



# ARISTON

## Oven

User Manual

بوتجاز

دليل المستخدم



ARR6 GGG 23125 XME

285380722/ EN/ AR/ R.AA/ 26.02.25 12:57  
7738482174

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Ariston product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE**

Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1 Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>	7.1 General Information on Using the Oven.....	36	<b>EN</b>
1.1 Intended Use.....	4	7.2 Using the Gas Oven .....	36	
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4	7.3 Rotisserie Function .....	38	
1.3 Electrical Safety .....	5	<b>8 General Information About Cooking .....</b>	<b>38</b>	
1.4 Safety While Working with Gas.....	7	8.1 General Information About Baking in the Oven .....	38	
1.5 Transportation Safety .....	8	8.1.1 Pastries and oven food .....	39	
1.6 Installation Safety.....	9	8.1.2 Meat, Fish and Poultry .....	40	
1.7 Safety of Use .....	10	8.1.3 Grill .....	41	
1.8 Temperature Warnings .....	11	8.1.4 Test foods.....	42	
1.9 Accessory Use.....	11	<b>9 Maintenance and Cleaning.....</b>	<b>42</b>	
1.10 Cooking Safety .....	11	9.1 General Cleaning Information .....	42	
1.11 Maintenance and Cleaning Safety	13	9.2 Cleaning Accessories.....	44	
<b>2 Environmental Instructions .....</b>	<b>13</b>	9.3 Cleaning the hob .....	44	
2.1 Waste Directive.....	13	9.4 Cleaning the Control Panel.....	45	
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	13	9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	45	
2.2 Package Information.....	14	9.6 Cleaning the Oven Door.....	45	
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	14	9.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	46	
<b>3 Your product.....</b>	<b>14</b>	9.8 Cleaning the Oven Lamp .....	47	
3.1 Product Introduction .....	15	<b>10 Troubleshooting .....</b>	<b>48</b>	
3.1.1 Cooking unit .....	15			
3.1.2 Hob section .....	15			
3.2 Introduction of the oven control panel.....	15			
3.3 Product Accessories.....	16			
3.4 Use of Product Accessories .....	17			
3.5 Technical Specifications.....	19			
<b>4 Installation.....</b>	<b>22</b>			
4.1 Right place for installation.....	22			
4.2 Electrical connection.....	24			
4.3 Gas connection.....	25			
4.4 Placing the product .....	28			
4.5 Gas Conversion .....	28			
<b>5 First Use .....</b>	<b>33</b>			
5.1 Initial Cleaning .....	33			
<b>6 How to use the hob .....</b>	<b>34</b>			
6.1 General information on hob usage.....	34			
6.2 Operation of the hobs .....	34			
<b>7 Using the Oven.....</b>	<b>36</b>			



## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
  - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Gas connections and/or electrical cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces.
- Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk

of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

#### **1.4 Safety While Working with Gas**

- **CAUTION:** The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mech-

anical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.

- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
- Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.

- Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Always use LPG cylinders in an upright position. If it is not used in an upright position, Propane / Butane in liquid form may enter the product and cause gas leaks and sudden flares.
- Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.
- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.
- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.



## **1.5 Transportation Safety**

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.



**What to do when you smell gas!**



- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

## **1.6 Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Product Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- The product should be placed directly on a clean, flat and hard surface. It should not be placed on a plinth or bed plate. Products must not be placed on cardboard or plastic plates.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not

come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product.

There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.

- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.



## **1.7 Safety of Use**

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.
- Do not close the top door before the hobs have cooled down. Otherwise, the cover may crack and cause injury.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

## 1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.

## 1.9 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

## 1.10 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.

- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
  - Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
  - Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
  - Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
  - Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
  - Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
  - To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
  - Do not place it on top of accessories during preheating.
  - Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
  - Only cover the necessary surface inside the tray.
  - After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise,

liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.

- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.



### 1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, scouring pads, dish washing wire or bleach to clean the oven front door glass and oven top door glass (if equipped). These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local

administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

---

### **Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## **2.2 Package Information**

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## **2.3 Recommendations for Energy Saving**

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

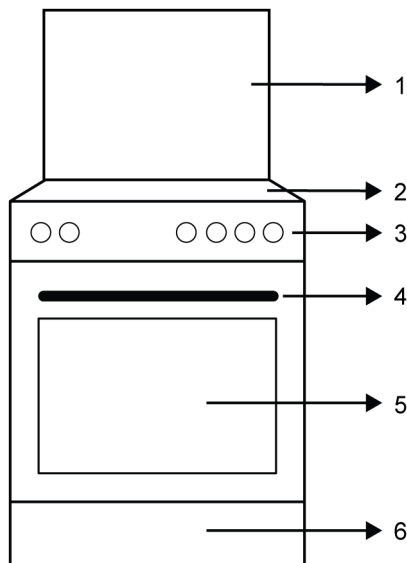
- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

