم تسخين الفرن، قم بتركيب السيخ الدوار فقط إذا كنت تستخدم قطع القماش الخاصة بالفرن أو ترتدي قفازات الفرن (الحرارية).
ولتركيب السيخ الدوار، ضع إحدى النهايتين في الوصلة المجوفة في لوح الجانب الأيسر من صندوق الطهي.



3 قم بتعليق النهاية الأخرى في الحامل.



4 اسكب القليل من المياه في صينية الخبز وضع هذه الصينية على الرف ذو المستوى الأول وذلك كي تجمع الدهون التي تسيل.

تشغيل السيخ الدوار

اضغط على زر الوظيفة للحصول على وضع السيخ الدوار.
سيستقر الزر في مكانه بكل بساطة وسيبدأ التشغيل.

إغلاق السيخ الدوار

اضغط على زر الوظيفة للحصول على وضع السيخ الدوار. سيتحرر الزر من مكانه وسيغلق التشغيل.

كيف تقوم بتشغيل الفرن الخاص بك

يُرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحًا.

تشغيل إضاءة الفرن

ولتشغيل إضاءة الفرن اضغط على زر الوظيفة حتى يستقر في مكانه.
يتم تشغيل إضاءة الفرن.

إغلاق إضاءة الفرن

ولإغلاق إضاءة الفرن اضغط على زر "الوظيفة" حتى يتحرر من مكانه.
يتم إغلاق إضاءة الفرن.

أوضاع التشغيل

وضع التشغيل	شعلات الغاز	الاستخدام
130 - 250 درجة مئوية التسخين التقليدي	شعلة الفرن	للكيك والحلويات والمخبوزات.
الشواء	شعلة الشواء	لشرائح اللحم والنقانق والأسماك والخبز المحمص.
وضع السيخ الدوار الشواء	شعلة الشواء	للدواجن، قطع لحوم الفخذ والكتف، على سبيل المثال، لحم البقر ولحم العجل ولحوم الصيد.

تشغيل شعلة الفرن

إذا كنت ترغب في تسخين الفرن الخاص بك بالطريقة التقليدية، استخدم شعلة الفرن.

إشعال شعلة الفرن

1. افتح باب الجهاز.
2. اضغط على مقبض التحكم في الفرن بإدارته عكس عقارب الساعة وثبته على درجة حرارة 250 درجة مئوية، واجعل مقبض التحكم مضغوطًا لمدة ثوانٍ قليلة حتى يستقر لهب الشعلة.
بعد ذلك أغلق باب الجهاز بحرص.
3. اضبط درجة الحرارة باستخدام مقبض التحكم.

تحذير

- التحقق دائماً من أن شعلة الفرن فيها لهب في الأسفل. إذا لم يوجد هناك لهب، أدر الزر مرة أخرى.

إغلاق شعلة الفرن

وعندما يكون الطبق جاهزًا، قم بخفض مقبض التحكم برفق وأدره في اتجاه عقارب الساعة وصولًا للوضع ●.

إذا كان اللهب يخرج

أغلق مقبض التحكم. انتظر لمدة دقيقة واحدة ثم قم بإشعال الشعلة مرة أخرى.

تنبيه

- إذا استمر اللهب في الخروج، فهذا يعني أن الغاز سيتسرب. لا تترك أبدًا شعلات الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل.
تأكد من أنه لا توجد أي تيارات هوائية.

تشغيل شعلة الشواية

يرجى ملاحظة أن باب الجهاز يجب أن يكون مغلقًا أثناء الشوي.

إشعال شعلة الشواء

1. افتح باب الجهاز.
2. اضغط علي مقبض التحكم الخاص بالشواية وأدره باتجاه عقارب الساعة إلى الوضع الشواء **"Grill"**.
تشتعل شعلة الغاز. ابق مقبض التحكم مضغوطًا لبضع ثوانٍ حتى يستقر اللهب.
لا تُدر مقبض التحكم بعد هذا الوضع.
3. بعد ذلك أغلق باب الجهاز بحرص.

إغلاق شعلة الشواء

وعندما يكون الطبق جاهزًا، قم بإدارة مقبض التحكم في اتجاه عكس عقارب الساعة إلى الوضع ●.

إذا كان اللهب يخرج

أغلق مقبض التحكم. انتظر لمدة دقيقة واحدة ثم قم بإشعال الشعلة مرة أخرى.

تنبيه

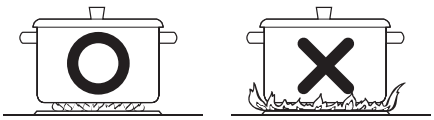
- إذا استمر اللهب في الخروج، فهذا يعني أن الغاز سيتسرب. لا تترك أبدًا شعلات الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل.
تأكد من أنه لا توجد أي تيارات هوائية.

الإشعال التلقائي مع جهاز السلامة عند فشل الموقد

تم تجهيز الجهاز بنظام حماية و سلامة ضد النيران على كل موقد، و يهدف إلى وقف تدفق الغاز إلى رأس الموقد في حالة النيران الصادرة.

كيفية اختيار حجم اللهب

راقب الشعلة، و ليس الزر، عند خفض الحرارة لتسخين سريع، يجب أن يكون تطابق تجهيزات المطابخ المستخدمة.



تنبيه

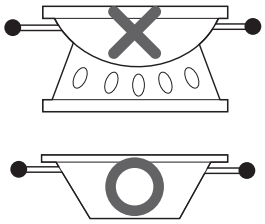
لا تدع النيران تمتد حتى جانبي تجهيزات الطبخ.

ملحوظة

- الموقد السطحي قد يتحول إلى اللون الأصفر إذا كانت هناك رطوبة عالية، على سبيل المثال، كان ذلك يوم ممطر أو إذا كان هناك مرطب في مكان قريب.
- بعد التحويل إلى الغاز الطبيعي، يمكن للهيب أن يكون أصغر من المعتاد عند وضع أواني الطهي على الموقد السطحي.

إستعمال الووك

إذا كنت تستخدم ووك، نوصي باستخدام ووك 14 بوصة أو أصغر ووك بقاع مسطح. تأكد من أن الجزء السفلي للووك وضع بشكل جيد على الشبكة.



إستعمال ووك بقاع مسطح

تنبيه

لا تستعمل حلقة دائرية للووك. ضع الحلقة على الموقد أو الشبكة قد يسبب العمل الخطأ للموقد، مما أدى إلى مستويات أول أكسيد الكربون أعلى من المعايير المصرح بها. هذا يمكن أن يكون خطرا على صحتك.

طريقة تشغيل سطح الموقد

يُرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحًا.

تشغيل شعلات الغاز

تأكد من وضع غطاء الشعلة دائمًا أعلى تاج الشعلة مباشرةً. يجب أن تكون الفتحات الموجودة على تاج الشعلة مفتوحة. ويجب أن تكون جميع الأجزاء جافة.

ثم قم بإشعال شعلة الغاز

1 ولإشعال الشعلة التي ترغب فيها، اضغط علي مقبض التحكم الخاص بها وأدره إلى الموضع ⦶ الصحيح.
تشتعل شعلة الغاز.
ابق مقبض التحكم مضغوطًا لبضع ثوانٍ حتى يستقر اللهب.

2 اضبط الشعلة على وضع اللهب المطلوب.

الإعداد	المعنى
⦶	أدنى وضع للهب
⦵	أعلى وضع للهب

النيران ليست ثابتة بين الوضع ● و ⦵. لذلك، حددًا دائمًا وضعًا بين ⦶ و ⦵.

إغلاق شعلة الغاز

قم بإدارة مقبض التحكم الخاص بالشعلة المُراد إطفائها إلى الوضع ●.

إذا كان اللهب يخرج

أغلق مقبض التحكم. انتظر لمدة دقيقة واحدة ثم كرر الخطوات من 1 إلى 2.

تنبيه

- إذا استمر اللهب في الخروج، فهذا يعني أن الغاز سيتسرب. لا تترك أبدًا شعلات الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل.
تأكد من أن الطعام لا يغلي حتى لا يفور وأنه لا يوجد أي تيارات هوائية تؤثر على الشعلة أثناء الطهي.

