



Free standing cooker
Cuisinière
HSG738155M, HSG736155M, HSG732155M



BOSCH

[en] Instructions for installation and use 3

[fr] Notice d'utilisation et de montage 25

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com

INSTRUCTION MANUAL	4	INSTALLATION INSTRUCTIONS	18
Important safety information	4	Safety precautions	18
Causes of damage	6	Before installing	18
Your new appliance	7	Unpacking	18
The control panel.....	8	Appliance class.....	18
The hob.....	9	Appliance dimensions	18
The oven.....	9	Adjacent units.....	18
Accessories	10	Rating plate.....	19
The timer.....	10	Guidelines for ventilation	19
The storage compartment.....	10	Installation	19
Before using the oven for the first time	11	Fitting the adjustable feet.....	19
Baking out the oven	11	Electrical connection	19
Cleaning the burner caps and cups	11	Connecting the appliance to the power supply	19
Cleaning the accessories.....	11	Gas connection	20
How to operate your hob	11	Gas connection on the appliance	20
Operating gas burners.....	11	Default setting of the burners.....	20
How to operate your oven	12	Connecting to natural gas.....	20
Operating the oven gas burner.....	12	Connecting to liquefied gas.....	21
Operating the grill gas burner	12	Flexible hose.....	21
Using the combination mode	13	Installing the safety valve	21
Using the rotary spit.....	13	Checking for leaks	21
How to use the timer	14	Initial use	21
Care and cleaning	14	Converting the gas type	22
Cleaning agents	14	Hotplate burners	22
Catalytic cooking compartment panels.....	15	Oven burner.....	22
Removing and fitting the appliance door.....	15	Grill burner	23
Cleaning the hook-in racks	15	General nozzle table	24
Troubleshooting	16	Positioning and levelling	24
Replacing the oven light bulb.....	16	Positioning the appliance.....	24
After-sales service.....	17	Levelling the appliance	24
Energy and environment tips	17		
Saving energy with your oven	17		
Saving energy with the hob	17		
Environmentally-friendly disposal.....	17		

INSTRUCTION MANUAL

Important safety information

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

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

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

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Call the after-sales service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

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

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

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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!

Escaping gas may cause an explosion.

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

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

Risk of asphyxiation!

The use of a gas cooker leads to a build-up of heat, moisture and products of combustion in the room where the appliance is installed. Ensure that the installation room is well ventilated. The natural ventilation openings must be kept open or a mechanical ventilation device must be provided (e.g. an extractor hood). Intensive and persistent use of the appliance may mean that it is necessary to have additional ventilation (e.g. opening a window), or more effective ventilation (e.g. operating the existing mechanical ventilation device at a higher setting).

Risk of fire!

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate

vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and surrounding area, particularly the hob surround, become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- The glass cover may crack. Never close the glass hob cover if a burner is switched on or the burner is still warm. Remove any spills before opening the hob cover.



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

Risk of electric shock!

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Causes of damage

Hob

Caution!

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Clear up spills immediately. Use deep pots for dishes with a lot of liquid. This will prevent the food from boiling over.
- Ensure that the hotplate/burner is never switched on when the hob cover is on, e.g. by children playing.
- Keep the hotplate dry. Salt water or wet saucepan bases will damage the hotplate.
- Never operate the hotplate without a pot on it. Never use pots with an uneven base. Not enough heat will be drawn from the hotplate. It may glow red.
- Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware. Aluminium foil and plastic containers can melt and stick on hot burners.
- Do not use roasting dishes if they must be heated using two burners. This will cause heat accumulation. The appliance could be damaged.

Oven

Caution!

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

Storage compartment

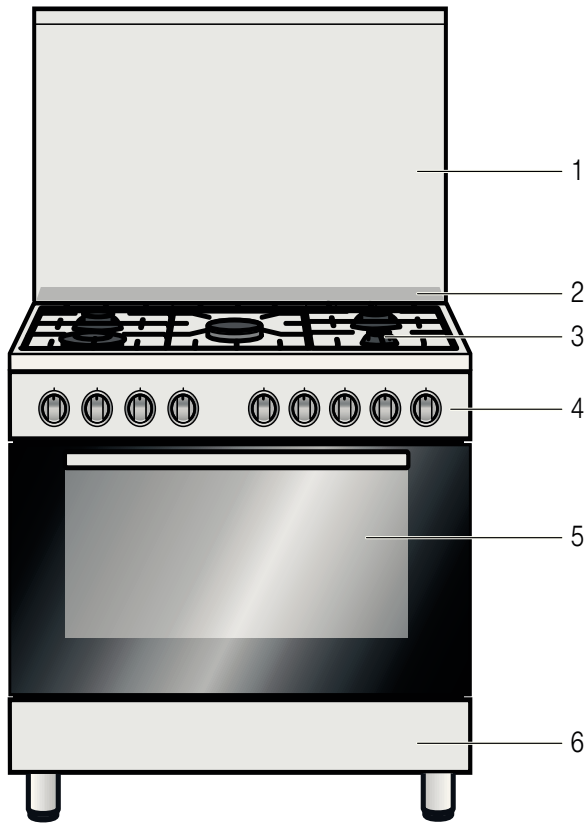
Caution!

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

Your new appliance

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

Details may vary, depending on the appliance model.

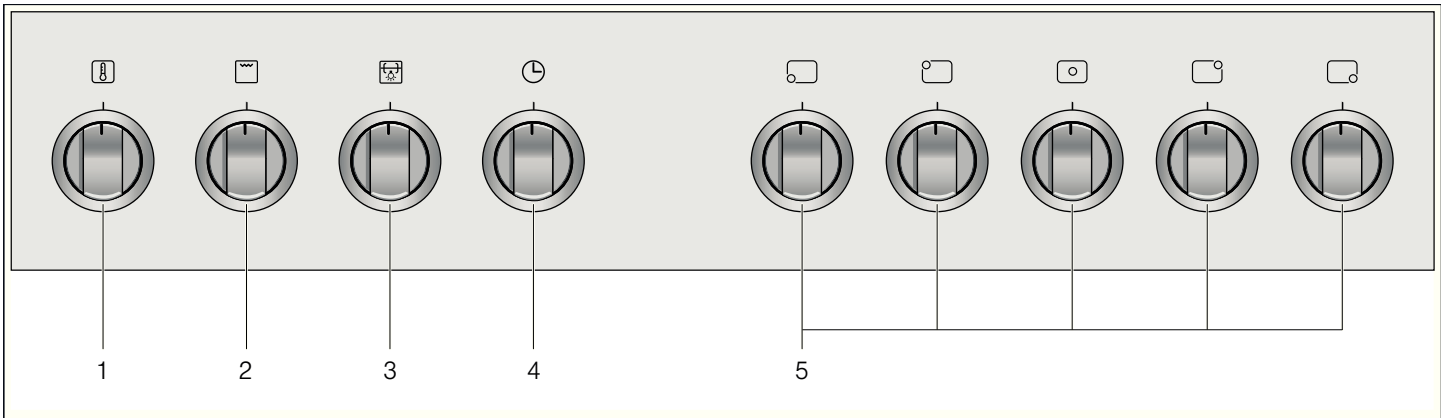


Explanation

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Hob cover |
| 2 | Steam outlet |
| 3 | Hob |
| 4 | Control panel |
| 5 | Oven |
| 6 | Storage compartment |
-

The control panel

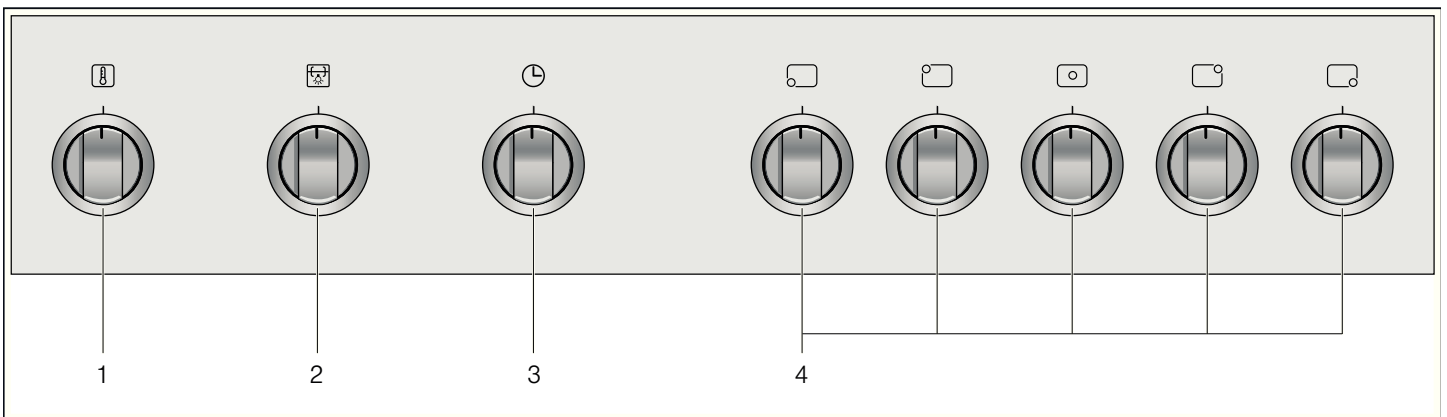
Model HSG738155M and HSG736155M:



Explanation

- | | |
|---|--|
| 1 | Control knob for oven |
| 2 | Control knob for grill |
| 3 | Control knob for oven lighting and rotary spit |
| 4 | Control knob for timer |
| 5 | Control knobs for gas burners |

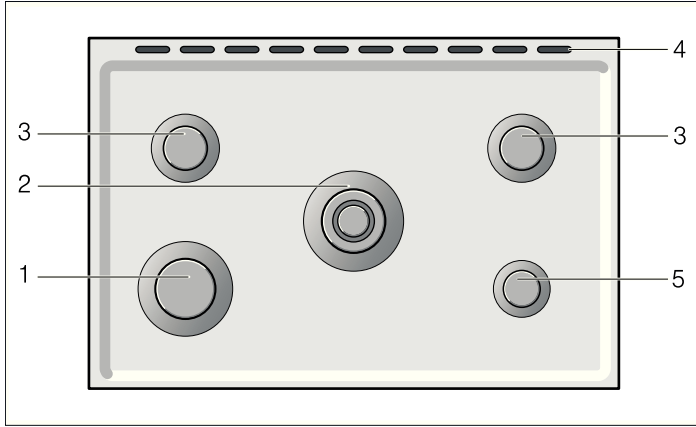
Model: HSG732155M:



Explanation

- | | |
|---|--|
| 1 | Oven and grill control knob |
| 2 | Oven lighting and rotary spit control knob |
| 3 | Control knob for timer |
| 4 | Control knobs for gas burners |

The hob



Explanation

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

Types of gas burner

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


Control knob for hotplates

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

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


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

Accessories

Accessories	Description
	Espresso attachment Attachment for an espresso maker; for placing on the economy burner.

Optional accessories

You can purchase optional accessories from the after-sales service or specialist retailers.

Optional accessories	Description
	Wok attachment Attachment for a wok, for placing on the wok burner. When using the wok attachment, it is possible to use cooking containers with a diameter greater than 26 cm (woks, frying pans, pots, containers with a curved base, etc.). After-sales service number: 741706

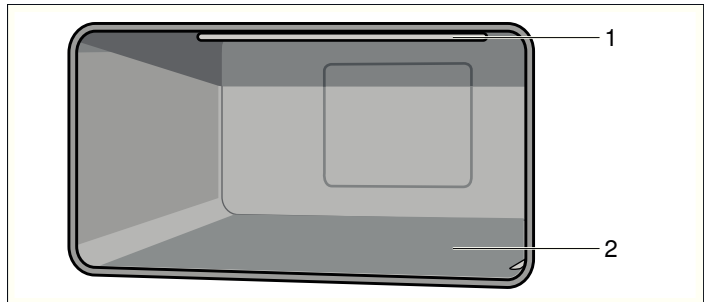
Steam outlet

⚠ Risk of burns!

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

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

The oven



Model HSG738155M and HSG736155M:

Explanation

1	Grill gas burner (3.7 kW)
2	Oven gas burner (4.2 kW)

Model HSG732155M:

Explanation

1	Grill gas burner (3.5 kW)
2	Oven gas burner (4.6 kW)

Control knob for oven

Model: HSG738155M and HSG736155M:

Control knob for oven

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

Setting	Meaning
o	Off
Min (approx. 120) - 275	Oven gas burner on, temperature range in °C

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

Control knob for grill

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


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


There is a notch between the positions "Min" and o. Do not turn the knob beyond this point.

Model: HSG732155M:

Oven and grill control knob



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

Setting	Meaning
o	Off
Min (approx. 120)	Oven gas burner on, temperature range in °C - 275
	Grill gas burner on

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

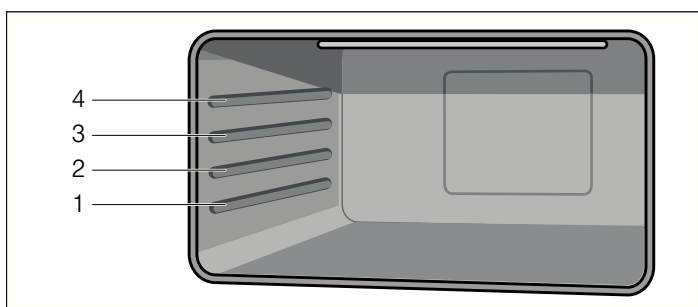
Control knob for oven lighting and rotary spit

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

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

Accessories



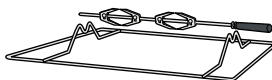
The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that the accessories have always been inserted into the cooking compartment correctly.



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

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

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

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

The timer

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

The timer runs independently of the oven.

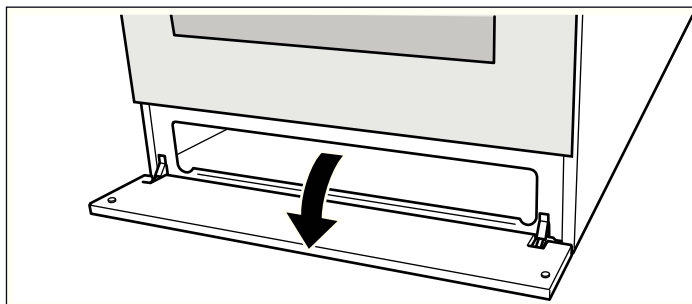
Control knob for timer

Use this control knob to set the cooking time.

Setting	Meaning
o	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 hob or oven accessories.

Risk of fire!

Never leave combustible items in the storage compartment.

Before using the oven for the first time

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

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Baking out the oven

Cooking compartment initial cleaning

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

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

Heating up the oven gas burner

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

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

1. Open the hob cover and appliance door.
2. Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to position 275 °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 0.

Heating up the grill gas burner


Model HSG738155M and HSG736155M:

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the grill, turn it anti-clockwise to position "Max", and press and hold the control knob 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 clockwise to position 0.

Model HSG732155M:

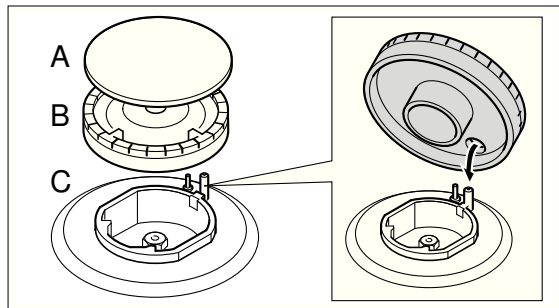
1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven, turn it clockwise to position  and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then close the appliance door.
3. After 30 minutes, switch the grill off by turning the control knob anti-clockwise to position 0.

Recleaning the cooking compartment

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

Cleaning the burner caps and cups

Proceed as follows:



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

Cleaning the accessories

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

How to operate your hob


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

Ensure that the burner is not subjected to draughts caused by air conditioning systems, fans or similar appliances.

Switching on the gas burner

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

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

The flame is not stable between positions 0 and . Therefore, always select a position between  and .

Switching off the gas burner

Turn the control knob for the required hotplate to position 0.

If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait for one minute and repeat steps 1 to 3.


Risk of fire!

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.


How to operate your oven

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

Switching on the oven lighting





Turn the control knob for the oven lighting to position . The oven lighting switches on.

Switching off the oven lighting



Turn the control knob for the oven lighting to position . The oven lighting switches off.

Operating modes

Model HSG738155M and HSG736155M:

	Operating mode	Application
	Oven gas burners Min (approx. 120) - 275 °C (conventional heating)	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
	Grill gas burner Min - Max	For steaks, sausages, fish and toast.
 and 	Combination (oven gas burner and grill gas burner)	For cakes and pastries, bakes and toast with top- pings, poultry and fish, joints, sausages and steaks.


Model HSG732155M:

	Operating mode	Application
	Oven gas burners Min (approx. 120) - 250 °C (conventional heating)	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
	Grill gas burner	For steaks, sausages, fish and toast.


Operating the oven gas burner

If you want 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  and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then carefully close the appliance door.
3. Set the required temperature using the control knob. Do not turn the knob beyond the setting "Min".

Switching off the oven gas burner

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

If the flame goes out

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

If the gas burner does not ignite

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

Risk of fire!

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

Operating the grill gas burner


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

Switching on the grill gas burner

For model HSG738155M and HSG736155M:


1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the grill and turn it anti-clockwise to position "Max".
The gas burner ignites.
Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises. Do not turn the knob beyond this setting.
3. Adjust the burner to the required flame setting.

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

The flame is not stable between positions  and "Max". Therefore, always select a position between "Max" and "Min".


4. Carefully close the appliance door.

For model HSG732155M:


1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven, turn it clockwise to position  and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Do not turn the knob beyond this setting.
3. Carefully close the appliance door.

Switching off the grill gas burner

Model HSG738155M and HSG736155M:

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

Model HSG732155M:

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

If the flame goes out

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

Risk of fire!

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

Using the combination mode

Only model HSG738155M and HSG736155M:

Note the following points when using combination mode:

Note: Never use combination mode for longer than 40 minutes to ensure that the appliance does not overheat and cause material damage to the coating.

- The temperature range marked on the control knob for the oven only applies to conventional heating. When the combination mode is used, the temperature in the oven is higher than the temperature which was set on the control knob.
- If you are operating the grill gas burner at the lowest flame setting, you must also set the lowest temperature for the oven gas burner.

Switching on combination mode

1. Open the appliance door.
2. Switch on the oven gas burner by pressing the control knob for the oven and turning it anti-clockwise to the required temperature (on the control knob between "Min" and 275).
The gas burner ignites.
Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.
3. Carefully close the appliance door.
4. Keep the appliance door closed. After 15 minutes, switch on the grill gas burner by pressing the control knob for the grill and turning it anti-clockwise to position @.
The gas burner ignites.
Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.
5. After 10 minutes, open the appliance door carefully and place the meal inside.
6. Carefully close the appliance door.
7. Use the control knob to set the desired temperature and heat setting for both burners.

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

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

1. Turn the control knob for the oven to the minimum position "Min".
2. Keep the appliance door closed. Switch on the grill gas burner by pressing the control knob for the grill and turning it anti-clockwise to position @.
The gas burner ignites.
Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.

3. After 10 minutes, set to the required temperature.

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

1. Keep the appliance door closed. Switch on the oven gas burner by pressing the control knob for the oven and turning it anti-clockwise to maximum position 275.
The gas burner ignites.
Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.
2. Immediately after igniting, turn the control knob for the oven to the minimum position "Min".
3. After 10 minutes, set to the required temperature.

Switching off combination mode

Turn off the grill and oven gas burners.

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 or combination mode.

Preparing joints

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

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

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

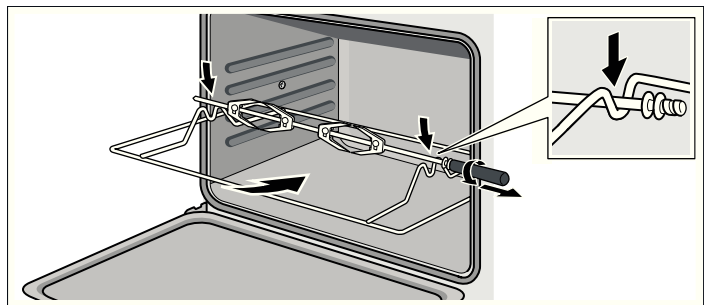
Inserting the rotary spit

Risk of scalding!

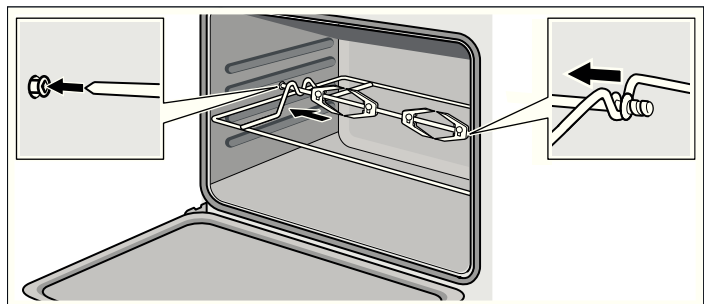
The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.

Insert the rotary spit as follows:

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




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



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

Operating the rotary spit

Switching on the rotary spit

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

Switching off the rotary spit

Turn the control knob for the rotary spit anti-clockwise to position O.

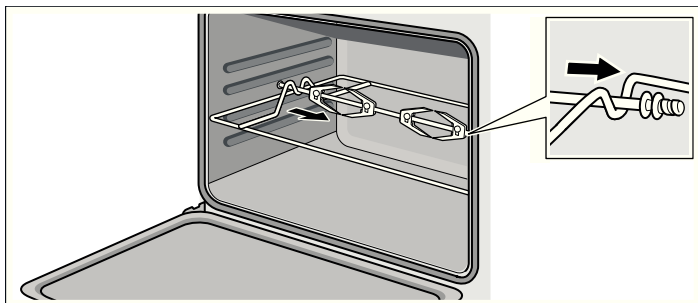
Removing the rotary spit

Risk of scalding!

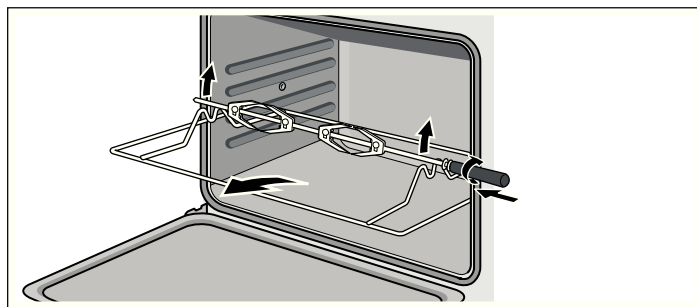
The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.

Remove the rotary spit as follows:

1. Open the appliance door carefully and slide the rotary spit to the right out of the motor mount.



2. Pull the rotary spit shelf halfway out of the oven.
3. Hold the rotary spit firmly on the left-hand side with oven gloves and screw the handle onto the rotary spit.



4. Lift the rotary spit carefully out of the rotary spit shelf.
5. Remove the rotary spit shelf and the baking tray.

How to use the timer

The timer runs independently of the oven.

Setting the duration

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

Elapsed cooking time

An audible signal sounds once the time has elapsed.

Care and cleaning

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

Notes

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

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

Cleaning agents

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

Do not use
for the hob

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent
- abrasive materials, scouring sponges

- aggressive cleaners such as oven spray or stain remover
- high-pressure cleaners or steam jet cleaners

Do not use

in the oven

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

Area	Cleaning agents
Gas hob and pan supports	Hot soapy water. Use very little water. Water must not be allowed to enter the appliance through the base of the burners. Clean boiled over liquids and spilt food immediately. You can remove the pan supports. Do not clean the pan supports in the dishwasher.
Gas burners, hot-plate	Remove the burner cups and caps, clean them with soapy water. The gas outlet openings must remain free from obstruction. Ignition plugs: small, soft brush. The gas burners only work properly when the ignition plugs are clean. Dry all parts thoroughly. Ensure they are refitted correctly. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not affect their operation.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	For easier cleaning, you can switch on the cooking compartment lighting and, if necessary, unhook the appliance door. Apply a standard washing-up liquid or vinegar solution using a soft, damp cloth or chamois leather. Dry using a soft cloth. Soften any burnt-on food residues with a damp cloth and washing-up liquid. If it is very dirty, we recommend oven cleaner in gel form. This can be applied to the affected area. Leave the cooking compartment open after cleaning to allow it to dry.
Self-cleaning surfaces (rough surfaces)	Follow the instructions in the section: Self-cleaning surfaces
Gas burner, oven and grill	Never clean the gas burners in the cooking compartment yourself.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Shelf	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

Catalytic cooking compartment panels

Only model HSG738155M:

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

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

Self-cleaning surfaces

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

Removing and fitting the appliance door

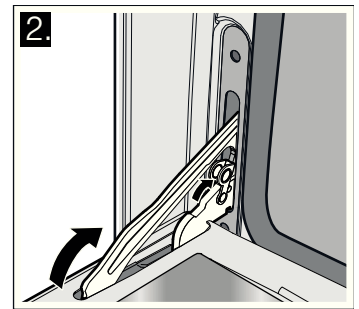
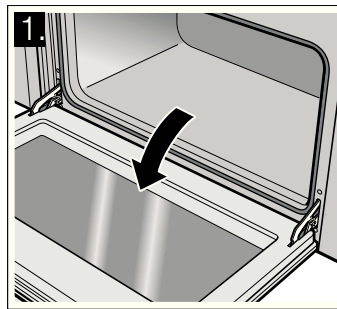
You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

Removing the appliance door

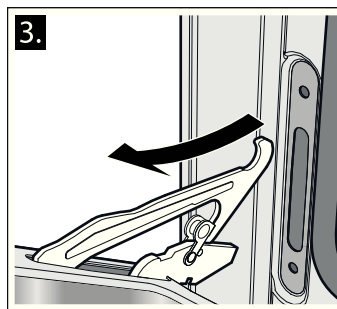
⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Make sure that, when unhooking the oven door, the locking levers are folded up completely.

