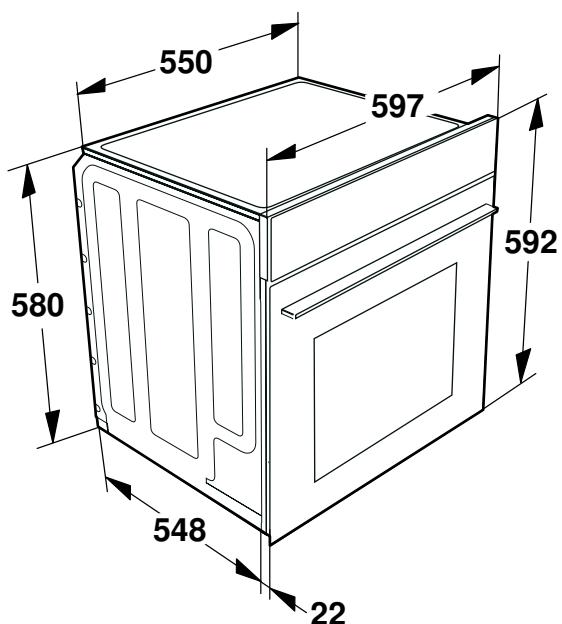
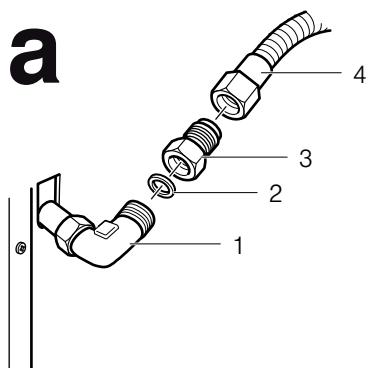
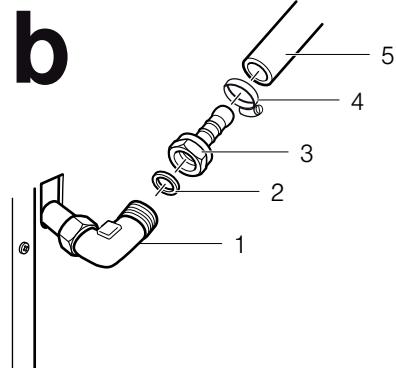
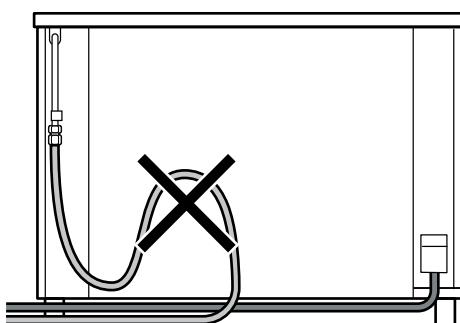
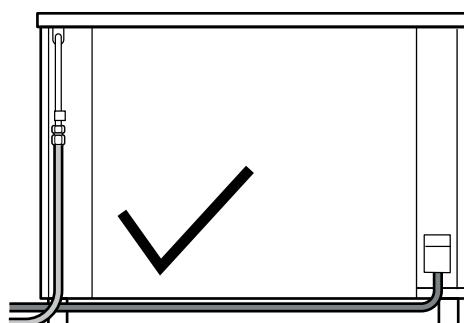
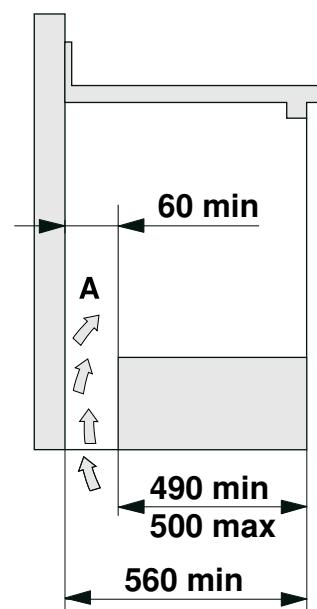
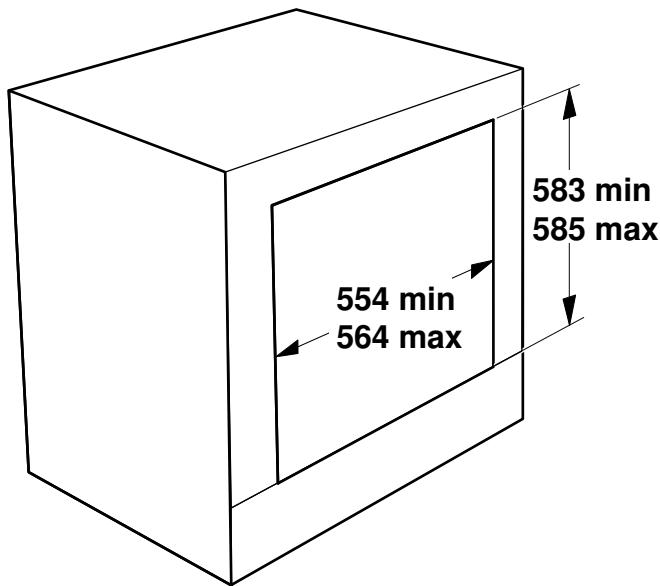
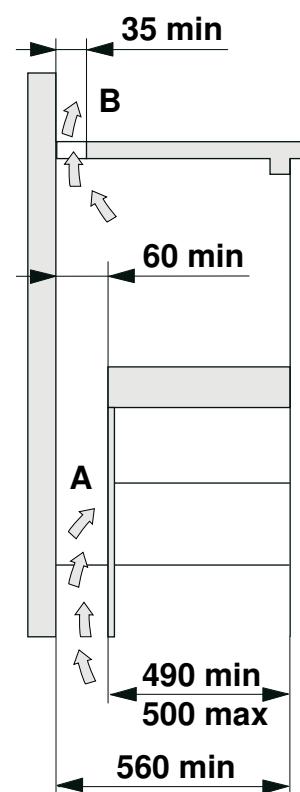
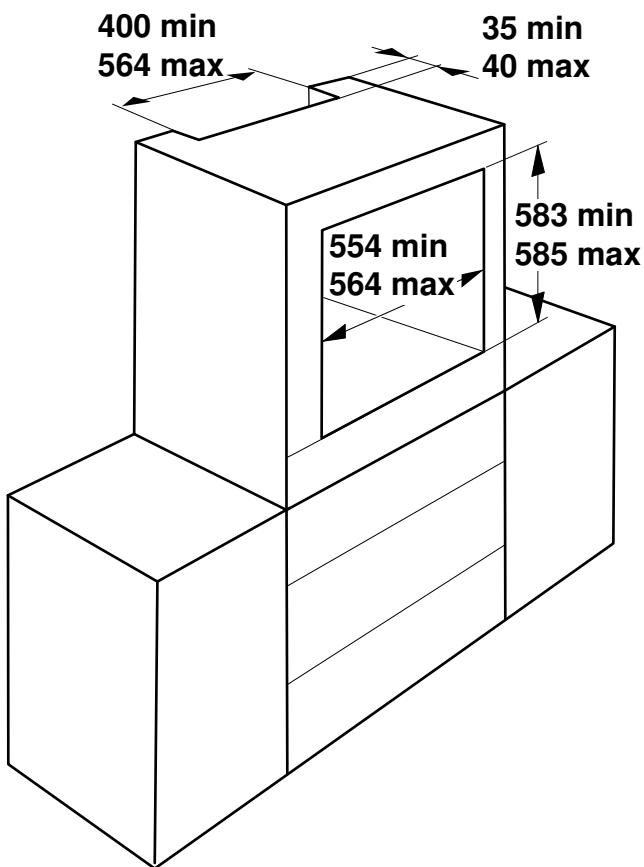
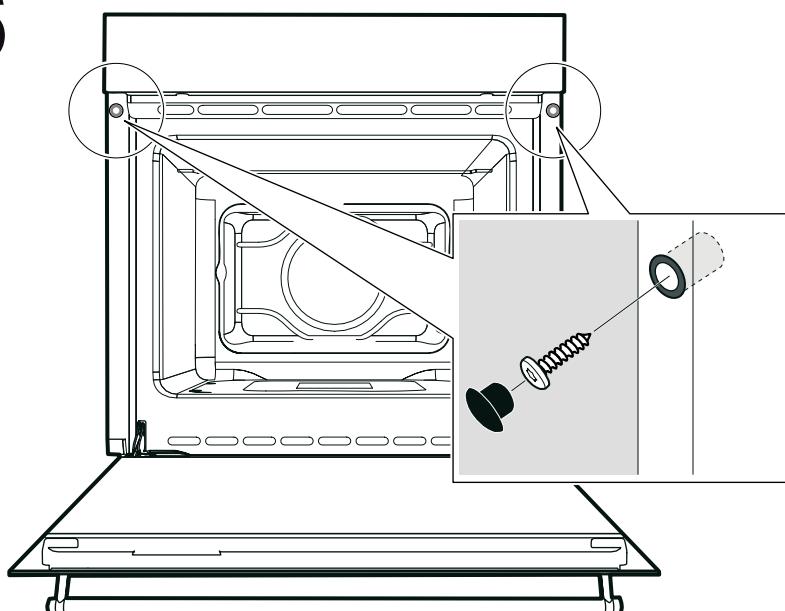