إذا لم تشتعل شعلة الغاز

وفي حالة انقطاع التيار الكهربائي أو أن قابس الإشعال رطبًا، قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام قداحة غاز أو عود الثِّقاب.

تنبيه

ماذا تفعل إذا شممت رائحة الغاز؟

- إفتح النوافذ.
- لا تشعل أي شيء.
- لا تلمس أي مقبس كهربائي.
- لا تستعمل أي هاتف داخل المبنى.
- كالم هاتفياً مزودك بلغاز من هاتف جارك. إتبع تعليمات شركتك للغاز.
- إذا لم تستطع الحصول على شركتك للغاز، إتصل بالمطافئ.

ملحوظة

تصدر الشعلات الكهربائية صوت قعقعة. جميع ولاعات الموقد تشتغل عندما يشعل موقد واحد.

تحذير

- باستخدام الموقد،يجب أن يكون غطاء الجهاز مفتوحاً. هو مصنوع من زجاج مقاوم لدرجات حرارة مرتفعة، و لكن يجب أن تدار لتجنب أي تلف.



لا تغلق الغطاء عندما تكون الشعلة مشتعلة.

زر وظيفة السيخ الدوار

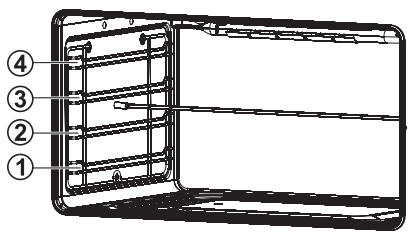
يُستخدم زر الوظيفة هذا لتشغيل السيخ الدوار وإيقافه.

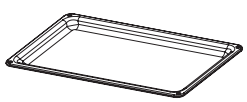
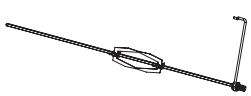


الإعداد	المعنى
	إيقاف
	تشغيل

الملحقات

يُمكن تركيب الملحقات في الفرن بأربعة أوضاع مختلفة للأرفف.
يُمكنك سحب الملحقات للخارج مسافة ثلثين دون الحاجة إلى إمالتهم.
يسمح لك ذلك من إخراج الأطعمة من الفرن بكل سهولة.
يُمكنك شراء الملحقات عبر خدمة ما بعد البيع أو من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة.



الملحقات	الوصف
	**رَف التحمير والخَبز** يُستخدم لأواني الفرن وصواني الكيك والأطعمة المشوية والمُجمدة.
	**صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا** لتحضير الكيك غير متماسك القوام والمعجّنات والأطعمة المجمدة وشديدة التحمير. كما يُمكن إدخاله أسفل الرف السلكي أو السيخ الدوار، ويُستخدم أيضًا كصينية تجميع الدهون المتساقطة.
	**السيخ الدوار** لتحمير قطع كبيرة من الدجاج. لا يُستخدم السيخ الدوار إلا مع صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا.

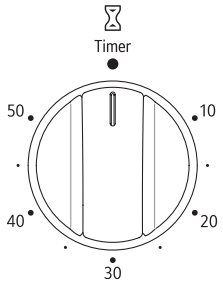
مراقب الدقائق

يُعد مراقب الدقائق مؤقتًا للعد التنازلي، حيث يُصدر صوتًا مسموعًا عند انتهاء وقت الطهي.

يعمل مراقب الدقائق بصورة مستقلة عن الفرن.

مقبض التحكم في مراقب الدقائق

استخدم مقبض التحكم هذا لتعيين وقت الطهي.

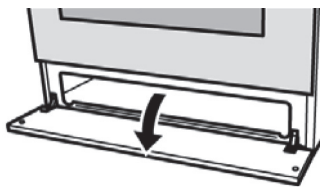


الإعداد	المعنى
●	إيقاف
1 - 59	وقت الطهي (دقائق)

حجرة التخزين

افتح حجرة التخزين بطي لوحة واجهة البوتاجاز.

يُمكن استخدام حجرة التخزين في سطح الطهي أو ملحقات الفرن.



تنبيه

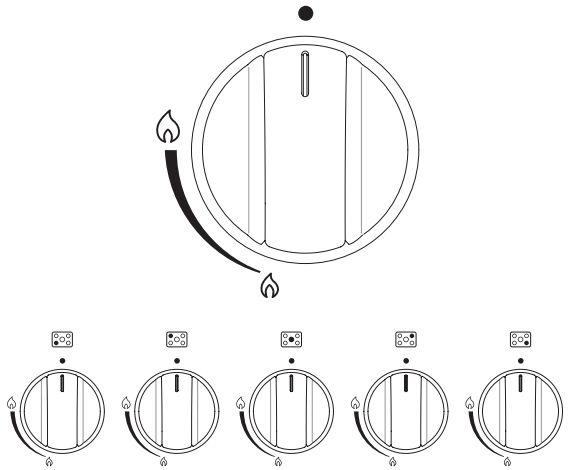
- لا تترك أبدًا المواد القابلة للاشتعال داخل حجرة التخزين.

شعلات الغاز

شعلات الغاز	قُطر حامل الشعلة أو الغطاء
شعلة اقتصادية	8-16 سم
شعلة ذات قدرة قياسية	12-20 سم
شعلة عالية القدرة	20-23 سم
شعلة بطيئة	23-26 سم

مقابض التحكم في شعلات الغاز

اضبط إعدادات الحرارة لشعلات الغاز باستخدام مقابض التحكم.
يُوضح الرمز الموجود أعلى مقبض التحكم شعلة الغاز الخاصة به.



منفذ البخار

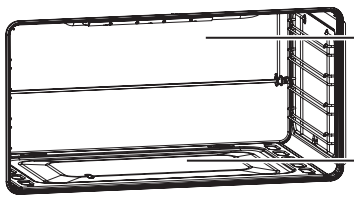
تنبيه

- يتصاعد هواء الفرن الساخن من منفذ البخار ويتراكم على سطح الطهي.

يُرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحًا.

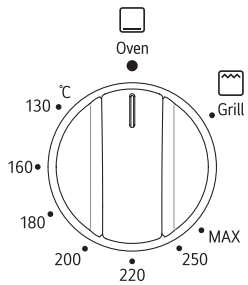
الفرن

شعلات الغاز



مقبض التحكم في الفرن

استخدم مقبض التحكم هذا لتعيين الحرارة الناتجة من شعلة الفرن.

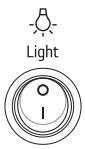


الإعداد	المعنى
●	إيقاف
250 - 130	تعمل شعلة الفرن بنطاق درجات الحرارة المئوية

يُوجد حد أقصى بين إعدادات درجة الحرارة 250 و 0. لذا لا تُدر مقبض التحكم بعد هذا الحد.

زر وظيفة مصباح الفرن

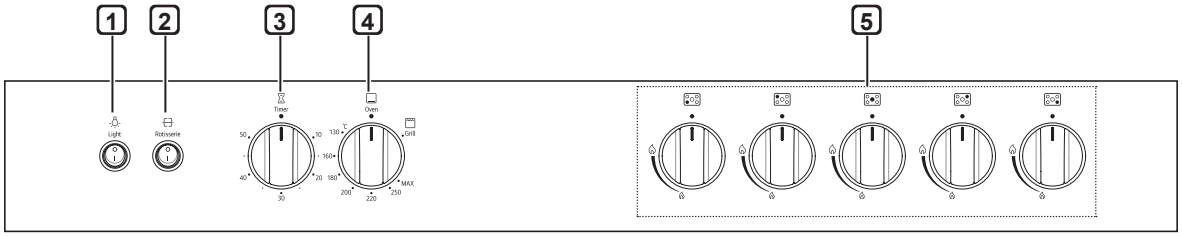
يُستخدم زر الوظيفة هذا لتشغيل مصباح الفرن وإيقافه.