1. Open the oven door completely.
2. Fold up the left and right locking levers. Make sure that, when the locking levers are folded up, you do not close the oven door. The hinges may become bent which may cause damage to the enamel.

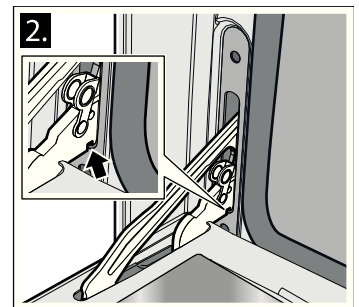
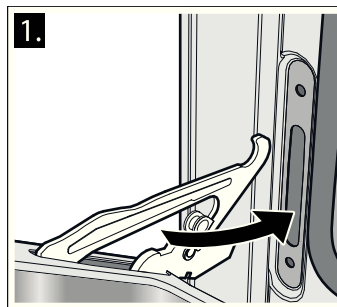


3. Open the oven door at an angle. Hold it on the right and left with both hands. Close it just a little further and pull it out.



Fitting the appliance door

1. When hooking in the oven door, ensure that the notch on the bottom of the hinge locks into the slot.
2. Fold down both locking levers on the left and right again and close the oven door.



⚠ Risk of injury!

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

Cleaning the hook-in racks

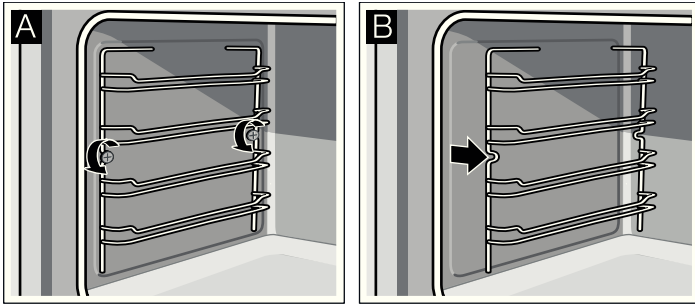
Only model HSG738155M:

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

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

Removing the hook-in racks

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

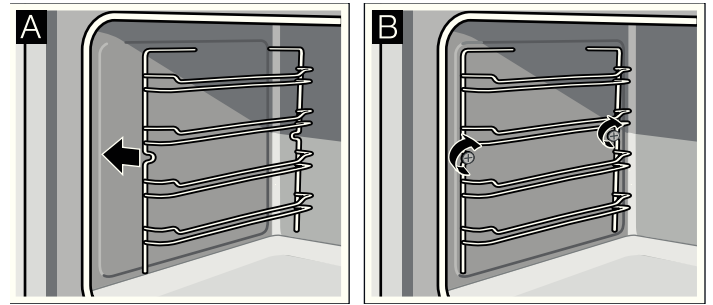


Cleaning the hook-in racks

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

Inserting the hook-in rack

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



Troubleshooting

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

Risk of injury!

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

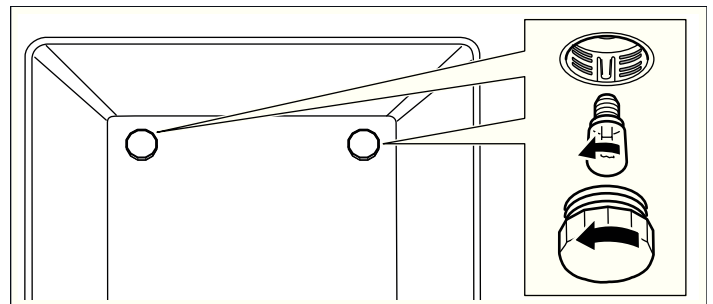
Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Defective circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is OK.
	Power cut	Check whether the kitchen light is working.
The oven lighting has failed.	Oven light is faulty	Change the oven light bulb. (see section "Replacing oven light")
The gas burner does not ignite.	Power cut or damp ignition plugs	Light the gas burner with a gas lighter or a match.
The flame (oven) does not burn through all outlet openings.	Normal build-up of dirt	The burner must be professionally cleaned.
All dishes prepared in the oven may burn within a short period of time.	Defective thermostat	Call the after-sales service.
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature.	Not possible; this has no effect on oven performance.

Replacing the oven light bulb

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

1. Switch off the appliance at the circuit breaker or pull out the mains plug.
2. Open the appliance door.
3. Lay a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
4. Unscrew the glass cover from the defective oven light bulb inside the cooking compartment by turning it anti-clockwise.



5. Replace the oven light bulb with one of the same type.
Voltage: 230 V;
Power: 25 W;
Thread: E14;
Temperature resistance: 300 °C
6. Screw the glass cover of the oven light bulb back on.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on or plug in the mains plug.

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

After-sales service

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

E number and FD number

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

E no.

FD no.

After-sales service ☎

Energy and environment tips

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

Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Saving energy with the hob

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Safety precautions

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

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

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

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

When installing the appliance you must observe the building regulations that are currently applicable and the regulations set

by the local electricity and gas suppliers (e.g. Germany: DVGW-TRGI/TRGF; Austria: ÖVGW-TR).

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

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

Electrical appliances must always be earthed.

If an extractor hood is to be fitted, it must be fitted according to the associated assembly instructions. Ensure that the hood is fitted at least 750 mm clear of the hob.

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

Before installing

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

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

In this section, you will find information on

- Unpacking
- the appliance classes
- the appliance dimensions
- the distance from any adjacent furniture
- the rating plate

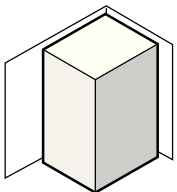
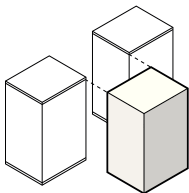
Unpacking

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

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

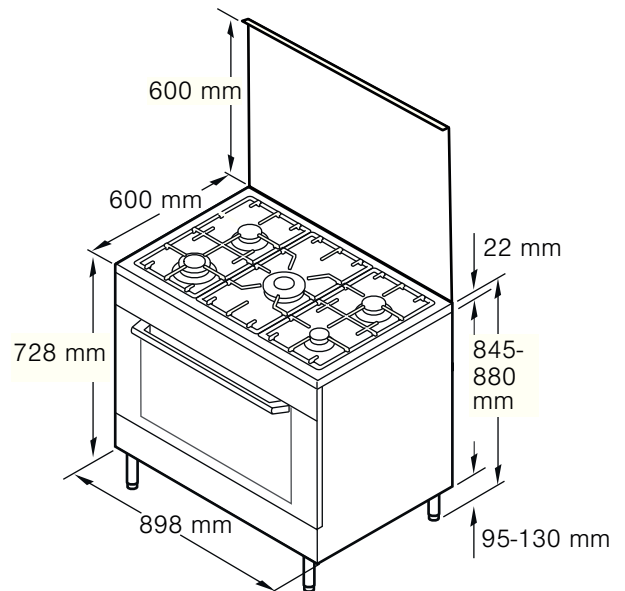
Appliance class

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.

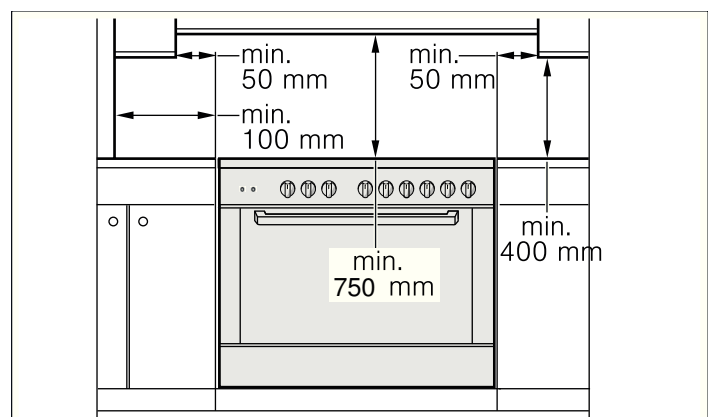
Appliance dimensions

Take note of the specified dimensions.



Adjacent units

Adjacent units must be made of non-combustible material. Adjacent unit fronts must be heat-resistant up to at least 90 °C. If the appliance is installed close to other kitchen units, you must comply with the minimum distances specified in the diagram.



Rating plate

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

The rating plate is located on the inside of the storage compartment flap.

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

Enter the product number (E no.), production number (FD no.), factory settings for the type of gas/gas pressure and, if applicable, the converted gas type into the table below. The

changes made to the appliance and the type of connection are crucial for the safe and correct operation of the appliance.

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

Guidelines for ventilation

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

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

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

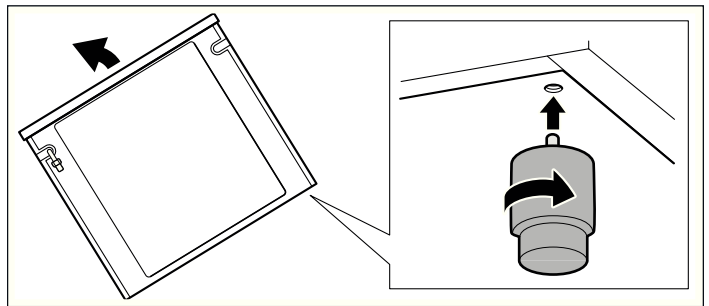
Note: In some countries, there are differing requirements concerning the minimum capacity. Your after-sales service department will provide you with information about this.

Installation

This appliance is always supplied with a set of adjustable feet and, depending on the model, with a splash guard. The appliance may also be used without the splash guard.

Fitting the adjustable feet

1. Remove all parts that are not permanently fixed, especially the pan supports and burners.
2. Remove the accessories from the oven.
3. Tilt the appliance by lifting one side from the floor.
4. Screw the adjustable feet into the mounting holes on the underside of the appliance. If you then have to pull the appliance, fully screw in the adjustable feet.



5. Only finally level the appliance when the electricity and gas have been connected and all of the installation work has been completed.

Electrical connection

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

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

When you route the cable, make sure that:

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

Connecting the appliance to the power supply

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

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

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

Contact protection must be ensured by the installation.

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

Power cable without a plug without earthing contact

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

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

GB, IE, NZ, IL, DK and AU

Fixed connection only.

Power cable with a plug with earthing contact

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

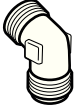

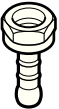
Gas connection

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

Gas connection on the appliance


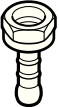
Model HSG738155M and HSG736155M:

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

-  Bend with external thread EN ISO 228 G1/2 - EN ISO 228 G1/2 (with flat seal)
-  Adapter piece EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 (with flat seal)
-  Hose connection EN ISO 228 G1/2 - LPG (with flat seal)

Model HSG732155M:

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

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

Default setting of the burners

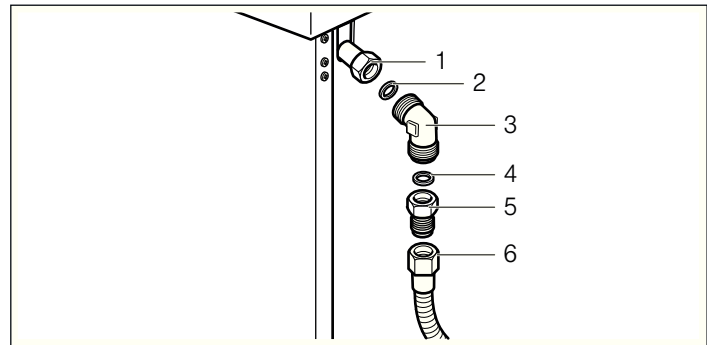
The burners are set up for G30 liquefied gas (29 mbar) on delivery. A nozzle set for G20 natural gas (20 mbar) is supplied with the appliance.

Connecting to natural gas

Model HSG738155M and HSG736155M:

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

1. Screw the bend (3) and the seal (2) to the gas connection (1).
2. Hold the bend with a spanner and screw the adapter piece (5) and the seal (4) to the bend (3).
3. Hold the adapter piece (5) with a spanner and screw it to a fixed connecting line (6) or a flexible gas connecting hose.

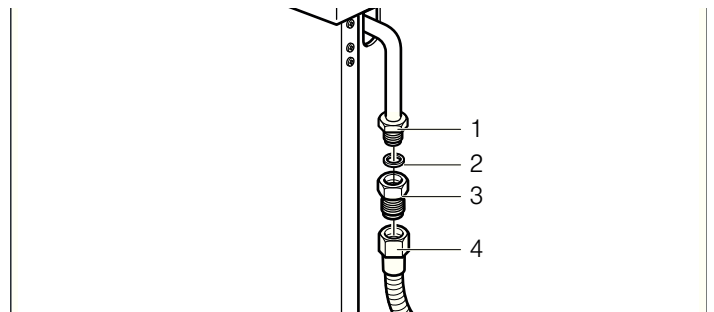


Only use approved sealing compound to seal the thread.

Model HSG732155M:

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

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



Only use approved sealing compound to seal the thread.

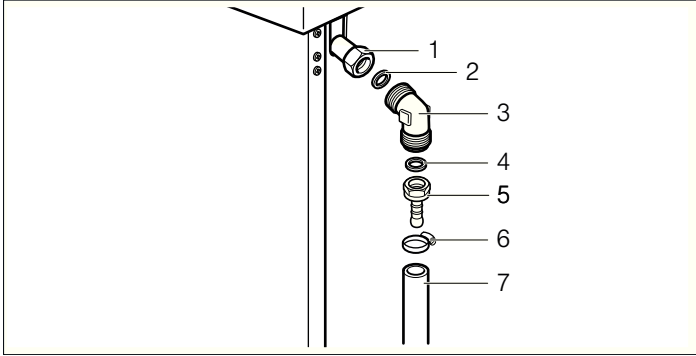
Connecting to liquefied gas

Model HSG738155M and HSG736155M:

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

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

1. Screw the bend (3) and the seal (2) to the gas connection (1).
2. Screw the hose connection (5) and the seal (4) to the bend (3).
3. Slide a flexible gas connecting hose (7) onto the corrugated tube union (5).
4. Pull the clamp (6) tight.



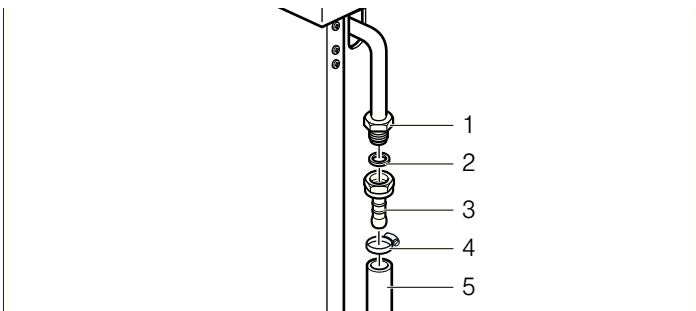
Only use approved sealing compound to seal the thread.

Model HSG732155M:

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

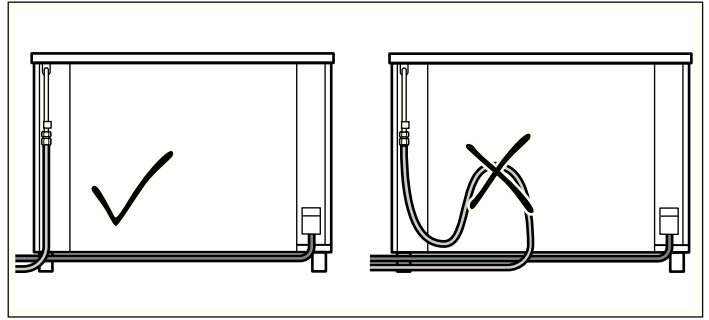
Only use connecting lines or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

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



Only use approved sealing compound to seal the thread.

Flexible hose



If you use flexible hoses, make sure that:

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

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

Installing the safety valve

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

Checking for leaks

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

Initial use

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

Converting the gas type

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

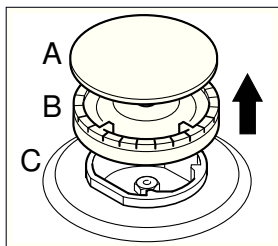
The rating plate is located on the inside of the storage compartment flap.

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.

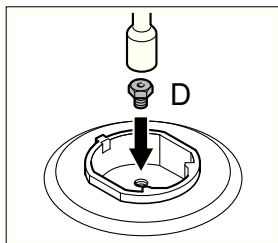
Hotplate burners

Replacing the nozzles

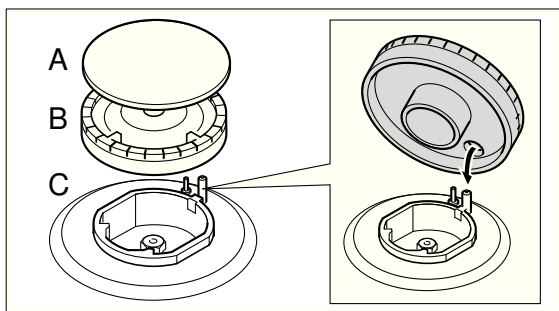
1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Remove the pan supports.
3. Remove the burner caps (A) and burner cups (B) from the burners (C).



4. Remove the nozzle (D) and replace it with an appropriate nozzle for the new type of gas (see section "General nozzle table").



5. Replace the gas label with the new gas label that was supplied with the nozzle set.
6. Place each burner cup (B) on the burner (C).
7. Position the relevant burner cap (A) exactly on top of the cup (B).



8. Refit the pan supports.

Setting the minimum gas flow

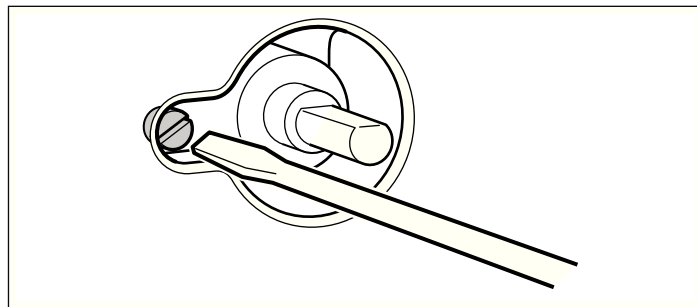
1. Switch on the gas burner.
2. Turn the control knob for the gas burner towards the small flame setting.
3. Remove the control knob for the gas burner.

4. Adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly.

Loosen the adjuster screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow.

Check that the flame does not go out when the gas flow is quickly changed between maximum and minimum, and vice versa.

The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm.

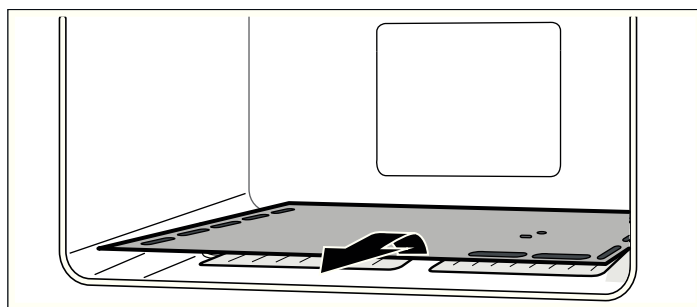


5. Refit the control knob for the gas burner.

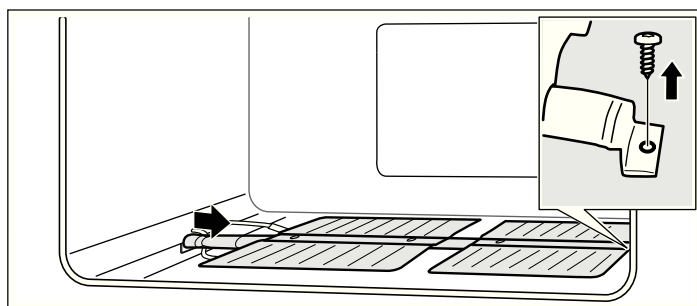
Oven burner

Replacing the nozzles

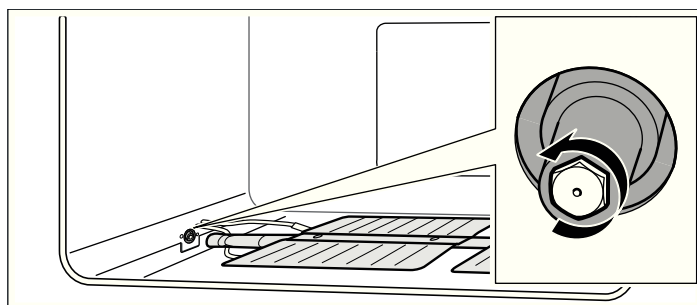
1. Remove the floor plate from the oven by lifting the floor slightly at the front and then pulling it out towards the front.



2. Unscrew the screw on the right and pull the burner to the right out of the gas connection.



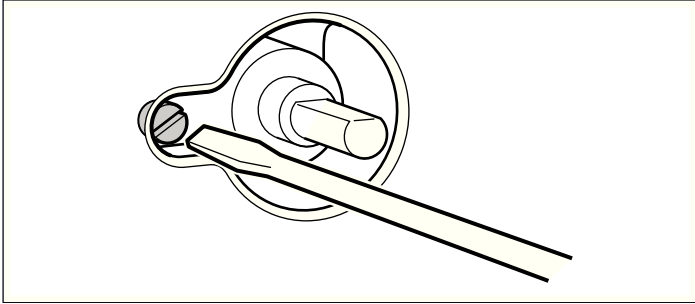
3. Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for the new type of gas (see "General nozzle table" section).



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

Setting the minimum gas flow

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven and turn it anti-clockwise to the maximum position of 275. The gas burner ignites. Hold the control knob depressed for around 15 seconds and then release it.
3. Close the appliance door.
4. Pull out the control knob.
5. Through the gas tap opening in the control panel, loosen the internal setting screw.

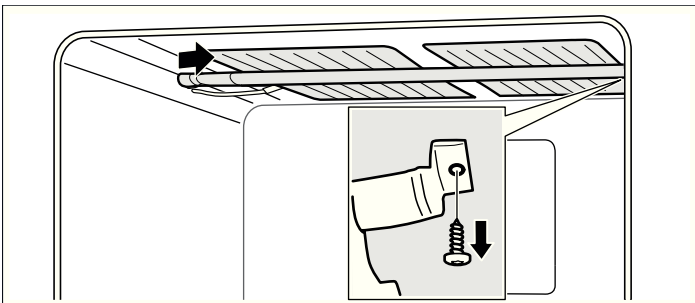


6. Replace the control knob and heat the oven for 15 minutes.
7. Then turn the control knob to the minimum position "Min" 140.
8. Pull out the control knob again.
9. Now, through the gas tap opening in the control panel, adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly.
Loosen the adjuster screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow. The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm.
In the case of a liquefied gas connection, tighten the setting screw.
10. Refit the control knob.
11. 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.

Grill burner

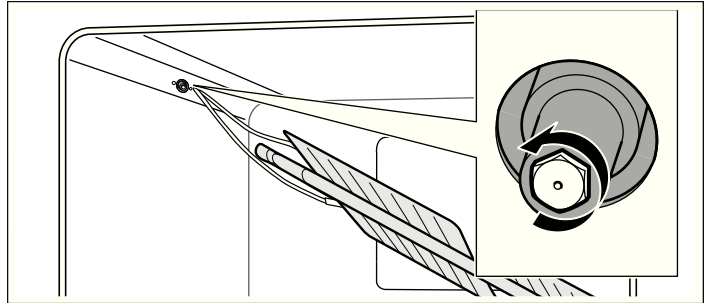
Replacing the nozzles

1. Unscrew the screw on the right on the grill burner and pull the burner to the right out of the gas connection.



The burner is still connected on the left side to a cable for the electric ignition.