## **3 Your product**

---

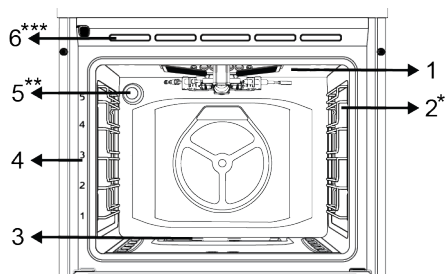
In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### 3.1 Product Introduction



- 1 Top lid
- 2 Hob section
- 3 Control panel
- 4 Handle
- 5 Door
- 6 Bottom part

#### 3.1.1 Cooking unit



- 1 Gas grill burner

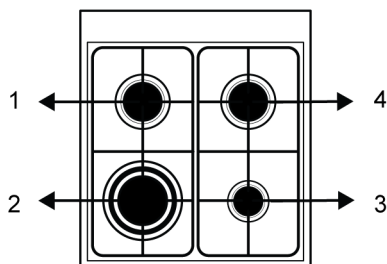
- 2 Wire shelves \*
- 3 Gas oven burner
- 4 Shelf positions
- 5 Lamp \*\*
- 6 Ventilation holes \*\*\*

\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

\*\* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

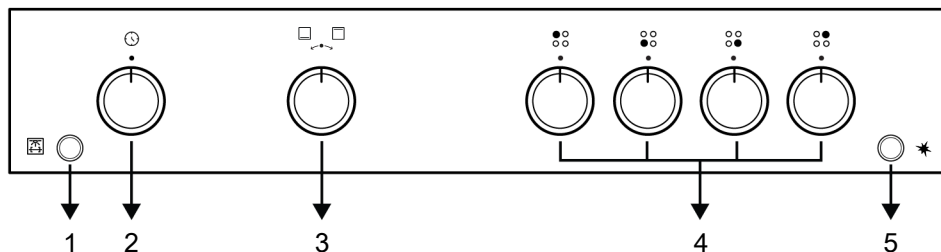
\*\*\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

#### 3.1.2 Hob section



- 1 Rear left - Normal burner
- 2 Front left - Wok burner
- 3 Front right - Auxiliary burner
- 4 Rear right - Normal burner

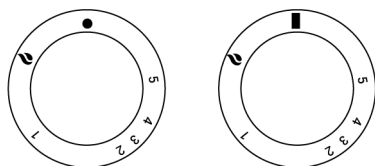
### 3.2 Introduction of the oven control panel



- 1 Lamp/Rotisserie button
- 3 Oven control knob
- 5 Ignition button

- 2 Timer knob
- 4 Hob control knobs

### Oven control knob



- Off position
- 1-5 Oven gas levels
- 🔥 Gas grill

You can control your oven with the oven control knob. In the off position (top), no gas is supplied to the oven. After igniting the oven burner, you can cook by adjusting the gas levels on the knob.

### Hob control knobs

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

### Ignition button

It is used to ignite your oven. In case of power outage, the ignition button does not work.

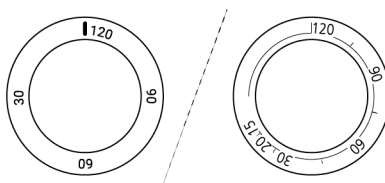
You can also ignite the hob burners with this button.

### Lamp/Rotisserie button

You can turn your oven's lamp and rotisserie function on and off with the lamp/rotisserie button. In case of a power outage,

the rotisserie motor and oven lamp will not work. The operation of the rotisserie function is explained in the following sections.

### Timer



The timer has no effect on the oven functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set is up, the timer emits an audible signal.

## 3.3 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

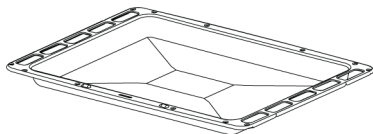


The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.



### Standard tray

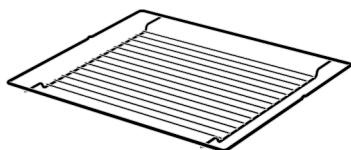
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



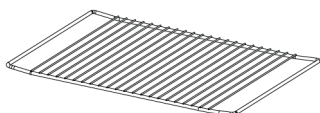
### Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

#### On models with wire shelves :

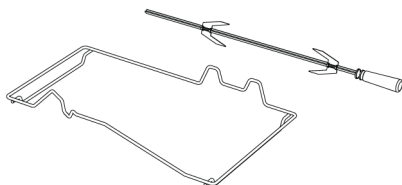


#### On models without wire shelves :



### Rotisserie grill and skewer

It is used for grilling red meat, poultry and fish from all directions.