الإعداد	المعنى
	إيقاف
	تشغيل

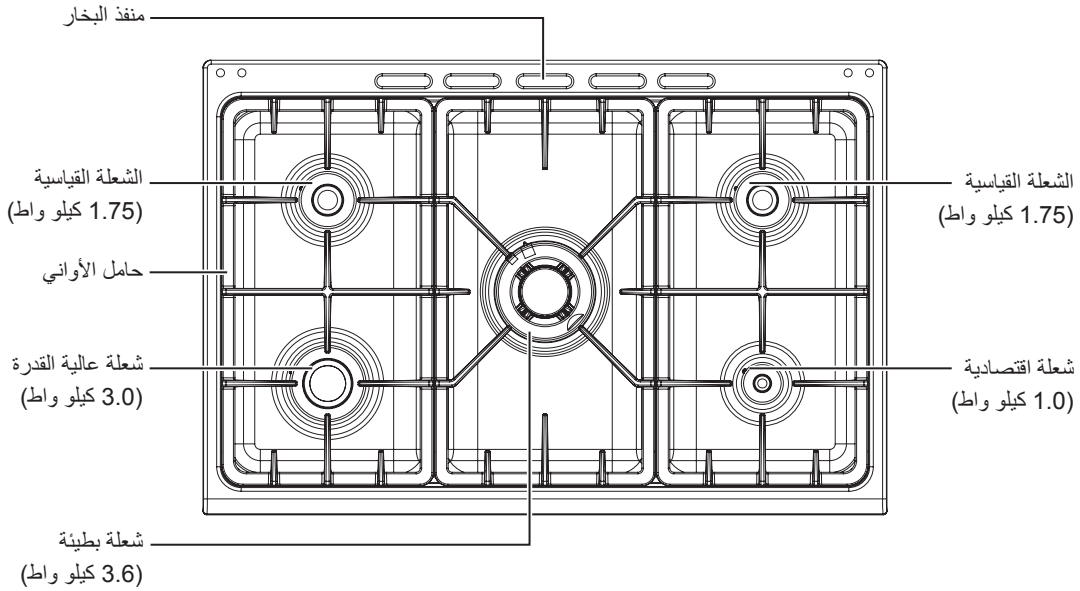
عربي

لوحة التحكم



1 زر الوظيفة : مصباح الفرن
2 زر الوظيفة : السيخ الدوار
3 مقبض التحكم : مراقب الدقائق
4 مقبض التحكم : الفرن
5 مقبض التحكم : شعلات الغاز

سطح الطهي



تعليمات

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

يُرجى قراءة التعليمات التالية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
قم بإزالة مواد التغليف من على الجهاز وتخلص منها بطريقة صحيحة.

تشغيل الفرن

التنظيف الأولي لصندوق الفرن

قم بإزالة الملحقات من صندوق الفرن.
قم بإزالة مواد التغليف المتبقية بالكامل كالقطع البوليستيرين الصغيرة الموجودة في صندوق الفرن.
يتم تغطية بعض الأجزاء بطبقة واقية. لذا يجب إزالة الطبقة الواقية.

1. نظّف سطح الجهاز الخارجي بقطعة قماش ناعمة ورطبة.
2. إذا كانت حوامل الأرفف مثبتة بالفعل، فقم بفكها ونزعها. للحصول على معلومات عن كيفية إزالة الأرفف، انظر قسم "إزالة حوامل الأرفف وإعادة تركيبها".
3. قم بتنظيف صندوق الفرن بالماء الدافئ والصابون.

تشغيل شعلة الفرن

لإزالة رائحة البوتاجاز الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو فارغ ومغلق.

يُرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحًا.

1. افتح غطاء سطح الطهي وباب الجهاز.
2. اضغط على مقبض التحكم في الفرن بإدارته عكس عقارب الساعة وثبته على درجة حرارة 250 درجة مئوية، واجعل مقبض التحكم مضغوطًا لمدة ثوانٍ قليلة حتى يستقر لهب الشعلة. بعد ذلك أغلق باب الجهاز.
3. قم بإيقاف الفرن بعد مرور 45 دقيقة بإدارة مقبض التحكم مع عقارب الساعة إلى أن يصل إلى درجة الحرارة ● درجة مئوية.

تشغيل شعلة الشواء

1. افتح باب الجهاز.
2. اضغط على مقبض التحكم في الشواء بإدارته مع عقارب الساعة وثبته على موضع **Grill** واجعل مقبض التحكم مضغوطًا لمدة ثوانٍ قليلة حتى يستقر لهب الشعلة. بعد ذلك أغلق باب الجهاز.
3. قم بإيقاف شعلة الشواء بعد مرور 30 دقيقة بإدارة مقبض التحكم عكس عقارب الساعة إلى أن يصل إلى درجة الحرارة ● درجة مئوية.

شطف صندوق الفرن بعد التنظيف الأولي

قم بتنظيف صندوق الفرن بالماء الصابوني الدافئ.
أعد تركيب حوامل الأرفف.

⚠ تنبيه

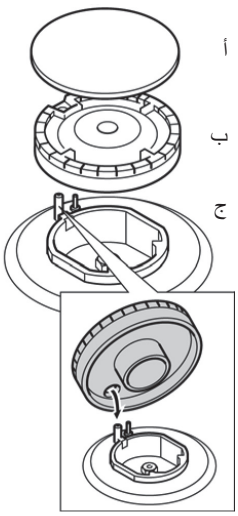
ماذا تفعل إذا شممت رائحة الغاز؟

- إفتح النوافذ.
- لا تشعل أي شيء.
- لا تلمس أي مقبس كهربائي.
- لا تستعمل أي هاتف داخل المبنى.
- كالم هاتفياً مزودك بلغاز من هاتف جارك. إتبع تعليمات شركتك للغاز.
- إذا لم تستطع الحصول على شركتك للغاز، إتصل بالمطافئ.

تنظيف أغطية الشعلات والتيجان

اتبع الخطوات التالية:

1. نظّف أغطية الشعلات (أ) وتيجان الشعلة (ب) بالماء وسائل التنظيف.
2. جفف الأجزاء التي تم فكها جيدًا.
3. ضع بخاخ الشعلة (ب) على الشعلة (ج).
4. ضع غطاء الشعلة (أ) أعلى تاج الشعلة (ج) مباشرةً.



تنظيف الملحقات

قبل استخدام الملحقات، قم بتنظيفهم بواسطة استخدام قطعة من القماش مع الماء الصابوني الدافئ.

تركيب خط الغاز

تم تصميم هذا الفرن للاستخدام مع الغاز الطبيعي (NG) والغاز النفطي المسال (LPG).

داوم على استخدام منظم ضغط خاص بفرن الغاز عندك. قد ينتج عن عدم استخدام منظم ضغط التسبب في زيادة الضغط وتسرب الغاز.

داوم على التحقق من صلاحية منظم الضغط. يجب استبدال كل من الخرطوم والمنظم كل 5 سنوات. مواصفات فنية خاصة بمنظم الضغط.

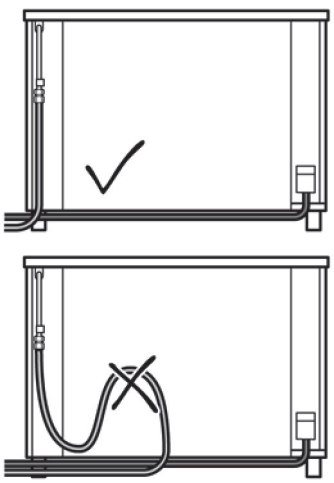
- الضغط: غاز طبيعي (NG) 2.0 كيلو باسكال
  الغاز النفطي المسال (LPG) 2.9 كيلو باسكال

الخرطوم المرن

إذا كنت تستخدم خراطيم مرنة، فتأكد أن:

- الخراطيم لن تكون عالقة أو متهالكة.
- الخراطيم غير خاضعة لقوى تقوم بليها أو سحبها.
- الخرطوم لا يتلامس مع الحواف الحادة أو حواف القطع.
- لا يمر بالقرب من الجزء الخلفي من فرن الغاز أو يكون قريبًا من فتحات خروج الهواء الساخن.
- الخرطوم لا يتلامس مع الأجزاء التي من الممكن أن تصل إلى درجة حرارة تزيد بمقدار 70 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة.
- بعد التركيب، تحقق من عدم وجود أي تسريبات للغاز وذلك عن طريق استخدام صابون أو منظف سائل.