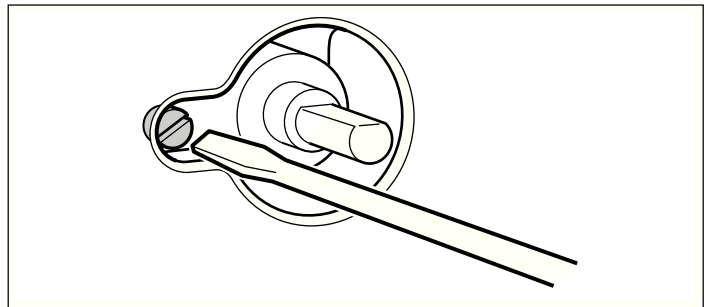
2. Place the burner carefully down with the right side on the cooking compartment floor.
3. Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for the new type of gas (see "General nozzle table" section).



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

Setting the minimum gas flow

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven and turn it anti-clockwise to maximum position "Max". The gas burner ignites. Hold the control knob depressed for around 15 seconds and then release it.
3. Close the appliance door.
4. Remove the control knob.
5. Through the gas tap opening in the control panel, loosen the internal setting screw.



6. Replace the control knob and heat the oven for 15 minutes.
7. Then turn the control knob to the minimum position "Min".
8. Pull out the control knob again.
9. Now, through the gas tap opening in the control panel, adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly.
Loosen the adjuster screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow. The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm.
In the case of a liquefied gas connection, tighten the setting screw.
10. Refit the control knob.
11. 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.

General nozzle table

Model HSG738155M and HSG736155M:

Type of gas	mbar	Nozzle		Type of burner	Power (W)	Power min. (W)	Consumption max.		
		Number	Bypass				G20	G30	G31
Natural gas G20	20	115 (Y)	Gap	High output burner	3000	800	283 l/h		
		97 (Z)	Gap	Standard burner	1800	500	167 l/h		
		72 (X)	Gap	Economy burner	1000	400	97 l/h		
		140 (6)	Gap	Wok burner	3500	1600	325 l/h		
		150 (H3)	Gap	Oven burner	4200	1200	399 l/h		
		140 (H3)	Gap	Grill burner	3500	1700	325 l/h		
Liquefied gas Butane Propane G30/G31	28 - 30/37	85	0.45	High output burner	3000	800		218 g/h	214 g/h
		65	0.33	Standard burner	1800	450		131 g/h	129 g/h
		50	0.30	Economy burner	1000	350		73 g/h	71 g/h
		94	0.63	Wok burner	3500	1500		255 g/h	250 g/h
		100	0.62	Oven burner	4200	1200		306 g/h	300 g/h
		95	0.70	Grill burner	3700	1700		269 g/h	264 g/h

Model HSG732155M:

Type of gas	mbar	Nozzle		Type of burner	Power (W)	Power min. (W)	Consumption max.		
		Number	Bypass				G20	G30	G31
Natural gas G20	20	115 (Y)	Gap	High output burner	3000	800	283 l/h		
		97 (Z)	Gap	Standard burner	1800	500	167 l/h		
		72 (X)	Gap	Economy burner	1000	400	97 l/h		
		140 (6)	Gap	Wok burner	3500	1600	325 l/h		
		155 (H3)	Gap	Oven burner	4600	1300	425 l/h		
		140 (H3)		Grill burner	3500		325 l/h		
Liquefied gas Butane Propane G30/G31	28 - 30/37	85	0.45	High output burner	3000	800		218 g/h	214 g/h
		65	0.33	Standard burner	1800	500		131 g/h	129 g/h
		50	0.30	Economy burner	1000	400		73 g/h	71 g/h
		94	0.63	Wok burner	3500	1600		255 g/h	250 g/h
		102	0.62	Oven burner	4600	1300		334 g/h	329 g/h
		91		Grill burner	3500		255 g/h	250 g/h	

Nominal operating pressure

The nominal operating pressure of your appliance is:

- 20 mbar for natural gas (G20);
- 30 mbar for liquid gas (G30);
- 37 mbar for liquid gas (G31).

Your appliance must be operated at these pressure values. All information on the rating plate refers to these pressure values.

The manufacturer does not accept any liability for operability, power of the appliance or for other risks if the appliance is operated at pressure values other than those values specified for the appliance.

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

Positioning and levelling

Positioning the appliance

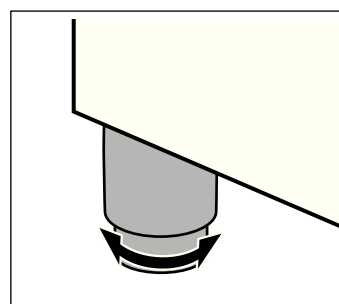
When installing the appliance, make sure that there is enough space in the final installation location to pull the appliance forwards for cleaning and maintenance work.

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

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

Levelling the appliance

Level the appliance once all other work has been completed. To do this, turn the adjustable feet.



NOTICE D'UTILISATION	26	NOTICE DE MONTAGE	41
Précautions de sécurité importantes	26	Consignes de sécurité	41
Causes de dommages	28	Avant l'installation	41
Votre nouvel appareil	29	Déballage	41
Bandeau de commande.....	30	Classes d'appareils.....	41
Table de cuisson.....	31	Dimensions de l'appareil.....	41
Le four.....	31	Meubles adjacents	42
Accessoire.....	32	Plaque signalétique.....	42
La minuterie	32	Directives en matière d'entrée et sortie d'air	42
Le compartiment de rangement.....	32	Montage	42
Avant la première utilisation	33	Montage des pieds de réglage.....	42
Chauffe à vide du four	33	Raccordement électrique	42
Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs	33	Raccordement de l'appareil	43
Nettoyer les accessoires.....	33	Raccordement au gaz	43
Voici comment utiliser la table de cuisson	33	Raccord de gaz de l'appareil.....	43
Utilisation des foyers gaz	33	Préréglage des brûleurs.....	43
Voici comment utiliser le four	34	Raccordement au gaz naturel.....	43
Utilisation du brûleur de four	34	Raccordement au gaz liquide	44
Utilisation du brûleur du gril.....	34	Tuyaux flexibles.....	44
Utilisation du mode combiné.....	35	Installer une vanne de sécurité.....	44
Utilisation du tournebroche.....	35	Contrôle de l'étanchéité.....	44
Utilisation de la minuterie	36	Mise en service	44
Entretien et nettoyage	36	Changement du type de gaz	45
Nettoyants	36	Brûleurs des foyers	45
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson	37	Brûleur du four	45
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	38	Brûleur du gril.....	46
Nettoyage des grilles supports	38	Tableau général des injecteurs.....	47
Pannes et dépannage	39	Positionnement et alignement	48
Changer la lampe du four.....	39	Positionner l'appareil.....	48
Service après-vente	39	Aligner l'appareil	48
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	40		
Économiser de l'énergie dans le four	40		
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	40		
Élimination écologique.....	40		

NOTICE D'UTILISATION

Précautions de sécurité importantes

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

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

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

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

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

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

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

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

COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

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

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

- Fermer immédiatement l'arrivée de gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de

connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.

- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Risque d'asphyxie !

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

Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne

jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.

- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.

Risque de brûlure !

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

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.

Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- Le couvercle en verre peut éclater. Ne jamais fermer le couvercle en verre si un foyer est allumé ou si le foyer est encore chaud. Essuyez les liquides ou aliments éventuellement renversés, avant d'ouvrir le couvercle.



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

Risque de choc électrique !

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

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- Veillez à ce que la plaque de cuisson ne soit jamais allumée (p.ex. par des enfants) le couvercle fermé.
- Maintenez la plaque de cuisson sèche. De l'eau salée ou des fonds de casseroles mouillés engendrent des dégâts.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson sans récipient. N'utilisez jamais de casseroles dont le fond n'est pas plan. La chaleur prélevée de la plaque de cuisson sera insuffisante. Elle peut devenir incandescente.
- Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant. Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.

Four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne pas placer de plat sur la sole du compartiment de cuisson. Cela crée une accumulation de chaleur. Le temps de cuisson n'est plus le même et l'émail sera endommagé.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.
- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Ne grillez au niveau 4 et 5 que directement sur la grille.

Compartiment de rangement

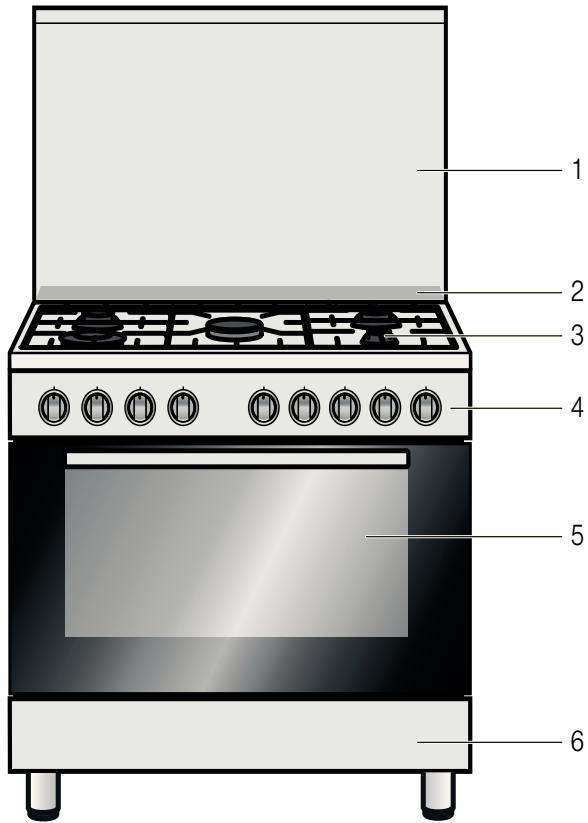
Attention !

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

Votre nouvel appareil

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

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

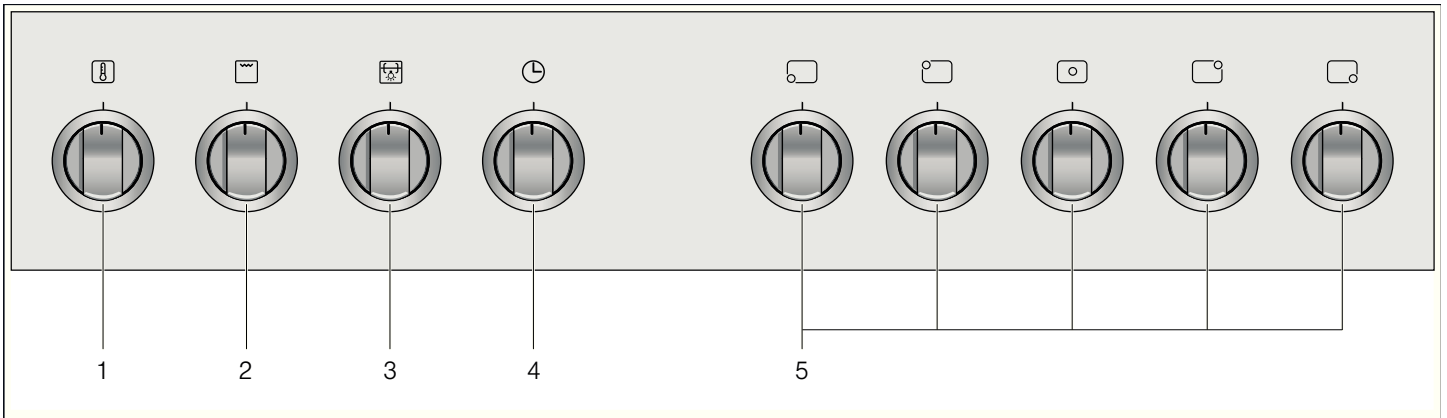


Explication

-
- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Couvercle |
| 2 | Sortie de vapeur |
| 3 | Table de cuisson |
| 4 | Bandeau de commande |
| 5 | Four |
| 6 | Compartiment de rangement |
-

Bandeau de commande

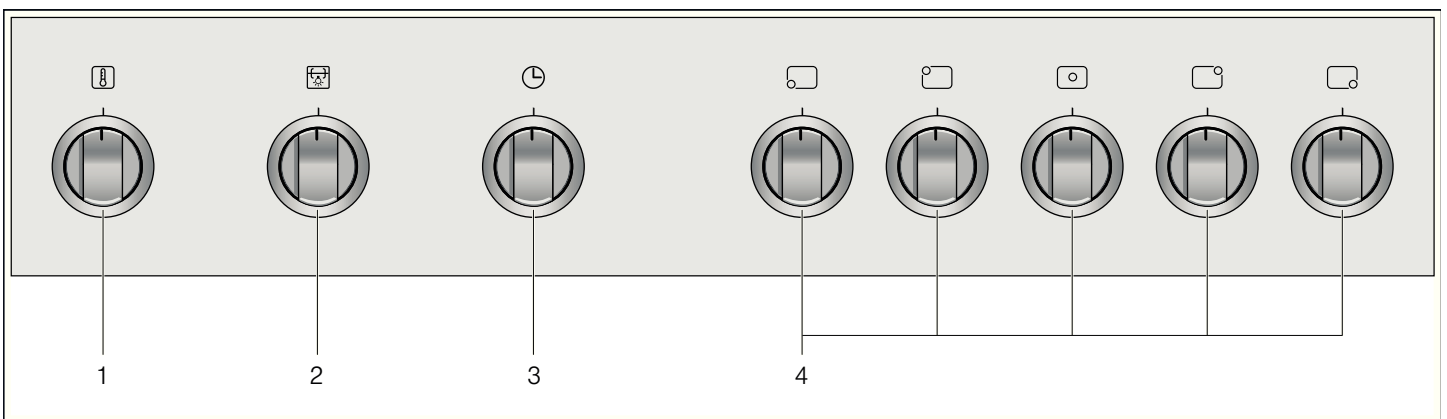
Modèle HSG738155M et HSG736155M :



Explication

- | | |
|---|--|
| 1 | Manette de commande du four |
| 2 | Manette de commande du grill |
| 3 | Manette de commande Éclairage du four et tourne-broche |
| 4 | Manette de commande du minuteur |
| 5 | Manettes de commande des foyers gaz |

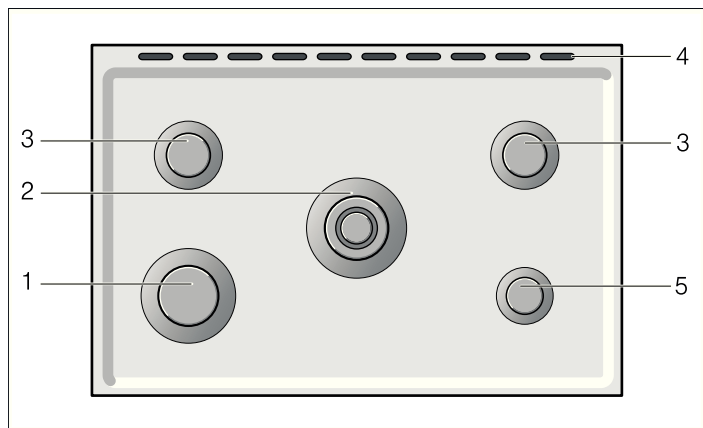
Modèle : HSG732155M :



Explication

- | | |
|---|--|
| 1 | Manette de commande Four et grill |
| 2 | Manette de commande Éclairage du four et tourne-broche |
| 3 | Manette de commande du minuteur |
| 4 | Manettes de commande des foyers gaz |

Table de cuisson



Explication

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

Types de brûleurs

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


Manettes de commande des foyers

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

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


Position	Signification
o	Eteint
⊙	Grande flamme, puissance maximale
⊙	Petite flamme, puissance minimale

Accessoire

Accessoire	Description
	Accessoire pour cafetière italienne Support de cafetière italienne ; pour poser sur le brûleur auxiliaire.

Accessoire en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Accessoire en option	Description
	Accessoire pour Wok Accessoire pour un wok, à placer sur le brûleur wok. Avec l'accessoire pour Wok il est possible d'utiliser des récipients d'un diamètre plus grand que 26 cm (poêle Wok, poêles à frire, casseroles, récipients avec un fond bombé, etc.). Numéro du service après-vente : 741706

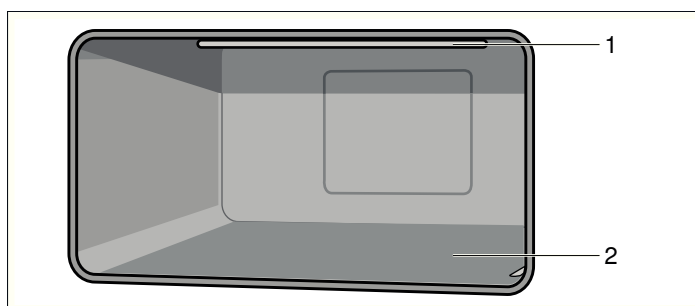
Sortie de vapeur

⚠ Risque de brûlure !

De l'air chaud du four s'échappe de l'orifice de sortie de vapeur à la table de cuisson. Ne jamais toucher la sortie de vapeur.

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

Le four



Modèle HSG738155M et HSG736155M :

Explication

1	Brûleur du grill (3,7 kW)
2	Brûleur du four (4,2 kW)

Modèle HSG732155M :

Explication

1	Brûleur du grill (3,5 kW)
2	Brûleur du four (4,6 kW)

Manette de commande du four

Modèle : HSG738155M et HSG736155M :

Manette de commande du four

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

Position	Signification
o	Eteint
Min (env. 120) - 275	Brûleur du four allumé, fourchette de température en °C

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

Manette de commande du grill

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

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

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

Modèle : HSG732155M :

Manette de commande Four et grill

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

Position	Signification
o	Eteint
Min (env. 120) - 275	Brûleur du four allumé, fourchette de température en °C
	Brûleur du grill allumé

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

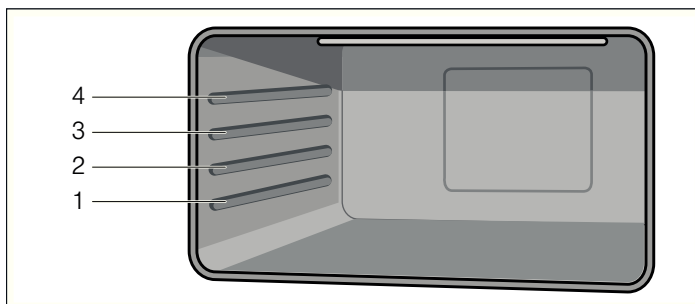
Manette de commande Éclairage du four et tournebroche

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

Position	Signification
o	Eteint
	Allumer l'éclairage du four
	Activer le tournebroche et l'éclairage du four

Accessoire

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



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

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

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

Accessoire	Description
	Grille pose plats Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Enfournée sous la grille ou le tournebroche elle peut aussi être utilisée comme collecteur de graisse.
	Tournebroche Pour des rôtis et des grosses volailles. L'utiliser uniquement en combinaison avec la plaque à pâtisserie émaillée.

La minuterie

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

Elle fonctionne indépendamment du four.

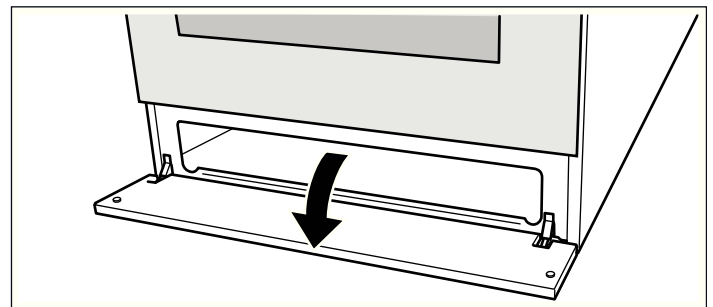
Manette de commande Minuteur

Cette manette de commande permet de régler la durée.

Position	Signification
o	Eteint
1 - 59	Durée en minutes

Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en rabattant le cache.



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

Risque d'incendie !

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

Avant la première utilisation

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

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

Chauffe à vide du four

Nettoyer le compartiment de cuisson au préalable

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

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

Chauffer le brûleur du four

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

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

1. Ouvrez le couvercle et la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur la manette de commande du four, tournez-la à gauche sur la position 275 °C et maintenez la manette de commande appuyée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stable. Fermez ensuite la porte de l'appareil.
3. Éteignez le four au bout de 45 minutes en tournant la manette de commande à droite sur la position 0.

Chauffer le brûleur du grill


Modèle HSG738155M et HSG736155M :

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur la manette de commande du grill et tournez-la à gauche sur la position "Max" et maintenez la manette de commande appuyée pendant quelques secondes jusqu'à ce

que la flamme soit stable. Fermez ensuite la porte de l'appareil.

3. Éteignez le grill au bout de 30 minutes en tournant la manette de commande à droite sur la position 0.

Modèle HSG732155M :

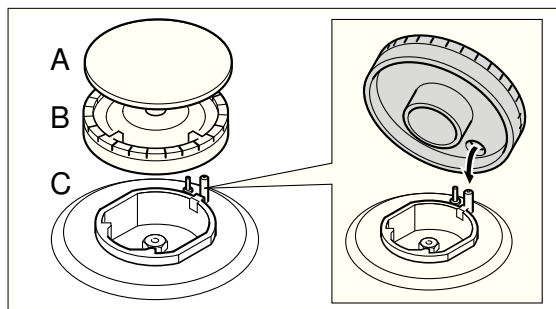
1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur la manette de commande du four et tournez-la à droite sur la position  et maintenez la manette de commande appuyée pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme soit stable. Fermez ensuite la porte de l'appareil.
3. Éteignez le grill au bout de 30 minutes en tournant la manette de commande à gauche sur la position 0.

Post-nettoyage du compartiment de cuisson

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

Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs

Voici comment procéder :



1. Nettoyez les chapeaux (A) et couronnes (B) des brûleurs à l'eau et au produit vaisselle.
2. Séchez-les bien.
3. Posez la couronne de brûleur (B) respective sur le foyer (C).
4. Posez le chapeau du brûleur (A) exactement sur la couronne (B).

Nettoyer les accessoires

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

Voici comment utiliser la table de cuisson


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



Utilisation des foyers gaz

Veillez à ce que le chapeau du brûleur soit toujours parfaitement placé sur la couronne. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courant d'air direct au foyer, engendré par une installation d'air conditionné, un ventilateur ou similaire.

Allumage des brûleurs

1. Appuyez sur la manette de commande du foyer désiré et tournez-la sur la position . Le brûleur s'allume.
2. Maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Réglez la puissance désirée.

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

La flamme n'est pas stable entre la position 0 et ①. Choisissez donc toujours une position entre ① et ②.

Extinction des brûleurs

Tournez la manette de commande du foyer désiré sur la position 0

Si la flamme s'éteint de nouveau

Placez la manette de commande sur la position Arrêt. Attendez une minute et répétez les étapes 1 à 3.

Risque d'incendie !

Du gaz s'échappe lorsque la flamme s'éteint. Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. Veillez à ce que les plats ne débordent pas et qu'il n'y ait pas de courant d'air pendant la cuisson.

Lorsqu'il est impossible d'allumer le brûleur

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

Voici comment utiliser le four

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

Allumer l'éclairage du four



Tournez la manette de commande de l'éclairage du four sur la position ①. L'éclairage du four s'allume.

Eteindre l'éclairage du four


Tournez la manette de commande de l'éclairage du four sur la position 0. L'éclairage du four s'éteint.

Modes de fonctionnement

Modèle HSG738155M et HSG736155M :

	Mode de fonctionnement	Application
①	Brûleur du four Min (env. 120) - 275 °C (chauffage conventionnel)	Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés, volailles, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
	Brûleur du grill Min - Max	Pour des steaks, saucisses, poissons et toasts
① et 	Mode combiné (Brûleur du four et brûleur du grill)	Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés et toasts, volailles et poisson, rôtis, saucisses et steaks.

Modèle HSG732155M :

	Mode de fonctionnement	Application
①	Brûleur du four Min (env. 120) - 250 °C (chauffage conventionnel)	Pour des gâteaux et pâtisseries, soufflés, volailles, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
	Brûleur du grill	Pour des steaks, saucisses, poissons et toasts

Utilisation du brûleur de four

Si vous désirez chauffer votre four de façon conventionnelle, utilisez le brûleur du four.

Allumer le brûleur du four

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Appuyez sur la manette de commande du four, tournez-la à gauche sur la position 275 °C et maintenez la manette de commande appuyée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la flamme soit stable. Fermez ensuite prudemment la porte de l'appareil.
- Avec la manette de commande, réglez la température désirée. Ne tournez pas plus loin que la position "Min".

Eteindre le brûleur du four

Lorsque le mets est prêt, tournez la manette de commande vers la droite sur la position 0, tout en maintenant la manette légèrement appuyée.

Si la flamme s'éteint de nouveau

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

Risque d'incendie !

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

Utilisation du brûleur du grill

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

Allumer le brûleur du grill

Pur modèle HSG738155M et HSG736155M :


- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Appuyez sur la manette de commande du grill et tournez-la à gauche sur la position "Max".
Le brûleur s'allume.
Maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise. Ne tournez pas plus loin que cette position.
- Réglez la puissance désirée.

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

La flamme n'est pas stable entre la position 0 et "Max". Choisissez donc toujours une position entre "Max" et "Min".

- Fermez prudemment la porte de l'appareil.