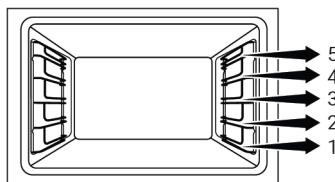


## 3.4 Use of Product Accessories

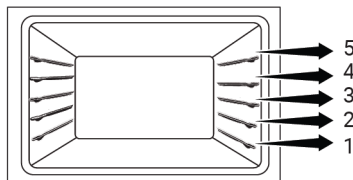
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

#### On models with wire shelves :



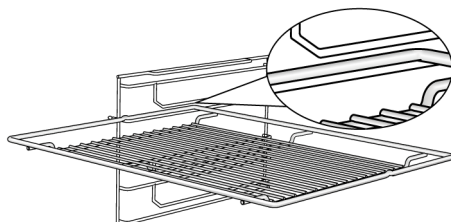
#### On models without wire shelves :



### Placing the wire grill on the cooking shelves

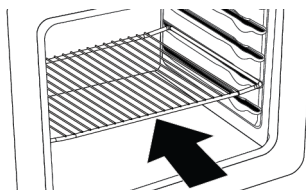
#### On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



#### On models without wire shelves :

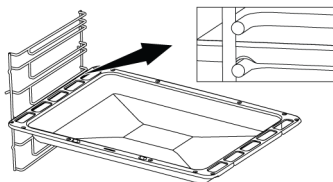
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



## Placing the tray on the cooking shelves

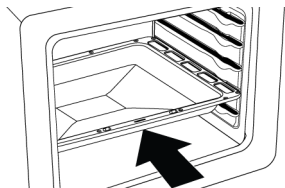
### On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



### On models without wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

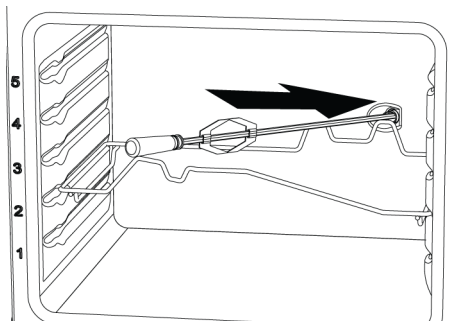


### Stopping function of the wire grill - On models with wire shelves

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

### Attaching the rotisserie spit




- Fix the food to be grilled to the turn spit with the forks.
- Place the turn spit frame into the oven by aligning it with the turn spit driver.
- Insert the sharp edge of the turn spit into the turn spit driver and place the turn spit onto the turn spit frame.



- Remove the spit handle while grilling.

### 3.5 Technical Specifications

EN

<b>General specifications</b>	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm )	850 /600 /600
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Total gas consumption (kW)	10,8 kW (785 g/h - G30)
Oven type	Gas oven + Gas grill
Oven gas consumption	2,5 kW (182 g/h - G30)
Grill gas consumption	2,0 kW (145 g/h - G30)
<b>Cooking zones</b>	
Front left	Wok burner
Power	3,3 kW (240 g/h - G30)
Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h - G30)
Rear left	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h - G30)
Rear right	Normal burner
Power	2,0 kW (145 g/h - G30)
<b>Gas type / pressure that the product is set:</b>	
G30 30 mbar	
<b>Category of gas product</b>	
Cat II 2H3B/P	
<b>Gas types / pressures to which the product can be converted:</b>	
G20 20 mbar	
 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.	
 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.	
 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.	

## Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

Gas oven									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,5 kW	116	77	135	128	107	116	146	73	66

Gas grill									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
2,0 kW	105	68	125	116	100	105	134	62	60

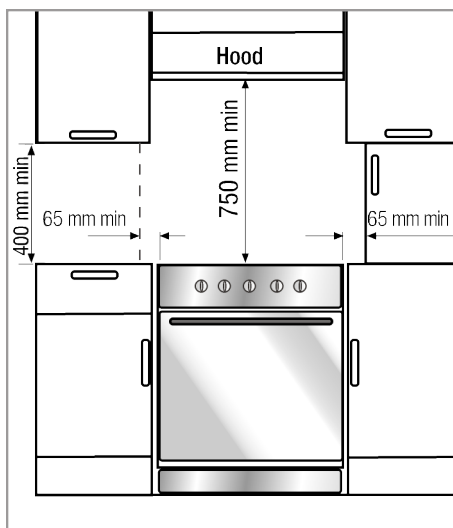
### ⚠ General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

### 4.1 Right place for installation

- Place the product on a hard surface because of the air ducts under the product. It must not be placed onto a base or a pedestal. The feet of the product should not dip on soft surfaces, e.g. carpet, etc.
- The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.
- This product is a class 1 device according to EN 30-1-1 standard. It can be placed adjacent to the kitchen walls, kitchen furniture or any other product in any dimension from behind and one edge. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level al-

low a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.