تأكد أنه يمكن الوصول لطول الخرطوم بالكامل من أجل القيام بالفحص.



تحذير

- لا تستخدم أنبوب من البلاستيك لتوصيل الغاز لأنه قد يتسبب في تسرب. إستعمال أنابيب معدنية مرنة لإيصال أجهزة البيت موصى به.

صمام الأمان

إن تركيب صمام أمان مخصص لفتح وغلق الإمداد بالغاز هو شرط إلزامي. قم بتركيب صمام الأمان بين خط توصيل الغاز الخاص بالغرفة المناسبة والبوتاجاز. وذلك مع ضمان الوصول دون عوائق لهذا الصمام.

التحقق من أجل اكتشاف التسريبات

بعد القيام بتوصيل خط الغاز، افحص التوصيلات من أجل اكتشاف التسريبات وذلك باستخدام الماء والصابون.

الاستخدام الأولي

قم بتشغيل الجهاز كما هو وارد في كتيب التعليمات. قم بإشعال جميع الشعلات وتحقق من بقاء النيران ثابتة في كل من الإعدادات العالية والمنخفضة.

تفقد إشتعال شعلات السطح

الإشعال الكهربائي

اضغط على المقبض عند إشعال شعلات السطح وتأكد من أنهم تم إشعالهم. سوف تسمع نقر يدل على حسن سير العمل للشرارة.

عندما يتم تطهير الهواء من خطوط الإمداد، ينبغي إشعال الموقد في أربع ثوان. بعد اشتعال الموقد، يتم تدوير الزر لموقفه الأولي. جرب كل موقد على التوالي حتى يتم فحص جميع الشعلات.

في حالة إطفاء لهب الشعلة بدون قصد، فقم بإيقاف تشغيل عنصر التحكم في الشعلة ولا تحاول إعادة إشعالها إلا بعد دقيقة واحدة على الأقل.

لا يجب تشغيل الجهاز لمدة أكثر من 15 ثانية. إذا لم تضئ الشعلة بعد مرور 15 ثانية، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافتح باب الحجرة و/أو انتظر لمدة 1 دقيقة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الشعلة.

جودة الشعلات

لا بد من تأكيد لهيب احتراق الموقد بصريا.



النيران الصفراء - تحتاج إلى صيانة



رؤوس صفراء في المخاريط الخارجية - أمر طبيعي لغاز البترول المسال



اللهب الأزرق الهادئ - طبيعي للغاز الطبيعي

ملحوظة

- مع الغاز الطبيعي السائل، بعض البقشوة الصفراء على المخاريط الخارجية أمر طبيعي.

استبدال كابل الكهرباء الرئيسي

يستبدل كابل التيار الرئيسي عبر اللوحة الخلفية. ويجب أن يكون كابل التيار الرئيسي من أحد تلك الأنواع التالية:

- H05VV-F ،H07RN-F ،H07RR-F ،H05RN-F ،H05RR-F
- 3 × 0.75 مم مربع، 3 × 1.00 مم مربع، 3 × 1.5 مم مربع

اترك كابل التيار الرئيسي طويلاً بعض الشيء كي يكون باستطاعتك سحب الجهاز لأغراض التنظيف.

اتبع الخطوات التالية:

- قم بإزالة اللوحة الخلفية.
- فك البرغي الذي يثبت الكابل في مكانه على صندوق الأطراف.
- فك البراغي واستبدل الكابل بآخر جديد له الطول ذاته.
  يجب أن يتوافق الكابل مع المواصفات المنصوص عليها.
- قم بتوصيل السلك الأصفر والأخضر إلى > الوحدة الطرفية.
  يجب أن يكون هذا السلك على الأقل أطول بمقدار 10 مم على الأقل عن الأسلاك الأخرى.
- قم بتوصيل السلك المحايد أزرق اللون إلى الطرف N.
- قم بتوصيل سلك الطاقة بني اللون إلى الطرف L.

تنبيه

- تُعتبر الصيانة غير الصحيحة خطيرة جدًا. لذا يقتصر إجراء الصيانة بمعرفة واحد من مهندسي خدمات ما بعد البيع التابعين لنا من ذوي الخبرات.
- لا تقم أبدًا بتغيير كابل الطاقة التالف بنفسك. لذا يقتصر تغيير كابلات الطاقة بمعرفة واحد من مهندسي خدمات ما بعد البيع التابعين لنا من ذوي الخبرات.
- أغلق قاطع التيار الموجود في صندوق المصاهر (الفيوزات) في حالة ظهور خلل بالجهاز.
  أغلق إمداد الغاز. وتواصل مع أحد ممثلي خدمات ما بعد البيع.

توصيل الغاز

يتعين تركيب الجهاز وفقًا للوائح المعمول بها حاليًا.

قبل تركيب الجهاز، تحقق من توافق إعدادات ضبط الجهاز مع الظروف المحلية (نوع الغاز والضغط). يُمكن إيجاد إعدادات ضبط الجهاز المُصرح بها في لوحة المواصفات.

يجب أن يتم القيام بتوصيل خطوط الغاز وتركيب مانع التسريب بشكل احترافي طبقًا للوائح المعمول بها حاليًا.

المكان الخاص بوصلة الغاز على الجهاز

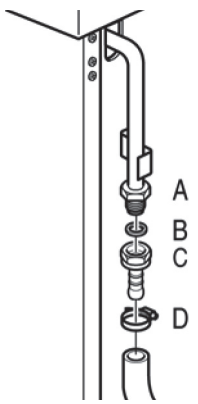
توجد وصلة الغاز على الجانب الخلفي الأيسر للجهاز.

قطع التوصيل	الوصف
	أنبوبة LPG/NG مموجة مدمجة (مع مانع التسريب)

استخدم فقط خطوط أو خراطيم التوصيل المرنة التي تتوافق مع اللوائح المعمول بها والمعتمدة لهذا الغرض.

اتبع الخطوات التالية:

- قم بربط الأنبوبة المموجة المدمجة (ج) ومانع التسريب (ب) إلى وصلة الغاز (أ).
- ثبت الأنبوبة المموجة المدمجة (ج) في المكان المخصص باستخدام مفتاح ربط وقم بتوصيل قطعة الربط إلى الخرطوم المرن الخاص بتوصيل الغاز (هـ).
- قم بإحكام ربط الإبزيم (د).



استخدم مانع التسريب المُعتمد من أجل إحكام ربط السن المخروطية.

تحديد المكان وضبط مستوى الجهاز

تحديد مكان الجهاز

عند تركيب الجهاز، تأكد أنه يوجد مساحة كافية في مكان التركيب النهائي من أجل سحب الجهاز جهة الأمام للقيام بأعمال التنظيف والصيانة.

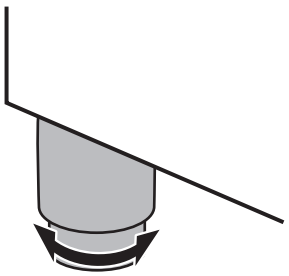
يجب أن تكون الأرضية أسفل منه صلبة ومستقرة.
يجب أن يكون الحائط الموجود خلف الجهاز مباشرةً مصنوع من مواد غير قابلة للإشتعال، كبلاط القيشاني على سبيل المثال.

إذا كنت بحاجة إلى سحب الجهاز كي تقوم بوضعه، تأكد أن أقدام الضبط مثبتة بالكامل.

ضبط مستوى الجهاز

قم بضبط مستوى الجهاز بمجرد ما أن يتم اكتمال جميع الأعمال الأخرى. وللقيام بذلك، أدر أقدام الضبط.

استخدم مسوي للتحقق من التعديلات. ضع المسوي قطريا على رف الفرن و تحقق من كل المواضع في هذا المستوى.