Pour modèle HSG732155M :

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Appuyez sur la manette de commande du four, tournez-la à droite sur la position  et maintenez la manette de commande appuyée pendant quelques secondes jusqu'à ce que la flamme soit stable. Ne tournez pas plus loin que cette position.
- Fermez prudemment la porte de l'appareil.

Eteindre le brûleur du grill

Modèle HSG738155M et HSG736155M :

Tournez la manette de commande à droite sur la position 0, lorsque le mets est cuit.

Modèle HSG732155M :

Tournez la manette de commande à gauche sur la position 0, lorsque le mets est prêt.

Si la flamme s'éteint de nouveau

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

Risque d'incendie !

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

Utilisation du mode combiné

Uniquement modèle HSG738155M et HSG736155M :

Respectez les points suivants pour le mode combiné :

Remarque : N'utilisez jamais le mode combiné plus longtemps que 40 minutes, afin de ne pas trop chauffer l'appareil et pour éviter des dommages sur le revêtement.

- La plage de température indiquée sur la manette de commande du four se rapporte uniquement à l'utilisation du chauffage conventionnel. En mode combiné, la température dans le four est plus élevée que la température réglée.
- Si vous désirez utiliser le brûleur du gril à la plus faible puissance, réglez également la plus faible température pour le brûleur du four.

Activer le mode combiné

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Allumez le brûleur du four en appuyant sur la manette de commande du four et en la tournant à gauche sur la température désirée (sur la manette de commande entre "Min" et 275).
Le brûleur s'allume.
Maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Fermez prudemment la porte de l'appareil.
4. Maintenir la porte de l'appareil fermée. Allumez le brûleur du gril au bout de 15 minutes en appuyant sur la manette de commande du gril et en la tournant à gauche sur la position 0.
Le brûleur s'allume.
Maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
5. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil au bout de 10 minutes et enfournez le mets.
6. Fermez prudemment la porte de l'appareil.
7. Au moyen de la manette de commande, réglez la température et la puissance de chauffe désirées des deux brûleurs.

Enclencher le gril lorsque le brûleur du four est déjà allumé

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

1. Tournez la manette de commande du four sur la position minimale "Min".
2. Maintenir la porte de l'appareil fermée. Allumez le brûleur du gril en appuyant sur la manette de commande du gril et en la tournant à gauche sur la position 0.
Le brûleur s'allume.
Maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Réglez la température désirée après 10 minutes.

Enclencher le four lorsque le brûleur du gril est déjà allumé

1. Maintenir la porte de l'appareil fermée. Allumez le brûleur du four en appuyant sur la manette de commande du four et en la tournant à gauche sur la position maximale 275.
Le brûleur s'allume.
Maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
2. Tout de suite après l'allumage, tournez la manette de commande du four sur la position minimale "Min".
3. Réglez la température désirée après 10 minutes.

Désactiver le mode combiné

Eteignez le brûleur du gril et le brûleur du four.

Utilisation du tournebroche

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

Utilisez le tournebroche en combinaison avec le gril ou le mode combiné.

Préparer le rôti

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

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

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

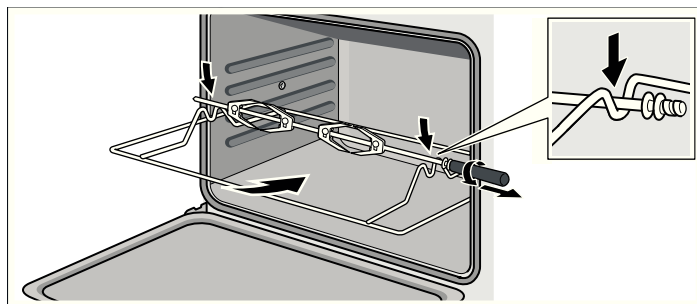
Mise en place de la broche

Risque de brûlures !

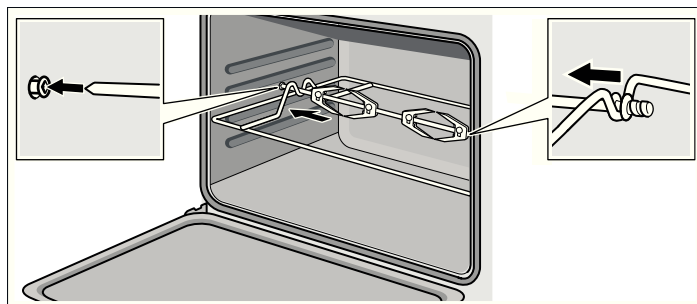
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

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

1. Enfouissez le support de la broche jusqu'à la moitié à la hauteur 2.
2. Posez la broche sur le support et dévissez la poignée.



3. Poussez le support de la broche jusqu'à l'arrêt et poussez la broche vers la gauche dans le logement moteur.




4. Versez un peu d'eau sur une plaque à pâtisserie et enfournez-la au niveau 1 comme collecteur de graisse.


5. Fermez la porte de l'appareil.

Commande du tournebroche

Activer le fonctionnement du tournebroche

Tournez la manette de commande du tournebroche à droite sur la position .

Désactiver le fonctionnement du tournebroche

Tournez la manette de commande du tournebroche à gauche sur la position .

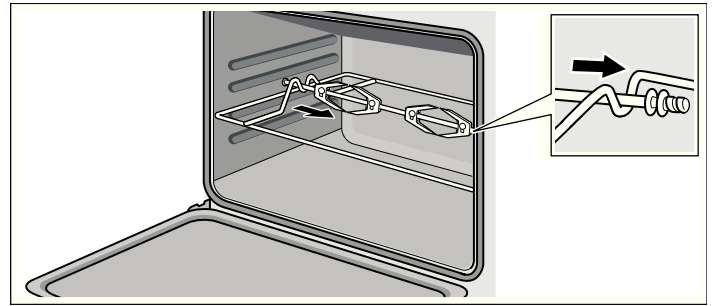
Retirer la broche

Risque de brûlures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

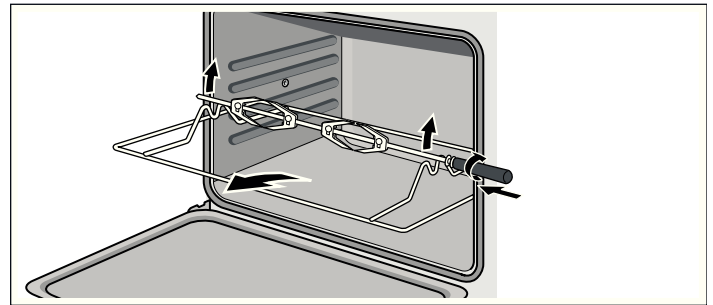
Pour enlever la broche, procédez de façon suivante :

1. Ouvrez prudemment la porte de l'appareil et poussez la broche vers la droite pour la sortir du logement moteur.



2. Retirez le support de la broche jusqu'à la moitié du four.

3. Tenez la broche sur le côté gauche avec une manique et visser la poignée sur la broche.



4. Retirez prudemment la broche de son support en la levant.

5. Enlevez le support de la broche et la plaque à pâtisserie.

Utilisation de la minuterie

Elle fonctionne indépendamment du four.

Réglage de la durée

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

La durée est écoulée

Une fois la durée écoulée, un signal retentit.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Risque de choc électrique !

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

Risque de brûlure !

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

Nettoyants

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

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

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

N'utilisez pas

pour le four

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

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

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Table de cuisson gaz et porte-casserole	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole. Ne lavez pas les porte-casserole au lave-vaisselle.
Brûleur Foyer	Enlever les couronnes de brûleur et les chapeaux, les nettoyer à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : Petite brosse douce. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

Niveau	Nettoyants
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Brûleur Four et grill	Ne jamais nettoyer vous-même les brûleurs dans le compartiment de cuisson.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

Uniquement modèle HSG738155M :

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

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

Surfaces autonettoyantes

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

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

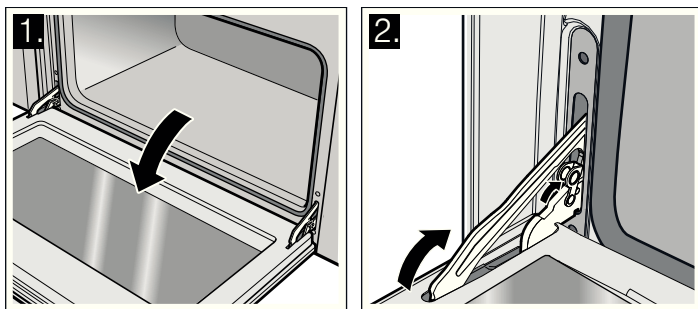
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Décrocher la porte de l'appareil

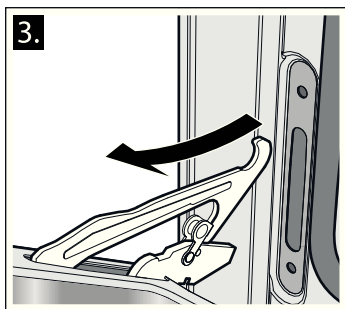
⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient complètement relevés lorsque vous décrochez la porte du four.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Relever les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite. Lorsque les leviers de verrouillage sont relevés, veillez à ne pas fermer la porte du four. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

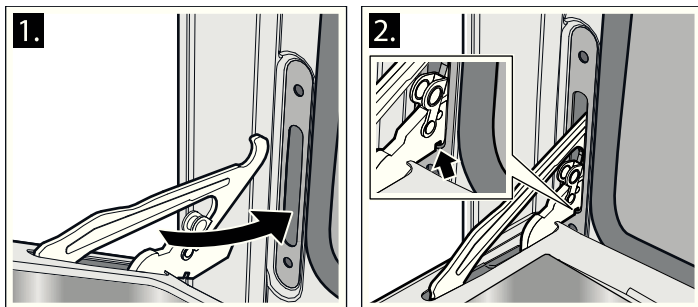


3. Incliner la porte du four. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer.



Accrocher la porte de l'appareil

1. Lorsque vous accrochez la porte du four, veillez à ce que l'encoche en bas aux charnières s'enclenche dans la fente.
2. Abaisser les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite et fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

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

Nettoyage des grilles supports

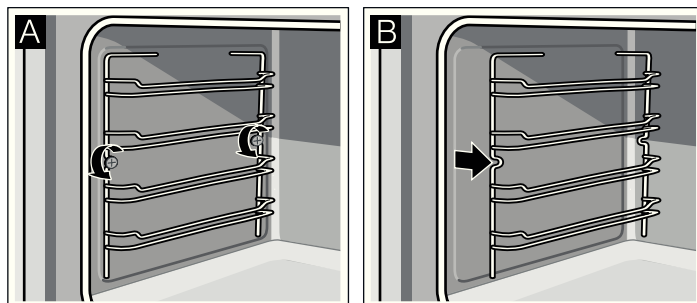
Uniquement modèle HSG738155M :

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

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

Retrait des grilles

1. Dévissez les vis à gauche et à droite de la grille support.
2. Enlevez la grille support.

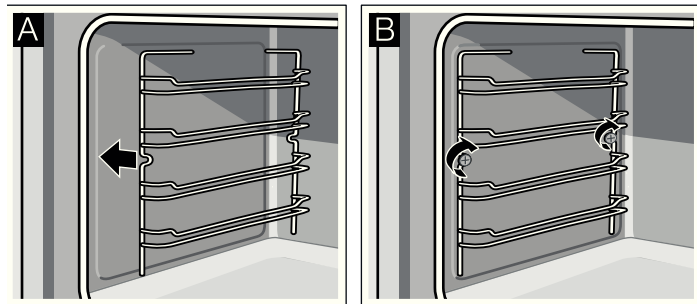


Nettoyage des grilles supports

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

Mise en place des grilles

1. Tenez la grille support devant les trous de la paroi latérale.
2. Revissez la grille support au moyen des vis.



Pannes et dépannage

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

Risque de blessure !

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

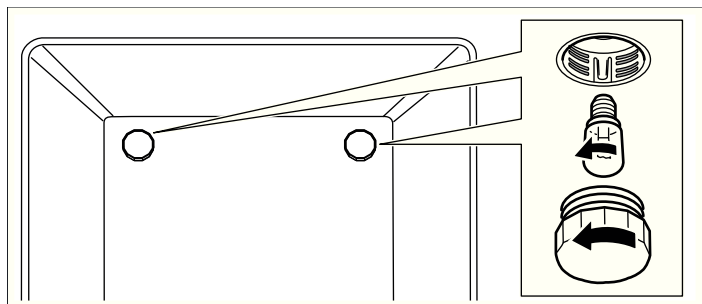
Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant	Vérifiez si la lumière dans la cuisine s'allume.
L'éclairage du four est en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")
Le brûleur ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
La flamme (four) ne sort pas de tous les orifices.	Salissure normale	Le brûleur doit être nettoyé par un spécialiste.
Tous les mets préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux	Appelez le service après-vente.
De la buée se forme sur la vitre de la porte lorsque le four chauffe.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température.	Pas possible ; aucune influence sur le fonctionnement.

Changer la lampe du four

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

1. Coupez le fusible ou retirez la fiche secteur.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Étalez un torchon à vaisselle dans le compartiment de cuisson froid pour éviter tout dommage.
4. Dévissez le cache en verre de la lampe défectueuse du four à l'intérieur du compartiment de cuisson en le tournant à gauche.



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

Tension : 230 V ;

Puissance : 25 W ;

Culot : E14 ;

Résistance thermique : 300 °C

6. Revissez le cache en verre de la lampe du four.

7. Retirez le torchon à vaisselle et réarmer le fusible ou reconnectez la fiche secteur.

Appuyez sur la touche de fonction de l'éclairage du four jusqu'à ce qu'elle s'enclenche, afin de vérifier si l'éclairage du four fonctionne.

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

N° E

FD

Service après-vente 

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

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

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

NOTICE DE MONTAGE

Consignes de sécurité

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

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil.

Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

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

Pour l'installation, respecter les prescriptions de construction actuellement en vigueur et les prescriptions des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz (p.ex. en Allemagne : DVGW-TRGI/TRGF ; Autriche : ÖVGW-TR).

Avant toute intervention sur l'appareil, couper l'alimentation électrique et l'arrivée du gaz.

Les indications figurant sur la plaque signalétique concernant la tension, le type de gaz et la pression de gaz doivent correspondre aux conditions locales de raccordement.

Les appareils électriques doivent toujours être mis à la terre.

Si une hotte doit être installée, il convient de respecter pour cela la notice de montage correspondante. Respectez également la distance minimale de 750 mm vers la table de cuisson.

Ne pas installer cet appareil sur des bateaux ou dans des véhicules.

Avant l'installation

Cette notice est destinée à plusieurs modèles. Des variations de détails sont possibles selon le modèle.

Respectez les indications suivantes pour l'appareil ainsi que les directives en matière d'entrée et de sortie d'air.

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le déballage
- les classes d'appareil
- les dimensions de l'appareil
- les distances vers les meubles voisins
- la plaque signalétique

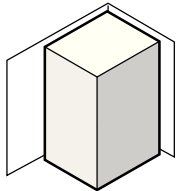
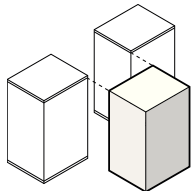
Déballage

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

Éliminez l'emballage de manière écologique.

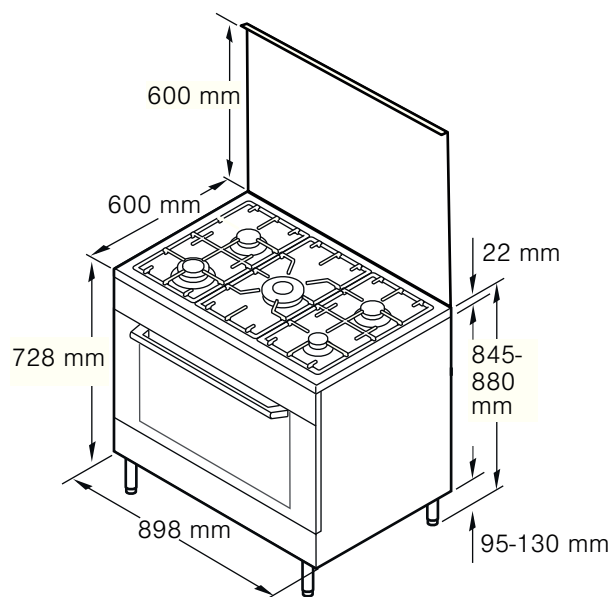
Classes d'appareils

Cet appareil est conforme aux classes d'appareils suivantes :

Classe d'appareil	Description
	Classe 1 Appareil de cuisson non encastré
	Classe 2 - Sous-classe 1 Appareil de cuisson directement encastré entre deux unités, en un seul bloc, pouvant également être installé de façon à laisser les parois latérales accessibles.

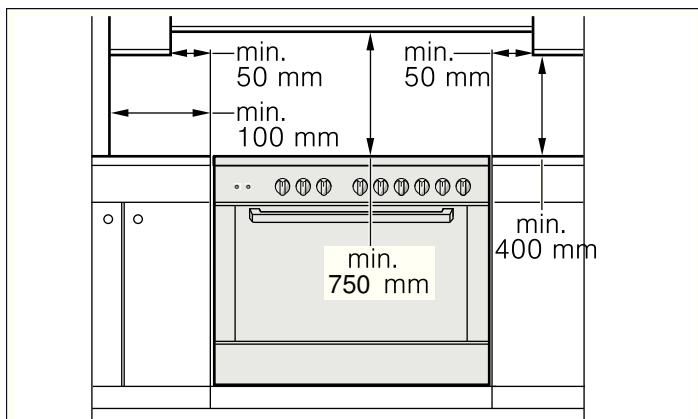
Dimensions de l'appareil

Respectez les dimensions indiquées.



Meubles adjacents

Les meubles adjacents ne doivent pas être en matériaux inflammables. Les façades des meubles adjacents doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90 °C. Si l'appareil est installé près d'autres unités, vous devez impérativement respecter les distances minimales indiquées sur l'illustration.



Plaque signalétique

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

La plaque signalétique est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

Les valeurs de réglage sont indiquées sur un autocollant sur l'emballage de l'appareil.

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

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

Directives en matière d'entrée et sortie d'air

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

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

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

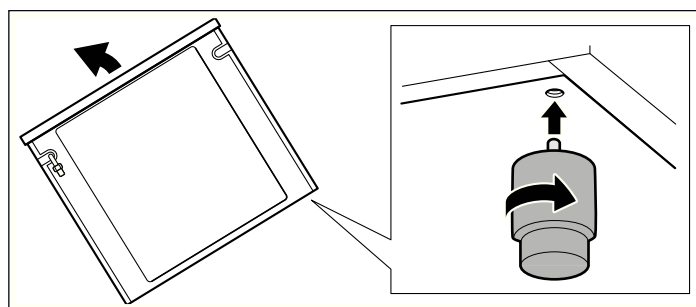
Remarque : Dans certains pays, les spécifications concernant le volume minimal sont différentes. Renseignez-vous auprès de votre service après-vente.

Montage

Cet appareil est toujours livré avec un jeu de pieds réglables et, selon le modèle, avec une protection anti-éclaboussures. L'appareil peut également être utilisé sans protection anti-éclaboussures.

Montage des pieds de réglage

1. Retirez toutes les pièces qui ne sont pas fixes, notamment les porte-casserolles et les brûleurs.
2. Retirez les accessoires du four.
3. Levez l'appareil d'un côté et basculez-le.
4. Vissez les pieds de réglage dans les alésages situés sur le dessous de l'appareil. Si par la suite vous devez tirer l'appareil, vissez complètement les pieds de réglage.



5. Ne procédez à la mise à niveau définitive de l'appareil qu'après l'achèvement du raccordement électrique et au gaz ainsi que de tous les travaux d'installation.

Raccordement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. L'appareil doit être installé conformément aux dernières directives IEE (Institution of Electrical Engineers). En cas de branchement erroné, l'appareil peut subir des dommages.

Assurez-vous que la tension d'alimentation concorde avec la valeur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

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

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

Lorsque vous installez le câble, veillez à ce que :

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

Raccordement de l'appareil

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

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

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

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

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

Câble de raccordement sans fiche avec terre

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

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

GB, IE, NZ, IL, DK et AU

Raccordement fixe uniquement.

Câble de raccordement avec fiche avec terre

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

Raccordement au gaz

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

Raccord de gaz de l'appareil

Modèle HSG738155M et HSG736155M :

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



Coude avec filetage extérieur EN ISO 228 G1/2 - EN ISO 228 G1/2 (avec joint plat)



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



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

Modèle HSG732155M :

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



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



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

Préréglage des brûleurs

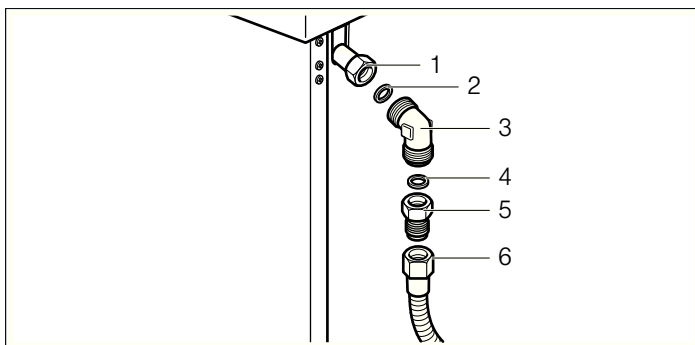
Les brûleurs sont préréglés pour du gaz liquide G30 (29 mbar). Un jeu d'injecteurs pour du gaz naturel G20 (20 mbar) est joint à l'appareil.

Raccordement au gaz naturel

Modèle HSG738155M et HSG736155M :

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

1. Vissez le coude (3) doté du joint (2) au raccord de gaz (1).
2. Retenez le coude avec une clé et vissez l'adaptateur (5) et le joint (4) avec le coude (3).
3. Retenez l'adaptateur (5) avec une clé et vissez la pièce de raccordement à une conduite de raccordement rigide (6) ou à un tuyau de gaz souple.

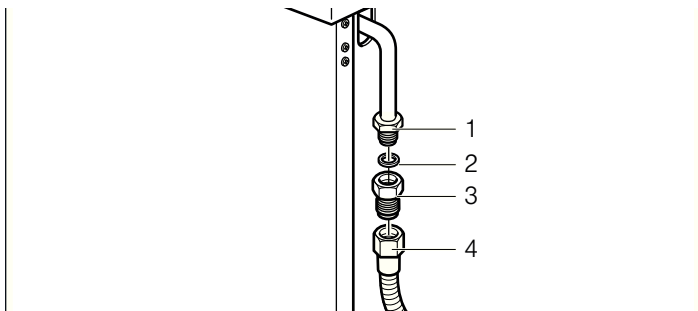


Pour étancher le filetage, utilisez exclusivement des matériaux d'étanchéité agréés.

Modèle HSG732155M :

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

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



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

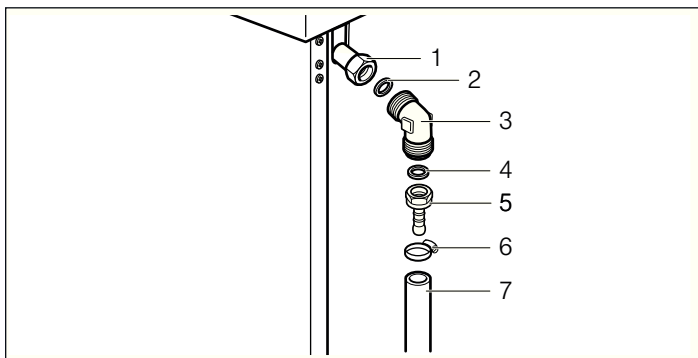
Raccordement au gaz liquide

Modèle HSG738155M et HSG736155M :

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

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

1. Vissez le coude (3) doté du joint (2) au raccord de gaz (1).
2. Vissez la douille de flexible (5) doté du joint (4) au raccord de gaz (3).
3. Glissez un tuyau de gaz flexible (7) sur l'embout pour tubes ondulés (5).
4. Serrez le collier (6).



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

Modèle HSG732155M :

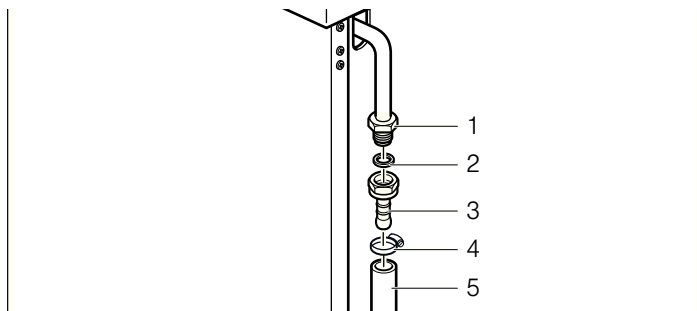
Si vous raccordez l'appareil à du gaz liquide, vous devez toujours installer un détendeur de pression de gaz approprié. Relevez sur la plaque signalétique la consommation de gaz totale de l'appareil et choisissez ainsi que détendeur de pression de gaz approprié.