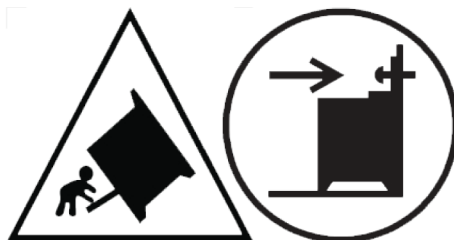


- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to the instructions of the manufacturer of the cooker hood regarding installation height (min. 650 mm).
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

### Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

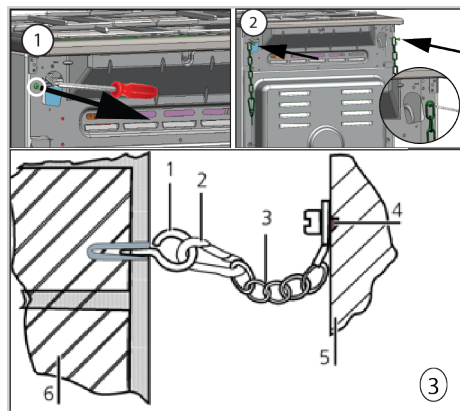
### Warning - Risk of tipping!



**Warning:** In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

**If your product has 2 safety chains;**

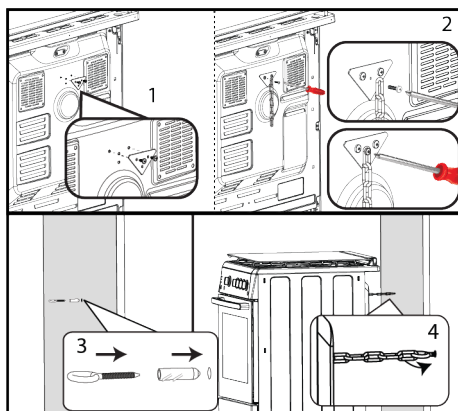
Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



- 1 Hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain
- 4 Firmly fix chain to product rear
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

**If your product has 1 safety chains;**

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven. Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



**i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting. Stability chain is designed for cookers without a bracket engagement slot.

**Room ventilation**

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

**Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment**

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved.

The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed.

Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

## 4.2 Electrical connection

### General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.



- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

#### **If your appliance has a cord and plug:**

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

### **4.3 Gas connection**



#### **General warnings**

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!

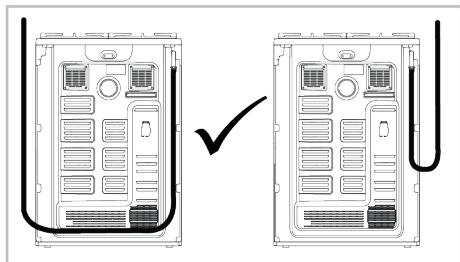
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

#### **Risks of fire:**

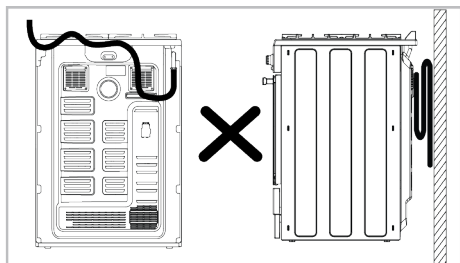
- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

#### **Gas connection hose placement**

- The gas hose should be connected by making wide-angle turns against the possibility of breaking and folding during the connection.
- Before gas connection, make sure that the gas main supply and the gas hose outlet of the product to be connected to the gas is on the same side.



- The gas hose should not be crushed, folded, pinched or come into contact with sharp corners or cookware utensils on the product. There is a risk of explosion due to damage to the gas hose!



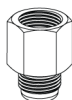
### Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :

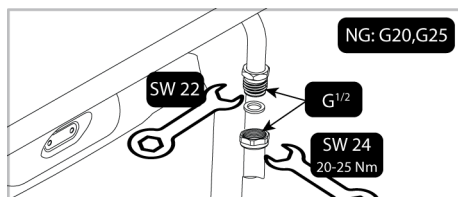


### Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

### EN ISO 228 G1/2" type connection

1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.

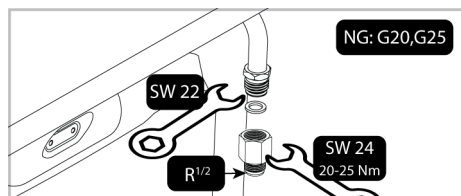


3. You must check for leakage of the connection part after connection.

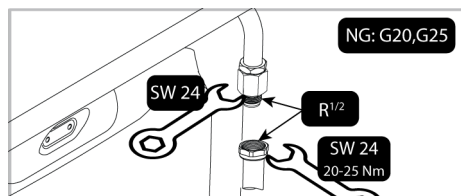
### EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.

2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

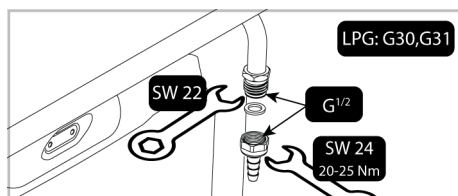
### Making the gas connection - LPG

- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.