تنبيه

- يجب أن يتم وضع الجهاز على أرض مستوية لضمان الثبات.
- قم بربط أو فك الجزء السفلي للأقدام حتى يصبح الجهاز ثابتًا وفي وضع مستوٍ على الأرض.
- كلما انخفض ارتفاع القدم، كلما كان الجهاز أكثر ثباتًا. إذا كان الجهاز غير ثابت، فيمكنك ضبط ارتفاع الأقدام.

تحذير

- إذا تم ضبط الأقدام بطريقة صحيحة، فمن المطلوب عدم تحريك الجهاز من خلال سحبه على الأرض، بل يجب رفعه عن الأرض ثم قم بتحريك الجهاز. وإلا، قد تتعرض الأقدام وقرص القاعدة للتشوه والتلف، وقد يصبح الجهاز غير ثابت.

التوصيلات الكهربائية

يتم تركيب الجهاز بواسطة مختص معتمد فقط.

ينبغي تركيب الجهاز وفقًا لأحدث أنظمة مؤسسة المهندسين الكهربائيين. قد يتضرر الجهاز في حال تم توصيله بشكل خاطئ.

تأكد أن جهد مولد الطاقة يتوافق مع القيم المحددة في لوحة المواصفات. لوحة المواصفات موجودة داخل قلاب حجرة التخزين.

تأكد أن مولد الطاقة مؤرض على النحو الصحيح وأن المنصهر وشبكات الأنابيب والتوصيلات الكهربائية في المبنى يتحمل حمل الجهاز.

من الموصى به أن تقوم بتهيئة الدائرة الخاصة بالجهاز إلى 16 أمبير.

التصنيفات الكهربائية

- 220-240 V, 50/60 Hz, 54.1 W

عندما تقم بتوجيه كابل التيار الكهربائي الرئيسي، تأكد أن:

- الكابل غير عالق أو متهالك.
- الكابل لا يتلامس مع الحواف الحادة أو حواف القطع.
- الكابل لا يتلامس مع الأجزاء التي من الممكن أن تصل إلى درجة حرارة تزيد بمقدار 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة.

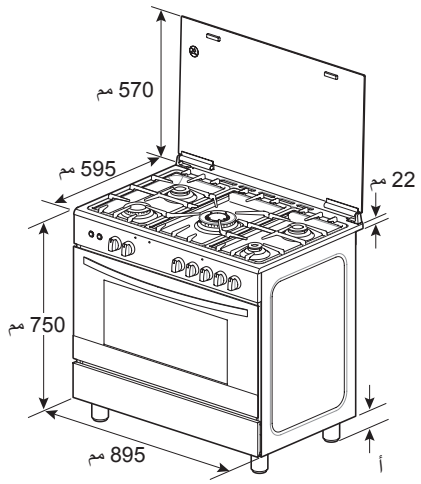
قم بتوصيل كابل الكهرباء الرئيسي

وعندما يكون الجهاز متصلًا مباشرةً بمصدر الطاقة، فإن ذلك يتطلب وجود مفتاح عزل قطبي كامل مع فجوة التلامس.
يجب ضمان القطع الكامل للتيار الكهربي وذلك وفقًا للشروط المحددة في الفئة الثالثة من الجهد الزائد.
ويستثني من ذلك الكابل الأرضي.

أبعاد الجهاز

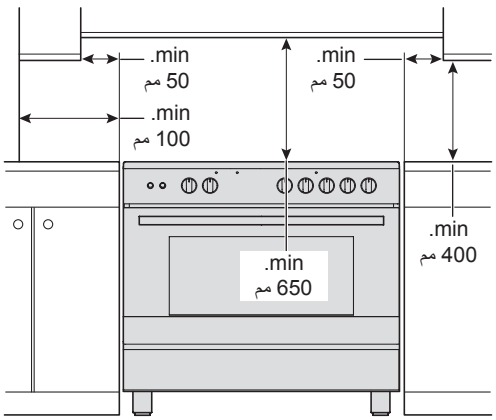
لاحظ الأبعاد المحددة.

أ = 89-149 مم



الوحدات المجاورة

ينبغي أن تُصنع الوحدات المجاورة من مواد غير قابلة للاشتعال. ينبغي أن تتحمل مقدمات الوحدات المجاورة درجة حرارة حتى 90 درجة مئوية على الأقل. إذا كان الجهاز مثبّتًا على مقربة من وحدات أخرى، فينبغي الحفاظ على الحد الأدنى للمسافة المحددة في الصورة.



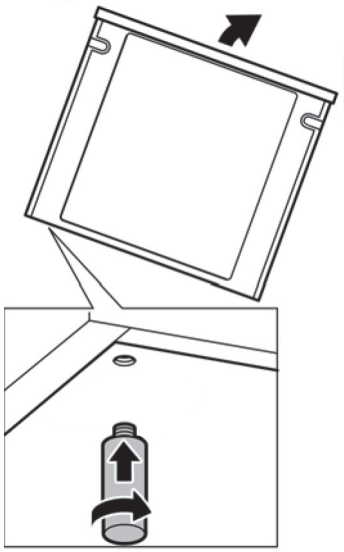
ضبط الأرجل القابلة للتعديل

قبل البدء:

- اخلع جميع الأجزاء غير المثبتة بصورة دائمة، وبالأخص حوامل الأواني وأغطية الشعلات.
- اخلع الملحقات من الفرن.

اتبع الخطوات التالية:

- قم بإمالة الجهاز عن طريق رفع أحد الجانبين قليلًا عن الأرض.
- مع وضع اللوحة في مكانها، أدر الأرجل القابلة للتعديل داخل فتحات التركيب في الأسفل الجهاز.
- كرر العملية على الجانب الآخر.



يمكنك القيام بالتعديلات النهائية للأرجل لكي تكون على مستوى الجهاز بمجرد توصيل مولد الكهرباء والغاز.

إذا كان هناك ضرورة لسحب الجهاز، أدر الأرجل القابلة للتعديل بشكل كامل. نفذ إعدادات الضبط النهائية فقط في حال إتمام مهام التركيب الأخرى.

عربي

التركيب

تنبيه

- **يتوجب أن يكون هناك شخصين أو أكثر من أجل نقل و تركيب الجهاز.** خطر زيادة الوزن عدم إحترام هذه التعليمة يمكن أن ينجم عنه مشاكل في الظهر و جروح أخرى.
- **لا تستخدم مقابض الباب لدفع أو سحب الجهاز أثناء التثبيت أو إخراج الجهاز للتنظيف أو الصيانة.** قد يسبب ذلك كسر في باب الفرن.

ما قبل التركيب

اقرأ المعلومات الواردة حول الجهاز وإرشادات التهوية.

تأكد من أن تثبت الجهاز من قبل تقني مؤهل وفقا لتعليمات التثبيت و التركيب. أي تعديل أو خدمة لا يمكن أن يكون إلا من طرف تقنيين مؤهلين قبل ل.ج.

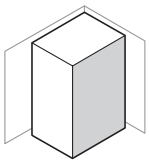
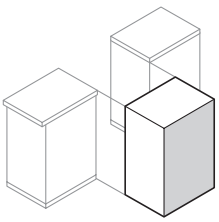
الفتح

تحقق من حالة الجهاز قبل الفتح. لا تقم بتوصيل الجهاز إذا تضرر أثناء عملية الشحن.

تخلص من الغلاف بطريقة ملائمة للبيئة.

فئة الجهاز

يتطابق هذا الجهاز مع فئات الجهاز التالية:

فئة الجهاز	الوصف
	**الفئة الأولى** بوتاجاز غير متوافق في المحاذاة
	**الفئة الثانية - الفئة الفرعية الأولى** بوتاجاز محاذي لجسمين مباشرةً، ويتكون من وحدة واحدة. يمكن تركيبه بحيث يمكن الوصول إلى الجدران الجانبية.