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

1. Vissez l'embout pour tubes ondulés (3) doté du joint (2) au raccord de gaz (1).

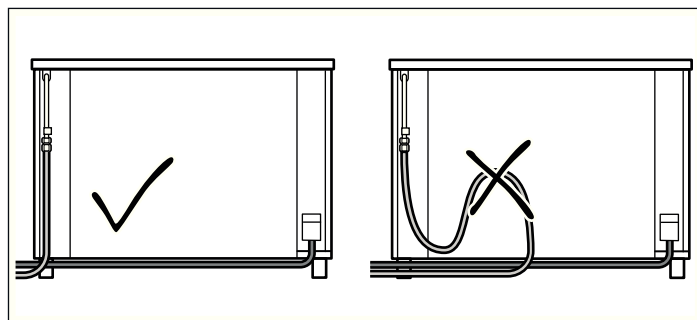
2. Glissez un tuyau de gaz flexible (5) sur l'embout pour tubes ondulés (3).

3. Serrez le collier (4).



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

Tuyaux flexibles



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

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

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

Installer une vanne de sécurité

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

Contrôle de l'étanchéité

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

Mise en service

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

Changement du type de gaz

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

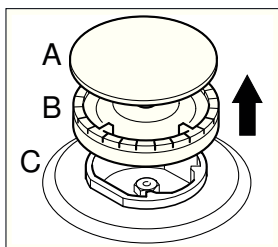
La plaque signalétique est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

Pour changer le type de gaz, il est nécessaire de changer les injecteurs et en partie de régler la petite flamme et l'air primaire.

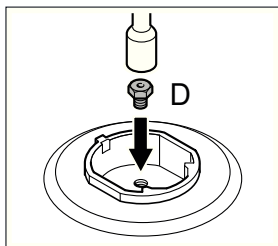
Brûleurs des foyers

Remplacement des injecteurs

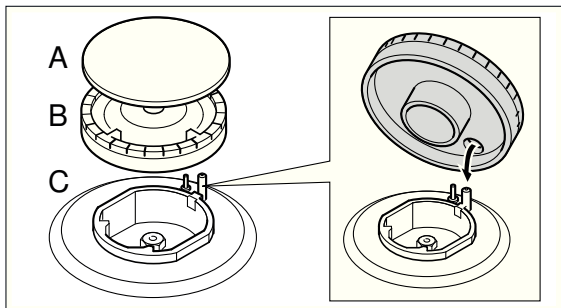
1. Séparez l'appareil du secteur.
2. Retirez les porte-casserolles.
3. Retirez les chapeaux de brûleur (A) et les couronnes de brûleur (B) du foyer (C).



4. Retirez l'injecteur (D) et remplacez-le par un injecteur adapté au nouveau type de gaz (voir section "Tableau général des injecteurs").



5. Remplacez l'étiquette de gaz par la nouvelle étiquette de gaz fournie avec le jeu d'injecteurs.
6. Posez la couronne de brûleur (B) respective sur le foyer (C).
7. Reposez le chapeau de brûleur (A) sur la couronne de brûleur (B).



8. Remettez les porte-casserolles.

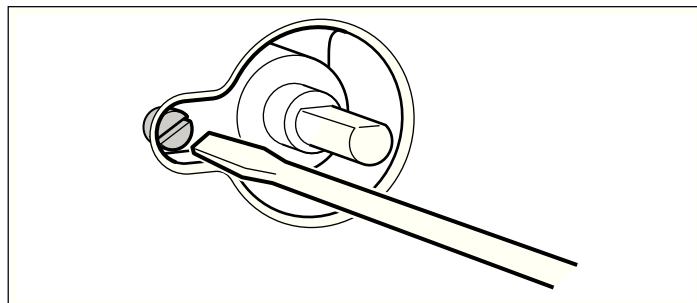
Réglage du débit de gaz minimum des brûleurs

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette de commande du brûleur en direction de la petite flamme.
3. Retirez la manette de commande du brûleur.

4. Réglez la vis de réglage intérieure de manière à obtenir une flamme de dimension voulue et stable.

Desserrez la vis de réglage pour augmenter le débit de gaz ou serrez-la pour le réduire.

Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lors du passage rapide du débit maximum au débit minimum, et inversement. Le réglage est optimal lorsque la petite flamme atteint une taille d'environ 3 à 4 mm.

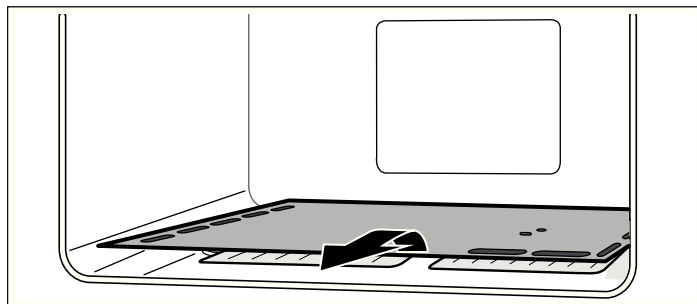


5. Refixez la manette de commande du brûleur.

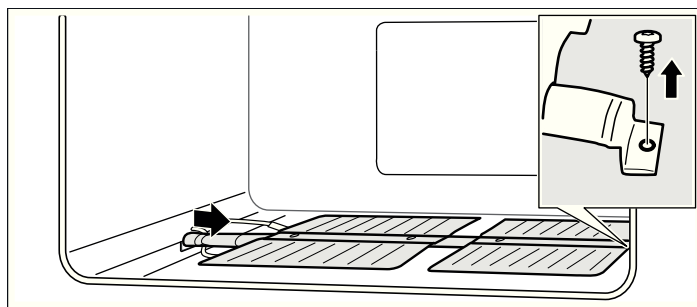
Brûleur du four

Remplacement des injecteurs

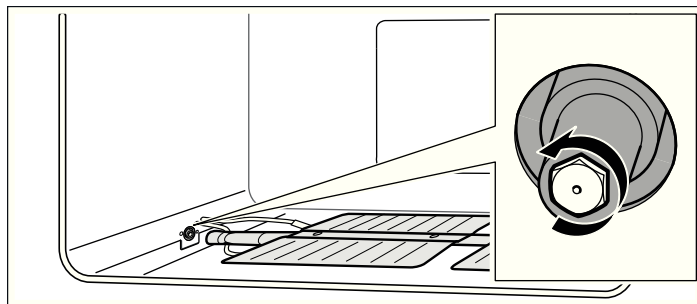
1. Démontez le fond d'insertion du four, en soulevant légèrement le fond à l'avant et en le retirant par l'avant.



2. Dévissez la vis à droite et sortez le brûleur du raccord de gaz en le retirant vers la droite.



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



4. Remplacez l'étiquette de gaz par la nouvelle étiquette fournie avec le jeu d'injecteurs.

5. Pour le montage du brûleur du four, et de la plaque du fond, procédez dans l'ordre inverse.

Réglage du débit de gaz minimum des brûleurs

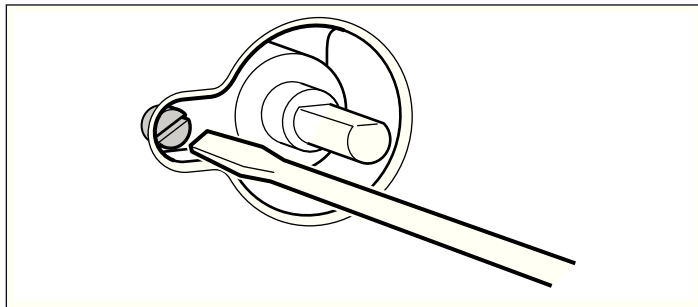
1. Ouvrez la porte de l'appareil.

2. Appuyez sur la manette de commande pour le four et tournez-la à gauche sur la position maximale 275. Le brûleur s'allume. Maintenez la manette appuyée pendant environ 15 secondes et relâchez-la ensuite.

3. Fermez la porte de l'appareil.

4. Retirez la manette de commande.

5. Desserrez légèrement la vis de réglage intérieure en passant par l'orifice du robinet de gaz du bandeau de commande.



6. Remettez la manette en place et chauffez le four pendant 15 min.

7. Tournez ensuite la manette de commande sur la position minimale "Min" 140.

8. Retirez à nouveau la manette de commande.

9. En passant par l'orifice du robinet de gaz du bandeau de commande, réglez maintenant la vis de réglage intérieure jusqu'à ce que la flamme soit correctement stable.

Desserrez la vis de réglage pour augmenter le débit de gaz ou serrez-la pour le réduire. Le réglage est optimal lorsque la petite flamme atteint une taille d'environ 3 à 4 mm.

Lors du raccordement de gaz liquide, serrer la vis de réglage.

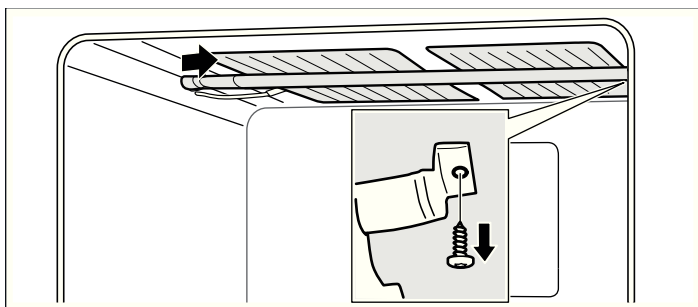
10. Remettez la manette en place.

11. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lors d'une commutation rapide entre le débit de gaz minimal et maximal et inversement et lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil.

Brûleur du grill

Remplacement des injecteurs

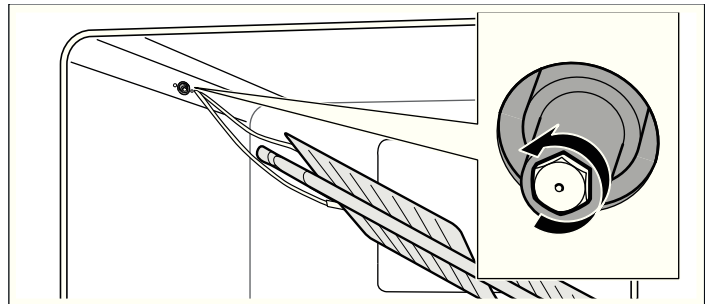
1. Dévissez la vis à droite au brûleur du grill et sortez le brûleur du robinet de gaz en le retirant vers la droite.



Le brûleur est toujours relié sur le côté gauche à un câble pour l'allumage électrique.

2. Déposez prudemment le brûleur avec le côté droit sur le fond du compartiment de cuisson.

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



4. Remplacez l'étiquette de gaz par la nouvelle étiquette fournie avec le jeu d'injecteurs.

5. Pour le montage, procédez dans l'ordre inverse.

Réglage du débit de gaz minimum des brûleurs

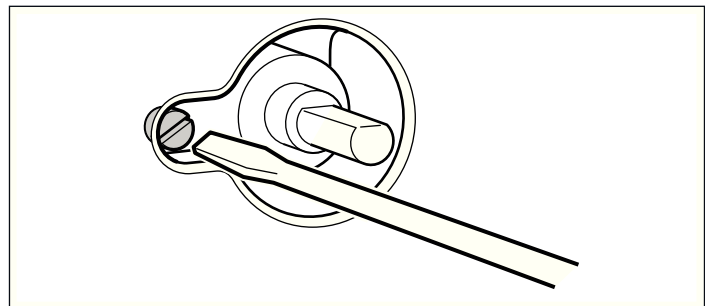
1. Ouvrez la porte de l'appareil.

2. Appuyez sur la manette de commande et tournez-la à gauche sur la position maximale "Max". Le brûleur s'allume. Maintenez la manette appuyée pendant environ 15 secondes et relâchez-la ensuite.

3. Fermez la porte de l'appareil.

4. Retirez la manette de commande.

5. Desserrez légèrement la vis de réglage intérieure en passant par l'orifice du robinet de gaz du bandeau de commande.



6. Remettez la manette en place et chauffez le four pendant 15 min.

7. Tournez ensuite la manette de commande sur la position minimale "Min".

8. Retirez à nouveau la manette de commande.

9. En passant par l'orifice du robinet de gaz du bandeau de commande, réglez maintenant la vis de réglage intérieure jusqu'à ce que la flamme soit correctement stable.

Desserrez la vis de réglage pour augmenter le débit de gaz ou serrez-la pour le réduire. Le réglage est optimal lorsque la petite flamme atteint une taille d'environ 3 à 4 mm.

Lors du raccordement de gaz liquide, serrer la vis de réglage.

10. Remettez la manette en place.

11. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lors d'une commutation rapide entre le débit de gaz minimal et maximal et inversement et lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil.

Tableau général des injecteurs

Modèle HSG738155M et HSG736155M :

Type de gaz	mbar	Injecteur		Type de brûleur	Puissance (W)	Puissance min. (W)	Consommation max.		
		Numéro	Bypass				G20	G30	G31
Gaz naturel G20	20	115 (Y)	Ecartement	Brûleur rapide	3000	800	283 l/h		
		97 (Z)	Ecartement	Brûleur semi-rapide	1800	500	167 l/h		
		72 (X)	Ecartement	Brûleur auxiliaire	1000	400	97 l/h		
		140 (6)	Ecartement	Brûleur wok	3500	1600	325 l/h		
		150 (H3)	Ecartement	Brûleur du four	4200	1200	399 l/h		
		140 (H3)	Ecartement	Brûleur du grill	3500	1700	325 l/h		
Gaz liquide Butane Propane G30/G31	28 - 30/37	85	0,45	Brûleur rapide	3000	800		218 g/h	214 g/h
		65	0,33	Brûleur semi-rapide	1800	450		131 g/h	129 g/h
		50	0,30	Brûleur auxiliaire	1000	350		73 g/h	71 g/h
		94	0,63	Brûleur wok	3500	1500		255 g/h	250 g/h
		100	0,62	Brûleur du four	4200	1200		306 g/h	300 g/h
		95	0,70	Brûleur du grill	3700	1700		269 g/h	264 g/h

Modèle HSG732155M :

Type de gaz	mbar	Injecteur		Type de brûleur	Puissance (W)	Puissance min. (W)	Consommation max.		
		Numéro	Bypass				G20	G30	G31
Gaz naturel G20	20	115 (Y)	Ecartement	Brûleur rapide	3000	800	283 l/h		
		97 (Z)	Ecartement	Brûleur semi-rapide	1800	500	167 l/h		
		72 (X)	Ecartement	Brûleur auxiliaire	1000	400	97 l/h		
		140 (6)	Ecartement	Brûleur wok	3500	1600	325 l/h		
		155 (H3)	Ecartement	Brûleur du four	4600	1300	425 l/h		
		140 (H3)		Brûleur du grill	3500		325 l/h		
Gaz liquide Butane Propane G30/G31	28 - 30/37	85	0,45	Brûleur rapide	3000	800		218 g/h	214 g/h
		65	0,33	Brûleur semi-rapide	1800	500		131 g/h	129 g/h
		50	0,30	Brûleur auxiliaire	1000	400		73 g/h	71 g/h
		94	0,63	Brûleur wok	3500	1600		255 g/h	250 g/h
		102	0,62	Brûleur du four	4600	1300		334 g/h	329 g/h
		91		Brûleur du grill	3500			255 g/h	250 g/h

Pression de service nominale

Pression de service nominale de votre appareil :

- pour du gaz naturel (G20) 20 mbar;
- pour du gaz liquide (G30) 30 mbar;
- pour du gaz liquide (G31) 37 mbar.

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

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

Positionnement et alignement

Positionner l'appareil

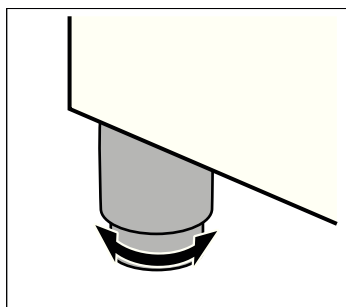
Lorsque vous installez l'appareil à son emplacement final, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre pour pouvoir le nettoyer et l'entretenir en le tirant vers vous pour l'occasion.

Le sol doit être ferme et stable. Le mur directement derrière l'appareil doit être dans un matériau non inflammable, tel que du carrelage.

Si vous devez tirer l'appareil pendant son positionnement, veillez à ce que les pieds soient solidement vissés.

Aligner l'appareil

Alignez l'appareil après avoir terminé tous les travaux. Tournez pour cela les pieds de réglage.



نوع الغاز	ملي بار رقم الفوهة	نوع الشعلة	القدرة (واط)	القدرة بحد أدنى (واط)	معدل الاستهلاك الأقصى	
					G20	G30
غاز طبيعي G20	115 (Y)	شعلة قوية	3000	800	283 لتر/ساعة	G31
	97 (Z)	شعلة عادية	1800	500	167 لتر/ساعة	
	72 (X)	شعلة موفرة	1000	400	97 لتر/ساعة	
	140 (6)	شعلة مقالي الوك	3500	1600	325 لتر/ساعة	
	155 (H3)	شعلة غاز الفرن	4600	1300	425 لتر/ساعة	
	140 (H3)	شعلة الشواية	3500	325 لتر/ساعة		
غاز مسال	85	شعلة قوية	3000	800	218 جم/ساعة	214 جم/ساعة
بيوتان	65	شعلة عادية	1800	500	131 جم/ساعة	129 جم/ساعة
بروبان	50	شعلة موفرة	1000	400	73 جم/ساعة	71 جم/ساعة
G31/G30	94	شعلة مقالي الوك	3500	1600	255 جم/ساعة	250 جم/ساعة
	102	شعلة غاز الفرن	4600	1300	334 جم/ساعة	329 جم/ساعة
	91	شعلة الشواية	3500	255 جم/ساعة	250 جم/ساعة	

ضبط التشغيل الاسمي

ضبط التشغيل الاسمي لجهازك كما يلي:

- للغاز الطبيعي (G20) 20 مللي بار،
- للغاز السائل (G30) 30 مللي بار،
- للغاز السائل (G31) 37 مللي بار.

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

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

ضبط الموضع والاستواء

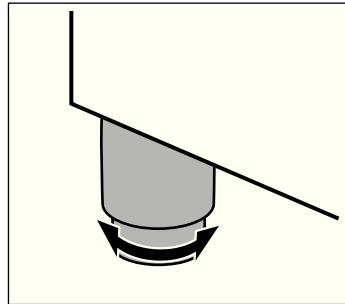
ضبط موضع الجهاز

عند تركيب الجهاز في الموقع النهائي يراعى توافر حيز كافٍ لجره للأمام للقيام بأعمال التنظيف والصيانة.

ويجب أن تكون الأرضية صلبة ومستقرة. ويلزم أن يكون الحائط الموجود خلف الجهاز مباشرةً مبنياً من مواد غير قابلة للاشتعال، كالبلاط مثلاً. وإذا دعت الحاجة إلى جر الجهاز أثناء ضبط موضعه، فتأكد من إحكام ربط أرجل الضبط.

ضبط استواء الجهاز

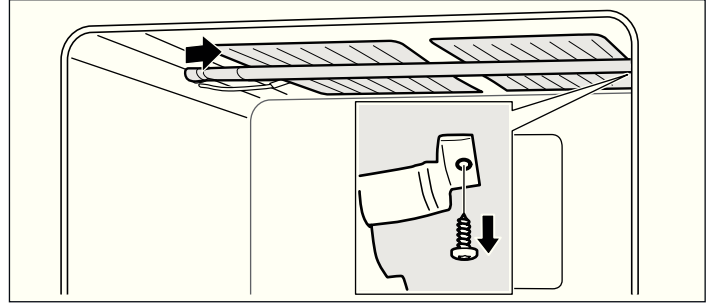
اضبط استواء الجهاز بعد الانتهاء من جميع الأعمال. وللقيام بذلك، قم بلف أرجل الضبط.



شعلة الشواية

تغيير الفوهات

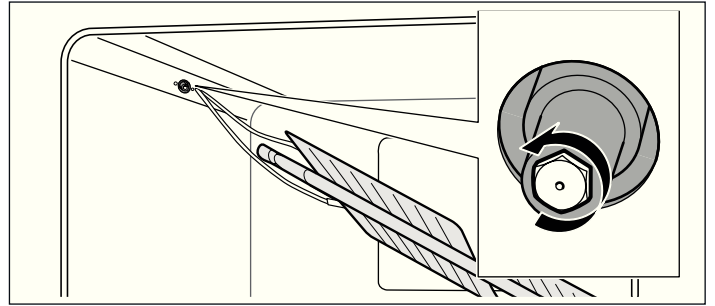
1. قم بحل البرغي الموجود على يمين شعلة الشواية ثم اسحب الشعلة من محبس الغاز لليمين.



توجد الشعلة على الجانب الأيسر دائما مع كابل لعملية الإشعال الكهربائية.

2. ضع الشعلة بحرص من الجانب الأيمن على أرضية حيز الطهي.

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



4. استبدل ملصق الغاز بالملصق الجديد المورد مع طقم الفوهات.

5. عند التركيب، اتبع نفس الخطوات ولكن بترتيب عكسي.

ضبط أدنى تدفق للغاز

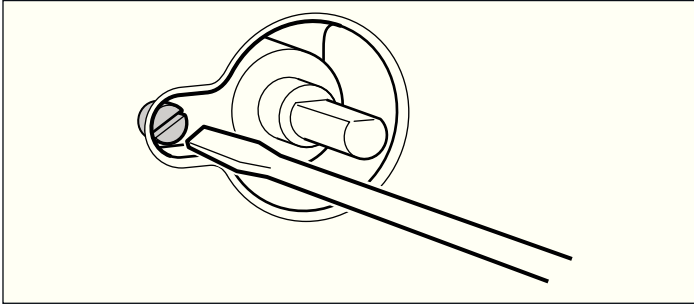
1. افتح باب الجهاز.

2. اضغط طارة استعمال الفرن وأدرها لليساار على الوضع الأقصى "Max". يتم إشعال شعلة الغاز. احتفظ بالطارة مضغوطة لمدة 15 ثانية تقريبا ثم اتركها بعد ذلك.

3. أغلق باب الفرن.

4. اخلع طارة الاستعمال.

5. خفف ربط برغي الضبط الداخلي من خلال فتحة محبس الغاز بلوحة الاستعمال.



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

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

8. اخلع طارة الاستعمال مجدداً.

9. والآن قم بتعديل ضبط برغي الضبط الداخلي إلى أن تحصل على لهب متجانس بشكل سليم، وذلك من خلال فتحة محبس الغاز بلوحة الاستعمال.

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

عند توصيل الغاز المسال أحكم ربط برغي الضبط.

10. أعد تركيب طارة الاستعمال.

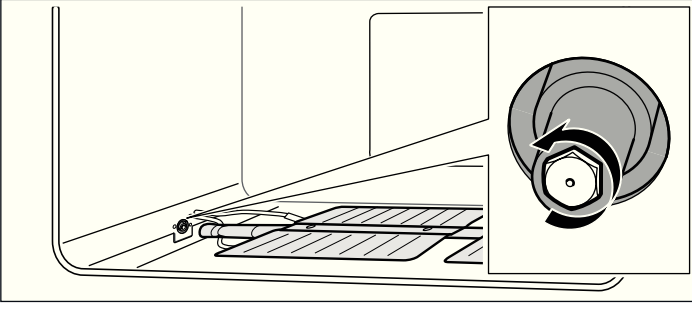
11. تأكد من عدم انطفاء اللهب عند التحويل السريع بين أقصى وأدنى تدفق للهب والعكس وعند فتح وغلق باب الجهاز.

الجدول العام للفوهات

الموديل HSG736155M و HSG738155M:

نوع الغاز	ملي بار	رقم الفوهة	نوع الشعلة	القدرة (واط)	القدرة بحد أدنى (واط)	معدل الاستهلاك الأقصى		
						G20	G30	G31
غاز طبيعي	20	115 (Y)	شعلة قوية	3000	800	283 لتر/ساعة		
G20		97 (Z)	شعلة عادية	1800	500	167 لتر/ساعة		
		72 (X)	شعلة موفرة	1000	400	97 لتر/ساعة		
		140 (6)	شعلة مقالي الووك	3500	1600	325 لتر/ساعة		
		150 (H3)	شعلة غاز الفرن	4200	1200	399 لتر/ساعة		
		140 (H3)	شعلة الشواية	3500	1700	325 لتر/ساعة		
غاز مسال	28 -	85	شعلة قوية	3000	800	218 جم/ساعة	214 جم/ساعة	
بيوتان	37/30	65	شعلة عادية	1800	450	131 جم/ساعة	129 جم/ساعة	
بروبان		50	شعلة موفرة	1000	350	73 جم/ساعة	71 جم/ساعة	
G31/G30		94	شعلة مقالي الووك	3500	1500	255 جم/ساعة	250 جم/ساعة	
		100	شعلة غاز الفرن	4200	1200	306 جم/ساعة	300 جم/ساعة	
		95	شعلة الشواية	3700	1700	269 جم/ساعة	264 جم/ساعة	

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



4. استبدل ملصق الغاز بالملصق الجديد المورد مع طقم الفوهات.