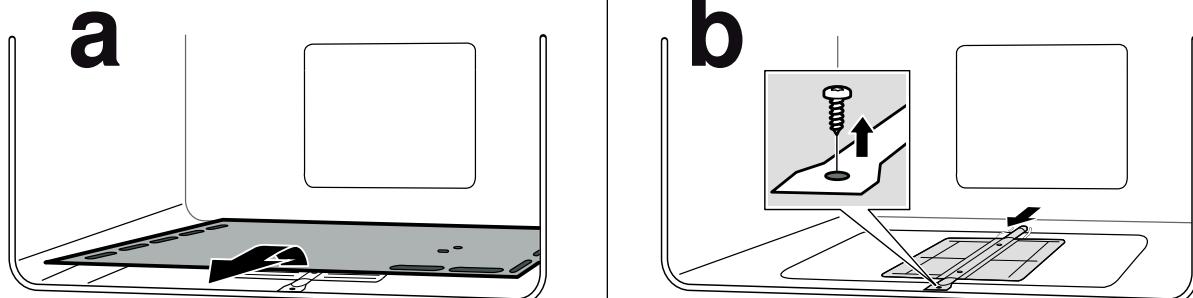
1**2****a****b****3**

4**5**

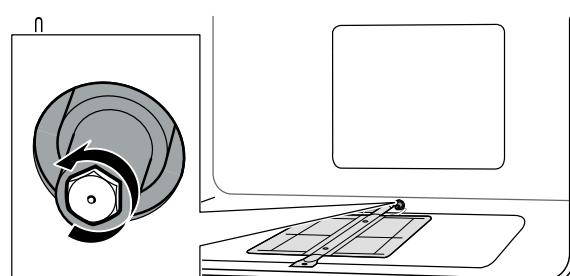
6



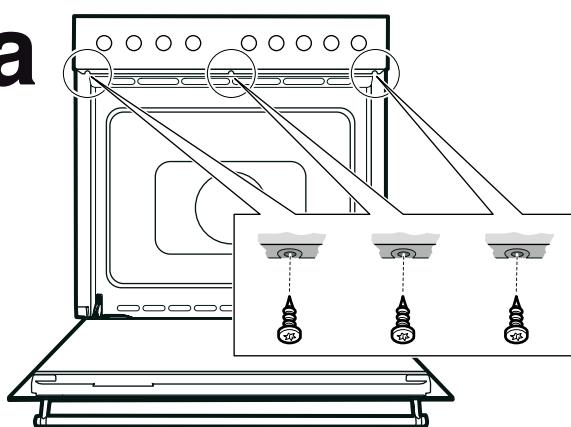
7



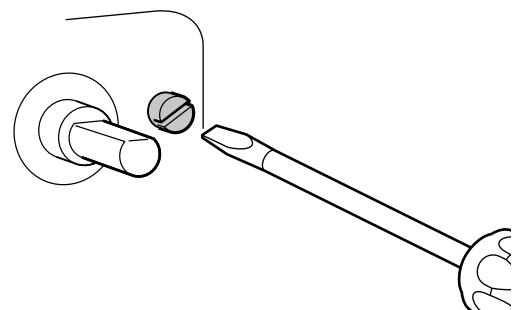
C



8a



8b



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.

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.

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.

Unit dimensions - Fig. 1

Installation positions

The appliance can be fitted in the following positions:

- Underneath a worktop
- Above another appliance

Fitted units

Fitted units and adjacent unit fronts must be heat-resistant up to at least 90 °C.