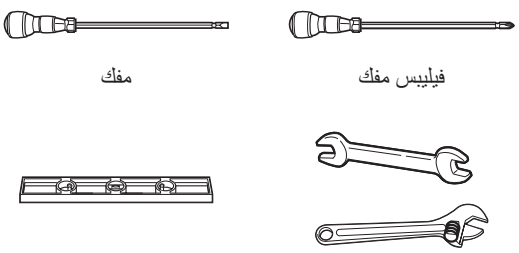
دليل التهوية

يجب وضع الجهاز في غرفة ذات تهوية كافية وفقًا للأنظمة المطبقة ومتطلبات التهوية.

يرجى ملاحظة أن مستوى الهواء المطلوب للاشتعال ينبغي ألا يقل عن 2 متر مكعب في الساعة لكل كيلو واط (انظر إجمالي الطاقة لكل كيلو واط في لوحة المواصفات).

Preparation for installation

Necessary tools

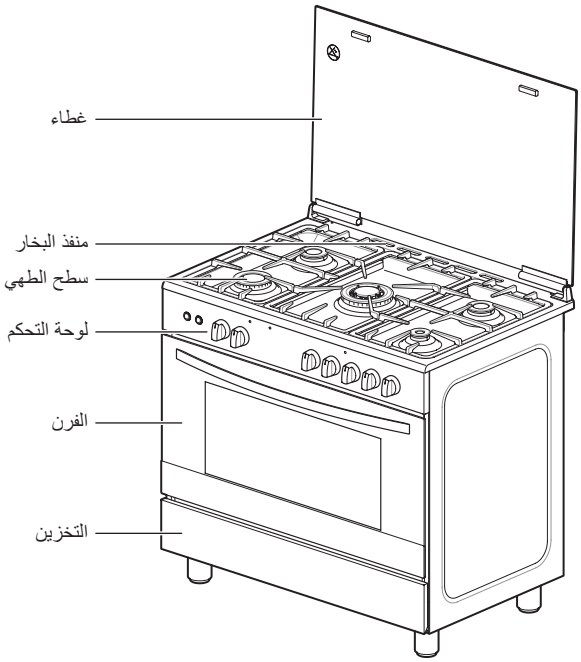


فيليبس مفك — مفك

مفتاح براغي قابل للتعديل — المساواتي

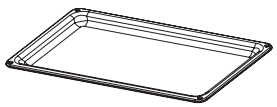
وصف عام للجهاز

القطع



إكسسوارات


رَف التحمير والخَبز (1 ea)


صينية الخَبز المطلية بطبقة المينا (1 ea)

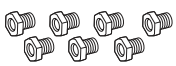

السيخ الدوار (1 ea)


دليل إستعمال (1 ea)



شهادة ضمان (1 ea)


قدم التعديل (4 ea)


فوهة (7 ea)

ملحوظة

- حفاظا على سلامتك و لإطالة عمر المنتج، استخدموا المكونات المسموحة فقط.
- الشركة المصنعة لن تكون مسؤولة عن أي خلل في المنتج أو أي حادث ناجم عن استخدام مكونات غير مصرح بها أو أجزاء مشتراة بشكل منفصل.
- الصور في هذا الدليل قد تختلف عن الاكسسوارات و المكونات الفعلية، و التي هي عرضة للتغيير وفقا لتقدير الشركة المصنعة، دون سابق إنذار لتحسين المنتج.
- تأكد من أن المقلاة العميقة مثبتة بشكل سليم من كلا الجانبين للمستوى المحدد.
- توخي الحذر بصفة خاصة عند إخراج الأطباق والمأكولات التي تم إتمام طهيها من الفرن
- استخدم ماسك مقلاة مصنوع من القماش أو قفازات للفرن مناسبة.

الفرن

عند فتح باب الفرن الساخن، ابتعد عن الجهاز. الهواء الساخن و البخار الصادر قد يسبب حروق في اليدين و الوجه و العينين.

⚠ تحذير

- لا تحجب أي غلق أو فتحة أو ممر تحت أو فوق الفرن مثل ورق الألمنيوم لأنه بذلك يمكنكم منع تسرب الهواء في الفرن و الذي قد يسبب التسمم بأول أكسيد الكربون، كما يمكن لورق الألمنيوم أن يخلق ناراً خطيرة.
- لا تسخن حاويات الطعام و هي مغلقة. الضغط قد يزيد و الحاويات يمكن أن تنفجر و تلحق الضرر.
- لا تغطي الجدران الداخلية أو أسفل الفرن بورق الألمنيوم و لا تتركه يكون على اتصال مع عناصر التدفئة الكائنة في الفرن. يمكن أن يسبب هذا في نشوب حريق أو تلف الجهاز.
- لا تستخدم الفرن كمنطقة تخزين. العناصر المخزنة في الفرن قد تشتعل فيها النيران.
- ابقي الفرن نظيفاً من كل تراكم للدهون.
- أدخل شبكات الفرن في الموضع المطلوب عندما يكون الفرن بارد.
- لتجنب الحروق عند سحب الأغذية من الفرن، يتم إخراج الشبكات و جمع الأغذية. هذا يمكن أن يحمي من الحروق الناجمة عن طريق لمس الباب أو الأسطح الساخنة من الفرن.
- عند وضع أو سحب شبكة الفرن، يجب دائما ارتداء قفازات الفرن.
- عند استعمال أكياس الطبخ أو الشوي في الفرن، اتبع تعليمات الصانع.
- ينصح باستخدام الأواني الزجاجية فقط في أفران الغاز.
- الأزرار أو الصمامات لضمان الأمن و طبخ أفضل، يجب دائماً الطبخ و الشوي مع الفرن مغلقا لأن فتح الباب يضر لا يترك باب الفرن مفتوحا أثناء الطبخ أو التبريد.
- عندما يكون هناك انقطاع في التيار الكهربائي، يتوقف الفرن.

قراءة جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز.

تسجيل هذه التعليمات.

تنبيه

- لا تستخدم الووك على سطح الموقد إذا كان الووك لديه حلقة معدنية مستديرة موضوعة فوق شبكة الشعلة لدعم الووك تعمل هذه الحلقة ككابس الحرارة الذي يمكنه أن يضر شبكة و رأس الشعلة أيضا، قد يكون بسبب ذلك الموقد لا يعمل بشكل صحيح هذا يمكن أن ينتج أول أكسيد الكربون أعلى من المستوى المسموح به وفقا للمعايير الحالية مما قد يؤدي إلى مخاطر صحية.
- يجب أن تكون الأطعمة التي يجب أن تقلى جافة قدر الإمكان. التجميد أو الرطوبة على الأطعمة قد تسبب غليان الدهون و من ذلك إلى التدفق من جوانب المقلاة.
- لا تحاول أبداً نزع الدهون الحارة من المقلاة، خاصةً إذا تعلق الامر بمقلاة كهربائية عميقة، يجب أن ننتظر أن تبرد الدهون.
- لا تضع المواد البلاستيكية فوق صفيحة الطبخ لأنها سوف تذوب إذا كانت قرب الأنبوب
- إبقي كل شيء بلاستيكي بعيداً عن الشعلات.
- لتجنب الحروق، تأكد دائما أن الضوابط على وضع إيقاف التشغيل و أن كل الشبكات باردة قبل محاولة نزعها.
- إذا شممت رائحة غاز، قم بإطفاء صمام الجهاز و هاتف تقني صيانة مؤهل لا تستعمل أبدا لهب لتحديد موقع التسرب.
- قم دائماً بتدوير الازرار على وضع إيقاف التشغيل قبل سحب أدوات الطبخ.
- لا ترفع صفيحة الطبخ لأنه قد تسبب ضررا و خلل في استعمال الجهاز.
- إذا كان الجهاز بالقرب من النافذة، لا تستخدم ستائر طويلة و التي يمكن أن تكون قرب الموقد و تشتعل فيها النيران.
- نظفوا صفيحة الطبخ بعناية، الأقطاب من حديد على الشرارات يمكن أن تسبب إصابات.