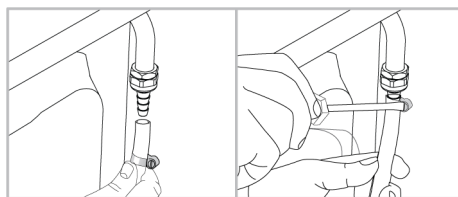
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

### Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

### Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.

- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

#### 4.4 Placing the product

1. Push the product towards the kitchen wall.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Adjust the feet of oven

##### Adjusting the feet of oven

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

##### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

#### 4.5 Gas Conversion

##### ! General warnings

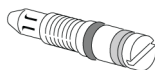
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.

- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/ types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

##### Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

##### Bypass nozzle:

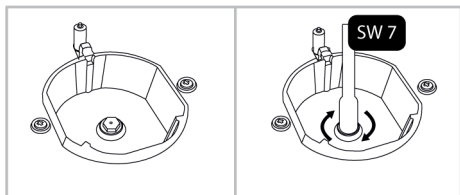


##### Burner injector:

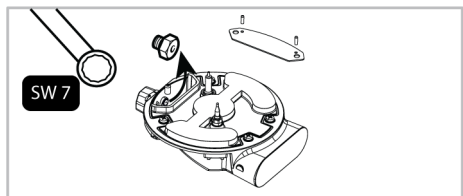


##### Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.



New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

8. You must check for leakage injectors after connection.



Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

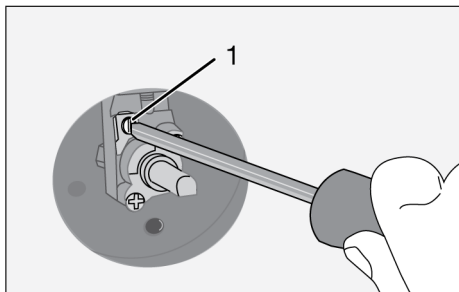
### Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.

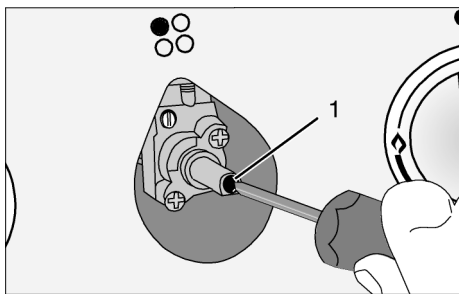
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.

⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.

5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



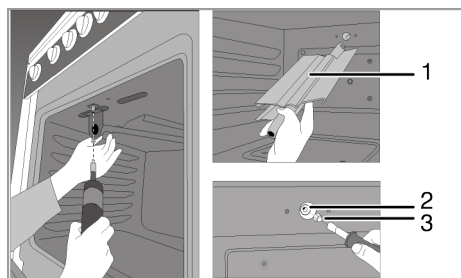
1 Flow rate adjustment screw



1 Flow rate adjustment screw

## Exchange of injector for the grill

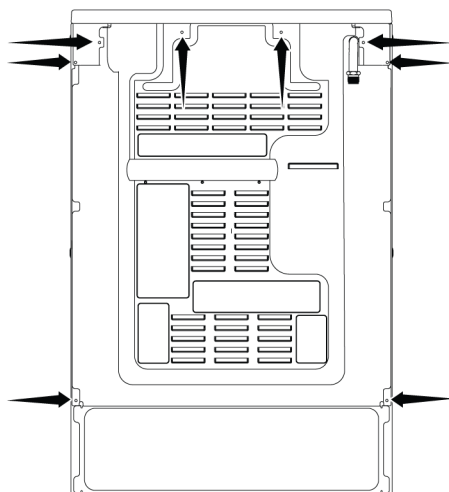
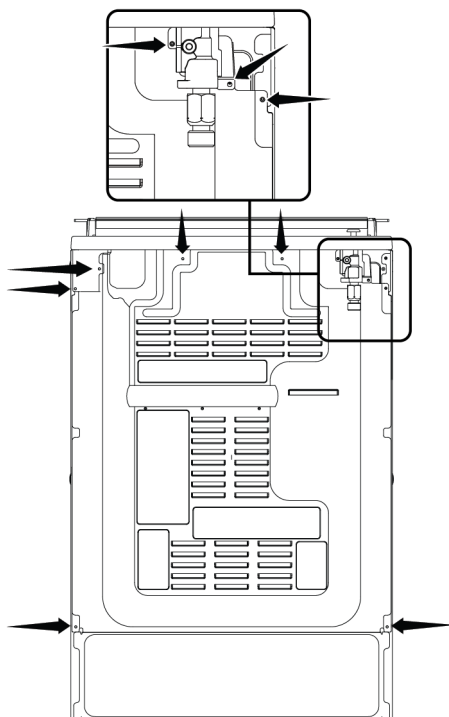
1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Open the front door.
4. Unscrew the screw of grill burner.
5. Slightly pull the grill burner (1) to lift it free with its link(s) on the rear side connected.
6. Unscrew injector by turning to counter-clockwise direction.
7. Fit new injector.