Rating plate

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

The rating plate is located on the side behind the oven door.

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 must only be installed in a room that is sufficiently ventilated.

If the total power for all gas appliances is below 11 kW, then this requirement is met if the installation room has a volume of over 15 m³ and at least one door leading outside or one window that can be opened.

If the total power for all gas appliances is above 11 kW, then this requirement is met if the installation room has a volume of over 2 m³ per kW and at least one door leading outside or one window that can be opened. Furthermore, an exhaust extractor hood or a controlled domestic ventilation system (no recirculated air operation) should be present and should have a minimum flow volume of 15 m³/h for each kW of total power for all gas appliances. Appropriate supply air openings must be present.

Note: In some countries, the requirements for minimum room volume vary. Find out information on this from your after-sales service.

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 is on the rear of the oven door.

Ensure that the power supply is properly earthed and that the fuse and the wiring and piping system in the building is sufficiently dimensioned for the electrical power of the appliance.

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

Observe the following points when routing the service cable:

- Do not pinch or squeeze the cable.
- Keep the cable away from sharp edges.
- Do not bring the cable 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 with 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).

Gas connection

The appliance must be connected in accordance with the currently applicable regulations. Before installing the appliance, check that the local conditions (type of gas and pressure) are compatible with the appliance settings. The permissible appliance settings can be found on the rating plate. The appliance must be connected to the gas lines and seals by a professional in accordance with currently applicable standards.

Gas connection on the appliance

The gas connection is located at the rear of the appliance. A connection angle (EN ISO 228 G1/2 male) is pre-fitted.

An adapter for natural gas (EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2) and a hose connection (EN ISO 228 G1/2 - LPG) are provided with the appliance.

Default setting of the burners

The burners have been preset for liquefied gas G30/31 (28-30/37 mbar). A nozzle set for G20 natural gas (20 mbar) is supplied with the appliance.

Connecting to natural gas - fig. 2a

Only use connecting cables 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 connection angle (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 - fig. 2b

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 cables or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

1. Screw the hose connection (3) and the seal (2) to the connection angle (1).
2. Slide the flexible gas connecting hose (5) onto the hose nozzle (3).
3. Tighten the clamp (4).

Only use approved sealing compound to seal the thread.

Flexible hoses - fig. 3

For flexible hoses, observe the following points:

- Do not pinch or squeeze hoses.
- Do not subject the hoses to twisting or pulling forces.
- Keep the hoses away from sharp edges.
- Do not let the hoses come into contact with parts that may 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.

Installing the appliance

- Safe use of this appliance can only be guaranteed if it has been installed professionally in accordance with these installation instructions. The installer is liable for damages incurred as a result of incorrect installation.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 70 °C.
- Carry out all cut-out work on the kitchen unit and worktop before fitting the appliances. Remove any shavings – otherwise, the function of the electrical components may be impaired.

Oven under the work surface - Fig. 3

There must be a ventilation cut-out made in the intermediate floor of the surround unit.

If the fitted oven is being installed underneath a hob, check the installation instructions for the hob.

Appliance in the upper cabinet - Fig. 4

The appliance may also be installed in a tall unit.

There must be a gap between the intermediate floor and the mounting wall in order to provide ventilation to the oven.

Fitting the appliance - Fig. 5

1. Fully insert the appliance and centre it.

Note: Connection lines and cables must not kink or come into contact with sharp edges.

2. Remove the rubber profiles.

In the holes there are plastic sleeves which are required for fastening.

3. Secure the appliance to the fitted unit using 2 screws.

4. Reinsert the rubber profiles.

Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the power supply.

2. Shut off the gas supply.

3. Undo the securing screws.

4. Raise the appliance slightly and pull it out completely.

5. Disconnect the electric and gas connections in accordance with the regulations.

Converting the gas type

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

The rating plate is located on the side behind the oven door.

In order to convert to a different gas type, the nozzles must be replaced and the low flame must be adjusted.

Replacing the oven burner nozzles - fig. 7

1. Lift the front of the floor plate slightly and then pull it out towards you (a).

2. Undo the screw on the holder and pull the burner forwards out of the gas connection (b).

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

4. Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.

5. To refit the oven burner and the floor plate, follow the instructions in reverse order.

Setting the minimum gas flow - fig. 8

1. Open the appliance door.
2. Press and hold the control knob for the oven and turn it to the maximum position.
The gas burner ignites.
3. Press and hold the knob for 15 seconds.
4. Close the appliance door.
5. Detach the control knob.
6. In the gas tap opening in the control panel, loosen the internal setting screw.
7. Refit the control knob and heat up the oven for 15 minutes.
8. Turn the control knob to the minimum position.
9. Detach the control knob again.
10. Adjust the inner setting screw through the gas tap opening in the control panel until a stable flame is burning correctly.
Loosen the setting screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow. The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm.
In the case of a liquefied gas connection, tighten the setting screw.
11. Refit the control knob.
12. 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

Gas type	mbar	Nozzle		Burner type	Power (W)	Power min. (W)	Consumption max.		
		Number	Bypass				G20	G30	G31
Natural gas G20	20	120 (H3)	Gap	Oven burner	2600	900	248 l/h		
Liquefied gas	28 - 30/37	76 (H3)	49	Oven burner	2600	900		189 g/h	186 g/h
Butane									
Propane									
G30/G31									

Nominal operating pressure

The nominal operating pressure of your appliance is:

- for natural gas - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa.
- for liquefied gas - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa.
- for liquefied gas - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

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 liquefied gas, use a gas pressure regulator. The pressure regulator must be connected and maintained by a licensed technician.

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.

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.

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.

Eliminez l'emballage de manière écologique.

Cotes de l'appareil - fig. 1

Situations d'encastrement

L'appareil peut être encastré de façon suivante :

- Sous un plan de travail
- Au-dessus d'un autre appareil

Meuble d'encastrement

Les meubles d'encastrement et les façades des meubles adjacents doivent pouvoir supporter une température d'au moins 90 °C.

Plaque signalétique

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

La plaque signalétique se trouve sur le côté derrière la porte du four.

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 doit uniquement être installé dans une pièce suffisamment aérée.

Lors d'une puissance totale de tous les appareils à gaz de max. 11 kW, cela est donné si la pièce d'installation présente un volume de plus de 15 m³ et possède au moins une porte vers l'extérieur ou une fenêtre qui peut être ouverte.