5. عند تركيب شعلة الفرن ولوحة الأرضية، اتبع نفس الخطوات ولكن بترتيب عكسي.

ضبط أدنى تدفق للغاز

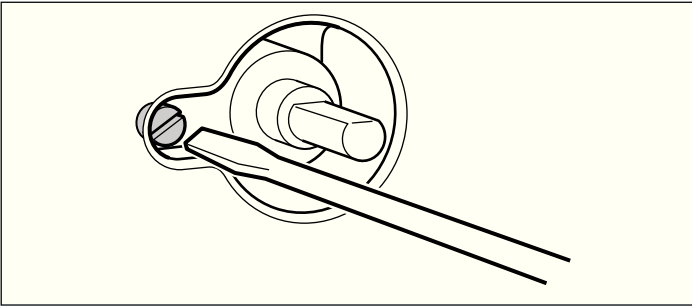
1. افتح باب الجهاز.

2. اضغط طارة استعمال الفرن وأدرها لليساار على الوضع الأقصى 275. يتم إشعال شعلة الغاز. احتفظ بالطارة مضغوطة لمدة 15 ثانية تقريباً ثم اتركها بعد ذلك.

3. أغلق باب الفرن.

4. اخلع طارة الاستعمال.

5. خفف ربط برغي الضبط الداخلي من خلال فتحة محبس الغاز بلوحة الاستعمال.



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

7. بعد ذلك أدر طارة الاستعمال على «الوضع الأدنى» 140.

8. اخلع طارة الاستعمال مجدداً.

9. والآن قم بتعديل ضبط برغي الضبط الداخلي إلى أن تحصل على لهب متجانس بشكل سليم، وذلك من خلال فتحة محبس الغاز بلوحة الاستعمال.

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

عند توصيل الغاز المسال أحكم ربط برغي الضبط.

10. أعد تركيب طارة الاستعمال.

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

ضبط أدنى تدفق للغاز

1. قم بتشغيل شعلة الغاز.

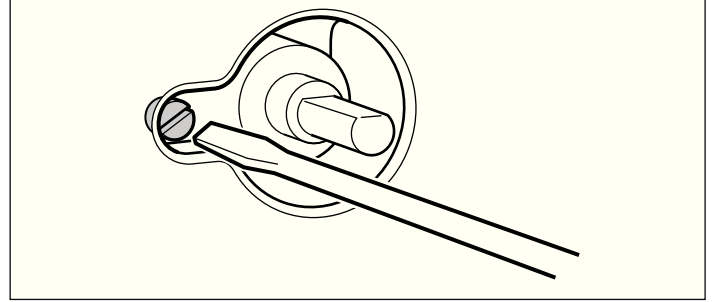
2. أدر طارة استعمال شعلة الغاز في اتجاه اللهب الصغير.

3. اخلع طارة استعمال شعلة الغاز.

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

قم بحل برغي الضبط لزيادة تدفق الغاز أو أحكم ربطه لتقليل تدفق الغاز. تأكد من عدم انطفاء اللهب أثناء التحويل السريع بين أقصى وأدنى تدفق للهب والعكس.

يكون وضع الضبط صحيحاً عندما يكون حجم اللهب الصغير 3 إلى 4 مم تقريباً.

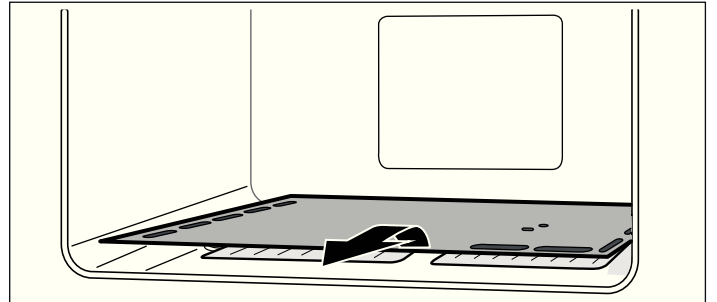


5. أعد تركيب طارة استعمال شعلة الغاز.

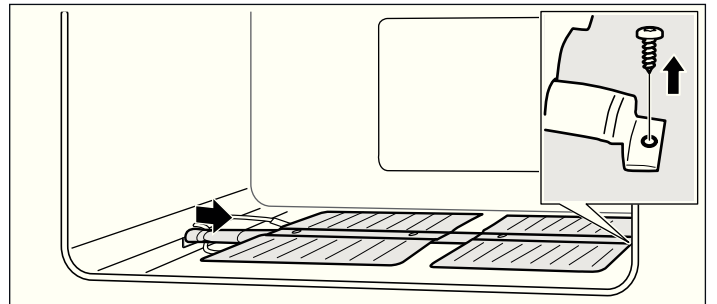
شعلة غاز الفرن

تغيير الفوهات

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



2. قم بحل البرغي على اليمين ثم اسحب الشعلة من وصلة الغاز لليمين.



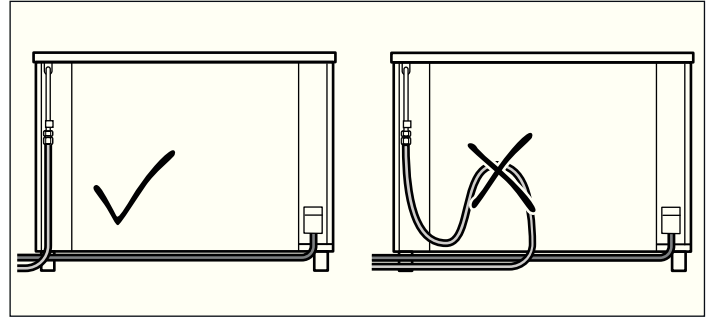
يلزم تركيب صمام أمان لفتح وغلق مصدر الإمداد بالغاز. قم بتركيب صمام الأمان بين وصلة إمداد الحجرة المعنية بالغاز والجهاز. واحرص على أن يكون هذا الصمام في مكان يمكن الوصول إليه بدون عائق.

التحقق من الإحكام ضد التسريب

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

بدء التشغيل

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

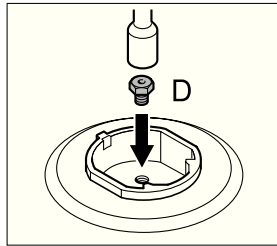


يراعى ما يلي عند استخدام الخراطيم المرنة:

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

تعديل ضبط نوع الغاز

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



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

توجد لوحة الصنع على باطن غطاء درج الحفظ.

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

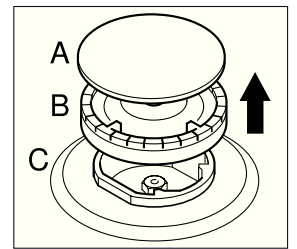
شعلات موضع الطهي

تغيير الفوهات

1. افصل الجهاز عن الكهرباء.

2. قم بإنزال قواعد الأواني.

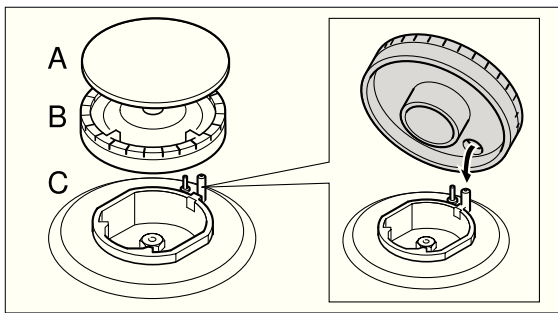
3. اخلع أغطية الشعلات (A) وطاسات الشعلات (B) من موضع الطهي (C).



5. استبدل ملصق الغاز بملصق الغاز الجديد المورد مع طقم الفوهات.

6. قم بتركيب طاسة الشعلة (B) المعنية على موضع الطهي (C).

7. قم بتركيب غطاء الشعلة (A) المعنية بدقة على طاسة الشعلة (B).



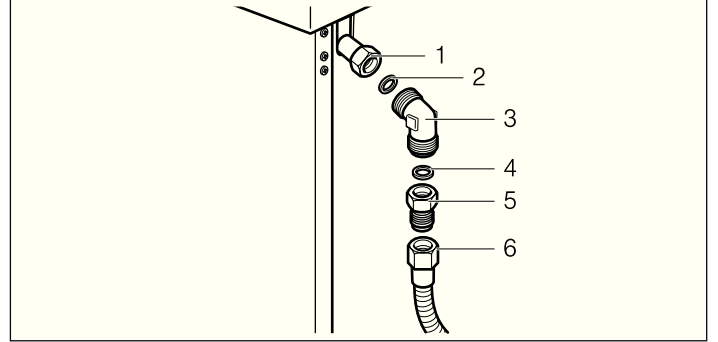
8. أعد تركيب قواعد الأواني.

توصيل الغاز الطبيعي

الموديل HSG736155M و HSG738155M:

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

1. اربط الكوع (3) والچوان (2) مع وصلة الغاز (1).
2. قم بتهيئة الكوع جيداً باستخدام مفتاح ثم اربط قطعة المهايئة (5) والچوان (4) مع الكوع (3).
3. قم بتهيئة قطعة المهايئة (5) جيداً باستخدام مفتاح ثم اربط جزء التوصيل مع أنبوب توصيل ثابت (6) أو خرطوم مرن لتوصيل الغاز.

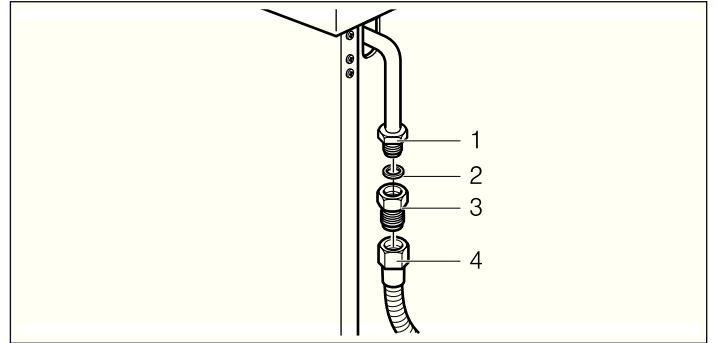


لإحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

الموديل HSG732155M:

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

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



لإحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

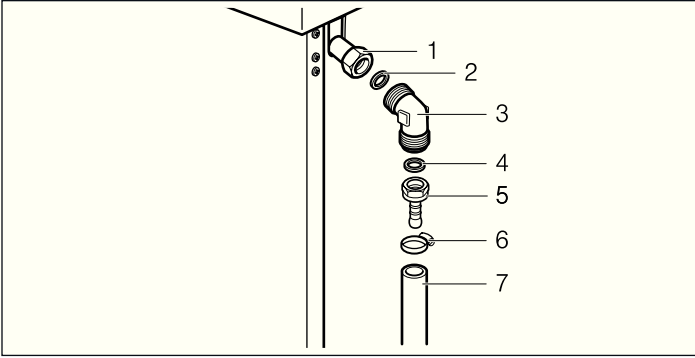
توصيل الغاز المسال

الموديل HSG736155M و HSG738155M:

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

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

1. اربط الكوع (3) والچوان (2) مع وصلة الغاز (1).
2. اربط الجلبة الخرطومية (5) والچوان (4) مع الكوع (3).
3. قم بتركيب خرطوم مرن لتوصيل الغاز (7) على الحلمة الأنبوبية المضلعة (5).
4. أحكم ربط القامطة (6).



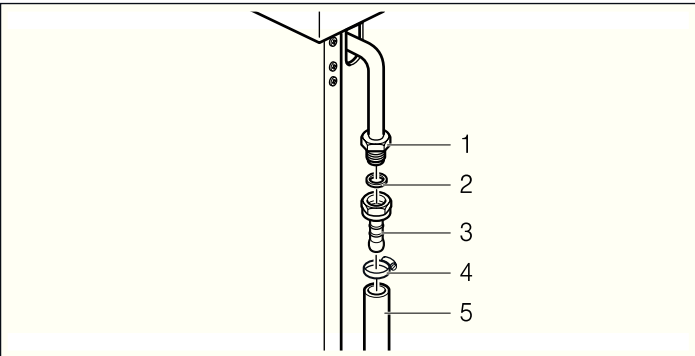
لإحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

الموديل HSG732155M:

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

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

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



لإحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

وصلة الكهرباء

يجب توصيل الجهاز باستخدام سلك التوصيل المورد فقط.
يجب ضمان الحماية من التلامس طوال عملية التركيب.
يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. ويجب أن تسري عليه اشتراطات مرفق الكهرباء المحلي.

سلك التوصيل بدون قابس مزود بموصل أرضي

أثناء التركيب، يجب أن يكون هناك مفتاح فصل لجميع الأقطاب بفتحة توصيل 3 مم على الأقل. ويجب تحديد موصل الطور والموصل المحايد («صفر») بمقبس التوصيل. فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.

التوصيل بالجهد الكهربائي للشبكة 220-240 فلت. أسلاك كابل التوصيل بالشبكة تطابق أكواد الألوان التالية: أخضر-أصفر = موصل أرضي (⊕)، أزرق = (صفر) الموصل المحايد، بني = الطور (موصل خارجي).

بريطانيا وإيرلندا ونيوزيلندا وإسرائيل والدنمارك وإستونيا
وصلة ثابتة فقط.

سلك التوصيل بقابس مزود بموصل أرضي

يمكن أيضاً توصيل الجهاز باستخدام القابس المرفق المزود بموصل أرضي مع مقبس مزود بموصل أرضي مركب بشكل سليم. ويجب أن يسهل الوصول إليه بعد التركيب. وإذا لم يكن الأمر كذلك، فيجب استخدام مفتاح فصل لجميع الأقطاب في موضع التركيب بفتحة توصيل 3 مم على الأقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. يجب تركيب الجهاز وفقاً لأحدث مواصفات معهد مهندسي الكهرباء (IEEE). فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل غير سليم.

تأكد من تطابق قيمة الجهد الكهربائي لشبكة الكهرباء مع القيمة المذكورة على لوحة الصنع. وتجد لوحة الصنع على باطن غطاء درج الحفظ.

تأكد من تأريض شبكة الكهرباء بشكل سليم وأن المصهر وكذلك نظام الكابلات والأسلاك في المبنى قادرين على استيعاب حمل الجهاز.

يوصى بتصميم الدائرة الكهربائية للجهاز على 16 أمبير.

يراعى ما يلي عند توصيل الكابل:

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

توصيل الجهاز

الجهاز مطابق لفئة الحماية 1 ولا يجوز تشغيله إلا في ظل التوصيل بموصل أرضي.

يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.

وصلة الغاز

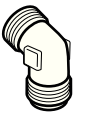
يجب توصيل الجهاز حسب التعليمات المعمول بها حالياً. قبل تركيب الجهاز تحقق من توافق الاشتراطات المحلية (نوع وضغط الغاز) مع أوضاع ضبط الجهاز. تجد اشتراطات ضبط الجهاز على لوحة الصنع. التوصيل بوصلات الغاز وكذلك الأعمال التي تتم على الجوانب يجب أن تتم بطريقة سليمة وفقاً للمواصفات القياسية المعمول بها حالياً.

وصلة الغاز بالجهاز

الموديل HSG738155M و HSG736155M:

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

كوع بقلالوظ خارجي (مع جوان مفلطح) EN ISO 228 G1/2 - EN ISO 228 G1/2



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



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



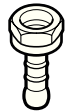
الموديل HSG732155M:

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

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



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

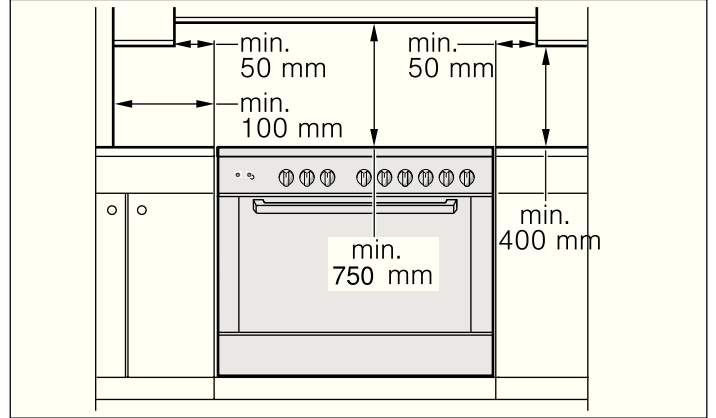


الضبط المسبق للشعلات

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

قطع أثاث المطبخ المجاورة

قطع أثاث المطبخ المجاورة لا يجوز أن تكون مصنوعة من مواد قابلة للاشتعال. واجهات قطع أثاث المطبخ المجاورة يجب أن تتحمل السخونة حتى 90°م على الأقل. في حالة تركيب الجهاز على مسافة صغيرة من وحدات أخرى، فيجب الالتزام بأدنى قيم للمسافات المذكورة على الصور.



لوحة الصنع

تجد المواصفات الفنية للجهاز على لوحة الصنع. توجد لوحة الصنع على باطن غطاء درج الحفظ. قيم الضبط موضحة بملصق على كرتونة الجهاز.

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

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

تعليمات التهوية وتصريف الهواء

بالنسبة للأجهزة التي تصل قدرتها الإجمالية إلى 11 كيلواط يكفي أن تكون السعة الحجمية للغرفة المقرر تركيب الجهاز فيها أكبر من 20 متر³ وأن يكون بها باباً مفتوحاً في الهواء الطلق أو نافذة يمكن فتحها.

إرشاد: في بعض البلدان تسري متطلبات مختلفة فيما يتعلق بأدنى قيمة للسعة الحجمية. استعلم عن ذلك لدى أقرب مركز لخدمة العملاء.

يلزم تركيب هذا الجهاز في مكان جيد التهوية وطبقاً للتعليمات المعمول بها واشتراطات التهوية.

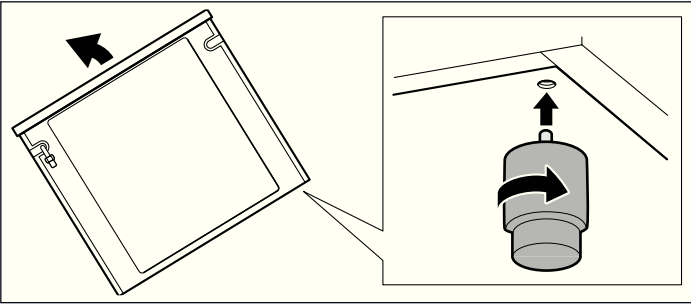
يراعى أن حجم الهواء اللازم للاشتعال لا يجوز أن يكون أقل من قدرة 2 متر³ لكل كيلواط (انظر القدرة الإجمالية بالكيلواط على لوحة الصنع).

التركيب

يتم دائماً توريد هذا الجهاز ومعه طقم أرجل ضبط بالإضافة إلى - حسب الموديل - واقية للردان. ويمكن أيضاً استخدام الجهاز بدون واقية الردان.

تركيب أرجل الضبط

1. قم بإبعاد جميع الأجزاء غير المركبة بشكل ثابت، وخصوصاً قواعد الأواني والشعلات.
2. أخرج الكماليات من الفرن.
3. ارفع الجهاز عن الأرض من أحد الجوانب ثم قم بإمالة على الجانب.



5. لا تضبط استواء الجهاز بشكل نهائي إلا بعد الانتهاء من توصيل الجهاز بالكهرباء والغاز وإتمام جميع أعمال التركيب.

دليل التركيب

إرشادات الأمان

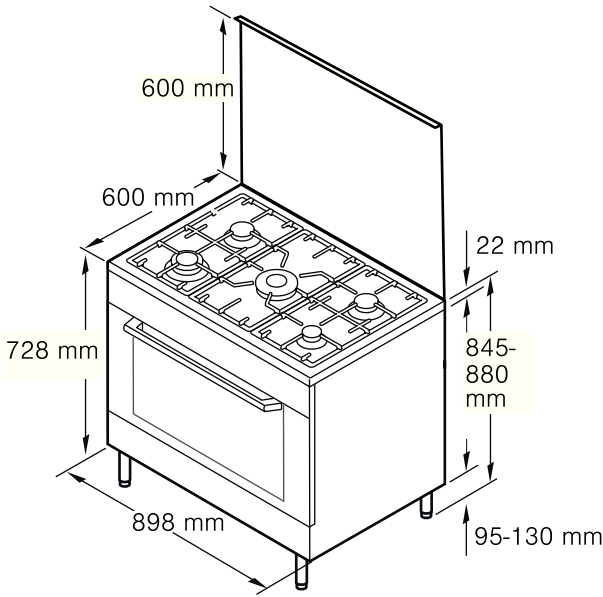
وقبل تنفيذ أية أعمال يجب إيقاف الإمداد بالكهرباء أو الغاز. البيانات المذكورة على لوحة الصنع بخصوص الجهد الكهربائي ونوع وضغط الغاز يجب أن تتطابق مع الاشتراطات المحلية للتوصيل. يجب دائماً تأريض الأجهزة الكهربائية. في حالة تركيب شفاط، يجب تركيبه وفقاً لدليل التركيب الخاص به. ويراعى أثناء ذلك وجود مسافة 750 مم على الأقل بينه وبين سطح الموقد. لا يجوز تركيب هذا الجهاز في المراكب والسيارات.

اقرأ هذا الدليل بعناية واحتفظ به. فتركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب هذا هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء الاستخدام. يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. عند الرغبة في تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، اتصل بمركز خدمة العملاء. جهة التركيب أو التوصيل تعتبر هي المسؤولة عن الأضرار أو الاختلالات التي تنشأ عن التركيب أو التوصيل بشكل غير سليم. عند تركيب الجهاز يجب مراعاة التعليمات المحلية للأبنية والتعليمات الصادرة عن المرفق المحلي للكهرباء أو الغاز (على سبيل المثال ألمانيا: (DVGW-TRGI/TRGF، النمسا: ÖVGW-TR).

قبل التركيب

أبعاد الجهاز

تراعى الأبعاد المذكورة.



هذا الدليل مخصص للعديد من الموديلات. وحسب الموديل، فمن الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في التفاصيل. تراعى التعليمات التالية الخاصة بالجهاز وكذلك تعليمات التهوية وتصريف الهواء.

تجد في هذا الفصل معلومات تتعلق بما يلي

- إخراج الجهاز من مواد التغليف
- فئات الأجهزة
- أبعاد الجهاز
- المسافات بين الجهاز وقطع أثاث المطبخ المجاورة له
- لوحة الصنع

إخراج الجهاز من مواد التغليف

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

فئات الأجهزة

هذا الجهاز يتطابق مع فئات الأجهزة التالية:

الشرح	فئة الجهاز
الفئة 1 جهاز طهي يتم تركيبه بدون محاذاة مع الوحدات المجاورة	
الفئة 2 - الفئة الفرعية 1 جهاز طهي يتم تثبيته مباشرةً بين وحدتين بحيث يكون محاذاً لهما، وهو يتكون من وحدة واحدة ولكن يمكن أيضاً تركيبه بحيث يمكن الوصول إلى الجدران الجانبية	

نصائح حول الطاقة والبيئة

توفير الطاقة عند استخدام الموقد

- يراعى دائماً اختيار الإناء الأنسب حجماً للأطعمة. إذ أن الأواني الكبيرة المملوءة بكمية قليلة تستهلك قدراً كبيراً من الطاقة.
- أغلق الإناء دائماً بغطاء مناسب.
- قم في الوقت المناسب بالانتقال إلى درجة طهي أدنى.
- يجب أن يكون لهب الغاز ملامساً لقاعدة الإناء بصفة دائمة.

التخلص من الجهاز بشكل لا يضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

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



تجد هنا نصائح حول كيفية توفير الطاقة أثناء إعداد المخبوزات والشواء في الفرن وأثناء الطهي على الموقد وحول كيفية التخلص من جهازك بطريقة سليمة.

توفير الطاقة عند استخدام الفرن

- لا تقم بإجماء الفرن إلا إذا كان ذلك مقررًا في وصفة إعداد الطعام أو منصوصاً عليه في جداول دليل الاستعمال.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو بطبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو الشواء إلا في أضيق الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن محتفظاً بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضاً وضع قالبين أحدهما بجوار الآخر.
- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبياً يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية وقت الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

ما العمل عند حدوث خلل؟

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

⚠️ خطر الإصابة!

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

جدول الاختلالات

الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف/إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الفرن على ما يرام.
تعطل إضاءة الفرن.	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل مصابيح المطبخ.
لا يتم إشعال شعلة الغاز.	لمبة الفرن تالفة	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
لا يتم إشعال شعلة الغاز.	انقطاع التيار الكهربائي أو رطوبة في شمعات الإشعال	قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.
لهب (الفرن) لا ينبعث من بعض فتحات خروج اتساح عادي	يجب أن يقوم فني متخصص بتنظيف الشعلة.	
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	الثرموستات تالف	اتصل بمركز خدمة العملاء.
يكتثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	ظاهرة عادية نظراً لاختلاف درجة الحرارة	لا شيء، لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.