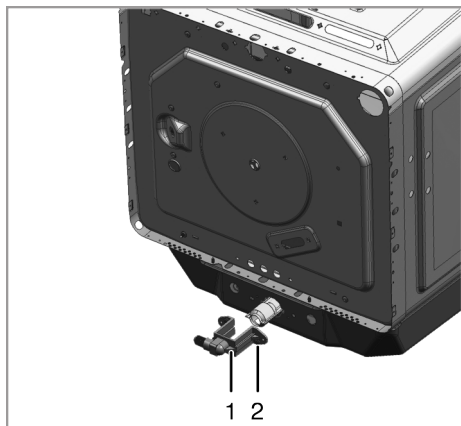
- 1 Grill burner
- 2 Injector holder
- 3 Injector

## Exchange of injector for the oven

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the screws shown below on the rear wall.



4. Remove the rear wall.
5. Remove the 2 screws (2) located on the injector holder (1).



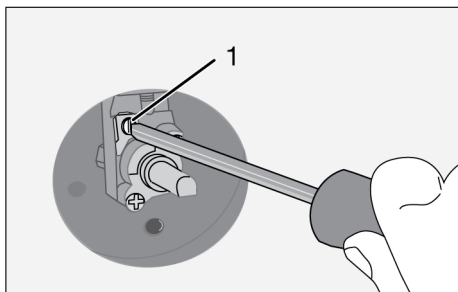
- 1 Injector holder  
2 Screw

6. Remove the injector holder.
7. Remove the injector in the injector holder by turning it counterclockwise.
8. Install the new gas injector.

### Reduced flow adjustment for the gas oven

For the appropriate functioning of the oven re-checking the by-pass adjustment is extremely important. In order to provide maximum security to the user these operations have to be done with care.

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the high flame position.
2. Close the oven door and wait for 10 to 15 minutes until the oven becomes ready for adjustment.
3. Take out the knob
4. After 15 minutes, adjust the oven to the lowest flame position.

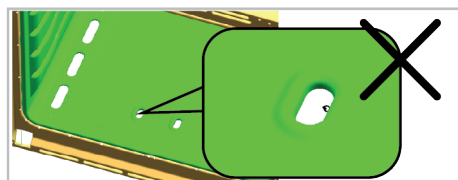
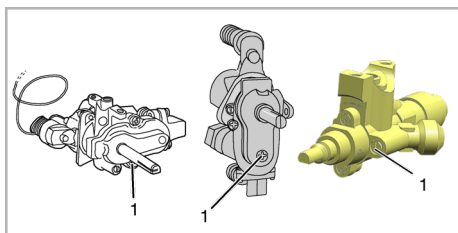


5. Set the flame length to 2 to 3 mm by means of the screw (1) on the oven tap. Turning in clockwise direction reduces the flame, turning counter-clockwise increases the flame.

**i** If gas flow rate of oven cannot be set with removing knob, please remove the needed oven parts (control panel, burner plate etc.) and then set the gas flow rate of oven.

**i** If the temperature of the oven increases excessively, turn off the oven and call the authorised service to have oven thermostat repaired.

Adjust the fire to the optimum height as in the figure by rotating the screw 1 on the oven gas cock by means of a screwdriver. Rotating clockwise will increase the fire height, and rotating counter-clockwise will decrease the fire height.

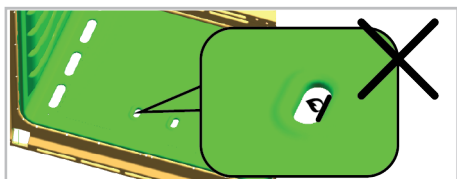


If the fire height is too short,

\* The internal temperature of the oven may be too low, therefore the cooking performance may be affected negatively.



The ideal fire height ensures the best performance.



If the fire height is too high,

\* The internal temperature of the oven may be too high, therefore the cooking performance may be affected negatively.



After adjusting the flame height, open and close the oven door for a couple of times and pay attention that the flame of the oven does not go out.

Reinstall the knob after setting the flame length.

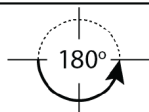
Natural gas to Butane/  
propane (LPG)

Butane/propane (LPG) to  
Natural Gas

G20 20 mbar  
G25 25 mbar  
G25.3 25 mbar

Tighten the screw by  
turning it clockwise until  
the end.

Loosen the screw  
180° approximately

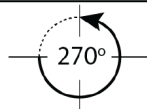


Natural gas to Butane/  
propane (LPG)

Butane/propane (LPG) to  
Natural Gas  
G20 10 mbar  
G20 13 mbar

Tighten the screw by  
turning it clockwise until  
the end.