Lors d'une puissance totale de tous les appareils à gaz de plus de 11 kW, la pièce d'installation doit présenter un volume de plus de 2 m³ par kW et posséder au moins une porte vers l'extérieur ou une fenêtre qui peut être ouverte. De plus il doit y avoir une hotte évacuant vers l'extérieur ou une ventilation contrôlée (pas de mode recyclage) qui dispose d'un débit minimal de 15 m³/h par kW de puissance totale de tous les appareils à gaz. Des bouches de ventilation correspondantes doivent être présentes.

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

Raccordement électrique

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

L'appareil doit être installé conformément aux directives IEE les plus récentes (Institution of Electrical Engineers). L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

Assurez-vous que la tension d'alimentation concorde avec la valeur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le côté derrière la porte du four.

Veillez à ce que le réseau électrique soit correctement mis à la terre et que le fusible et le système de câbles et de lignes du bâtiment soient suffisamment dimensionnés pour la puissance électrique de l'appareil.

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

Lors de la pose du câble d'alimentation, respectez les points suivants :

- Ne pas pincer ou écraser le câble.
- Eloigner le câble d'arêtes coupantes.
- Le câble ne doit pas entrer 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).

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 aux conduites de gaz ainsi que les joints doivent être réalisés par un spécialiste agréé conformément aux standards actuels en vigueur, spécifiques au pays.

Raccord de gaz de l'appareil

Le raccord de gaz se trouve à l'arrière de l'appareil. Un coude de raccordement (EN ISO 228 G1/2 mâle) est prémonté.

L'appareil est livré avec un adaptateur pour du gaz naturel (EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2) et une douille de flexible pour du gaz liquéfié (EN ISO 228 G1/2 - GPL).

Préréglage des brûleurs

Les brûleurs sont prérégulés pour du gaz liquéfié G30/31 (28-30/37 mbar). Un jeu d'injecteurs pour du gaz naturel G20 (20 mbar) est joint à l'appareil.

Raccordement au gaz naturel- fig. 2a

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

1. Visser l'adaptateur (3) et le joint (2) au coude de raccordement (1).
2. Retenir l'adaptateur (3) avec une clé et visser 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 liquéfié - fig. 2b

Si vous raccordez l'appareil à du gaz liquéfié, vous devez toujours installer un détendeur de pression de gaz approprié. Relevez la consommation de gaz totale de l'appareil indiquée sur la plaque signalétique et choisissez ainsi le 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. Visser la douille de flexible (3) et le joint (2) au coude de raccordement (1).
2. Pousser le tuyau de gaz souple (5) sur la douille de flexible (3).
3. Serrer le collier (4).

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

Tuyaux flexibles - fig. 3

En cas de tuyaux flexibles, respecter les points suivants :

- Ne pas pincer ou écraser les flexibles.
- Ne pas exposer les flexibles à des forces de traction ou de torsion.
- Eloigner les flexibles d'arêtes coupantes.
- Eloigner les flexibles des pièces qui peuvent atteindre des températures de plus de 70 °C au-dessus de la température ambiante.
- S'assurer que toute la longueur des 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.

Encastrement de l'appareil

- Uniquement une installation effectuée selon cette notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. En cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, l'installateur est responsable.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles voisins jusqu'à 70 °C.
- Effectuer tous les travaux de découpe sur le meuble et sur le plan de travail avant d'encastrer les appareils. Enlever les copeaux, le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.

L'appareil sous le plan de travail - fig. 3

Le faux-plancher de la niche nécessite une découpe pour l'aération.

Si le four encastrable est encastré sous une table de cuisson, respecter la notice de montage de la table de cuisson.

Appareil dans une armoire - fig. 4

L'appareil peut également être encastré dans une armoire. Pour l'aération du four, le faux-plancher doit présenter un interstice vers le mur d'adossement.

Montage de l'appareil - fig. 5

1. Pousser l'appareil jusqu'au fond et le centrer.

Remarque : Ne pas plier les conduites et le câble de raccordement ni les mettre en contact avec des arêtes coupantes.

2. Enlever les caoutchoucs de protection.

Les trous contiennent des douilles en plastique qui sont nécessaires pour la fixation.

3. Fixer l'appareil au meuble d'encastrement au moyen de 2 vis.

4. Remettre les caoutchoucs de protection.

Dépose de l'appareil

1. Mettre l'appareil hors tension.

2. Fermer l'arrivée de gaz.

3. Desserrer les vis de fixation.

4. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.

5. Desserrer le raccord électrique et de gaz conformément aux prescriptions.

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 se trouve sur le côté derrière la porte du four.

Pour changer le type de gaz, il est nécessaire de changer les injecteurs et de régler la petite flamme.

Echange des injecteurs du brûleur du four - fig. 7

1. Soulevez légèrement le fond d'insertion vers l'avant et retirez-le par l'avant (**a**).

2. Desserrez la vis de la fixation avant et sortez le brûleur du raccord de gaz en le retirant par l'avant (**b**).

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

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 bas, procédez dans l'ordre inverse.

Réglage du débit de gaz minimum - fig. 8

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Maintenir enfoncée la manette de commande du four et la régler sur la position maximale.
Le brûleur s'allume.
3. Maintenir la manette enfoncée pendant 15 secondes.
4. Fermer la porte de l'appareil.
5. Retirer la manette de commande.
6. Desserrer la vis de réglage intérieure dans l'orifice du robinet de gaz du bandeau de commande.
7. Refixer la manette de commande et chauffer le four pendant 15 min..
8. Régler la manette de commande sur la position minimale.
9. Retirer de nouveau la manette de commande.
10. En passant par l'orifice du robinet de gaz du bandeau de commande, régler la vis de réglage intérieure jusqu'à ce que la flamme soit correcte et stable.
Desserrer la vis de réglage pour augmenter le débit de gaz ou la serrer 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 liquéfié, serrer la vis de réglage.
11. Refixer la manette de commande.
12. S'assurer 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

Type de gaz	mbar	Injecteur		Type de brûleur	Puissance (W)	Puissance min. (W)	Consommation max.		
		Numéro	Bypass				G20	G30	G31
Gaz naturel G20	20	120 (H3)	Ecartement	Brûleur du four	2600	900	248 l/h		
Gaz liquéfié Butane	28 - 30/37	76 (H3)	49	Brûleur du four	2600	900		189 g/h	186 g/h
Propane G30/G31									

Pression de service nominale

Pression de service nominale de votre appareil :

- pour du gaz naturel - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa ;
- pour du gaz liquide - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa ;
- pour du gaz liquide - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

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 que les valeurs indiquées.