خدمة العملاء

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

رقم E ورقم FD

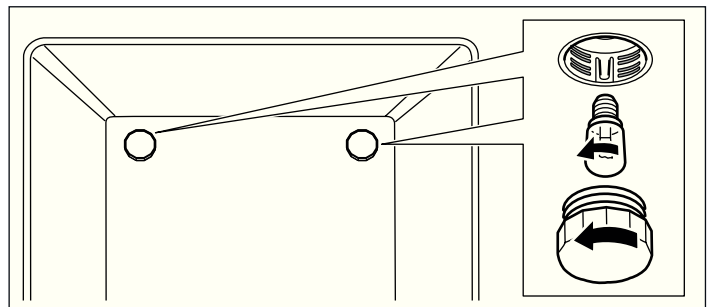
عندما تتصل بمركزنا لخدمة العملاء، يرجى إبلاغهم برقم E (رقم المنتج) ورقم FD (رقم الصنع) الخاصين بالجهاز. وسوف تجد لوحة الصنع المدون بها الأرقام على باطن غطاء درج الحفظ. ولكي لا تضطر للبحث لوقت طويل عن هذه البيانات في حالة حدوث خلل، يمكنك تدوين بيانات جهازك هنا الآن.

رقم E	FD
خدمة العملاء ☎️	

تغيير لمبة الفرن

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

- افصل المصهر أو اخلعه أو انزع القابس الكهربائي.
- افتح باب الجهاز.
- ضع قطعة قماش لتنظيف الأواني في حيز الطهي وهو بارد لتجنب الأضرار.
- قم بفك الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن المعطوبة في داخل حيز الطهي من خلال لفه للسيار.



5. استبدل لمبة الفرن بلمبة من نفس النوع.

الجهد الكهربائي: 230 فولت،

القدرة: 25 واط،

القلاووظ: E14،

مقاومة الحرارة: 300°م

6. أعد تركيب الغطاء الزجاجي لللمبة الفرن من خلال لفه.

7. أخرج فوطة تنظيف الأواني مرة أخرى وأعد توصيل المصهر أو قم بتركيب القابس الكهربائي.

اضغط الزر الوظيفي لإضاءة الفرن إلى أن يثبت للتحقق من عمل إضاءة الفرن.

البطانة الحفازة لحيز الطهي

الموديل HSG738155M فقط:

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

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

الأسطح ذاتية التنظيف

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

فك وتركيب باب الجهاز

يمكنك فك باب الجهاز للتنظيف بشكل أفضل.

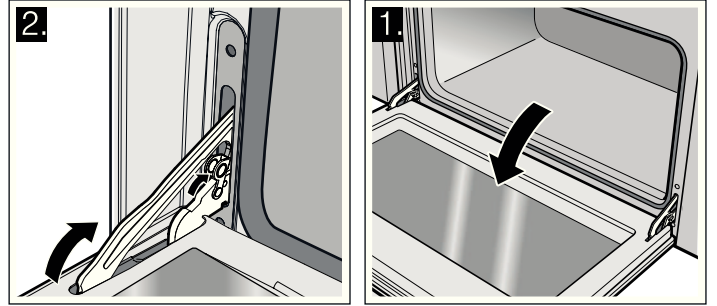
فك باب الجهاز

⚠ خطر الإصابة!

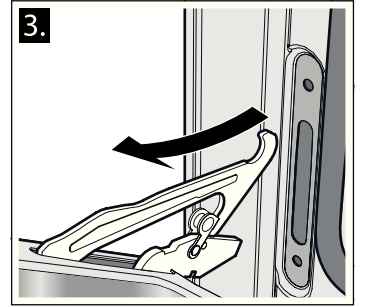
إذا لم يتم تأمين المفصلات، فإنها قد ترتد بقوة كبيرة. تأكد من طي أذرع الغلق لأعلى تماماً أثناء فك باب الفرن.

1. افتح باب الفرن تماماً.

2. اطو ذراعي تأمين القفل لأعلى من اليسار واليمين. يراعى عدم غلق باب الفرن عندما تكون أذرع الغلق مطوية لأعلى. حيث يمكن أن تنتهي أذرع الغلق وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).



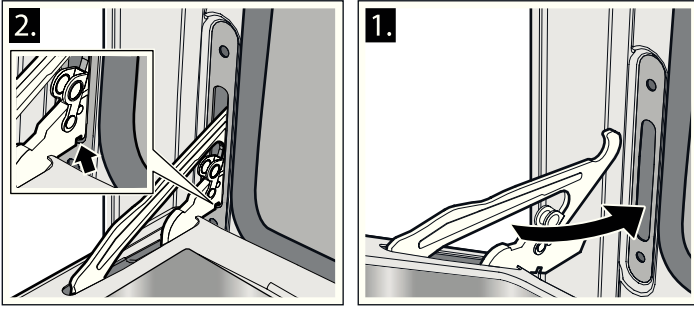
3. اضبط باب الفرن في وضع مائل. أمسك الباب من الجانبين الأيسر والأيمن بكلتا يديك. أغلق الباب قليلاً ثم اسحبه للخارج.



تركيب باب الجهاز

1. يراعى عند تركيب باب الفرن أن يتم تثبيت الحز بأسفل على المفصلات في الفتحة.

2. أعد تركيب ذراعي التأمين جهة اليسار واليمين لأسفل وأغلق باب الفرن.



⚠ خطر الإصابة!

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

تنظيف شبكات التعليق

الموديل HSG738155M فقط:

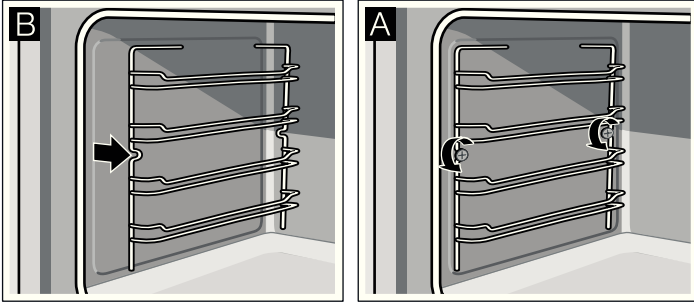
يمكنك فك شبكات التعليق للتنظيف بشكل أفضل.

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

فك شبكات التعليق

1. قم بفك البراغي اليمنى واليسرى لشبكات التعليق.

2. أخرج شبكات التعليق.



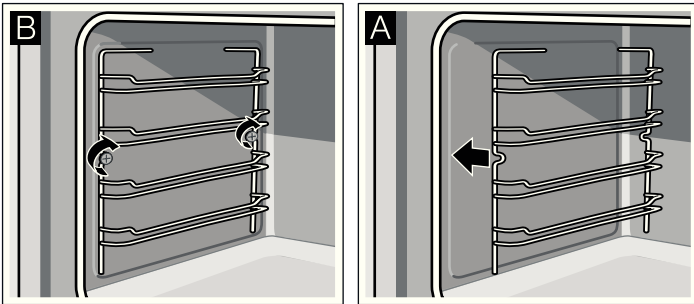
تنظيف شبكات التعليق

قم بتنظيف شبكات التعليق باستخدام منظف وإسفنجة أو فرشاة.

تركيب شبكات التعليق

1. أمسك شبكات التعليق أمام تجاويف الجدار الجانبي.

2. أعد ربط شبكات التعليق باستخدام البراغي.



العناية والتنظيف

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

إرشادات

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

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

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

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

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

المنظفات

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

مع الموقد

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

مع الفرن

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

النطاق	المنظف
الألومنيوم والبلاستيك	منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة.
موضع الطهي بالغاز وقاعدة الأواني	محلول صابوني ساخن. استخدم القليل من الماء، حيث لا يجوز أن يتوغل الماء داخل الجهاز عبر الأجزاء السفلية للشعلات. احرص على إزالة المواد المنسكبة وبقايا الأطعمة المطهية على الفور. يمكنك فك قاعدة الأواني. لا تقم بتنظيف قاعدة الأواني في غسالة الأطباق.
شعلات غاز موضع الطهي	اخلع طاسات وأغطية الشعلات وقم بتنظيفها باستخدام محلول صابوني. ويجب دائماً أن تكون فتحات تدفق الغاز خالية. شمعات الإشعال: فرشاة صغيرة ناعمة. لا تعمل شعلات الغاز إلا عندما تكون شمعات الإشعال نظيفة. وقم بتجفيف جميع الأجزاء جيداً. وتأكد من تثبيتها بشكل سليم عند إعادة تركيبها. أغطية الشعلات مطلية بطبقة مينا (إيناميل) سوداء يتغير لونها بمرور الوقت. وليس لذلك أي تأثير على وظيفتها.
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)	لتسهيل التنظيف يمكنك تشغيل إضاءة حيز الطهي وفك باب الجهاز عند اللزوم. ضع مواد التنظيف أو محاليل الخل المتداولة في الأسواق على الجهاز باستخدام جلد زجاج أو قطعة قماش ناعمة ورطبة، ثم استخدم فوطة ناعمة للتجفيف. قم بترطيب بقايا الأطعمة المحترقة بفوطة رطبة وبعض من مادة التنظيف. في حالة الاتساخ الشديد نوصي باستخدام منظف أفران جل. ويمكن وضعه بشكل مباشر. وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.
الأسطح ذاتية التنظيف (السطح الخشن)	تراعى الإرشادات المذكورة في فصل: الأسطح ذاتية التنظيف
شعلات غاز الفرن والشواية	لا تقم بنفسك أبداً بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في حيز الطهي.
زجاج الباب	منظفات الزجاج: قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم كاشطة زجاج.
الغطاء الزجاجي للمبة الفرن	محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة للأواني.
إطار الإحكام لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بتنظيفها بقطعة قماش ناعمة للأواني. لا تقم بحكها.
الهياكل	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بقطعة قماش للأواني أو فرشاة.
الكامليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بقطعة قماش للأواني أو فرشاة.

النطاق	المنظف
الجهاز من الخارج	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة قماش للتنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الاستانليس ستيل	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بقطعة قماش للتنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام قطعة قماش ناعمة. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكوّن الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى مركز خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانليس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة قطعة قماش ناعمة.

استخدام السيخ الدوار

يمكنك باستخدام السيخ الدوار طهي قطع اللحم، خصوصاً اللحم الملفوف والطيور بشكل جيد جداً. حيث يتم طهي اللحم بشكل متجانس. استخدم السيخ الدوار بالاشتراك مع الشواية أو أثناء التشغيل المشترك.

إعداد قطع اللحم

قم بإدخال السيخ الدوار في قطع اللحم بحيث تكون قطع اللحم في منتصفه قدر الإمكان وثبته من طرفيه باستخدام مشابك التثبيت.

يمكنك بالإضافة إلى ذلك تثبيت قطع اللحم باستخدام خيوط المطبخ. مع الطيور اربط أطراف الأجنحة أسفل الظهر والأرجل على الجذع. وبذلك لا تصبح داكنة أكثر من اللازم.

اثقب الجلد أسفل الأجنحة، وبذلك يمكن أن تسيل الدهون خارجها.

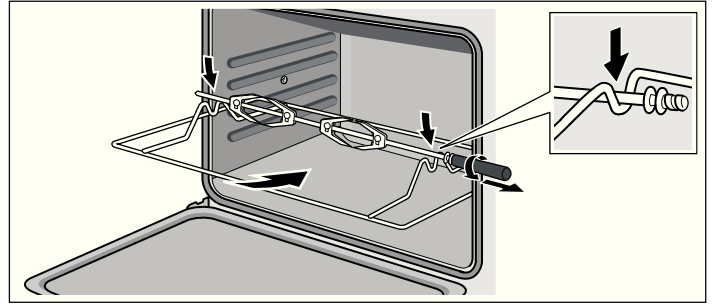
تركيب السيخ الدوار

⚠️ خطر الإصابة باكتواءات!

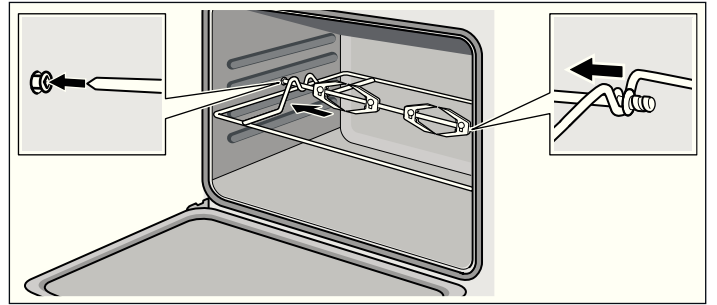
الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.

لتركيب السيخ الدوار، اتبع الخطوات التالية:

1. أدخل هيكل السيخ الدوار على ارتفاع الإدخال 2 حتى المنتصف.
2. ضع السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار ثم قم بفك المقبض.



3. أدخل هيكل السيخ الدوار حتى النهاية ثم أدخل السيخ الدوار في مبيت المحرك بتحريكه لليساار.



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

5. أغلق باب الفرن.

استعمال السيخ الدوار

تشغيل طريقة السيخ الدوار

أدر طارة استعمال السيخ الدوار لليمين إلى الوضع □.

إيقاف طريقة السيخ الدوار

أدر طارة استعمال السيخ الدوار لليساار إلى الوضع ○.

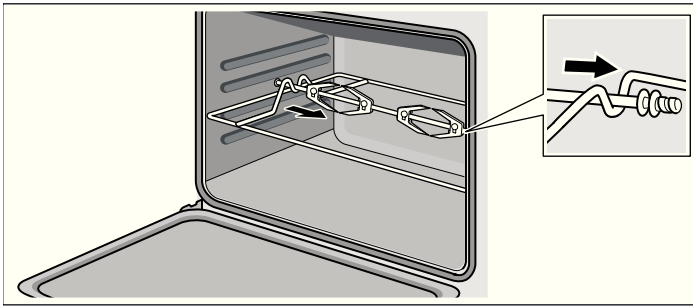
إخراج السيخ الدوار

⚠️ خطر الإصابة باكتواءات!

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

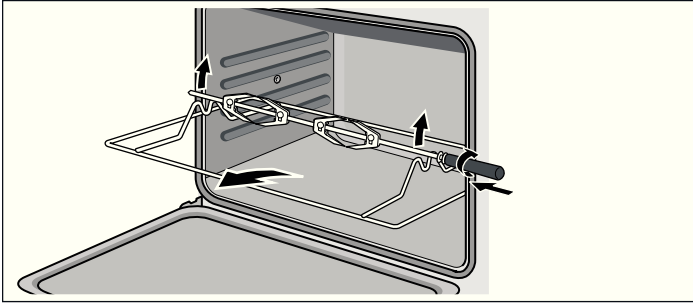
لإخراج السيخ الدوار، اتبع الخطوات التالية:

1. افتح باب الجهاز بحرص وأخرج السيخ الدوار من مبيت المحرك بسحبه لليمين.



2. اسحب هيكل السيخ الدوار من الفرن حتى منتصفه.

3. قم بتثبيت السيخ الدوار على الجوانب اليسرى جيداً بقطعة قماش للأواني ثم اربط المقبض على السيخ الدوار.



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

5. أخرج هيكل السيخ الدوار ولوح الخبيز.

طريقة استعمال ميقاتي الطهي

ويعمل ميقاتي الطهي بشكل مستقل عن الفرن.

ضبط المدة الزمنية

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

انقضاء المدة الزمنية

بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية.

استعمال شعلة غاز الشواية

يراعى ضرورة غلق باب الجهاز أثناء الشواء.

تشغيل شعلات غاز الشواية

للموديل HSG736155M و HSG738155M:

1. افتح باب الجهاز.

2. اضغط طارة استعمال الشواية وأدورها للييسار على وضع «الحد الأقصى». يتم إشعال شعلة الغاز.

احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. ولا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً هذا الوضع.

3. اضبط القدرة المرغوبة.

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

لا يكون اللهب متجانساً ما بين الوضعين O و «الحد الأقصى». لذلك اختر دائما وضعاً ما بين «الحد الأقصى» و «الحد الأدنى».

4. أغلق باب الجهاز بحرص.

للموديل HSG732155M:

1. افتح باب الجهاز.

2. اضغط طارة استعمال الفرن، وأدورها للييمين على الوضع [] واحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. ولا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً هذا الوضع.

3. أغلق باب الجهاز بحرص.

إطفاء شعلة غاز الشواية

الموديل HSG736155M و HSG738155M:

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

الموديل HSG732155M:

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

عند انطفاء اللهب مرة أخرى

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

⚠ خطر الحريق!

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

استخدام طريقة التشغيل المشترك

الموديل HSG736155M و HSG738155M فقط:

تراعى النقاط التالية أثناء التشغيل المشترك:

إرشاد: لا تستخدم طريقة التشغيل المشترك لمدة تزيد على 40 دقيقة أبداً، وذلك حتى لا يسخن الجهاز بدرجة مفرطة ولتجنب حدوث تلفيات لخامات طبقات الدهان.

- نطاق درجة الحرارة المحدد على طارة استعمال الفرن يسري فقط على استخدام التسخين التقليدي. أثناء التشغيل المشترك تكون درجة الحرارة في الفرن أعلى من درجة الحرارة المضبوطة.
- عندما تقوم بتشغيل شعلة غاز الشواية على أدنى قدرة، فاضبط شعلة غاز الفرن أيضاً على أدنى درجة حرارة.

تشغيل طريقة التشغيل المشترك

1. افتح باب الجهاز.

2. قم بتشغيل شعلة غاز الفرن من خلال ضغط طارة استعمال الفرن وإدارتها للييسار على درجة الحرارة المرغوبة (على طارة الاستعمال بين «الحد الأدنى» و 275).

يتم إشعال شعلة الغاز.

احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.

3. أغلق باب الجهاز بحرص.

4. احتفظ بباب الجهاز مغلقاً. قم بتشغيل شعلة غاز الشواية بعد 15 دقيقة من خلال ضغط طارة استعمال الشواية وإدارتها للييسار على الوضع O.

يتم إشعال شعلة الغاز.

احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.

5. افتح باب الجهاز بحرص بعد 10 دقائق ثم ضع الطهام فيه.

6. أغلق باب الجهاز بحرص.

7. باستخدام طارة الاستعمال، اضبط درجة الحرارة المرغوبة وقدرة تسخين الشعلتين.

قم بتشغيل الشواية عندما تكون شعلة غاز الفرن مشغلة بالفعل

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

1. أدر طارة استعمال الفرن إلى وضع «الحد الأدنى».

2. احتفظ بباب الجهاز مغلقاً. قم بتشغيل شعلة غاز الشواية من خلال ضغط طارة استعمال الشواية وإدارتها للييسار على الوضع O.

يتم إشعال شعلة الغاز.

احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.

3. اضبط درجة الحرارة المرغوبة بعد 10 دقائق.

قم بتشغيل الفرن عندما تكون شعلة غاز الشواية مشغلة بالفعل

1. احتفظ بباب الجهاز مغلقاً. قم بتشغيل شعلة غاز الفرن من خلال ضغط طارة استعمال الفرن وإدارتها للييسار على وضع الحد الأقصى 275.

يتم إشعال شعلة الغاز.

احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.

2. بعد الإشعال مباشرة، أدر طارة استعمال الفرن إلى وضع «الحد الأدنى».

3. اضبط درجة الحرارة المرغوبة بعد 10 دقائق.

إيقاف طريقة التشغيل المشترك

قم بإيقاف شعلة غاز الشواية والفرن.

طريقة استعمال سطح الموقد

مع الأجهزة المزودة بغطاء، يراعى أنه لا يجوز تشغيل مواضع الطهي إلا والغطاء مفتوح.

استعمال مواضع الطهي بالغاز

تأكد دائماً من تركيب غطاء الشعلة بدقة على طاسة الشعلة. ويجب أن تكون الفتحات الموجودة بطاسة الشعلة خالية تماماً. كما يجب أن تكون جميع الأجزاء جافة.

يراعى ألا يصدر باتجاه موضع الطهي تيار هواء مباشر من مكيفات الهواء أو المراوح أو ما شابه.

تشغيل شعلات الغاز

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

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

طريقة استعمال الفرن

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

تشغيل إضاءة الفرن

أدر طارة استعمال إضاءة الفرن إلى الوضع ⑧. يتم تشغيل إضاءة الفرن.

إطفاء إضاءة الفرن

أدر طارة استعمال إضاءة الفرن إلى الوضع ⑦. فتتطفئ إضاءة الفرن.

طرق التشغيل

الموديل HSG738155M و HSG736155M:

طريقة التشغيل	الاستخدام
⑧ شعلة غاز الفرن الحد الأدنى (حوالي 120) م - 275° م (تسخين تقليدي)	للتيك والمخبوزات والفطائر المحشوة والطيور وقطع اللحم منزوعة الدهون من الأبقار والعجول والحيوانات البرية.
③ شعلة غاز الشواية الحد الأدنى - الحد الأقصى	لشرائح اللحم والسجق (النقانق) والأسماك والتوست.
⑧ و ③ التشغيل المشترك (شعلة غاز الفرن وشعلة غاز الشواية)	للتيك والمخبوزات والفطائر المحشوة والتوست والطيور والأسماك وقطع اللحم والسجق (النقانق) وشرائح اللحم.

الموديل HSG732155M:

طريقة التشغيل	الاستخدام
⑧ شعلة غاز الفرن الحد الأدنى (حوالي 120) م - 250° م (تسخين تقليدي)	للتيك والمخبوزات والفطائر المحشوة والطيور وقطع اللحم منزوعة الدهون من الأبقار والعجول والحيوانات البرية.
③ شعلة غاز الشواية	لشرائح اللحم والسجق (النقانق) والأسماك والتوست.

لا يكون اللهب متجانساً ما بين الوضعين ⑦ و ⑥. لذلك اختر دائماً وضعاً ما بين ⑥ و ⑦.

إطفاء شعلات الغاز

أدر طارة استعمال موضع الطهي المرغوب إلى الوضع ⑦

عند انطفاء اللهب مرة أخرى

قم بإيقاف طارة الاستعمال. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر الخطوات من 1 إلى 3.

⚠ خطر الحريق!

يتسرب الغاز عند انطفاء اللهب. فلا تترك شعلة الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل. كما يراعى ألا تفور الأطعمة وألا يكون هناك تيار هواء أثناء الطهي.

في حالة عدم اشتعال شعلة الغاز

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

استعمال شعلات غاز الفرن

استخدم شعلة غاز الفرن عندما ترغب في تسخين الفرن بالشكل التقليدي.

تشغيل شعلات غاز الفرن

1. افتح باب الجهاز.

2. اضغط طارة استعمال الفرن، وأدرها لليساير على وضع 275° م واحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. ثم أغلق باب الجهاز بحرص.

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

إطفاء شعلات غاز الفرن

عندما ينضج الطعام، أدر طارة الاستعمال لليمين على الوضع ⑦. واحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة قليلاً أثناء ذلك.

عند انطفاء اللهب مرة أخرى

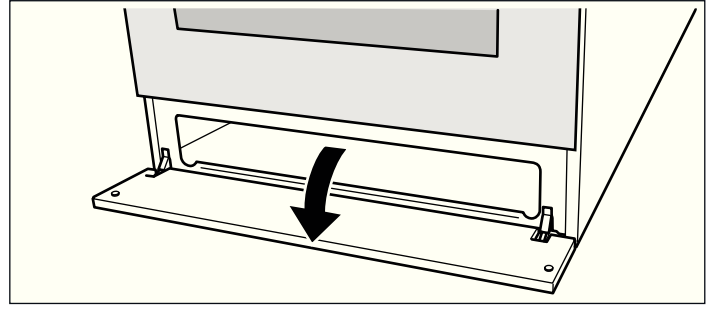
قم بإيقاف طارة الاستعمال. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر عملية التشغيل.

⚠ خطر الحريق!

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

درج الحفظ

افتح درج الحفظ من خلال طي اللوح لأسفل.



يمكنك الاحتفاظ بكماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

⚠️ خطر الحريق!

لا تحتفظ أبداً بمواد قابلة للاشتعال في درج الحفظ.

قبل الاستخدام لأول مرة

الموديل HSG732155M:

1. افتح باب الجهاز.

2. اضغط طارة استعمال الفرن، وأدرها لليمين على الوضع [] واحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. ثم أغلق باب الجهاز.

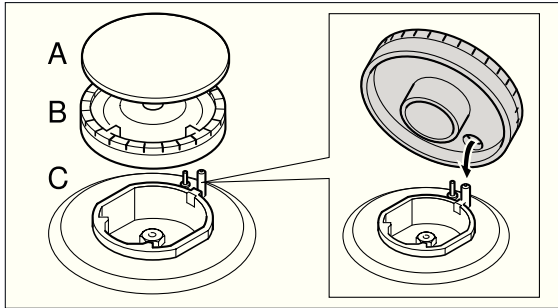
3. بعد 30 دقيقة، قم بإطفاء الشواية من خلال إدارة طارة الاستعمال لليساار على الوضع O.