تنبيه

- يتسبب استخدام جهاز البوتاجاز في إنتاج الحرارة والرطوبة ومنتجات الاحتراق في الغرفة التي تم بها تركيب الجهاز. تأكد من تهوية المطبخ بصورة جيدة خصوصًا عند استخدام الجهاز: ابقِ فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (غطاء مستخرج ميكانيكي). قد يستدعي الاستخدام المكثف المطول للجهاز التهوية الإضافية، على سبيل المثال فتح نافذة أو تهوية أكثر فاعلية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية إن وجدت.

الشعلات

تحذير

- **استخدام الحجم المناسب للقدر الصغير.** لا تستخدم قدر صغير غير مستقر و الذي ينقلب بسهولة. إختر أدوات طبخ ذات القاع المسطح العريض لتغطية شبكية الشعلات. لتجنب الفيض، تأكد من عن القدور الصغيرة واسعة بما يكفي لاحتواء الطبخة. هذا سيوفر وقت التنظيف و يمنع التراكم الخطر للاكل، بما أنه التدفق و الفيض التي نتركها فوق الجهاز يمكنها أن تشتعل. إستعمل قدر صغير مع مقابض و التي يمكن بسهولة إمساكها و التي تبقى باردة.

تنبيه

- تأكد من أن كافة الشعلات في وضعية توقيف التشغيل قبل فتح الغاز.
- لا تترك أبداً الشعلات بلهب كبير بدون مراقبة. الفيض و الانسكاب على الجهاز قد تشعل النار.
- يجب دائما وضع الأزرار في وضعية بدء التشغيل عند ولع الشعلات، و تأكد من أن الشعلات تشتغل.
- تحقق من حجم لهب الشعلة لكي لا تنتشر أعلى صفيحة الطبخ. لهب مفرط خطير.
- إستعمل فقط كوز صغير جاف، ذلك الذي يكون رطب فوق المساحات الساخنة قد تنجم عنه حروق ناجمة عن البخار لا تدع القدور قرب اللهب المكشوف عندما ترفع صفيحة الطبخ لا تستخدم مناشف أو غيرها من الملابس السميكة إستخدم دائما حامل وعاء.
- عند استخدام أدوات و أواني المطبخ، تأكد أنها مصممة لمثل هذا الجهاز.
- لتجنب الحروق، إشعال المواد القابلة للإشتعال و التدفق، قم بتدوير مقابض الأواني نحو الجانب أو وراء الجهاز دون تمديد على الشعلات المجاورة.
- لا تضع الأدوات على صفيحة الطبخ. الهواء الساخن للأنبوب يمكن أن يشعل المواد القابلة للاشتعال و الزيادة في الضغط في الحاويات المغلقة، مما قد تؤدي إلى الانفجار.
- راقب الطعام عندما يكون في مرحلة القلي.
- سخن الدهون ببطء و راقب الزيادة في درجات الحرارة.
- في حالة القلي بالزيت و الدهون معاً، قم بخلطهم معاً قبل تسخينهم.
- استخدم مقياس حرارة عميق، إذا أمكن ذلك، لتجنب ارتفاع درجة الحرارة الدهون ما وراء نقطة الدخان.
- استخدام أقل قدر ممكن من الدهون للقلي ملء المقلاة بالدهون قد يسبب في التدفق عند إضافة الغذاء.
- لا تقم بلهب الغذاء على صفيحة الطبخ.

إجراءات أمنية للتركيب

تحذير

- قبل التركيب، تأكد من أن حالات التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغطه) وضبط الجهاز متوافقان.
- حالات ضبط هذا الجهاز مذكورة على الملصق.
- هذا الجهاز غير متصل بجهاز إخلاء منتجات الاحتراق. يجب أن يتم تركيب الجهاز وتوصيله وفقًا للوائح التركيب الحالية. ينبغي إيلاء اهتمام خاص إلى المتطلبات ذات الصلة المتعلقة بالتهوية.
- تأكد من أن جهازك مثبت بشكل صحيح من قبل تقني مؤهل وفقا لتعليمات التركيب. كل تعديل و خدمة يجب أن يتم تنفيذها من طرف تقني مؤهل.
- تأكد من أنه قد تم ضبط الجهاز بشكل صحيح من قبل تقني تركيب مؤهل من قبل ل.ج حسب نوع الغاز المستخدم (طبيعي أو ل.ب). يمكن تحويل جهازك للاستخدام مع واحدة من تلك الأنواع. تحقق من تعليمات التركيب.
- هذه التعديلات يجب أن تتخذ من طرف تقنيي الخدمة المؤهلين من قبل الشركة المصنعة حسب تعليمات هذه الاخيرة و كل رموز و متطلبات السلطة القضائية المختصة. و يؤدي عدم الامتثال للقيام بذلك إلى إصابات خطيرة أو أضرار في الممتلكات. الوكالة المؤهلة لتحقيق هذا العمل لها مسؤولية التحويل.
- قم بفصل الطاقة قبل إجراء الصيانة على الجهاز.
- عدم استخدام الباب كخطوة درج أو مقعد. هذا يمكن أن ينتج تقلب الجهاز و إحداث إصابات خطيرة.
- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين لهما لتجنب أي مخاطر.
- قم بتوصيل الجهاز في مقبس كهربائي أرضي 220-240 فولت فقط. لا تقم بإزالة شق التأريض من المقبس الكهربائي. إن كان هناك شك على وضع النظام الكهربائي للمنزل بالارض، فإنه من مسؤولياتك و واجباتك الشخصية أن يكون هناك مخرج غير مفتوح يستبدل بمخرج ثلاث شقق في الارض ترتكز وفقا للقانون الوطني للكهرباء. لا تستخدم حبل تمديد أو محول مع هذا المنتج.
- لا تستخدم محول قابس، حبل تمديد أو اسحب التأريض للحبل لتجنب خطر حدوث حريق أو صدمة عدم اتباع هذا التحذير يمكن أن يسبب إصابات خطيرة، حرائق أو الوفاة.
- لتجنب التيار الهوائي الضعيف، ضع الجهاز خارج مجال المرور في المطبخ و خارج مواضع التيار الهوائي.
- لا تحاول إصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز الخاص بك ما لم يرد به نص خاص في هذا الدليل. كل الخدمات الأخرى يجب أن يقوم بها تقني مؤهل.
- تأكد من أن جميع مواد التعبئة و التغليف قد تم إزالتها من الجهاز قبل الاستعمال لمنع اندلاع حريق أو دخان، إذا التهبت مواد التعبئة و التغليف.
- بعد استخدام الجهاز لفترة طويلة، قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجات حرارة الأرضية. الكثير من أنواع أغطية الأرضية لن تقاوم هذا النوع من الاستخدام.
- لا تقم بتثبيت الجهاز على خشب الفينيل أو المشمع اللذان لا يمكنهما مقاومة مثل هذا الاستخدام. لا يثبت أبداً على السجاد الداخلي للمطبخ.

⚠ تحذير

- لا تستخدم الفرن للتخزين.
- لا تخزن أي مواد بلاستيكية بدرج الفرن.
- أترك الشعلات و المساحات الأخرى تبرد قبل لمسها.
- لا تمنع أو تعرقل غاز الفرن أو الشواية المنحرق اللازم للعمليات الجيدة للمقلاة مع إحراق جيد. فتحات الهواء متواجدة خلف صفيحة الطبخ، في أسفل باب الفرن و أسفل الجهاز.
- لا تسد أبداً تدفق الغاز المحروق و فتحات التهوية للجهاز. عند سد تهوية الفرن أو فتحات التهوية، يتم حصر دخول الهواء للشعلات التي قد تسبب التسمم بأول أكسيد الكربون.
- لا تحجب أي غلق، فتحة أو ممر بورق الألمنيوم. يمكنك منع تسرب الهواء في الفرن مما قد يسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. التبطين بورق الألومنيوم يمكنه أيضاً محاصرة الحرارة مولداً خطر الحريق.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ليس لديهم خبرة ومعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو تقدم لهم الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- يجب إزالة السوائل المسكوبة الزائدة والأواني داخل الفرن قبل التنظيف.