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

10. 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 ربطة لتقليل تدفق الغاز. يكون وضع الضبط صحيفاً عندما يكون حجم اللهب الصغير 3 إلى 4 مم تقريباً.

عند توصيل الغاز المسال أحكم ربطة برغي الضبط.

11. أعد تركيب طارة الاستعمال.

12. تأكد من عدم انتفاء اللهب عند التحويل السريع بين أقصى وأدنى تدفق للغاز والعكس وكذلك عند فتح وغلق باب الجهاز.

الجدول العام للفوهةات

نوع الغاز	ملي بار الفوهه	القدرة	نوع الشعلة	التغريعة			الرقم
				(واط)	فتحة	شعلة الفرن	
G31	G30	G20	القدرة	فتحة	شعلة الفرن	شعلة الفرن	G20
غاز طبيعي	- 28	20	120 (H3)	49	76 (H3)	37/30	غاز مسال
بيوتان	- 28						بروبان
G31/G30							

ضغط التشغيل الاسمي

ضغط التشغيل الاسمي لجهازك كما يلى:

- لغاز الطبيعي - 20 NG (G20) مللي بار / 2.0 ك. باسكال،
- لغاز المسال - 30 LPG (G30) 30 مللي بار / 3.0 ك. باسكال،
- لغاز المسال - 37 LPG (G31) 37 مللي بار / 3.7 ك. باسكال.

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 أي تأثيرات تظهر على صلاحية الجهاز للاستعمال أو كفائته أو أية مخاطر أخرى تنشأ عن تشغيل الجهاز بقيم ضغط أخرى خلافاً لهذه القيم الموضحة.

ملاحظة: لدواعي السلامة استخدم منظماً لضغط الغاز عند التشغيل بالغاز المسال. ويجب أن يقوم فني معتمد بتوصيل وصيانة منظم الضغط.

وصلة الغاز

يجب توصيل الجهاز حسب التعليمات المعمول بها حاليا. 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 فنية سلية وفقاً للمواصفات القياسية المعمول بها حالياً والخاصة بكل دولة.

وصلة الغاز بالجهاز

توجد وصلة الغاز خلف الجهاز. يجب بشكل مسبق تركيب زاوية توصيل (المواصفة EN ISO 228 G1/2 EN قابسية).

- EN ISO 228 G1/2 (الموصفة EN 10226 R1/2 EN) وجلبة خرطومية لوصلة الغاز المسال (المواصفة EN ISO 228 G1/2 - الغاز المسال LPG).

الضبط المسبق للشعارات

الشعارات مضبوطة مسبقاً على الغاز المسال (G30/31 37/30 ملي بار). ومرفق بالجهاز طقم فوهات للغاز الطبيعي (G20 20 ملي بار).

توصيل الغاز الطبيعي - صورة 2a

اقصر على استخدام أنابيب التوصيل أو الخراطيم المرنة المستوفية للوائح السارية والمصرح بها لهذا الغرض.

1. اربط قطعة المهايأة (3) وعنصر الإحكام (2) مع زاوية التوصيل (1).

2. قم بثبيت قطعة المهايأة (3) باستخدام مفتاح واربط جزء التوصيل مع أنبوب توصيل ثابت (4) أو خرطوم من لتوصيل الغاز.

إحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

توصيل الغاز المسال - صورة 2b

عند توصيل الجهاز بالغاز المسال يجب دائمًا تركيب منظم مناسب لضغط الغاز. ارجع إلى لوحة الصنع لمعرفة المعدل الإجمالي لاستهلاك الجهاز من الغاز وأختبر بناءً عليه منظم ضغط الغاز المناسب.

اقصر على استخدام أنابيب التوصيل أو الخراطيم المرنة المستوفية للوائح السارية والمصرح بها لهذا الغرض.

1. اربط الجلة الخرطومية (3) وعنصر الإحكام (2) مع زاوية التوصيل (1).

2. قم بتركيب الخرطوم المرن لتوصيل الغاز (5) على الجلة الخرطومية (3).

3. أحكم جلة إسورة الثبيت (4).

إحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

الخراطيم المرنة - صورة 3

تراعي النقاط التالية مع الخراطيم المرنة:

■ عدم تعريض الخراطيم لانحسار أو الانضغاط.

■ عدم تعريض الخراطيم لقوى شد أو التواء.

■ إبعاد الخراطيم عن الحواف الحادة.

■ إبعاد الخراطيم عن درجة حرارة الغرفة.

■ تأكد من إمكانية الوصول إلى الخراطيم على كامل طولها بهدف فحصها.

تركيب صمام الأمان

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

التحقق من الإحكام ضد التسريب

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

بدء التشغيل

قم ببدء تشغيل الجهاز وفقاً لما ورد في دليل الاستعمال. قم بإشعال جميع الشعارات وتحقق من تجسس اللهب مع أقصى وأدنى أوضاع ضبط.

تركيب الجهاز

- يُشترط للاستخدام الآمن أن يتم التركيب بشكل سليم حسب دليل التركيب هذا.
- يتحمل فني التركيب المسؤولية عن أية أضرار تنتج عن التركيب الخاطئ.
- وحدات التركيب يجب أن تحمل السخونة حتى 90°م، أما واجهات وحدات المطبخ المجاورة فيجب أن تحمل السخونة حتى 70°م.
- قم بإجراء جميع أعمال القطع اللازمة بوحدة المطبخ وسطح العمل قبل تركيب الأجهزة. وقم بإزالة النشرة، فقد تؤثر سلباً على الأداء الوظيفي للأجزاء الكهربائية.

الجهاز أسلف سطح العمل - صورة 3

يلزم وجود قطاع تهوية بالأرضية البينية لخزانة الفرن. في حالة تركيب الفرن المدمج أسفل موقد، فيجب مراعاة إرشادات تركيب الموقد.

الجهاز في خزانة مرتفعة - صورة 4

يمكن أيضاً تركيب الجهاز في خزانة مرتفعة.

لتهوية الفرن يلزم وجود حيز فراغ بين الأرضية البينية وجدار الاستناد.

تركيب الجهاز - صورة 5

1. أدخل الجهاز بالكامل وقم بمركزته.