التنظيف اللاحق لحيز الطهي

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

تنظيف أغطية وطاسات الشعلات

اتبع الخطوات التالية:



1. قم بتنظيف أغطية الشعلات (A) وطاسات الشعلات (B) بالماء ومادة تنظيف.

2. قم بتجفيف الأجزاء جيداً.

3. قم بتركيب طاسة الشعلة (B) المعنية على موضع الطهي (C).

4. قم بتركيب غطاء الشعلة (A) بدقة على طاسة الشعلة (B).

تنظيف الكماليات

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

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

قم بإزالة مواد التغليف عن الجهاز وتخلص منها بطريقة سليمة.

تسخين الفرن بهدف تخليصه من الشوائب

التنظيف الأولي لحيز الطهي

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

1. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمسحوق ناعم رطب.

2. إذا كانت شبكات التعليق مركبة فعلاً، فقم بفكها. للقيام بذلك، ارجع إلى موضوع «فك وتركيب شبكات التعليق».

3. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني دافئ.

تسخين شعلات غاز الفرن

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

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

1. افتح الغطاء وباب الجهاز.

2. اضغط طارة استعمال الفرن، وأدرها لليساار على وضع 275°م واحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. ثم أغلق باب الجهاز.

3. بعد 45 دقيقة، قم بإطفاء الفرن من خلال إدارة طارة الاستعمال لليمين على الوضع O.

تسخين شعلات غاز الشواية

الموديل HSG738155M و HSG736155M:

1. افتح باب الجهاز.

2. اضغط طارة استعمال الشواية، وأدرها لليساار على وضع «الحد الأقصى» واحتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب. ثم أغلق باب الجهاز.

3. بعد 30 دقيقة، قم بإطفاء الشواية من خلال إدارة طارة الاستعمال لليمين على الوضع O.

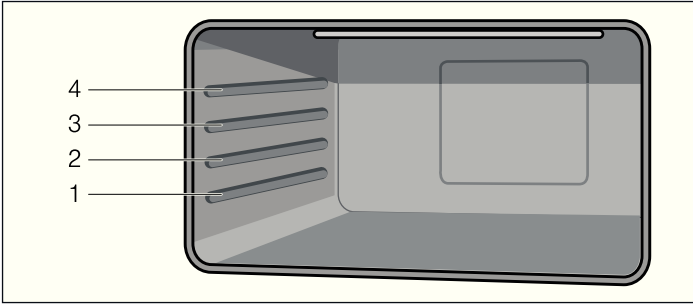
طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار

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

الوضع	المعنى
○	إيقاف
☒	تشغيل إضاءة الفرن
☒	تشغيل السيخ الدوار وإضاءة الفرن

الكماليات



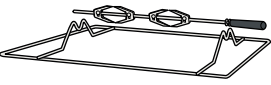
يمكن إدخال الكماليات في حيز الطهي على 4 مستويات ارتفاع مختلفة. احرص دائماً على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. ويراعى دائماً إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



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

قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. وبمجرد أن تبرد مرة أخرى، يختفي هذا التشوه بدون ترك أي تأثير على وظيفتها.

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

الكماليات	الشرح
	شبكة الخبز والشواء للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
	لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل) للفطائر والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة الرطبة. يمكن استخدامه أيضاً كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة أسفل الشواية أو السيخ الدوار.
	السيخ الدوار لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم. يُستخدم فقط مع لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل).

ميقاتي الطهي

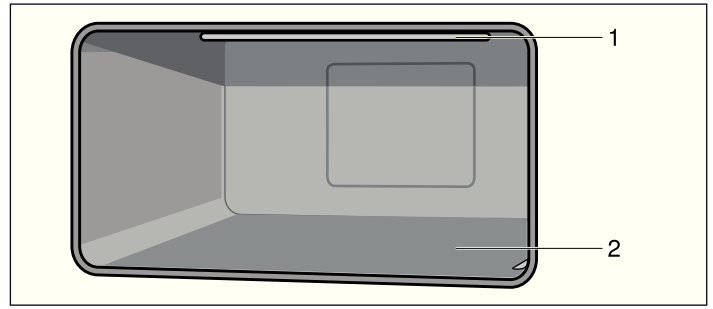
ميقاتي الطهي عبارة عن ميقاتي يعمل بالعد التنازلي ويقوم بإطلاق إشارة صوتية بعد انقضاء الفترة الزمنية المضبوطة.

ويعمل ميقاتي الطهي بشكل مستقل عن الفرن.

طارة استعمال ميقاتي الطهي

باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك ضبط الفترة الزمنية.

الوضع	المعنى
○	إيقاف
1 - 59	الفترة الزمنية بالدقائق



الموديل HSG736155M و HSG738155M:

الشرح

1 شعلة غاز الشواية (3,7 كيلوواط)

2 شعلة غاز الفرن (4,2 كيلوواط)

الموديل HSG732155M:

الشرح

1 شعلة غاز الشواية (3,5 كيلوواط)

2 شعلة غاز الفرن (4,6 كيلوواط)

طارة استعمال الفرن

الموديل: HSG736155M و HSG738155M:

طارة استعمال الفرن

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

الوضع	المعنى
○	إيقاف
الحد الأدنى (حوالي 120) - 275	شعلة غاز الفرن مشغلة، نطاق درجة الحرارة بالدرجة المئوية °م

يوجد مصد بين الوضعين 275 و 0. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً المصد.

طارة استعمال الشواية

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

الوضع	المعنى
○	إيقاف
الحد الأقصى	اللهب الكبير، أعلى قدرة
الحد الأدنى	اللهب الموفر، أدنى قدرة

يوجد مصد بين وضعي «الحد الأدنى» و 0. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً المصد.

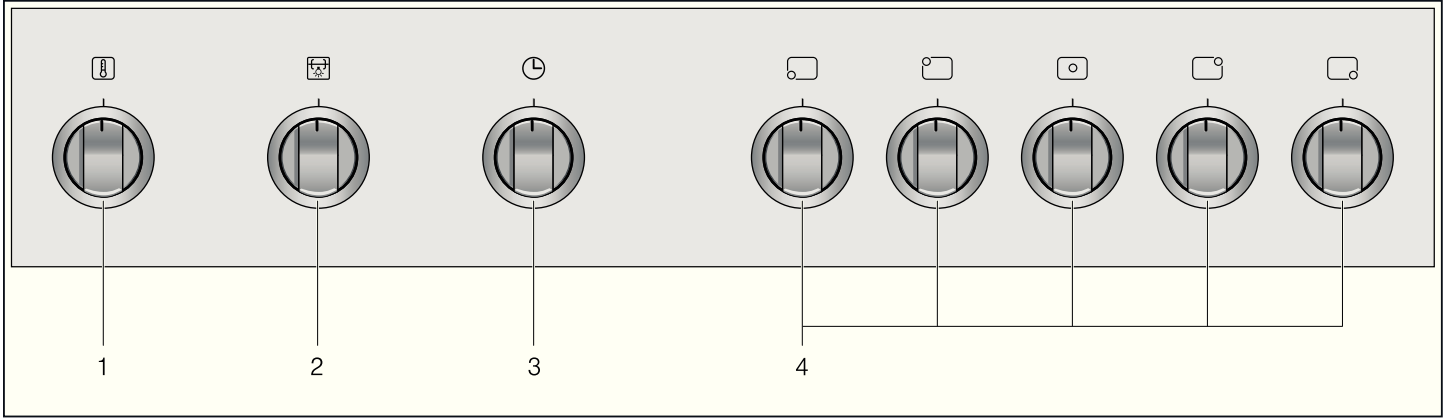
الموديل: HSG732155M:

طارة استعمال الفرن والشواية

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

الوضع	المعنى
○	إيقاف
الحد الأدنى (حوالي 120) - 275	شعلة غاز الفرن مشغلة، نطاق درجة الحرارة بالدرجة المئوية °م
☒	شعلة غاز الشواية مشغلة

يوجد مصد بين الوضعين 275 و ☒. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً المصد.




طارة استعمال مواضع الطهي

يمكنك باستخدام طارات الاستعمال هذه ضبط قدرة تسخين شعلات غاز مواضع الطهي. وتبين لك الرموز بأعلى طارات الاستعمال شعلة الغاز المقابلة.


الوضع	المعنى
○	إيقاف
⑤	اللهب الكبير، أعلى قدرة
④	اللهب الموفر، أدنى قدرة

الكماليات

الكماليات	الشرح
	قاعدة الإسبريسو قاعدة لكنكة إسبريسو، توضع على الشعلة الموفرة.

الكماليات الخاصة

يمكنك شراء الكماليات الخاصة من مركز خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة.

الكماليات الخاصة	الشرح
	قاعدة مقالي الووك قاعدة لمقلاة الووك، توضع على شعلة مقالي الووك. عند استخدام قاعدة مقالي الووك يمكن استخدام أواني طهي ذات قطر يزيد على 26 سم (مقلاة الووك، مقالي تحمير، حِلل، أوعية ذات قيعان محدبة، وخلافه). رقم خدمة العملاء: 741706

منفذ الأبخرة

⚠️ خطر الإصابة بحروق!

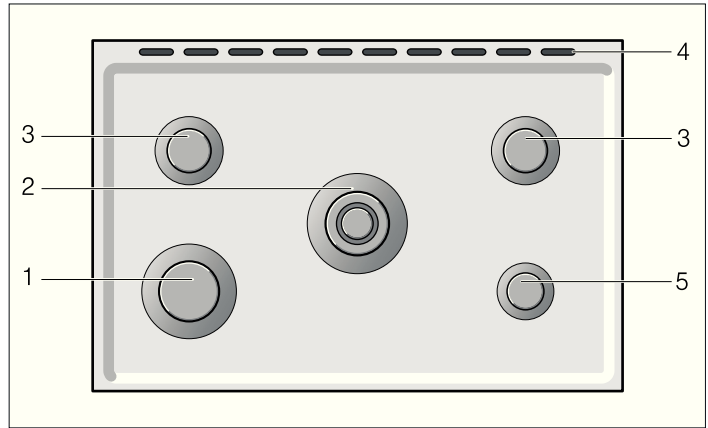
يخرج الهواء الساخن من الفرن عبر منفذ الأبخرة الموجود على سطح الموقد. لا تلمس منفذ الأبخرة أبداً.

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

الشرح

1	طارة استعمال الفرن والشواية
2	طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار
3	طارة استعمال ميقاتي الطهي
4	طارة استعمال مواضع الطهي بالغاز

سطح الموقد



الشرح

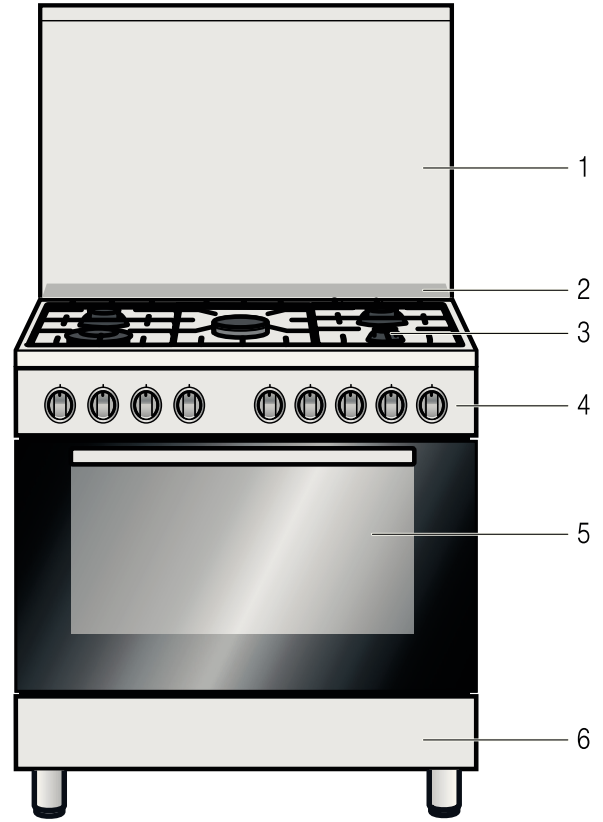
1	الشعلة القوية (3,0 كيلوواط)
2	شعلة مقالي الووك (3,9 كيلوواط)
3	الشعلة العادية (1,8 كيلوواط)
4	منفذ الأبخرة
5	الشعلة الموفرة (1,0 كيلوواط)

أنواع شعلات الغاز

شعلة الغاز	قطر الإناء/ المقلاة
الشعلة الموفرة	14 - 12 سم
شعلة عادية	22 - 16 سم
شعلة قوية	26 - 18 سم
شعلة مقالي الووك	26 - 18 سم

جهازك الجديد

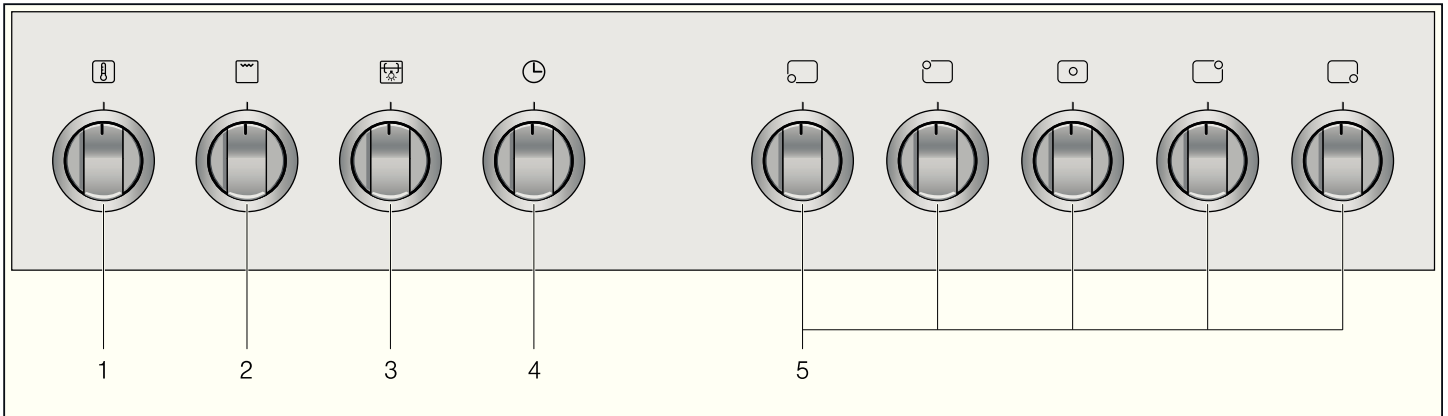
تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا المزيد من المعلومات حول لوحة الاستعمال و سطح الموقد والفرن وأنواع التسخين والكماليات. من الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في التفاصيل حسب موديل الجهاز.



الشرح	
1	الغطاء
2	منفذ الأبخرة
3	سطح الموقد
4	لوحة الاستعمال
5	الفرن
6	درج الحفظ

لوحة الإستعمال

الموديل HSG738155M و HSG736155M:



الشرح	
1	طارة استعمال الفرن
2	طارة استعمال الشواية
3	طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار
4	طارة استعمال مقياتي الطهي
5	طارة استعمال مواضع الطهي بالغاز

خطر الصعق الكهربائي!

الفرن

احترس!

- الكماليات أو رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزماتة الخبيز والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغير درجة الحرارة قد يلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- الأطعمة الرطبة: لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترة طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصير الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصير الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز تترك بقعا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.
- تبريد الجهاز والباب مفتوح: احرص دائماً على غلق باب الفرن عند ترك حيز الطهي يبرد. ویراعی أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن اللوحات الأمامية للوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- أثناء الطهي على مواضع الطهي بالغاز تنبعث سخونة زائدة ورطوبة. وقد يلحق الضرر بوحدة أثاث المطبخ المجاورة بمرور الوقت. وفي حالة استمرار الطهي لمدة طويلة، قم بتشغيل شفاط الأبخرة أو قم بتهوية المكان.
- الاتساح الشديد لإطار إحكام غلق الفرن: إذا كان إطار إحكام غلق الفرن متسخاً بشدة، فإن باب الفرن لن ينغلق بشكل صحيح والفرن مشغل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات الأثاث المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام غلق الفرن.
- استخدام باب الفرن كسطح تحميل: لا تضع أو تسند أية أشياء على باب الفرن وهو مفتوح. ولا تقم بتعليق أية أشياء على باب الفرن.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.
- الكماليات الثقيلة: لا تسحب الكماليات المثقلة بالطعام للخارج بدرجة كبيرة دون تخفيف الحمل عنها. فالكماليات الثقيلة يمكن أن تنقلب عند سحبها للخارج: كما ينشأ ضغط على حوزون حيز الطهي يؤدي إلى الإضرار بطبقة المينا (الإيناميل). قم بتخفيف الحمل الواقع على الكماليات أثناء سحبها للخارج من خلال سندها بيدك قليلاً. احترس! استخدم دائماً قطعة قماش للأواني مع الكماليات الساخنة.
- الشواء: یراعی عند الشواء ألا يتم تركيب لوح الخبيز أو اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى ارتفاع أعلى من المستوى 3. فالسخونة الزائدة تتسبب في تشوه اللوح وتلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل) عند إخراجها. وقم بالشواء على الشواية مباشرة في مستوى الارتفاع 4 و 5.

درج الحفظ

احترس!

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

■ قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.

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

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

أسباب الأضرار

الموقد

احترس!

- لا تستخدم مواضع الطهي في حالة عدم وضع أواني عليها. ولا تقم بتسخين أواني أو مقالي فارغة. حيث إن ذلك سوف يلحق الضرر بقاعدة الإناء.
- احرص على إزالة المواد المنسكبة على الفور. واستخدم أواني عميقة للأطعمة التي بها كمية كبيرة من السوائل. وبذلك تضمن عدم فوران السوائل وانسكابها.
- یراعی ألا يتم تشغيل سطح الطهي أبداً والغطاء مغلق، من خلال عبث الأطفال مثلاً.
- حافظ على جفاف سطح الطهي. حيث إنه يتعرض للضرر بفعل الماء المالح أو قواعد الأواني المبتلة.
- لا تقم أبداً بتشغيل سطح الطهي دون وضع إناء عليه. ولا تستخدم أبداً أواني ذات قواعد غير مستوية. حيث إن ذلك سوف يؤدي إلى عدم امتصاص السخونة من سطح الطهي بشكل كافٍ. وقد يتوهج لدرجة الاحمرار.
- تراعى بيانات الجهة الصانعة مع الأواني الخاصة. حيث إن ورق الألومنيوم والأواني البلاستيكية تنصهر على مواضع الطهي الساخنة.
- لا تستخدم صواني تحمير يلزم تسخينها على شعلتين. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. وقد تلحق أضرار بالجهاز.

خطر الإصابة باكتوءات!

- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- قد يتسرب البخار الساخن عند فتح باب الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- وجود بعض الماء في حيز الطهي وهو ساخن يمكن أن يولد بخار ماء ساخناً. لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لذا ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح واستبدال وصلات الكهرباء والغاز المتضررة فقط بمعرفة أحد الفنيين المتخصصين المدربين من قبلنا في مراكز خدمة العملاء. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بمركز خدمة العملاء.
- وجود اختلالات أو أضرار بالجهاز يعتبر أمراً بالغ الخطورة. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز به عطل. وافصل القابس الكهربائي عن شبكة التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بمركز خدمة العملاء.
- الأواني ذات المقاسات غير المناسبة أو الأواني المتضررة أو التي توضع بشكل غير سليم يمكن أن تتسبب في حدوث إصابات بالغة. تراعى الإرشادات الخاصة بأواني الطهي.
- الغطاء الزجاجي يمكن أن ينكسر. لا تقم أبداً بغط الغطاء الزجاجي في حالة تشغيل موضع طهي أو إذا كان هناك موضع طهي لا يزال ساخناً. قبل فتح الغطاء قم بإزالة السوائل التي قد تكون مسكوبة.



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

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

■ استخدام مواضع الطهي الغازية دون وضع أواني طهي فوقها يؤدي إلى تولد كمية كبيرة من السخونة أثناء التشغيل. ويمكن أن يتضرر أو يشتعل الجهاز وشفاط الأبخرة في حالة وجوده فوقه. كما أن بقايا الدهون الموجودة في فلتر شفاط الأبخرة يمكن أن تشتعل. لا تستخدم مواضع الطهي الغازية إلا مع وضع أواني عليها.

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

خطر الإصابة بحروق!

- قد يصبح الجهاز ساخناً للغاية. لا تلمس أبداً الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائماً على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- الكماليات وأواني الفرن قد تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتعلة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات صغيرة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.
- قد تصبح أسطح التسخين والمنطقة المحيطة بها، خصوصاً إطار الموقد، ساخنة للغاية. لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء التشغيل. لا تلمس الأجزاء الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال لمسافة كافية.
- أواني الطهي الفارغة تسخن بشدة عند وضعها على أسطح التسخين الغازية المشغلة. لا تقم أبداً بتسخين أواني طهي فارغة.

⚠ إرشادات الأمان المهمة

خطر الاختناق!

يراعى أن استخدام موقد غاز يؤدي إلى توليد حرارة ورطوبة ومنتجات قابلة للاحتراق في المكان الموجود فيه. تحقق من التهوية الجيدة لمكان التركيب. واحرص على أن تكون فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتوفير تجهيزات تهوية آلية (على سبيل المثال شفاط أبخرة). في حالة استخدام الجهاز بشكل مكثف لفترات طويلة، فإن ذلك قد يتطلب توافر تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح أحد النوافذ أو توافر تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال تشغيل تجهيزة التهوية الآلية الموجودة على درجة قدرة أكبر.

خطر الحريق!

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

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

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

■ أسطح التسخين تصبح ساخنة للغاية. لا تضع أبداً أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء أبداً على الموقد.

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

يجب أن يتم تركيب الجهاز وفقاً لدليل التركيب المرفق. افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة توصيل الجهاز بشكل غير صحيح. عند الرغبة في تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، اتصل بمركز خدمة العملاء.

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

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

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

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

التصرف في حالة شم رائحة غاز!

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار.

في حالة شم رائحة غاز أو حدوث اختلالات عند التوصيل بالغاز:

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

■ قم على الفور بإطفاء مصادر اللهب المكشوف والسجائر.

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

■ افتح النوافذ وقم بتهوية المكان جيداً.

■ اتصل بمركز خدمة العملاء أو شركة الإمداد بالغاز.

18	دليل التركيب	4	دليل الاستعمال
18	إرشادات الأمان	4	إرشادات الأمان المهمة
18	قبل التركيب	6	أسباب الأضرار
18	إخراج الجهاز من مواد التغليف	7	جهازك الجديد
18	فئات الأجهزة	7	لوحة الاستعمال
18	أبعاد الجهاز	8	سطح الموقد
19	قطع أثاث المطبخ المجاورة	9	الفرن
19	لوحة الصنع	9	الكماليات
19	تعليمات التهوية وتصريف الهواء	9	ميكاتي الطهي
19	التركيب	10	درج الحفظ
19	تركيب أرجل الضبط	10	قبل الاستخدام لأول مرة
20	وصلة الكهرباء	10	تسخين الفرن
20	توصيل الجهاز	10	تنظيف أغطية وطاسات الشعلات
20	وصلة الغاز	10	تنظيف الكماليات
20	وصلة الغاز بالجهاز	11	طريقة استعمال سطح الموقد
20	الضبط المسبق للشعلات	11	استعمال مواضع الطهي بالغاز
21	توصيل الغاز الطبيعي	11	طريقة استعمال الفرن
21	توصيل الغاز المسال	11	استعمال شعلات غاز الفرن
22	الخرطوم المرنة	12	استعمال شعلات غاز الشواية
22	تركيب صمام الأمان	12	استخدام طريقة التشغيل المشترك
22	التحقق من الإحكام ضد التسريب	13	استخدام السيخ الدوار
22	بدء التشغيل	13	طريقة استعمال ميكاتي الطهي
22	تعديل ضبط نوع الغاز	14	العناية والتنظيف
22	شعلات موضع الطهي	14	المنظفات
23	شعلة غاز الفرن	15	البطانة الحفازة لحيز الطهي
24	شعلة الشواية	15	فك وتركيب باب الجهاز
24	الجدول العام للفوهات	15	تنظيف شبكات التعليق
25	ضبط الموضع والاستواء	16	ما العمل عند حدوث خلل؟
25	ضبط موضع الجهاز	16	تغيير لمبة الفرن
25	ضبط استواء الجهاز	16	خدمة العملاء
		17	نصائح حول الطاقة والبيئة
		17	توفير الطاقة عند استخدام الفرن
		17	توفير الطاقة عند استخدام الموقد
		17	التخلص من الجهاز بشكل لا يضر بالبيئة



الموقد المستقل

HSG738155M, HSG736155M, HSG732155M



BOSCH

دليل الاستعمال والتركيب [ar]

9000808452



914774940

920719