Loosen the screw  
270° approximately

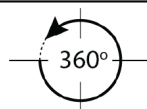


Natural gas to Butane/  
propane (LPG)

Butane/propane (LPG) to  
Natural Gas  
G2 350 13 mbar

Tighten the screw by  
turning it clockwise until  
the end.

Loosen the screw  
360° approximately



The small fire (idle) adjustment may vary depending on the product, burner and gas type. Make sure that the fire height corresponds to the figure above.



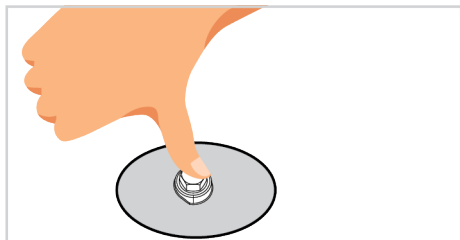
When the adjusted gas type of the product is changed, the label indicating the type of adjusted gas must be changed as well.

### Leakage check at the injectors

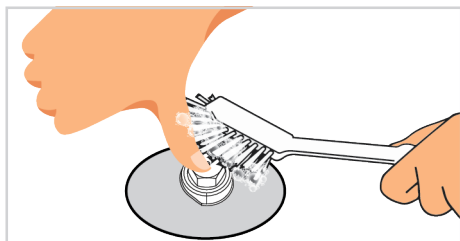
Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

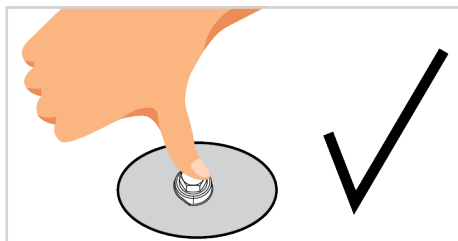
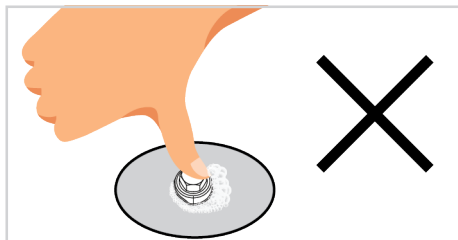




3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



## 5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. Wait for the oven to cool.

5. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

#### **Before using the accessories:**

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

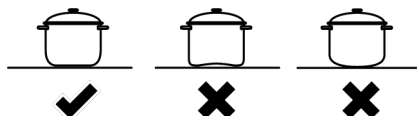
**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 6 How to use the hob

### 6.1 General information on hob usage

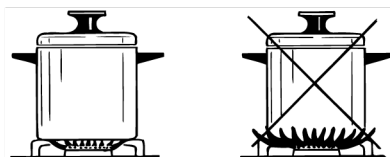
#### ! General warnings

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.

- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



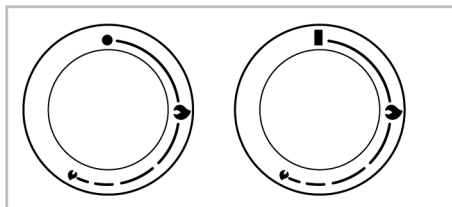
#### Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	18 – 20
Rapid burner - Wok burner	22 - 24

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

### 6.2 Operation of the hobs

#### Hob control knob



- Off position
- 🔥 Small flame: Lowest gas power
- 🔥 Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

### Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the control knobs.

1. Press on the burner knob.
2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
3. With the resulting spark, the gas is ignited.
4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

**i** Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

6. Adjust your desired power level.

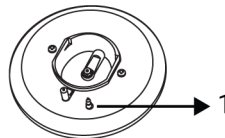
### Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

**i** If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

### Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

**i** When the glass top lid is closed or removed from the product, the gas coming to the hob burners will be cut off. For this reason, you cannot use the hob burners when the glass top lid is closed or removed from the product.

### Wok burner

Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.

You can use wok burner for regular sauce-pans as well.

## 7 Using the Oven

### 7.1 General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

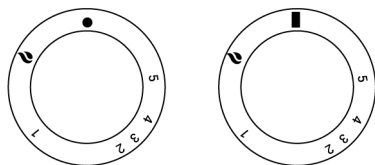
Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

#### Oven lighting

You can turn on the lighting in your oven by pushing the lamp/roisserie button. Push the same button again to turn it off.

### 7.2 Using the Gas Oven

#### Oven control knob



- Off position
- 1-5 Oven gas levels
- 🔥 Gas grill

You can control your oven with the oven control knob. In the off position (top), no gas is supplied to the oven. After igniting the oven burner, you can cook by adjusting the gas levels on the knob.

Gas level	Temperature (°C)
1	170
2	180
3	200
4	230
5	270

#### Ignition button

It is used to ignite your oven. In case of power outage, the ignition button does not work.

You can also ignite the hob burners with this button.