ملاحظة: لا تقم بثني أسلاك وكابلات التوصيل ولا تجعلها تلامس حوافاً حادة.

2. أخلع مطاط التغطية.

توجد في التحاويف جبل بلاستيكية يلزم استخدامها للثبيت.

3. قم بثبيت الجهاز بوحدة التركيب باستخدام برغيين.

4. أعد تركيب مطاط التغطية.

فك الجهاز

1. أفصل التيار الكهربائي عن الجهاز.

2. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز.

3. قم بحل براغي الثبيت.

4. أرفع الجهاز قليلاً واسحبه للخارج تماماً.

5. قم بحل وصلة الكهرباء والغاز طبقاً للتعليمات.

تعديل ضبط نوع الغاز

يجب تعديل ضبط نوع الغاز إذا لم يكن الجهاز مضبوطاً بالفعل على نوع الغاز المتاح. ويجب أيضاً أن يكون إجراء عملية تعديل الضبط على نوع غاز آخر بمعرفة فني معتمد ومع مراعاة اللوائح السارية. ويوجد على لوحة الصنع نوع وضغط الغاز المضبوطين مسبقاً في المصنع.

وتوجد لوحة الصنع في الجانب خلف باب الفرن.

لتتعديل ضبط نوع الغاز على نوع غاز آخر يجب تغيير الفوهرات، كما يجب ضبط اللهب الصغير.

تغيير فوهرات شعارات الفرن - صورة 7

1. ارفع أرضية التركيب إلى الأمام قليلاً، ثم أخرجها بجذبها للأمام (a).

2. قم بحل براغي الحامل واجنب الشعلة إلى الأمام لخلعها من وصلة الغاز (b).

3. قم بفك الفوهة واستبدلها بأخرى مناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر موضوع «الجدول العام للفوهرات» (c)).

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

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

ضبط أدنى تدفق للغاز - صورة 8

1. افتح باب الجهاز.

2. احتفظ بطارية استعمال الفرن مضغوطة وأدرها إلى الوضع الأقصى.

يتم إشعال شعلة الغاز.

3. احتفظ بالطاقة مضغوطة لمدة 15 ثانية.

4. أغلق باب الجهاز.

5. أخلع طارة الاستعمال.

6. قم بحل براغي الضبط الداخلي في فتحة محبس الغاز بلوحة الاستعمال.

7. أعد تركيب طارة الاستعمال مرة أخرى وقم بتسخين الفرن لمدة 15 دقيقة.

8. أدر طارة الاستعمال على الوضع الأدنى.

9. أخلع طارة الاستعمال مجدداً.

إرشادات الأمان

لا يجوز تركيب هذا الجهاز إلا في مكان به تهوية كافية. ويتحقق ذلك مع جميع أحجزة الغاز ذات القدرة الإجمالية التي تصل إلى 11 كيلوواط عندما تكون السعة الحجمية للغرفة المقرر تركيب الجهاز فيها أكبر من 15 m^3 وأن يكون بها على الأقل باب يفتح على الخارج أو نافذة يمكن فتحها.

مع جميع أحجزة الغاز ذات القدرة الإجمالية الأكثر من 11 كيلوواط يجب أن تكون السعة الحجمية للغرفة المقرر تركيب الجهاز فيها أكبر من 2 m^3 لكل كيلوواط وأن يكون بها على الأقل باب يفتح على الخارج أو نافذة يمكن فتحها. بالإضافة إلى ذلك يجب أن يكون هناك شفاط للأبخرة وتصريف الهواء أو تجفيف تهوية للمسكن محكمة (وليس توزيراً للهواء) تستطيع أن تضخ كميات من الهواء بمقدار $15\text{ m}^3/\text{ساعة}$ على الأقل لكل كيلوواط من إجمالي قدرة جميع أحجزة الغاز. ويجب أن تكون هناك فتحات مناسبة لدخول الهواء.

ملاحظة: في بعض البلدان تسرى متطلبات مختلفة فيما يتعلق بأدنى قيمة للسعة الحجمية. استعلم عن ذلك لدى مركز خدمة العملاء.

التوسيط بالكهرباء

يتعين أن يقوم فني معتمد فقط بتوصيل الجهاز. يجب تركيب الجهاز وفقاً لأحدث مواصفات معهد مهندسي الكهرباء (IEE). فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل خاطئ. تأكد من تطابق قيمة الجهد الكهربائي لشبكة الكهربائي لشبكة الكهربائي مع القيمة المذكورة على لوحة الصنع. وتوجد لوحة الصنع في الجانب خلف باب الفرن.

تأكد من تأرضي شبكة الكهرباء بشكل سليم وأن المصهر وكذلك نظام الكابلات والأسلاك في المبني بأبعاد كافية لاستيعاب الحمل الكهربائي للجهاز.

يوصى بتوصيم الدائرة الكهربائية للجهاز على 16 أمبير.

عند تمرير كابل التوصيل يراعي ما يلي:

- عدم تعريض الكابل للانحراف أو الانضغاط.
- إبعاد الكابل عن الحواف الحادة.
- عدم ملامسة الكابل لأجزاء يمكن أن تصل درجات حرارتها إلى ما يزيد على 50°C عن درجة حرارة الغرفة.

توصيل الجهاز

الجهاز مطابق لفئة الحماية 1 ولا يجوز تشغيله إلا في ظل التوصيل بوصلة أرضي. يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب.

يجب توصيل الجهاز فقط باستخدام كابل التوصيل المورد.

يجب أن تضمن عملية التركيب الحماية من حدوث تلامس.

يتعين أن يقوم فني معتمد فقط بتوصيل الجهاز. ويجب أن تسرى عليه اشتراطات المرفق الكهربائي المحلي.

كابل التوصيل بدون قابس مزود بموصى أرضي

أثناء التركيب، يجب أن يكون هناك مقابح فصل لمجتمع الأقطاب بفتحة تلامس لا تقل عن 3 مم. ويجب تمييز موصل الطور والموصى المحايدين («صفر») بمقياس التوصيل. فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل خاطئ.

التوصيل بالجهد الكهربائي للشيشة 240-220 فلت. قم بتوصيل أسلاك كابل التوصيل بالشبكة طبقاً لأكواد الألوان التالية: أخضر - أصفر = موصى أرضي (⊕)، أزرق = (صفر) موصى محايدين، بني = الطور (موصل خارجي).