⚠ تنبيه

- لا ينبغي أن توضع أدوات الأطفال في الخزائن المتواجدة فوق الجهاز؛ إذا صعد الأطفال فوق الجهاز للوصول إلى لعبة، يمكنهم أن يصابوا بإصابات شديدة.
- لا يترك الأطفال بمفردهم أو بدون مراقبة عندما يكون الجهاز ساخناً أو قيد الاستخدام فقد يصابون بجروح شديدة.
- لا تسمح لأي شخص بعلق أو تدلية أي شيء فوق باب الفرن، درج التدفئة أو صفيحة الطبخ. هذا قد يسبب الضرر في الجهاز أو حتى قلبه، و الذي يمكن أن يسبب إصابات جسدية بالغة.
- ارتداء القفازات أو قفازات الفرن لتنظيف الجهاز لتجنب الجروح أو الحروق.
- لا تستخدم الجهاز للحفاظ على الطعام أو لوازم الطبخ.
- عدم الاتكاء أو وضع وزن زائد على باب مفتوحة. قد يؤدي هذا إلى ميل الجهاز، ينكسر أو يجرح المستخدم.
- يصبح الجهاز ساخنًا أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر من أجل تجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة عند استخدام الشواية. يجب أن يبقى الأطفال بعيدًا.
- الجهاز معد لأغراض الطبخ فقط. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة.

تعليمات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ و اتبع التعليمات عند استخدام فرن الغاز لتجنب مخاطر الحريق، الصدمة الكهربائية، الإصابات الجسدية أو الأضرار. هذا الدليل لا يشمل جميع الحالات التي يمكن أن تحدث. إتصل دائما بوكيلك في الخدمات التقنية أو الشركة المصنعة عندما تظهر مشكلة غير مفهومة. هذه التعليمات صالحة فقط في حالة أن رمز البلد موجود على الجهاز. إذا كان الرمز غير موجود على الجهاز، من الضروري الرجوع إلى التعليمات الفنية التي بدورها سوف تقدم التعليمات الضرورية المتعلقة بتعديل الجهاز إلى شروط الاستخدام في البلد.

يمكن تحميل دليل الاستعمال هذا في http://www.lg.com

هذا هو رمز التنبيه للسلامة. هذا الرمز ينبهك حول المخاطر المحتملة التي يمكن أن تسبب موتك أو موت الآخرين، في حال وجود خطر أو تنبيه على النحو التالي.

تحذير - يشير إلى وجود حالة خطرة يمكن أن تسبب إصابات أو الوفاة.

تنبيه - يشير إلى وجود حالة خطرة يمكن أن تسبب اصابات متوسطة أو معتدلة.

ملاحظة هامة للسلامة

أجهزة الغاز يمكن أن يسبب التعرض البسيط لأربعة من هذه المواد، و هي البنزين، أول أكسيد الكربون، و الفورمالديهايد و السخام، و الناجمة أساسا عن طريق الاحتراق الغير كامل للغاز الطبيعي أو LP (البروبان). الشعلات المركبة بشكل صحيح، المشار إليها بواسطة لهب أزرق بدلا من اللهب الأصفر، ستقلل الاحتراق الغير كامل. التعرض لهذه المواد يمكن تقليلها من خلال فتح النوافذ أو باستخدام مروحة.

تحذير

- لا تستخدم فرن الغاز كجهاز تدفئة. قد يؤدي هذا إلى التسمم بأول أكسيد الكربون و ارتفاع درجة الحرارة الفرن.
- لا ترتدي ملابس فضفاضة أو معلقة عند استخدام الجهاز. خذوا حذركم عند أخذ مواد موجودة في خزائن فوق الجهاز. المواد القابلة للاشتعال يمكنها أن تشتعل في حالة ملامسة اللهب المكشوف أو سطح الفرن الساخن و قد تسبب حروق شديدة.
- المحافظة على المحيط البيئي للجهاز خالي من مواد الاحتراق مثل البنزين، الأبخرة و السوائل الاخرى القابلة للاشتعال.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن أو في صفائح الطبخ.
- لا تتركوا الشحوم أو المواد القابلة للاشتعال في أو بالقرب من الجهاز.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة أثناء الاستخدام.
  يجب أن يبقى الأطفال بعيدًا.
- لا تستخدم الماء لإخماد الحرائق المتعلقة بالشحوم. لا تلمس أبداً منطقة قابلة للاشتعال. أطفئ الأزرار. استخدم طفاية متعددة الأغراض جافة أو برغوة. يمكن إخماد الحرائق المتعلقة بالشحوم المنبثقة من المقلاة أو القدر الصغير عن طريق تغطية القدر بثاني كربونات، أو إذا أمكن، طفاية عدة استعمالات جافة أو برغوة. يمكن إخماد النيران المنبثقة من الفرن أو درج التخزين بإغلاق باب الفرن أو درج التخزين و إطفاء الفرن أو استخدام طفاية متعددة الأغراض أو برغوة.

عربي

فئة الجهاز وتصنيفه

فئة الجهاز

الفئة 1

معدلات استهلاك الغاز الاسمية للشعلة

	الغاز النفطي المسال (G30، 28~30 ميللي بار)	الغاز الطبيعي (G20، 20 ميللي بار)
شعلة عالية القدرة	3.0 كيلو واط (219 ج/س)	3.0 كيلو واط
شعلة ذات قدرة قياسية	1.75 كيلو واط (128 ج/س)	1.75 كيلو واط
شعلة اقتصادية	1.0 كيلو واط (73 ج/س)	1.0 كيلو واط
شعلة بطيئة	3.6 كيلو واط (262 ج/س)	3.6 كيلو واط
شعلة الفرن	4.3 كيلو واط (313 ج/س)	4.3 كيلو واط
شعلة الشواية	2.0 كيلو واط (146 ج/س)	2.0 كيلو واط

جدول المحتويات

3 فئة الجهاز وتصنيفه

4 تعليمات هامة تتعلق بالسلامة

10 وصف عام للجهاز

10 القطع
10 إكسسوارات

11 التركيب

11 ما قبل التركيب
12 ضبط الأرجل القابلة للتعديل
13 تحديد المكان وضبط مستوى الجهاز
13 التوصيلات الكهربائية
14 توصيل الغاز
15 تفقد إشتعال شعلات السطح

16 تعليمات

16 قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
17 لوحة التحكم
17 سطح الموقد
18 الفرن
20 طريقة تشغيل سطح الموقد
22 كيف تقوم بتشغيل الفرن الخاص بك
25 نصائح وإرشادات

29 الصيانة

29 التنظيف والعناية

33 تحويل نوع الغاز

38 إصلاحات

38 الأعطال وخدمة ما بعد البيع

عربي

LG
Life's Good

دليل إستخدام

آلة الطبخ بالغاز

يرجى قراءة هذا الدليل قبل استخدام هذا الجهاز و أبقيه في متناولك لاستخدامه في المستقبل.

⚠ تحذير

إذا لا تتبع المعلومات التي قدمها هذا الدليل، فيمكن حدوث حريق أو صدمة كهربائية، إتلاف الفرن، إصابة شخصية أو حتى الوفاة.

- **لا يخزن البنزين أو غيره من السوائل سريعة الاشتعال أو البخار قرب هذا الفرن أو أي جهاز أخر.**
- **ما العمل إذا شممت رائحة غاز**
  - **لا تحاول إشعال أي جهاز.**
  - **عدم تشغيل زر الكهرباء.**
  - **لا تستخدمِ الهاتف الموجود في المبنى الخاص بك.**
  - **إتصل حالاً بمزودك في خدمة تسرب الغاز أو مزودك بالغاز من هاتف الجيران. إتبع تعليمات شركة الغاز.**
  - **إذا لم تستطع مهاتفة شركتك للغاز، إتصل برجال الإطفاء.**
- **يجب أن يتم التركيب و الصيانة من طرف تقني الخدمة المؤهل من طرف ل.ج.**

FA415RMA

MFL62060343 (REV.05 221024)

www.lg.com

حقوق النشر 2019 - 2022 إل جي للالكترونيات. كل الحقوق محفوظة.