قبل التركيب

هذا الدليل مخصص للعديد من الموديلات. وحسب الموديل، فمن الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في التفاصيل.

تراعي التعليمات التالية الخاصة بالجهاز وكذلك تعليمات التهوية وتصريف الهواء.

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.

أبعاد الجهاز - صورة 1

ظروف التركيب

يمكن تركيب الجهاز كما يلي:

- أسفل سطح عمل بالمطبخ
- فوق جهاز آخر

وحدة التركيب

وحدة التركيب وواجهات وحدات المطبخ المجاورة يجب أن تحمل السخونة حتى 90°C على الأقل.

لوحة الصنع

تجد المواصفات الفنية للجهاز على لوحة الصنع.

وتوجد لوحة الصنع في الجانب خلف باب الفرن.

قيم الضبط موضحة بملصق على كرتونة الجهاز.

قم بتدوين رقم المنتج (E-Nr.) 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 المنتج E-Nr.

خدمة العملاء ☎

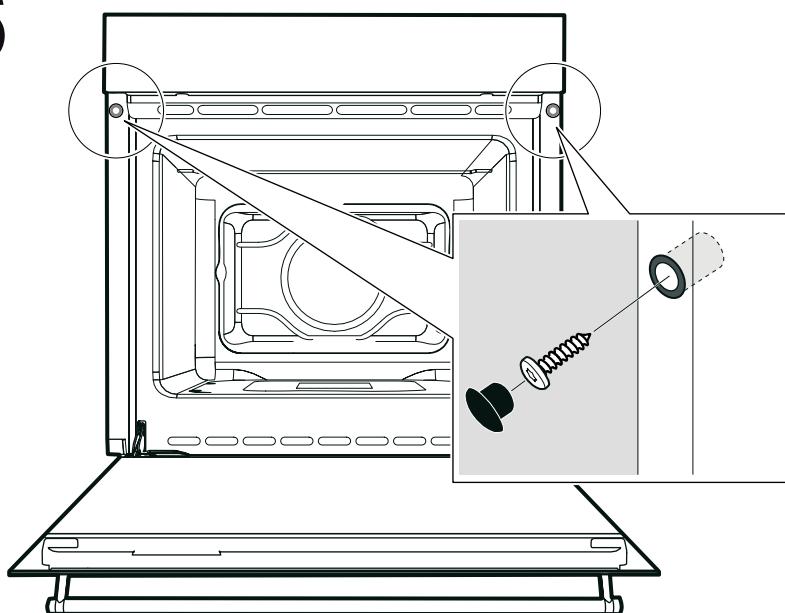
نوع الغاز / ضغط الغاز

وضع ضبط المصنع

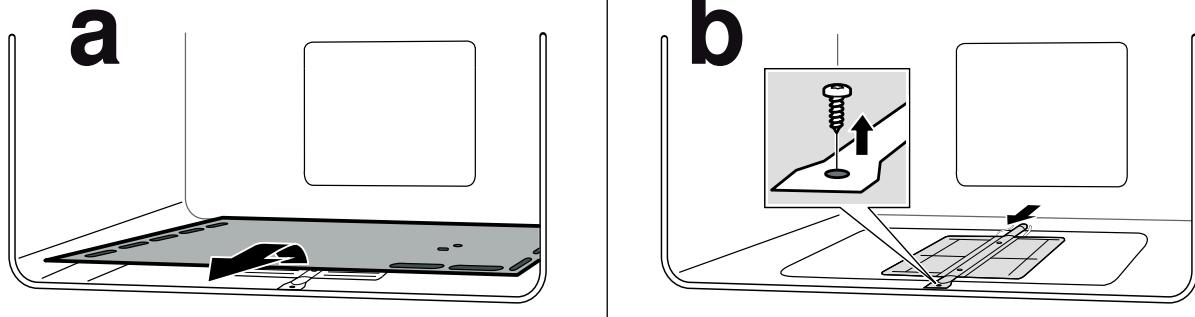
نوع الغاز / ضغط الغاز

إمكانية التحويل

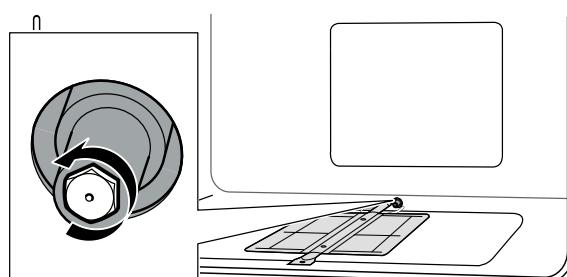
6



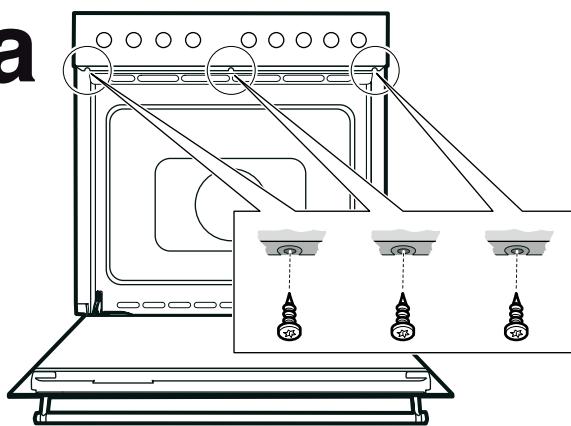
7



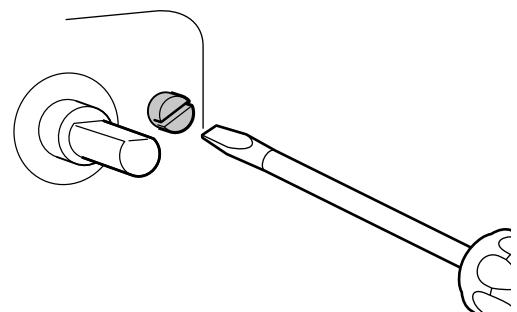
C

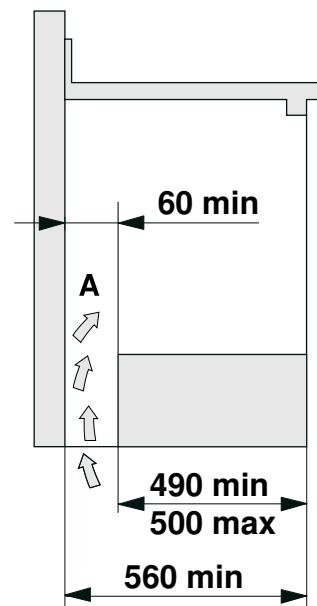
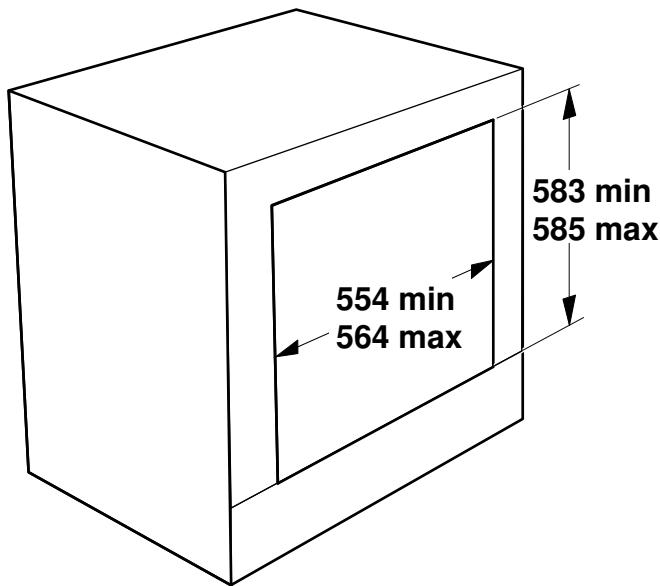
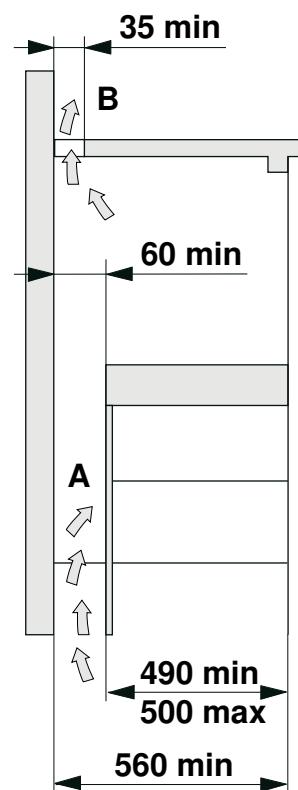
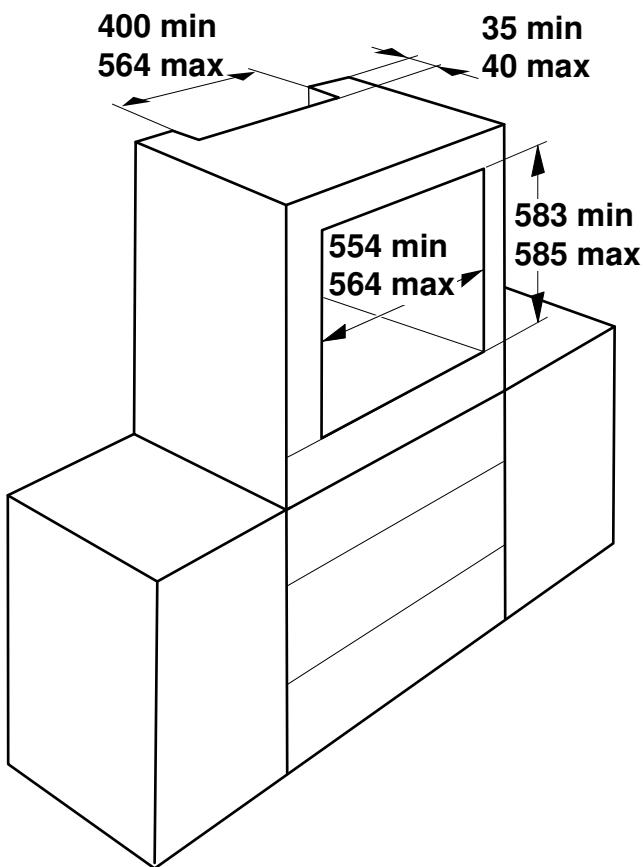


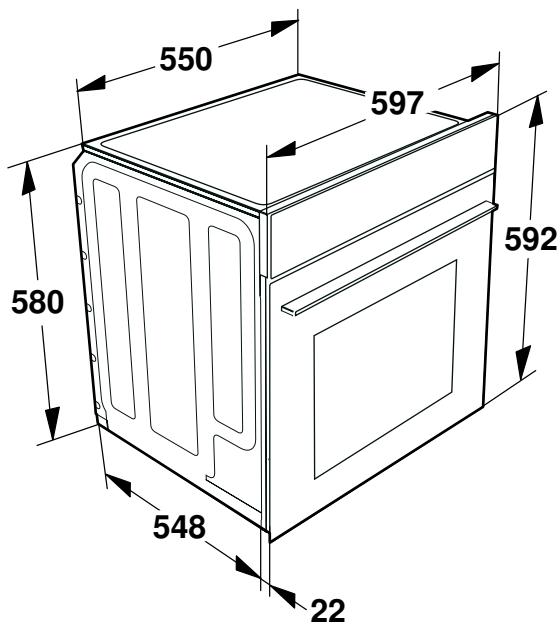
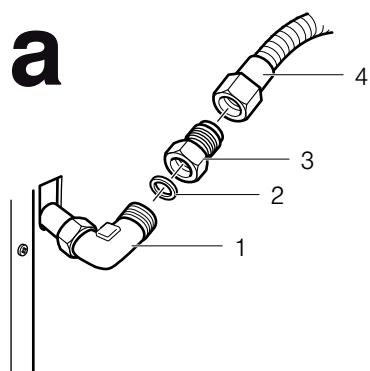
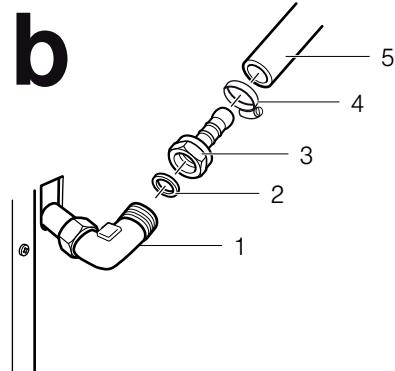
8a



8b



4**5**

1**2****a****b****3**