#### Lamp/Rotisserie button

You can turn your oven's lamp and rotisserie function on and off with the lamp/roisserie button. In case of a power outage, the rotisserie motor and oven lamp will not work. The operation of the rotisserie function is explained in the following sections.



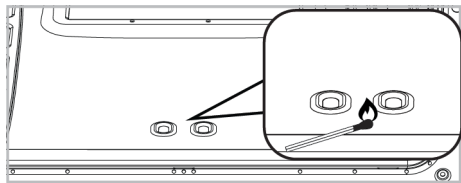
The product has a safety valve. When the flame goes out, the gas supply is automatically cut off. This prevents the accumulation of unburned gas.

#### Turning on the gas oven

- ✓ The gas oven is ignited with the ignition button.

1. Open oven door.
2. Keep gas oven control knob pressed and turn it **counterclockwise**.
3. Press ignition button and release it again.
4. Keep the gas oven control knob pressed for 3 to 5 seconds.
  - ⇒ Repeat the procedure until the released gas is ignited.
5. Keep the gas oven control knob pressed for another 3 to 5 seconds.
6. Select the desired baking power/ gas mark.

- If there is no electricity; ignite the oven burner with the gas lighter from the ignition control hole.



### Turning off the gas oven

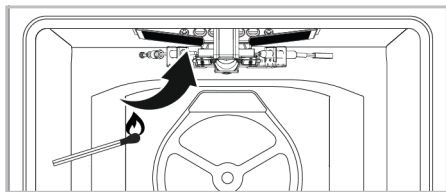
Turn the gas oven control knob to the off (upper) position.



Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

### Operating the gas grill

- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**
- ✓ Gas grill is ignited with the ignition button.
  1. Open the oven door.
  2. Keep the knob pressed and turn it **clockwise** to the grill symbol.
  3. Press and release the ignition button.
  4. Repeat the procedure until the gas is ignited.
  5. Keep the knob pressed for 3 to 5 seconds more.
  6. Make sure that the grill is ignited.
  7. If there is no electricity; ignite the grill burner with the gas lighter from the ignition control hole.



### Turning off the gas grill

1. Turn the oven control knob to the off (top) position.

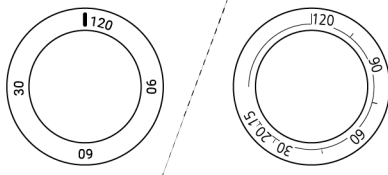


Foods that are not suitable for grilling pose a fire hazard. Grill only food suitable for intense grilling fire. Also, do not place food too far back on the grill. This is the hottest area and oily foods can catch fire.



There is the risk of gas compression and explosion!  
Do not attempt to ignite the gas more than 15 seconds. If the burner is not ignited within 15 seconds, turn off the knob and wait for 1 minute. Ventilate the room before reattempting to ignite the burner. There is the risk of gas compression and explosion!

### Timer



The timer has no effect on the oven functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set is up, the timer emits an audible signal.

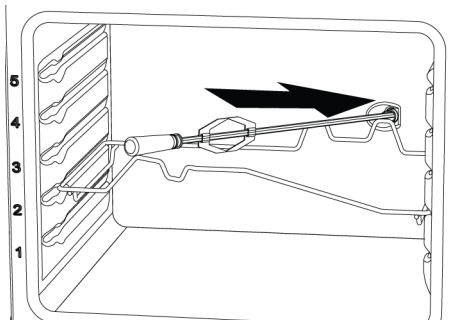
### Setting the timer

1. By turning the timer knob clockwise, you can determine how long after the alarm will sound.

- When the set time expires, the knob automatically rotates counterclockwise to make a full rotation and the alarm sounds. The oven does not turn off at the end of the timer setting. Turn the oven control knob to the off position to turn the oven off.

### 7.3 Rotisserie Function

- Place the rotisserie grill on the 2th shelf of the oven.
- Attach the food to be grilled to the rotisserie skewer and secure it with forks from both sides.
- Insert the end of the chicken rotisserie skewer into its slot on the rotisserie motor, located on the back wall of the oven.



- Place the rotisserie chicken skewer in its slot on the rotisserie grill.
- Place a tray on the 1th shelf to catch the dripping oil. Add some water inside for ease of cleaning.
- Do not forget to remove the plastic handle of the skewer. Otherwise, it may be damaged due to heat during cooking.
- After igniting the gas grill, press the lamp/rotisserie button on the control panel.
- At the end of cooking, remove your food from the oven by attaching the plastic handle to the skewer.

## 8 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

### 8.1 General Information About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on

the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.

- Condensation or water vapour may appear as sweating or dripping on the oven's inner glass, depending on the food. This common occurrence could happen when cooking. It is advised to use a moist cloth to wipe the inner glass clean when the product has cooled down after cooking.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.

- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

### **Tips for baking cakes**

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

## **8.1.1 Pastries and oven food**

### **General Information**

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.

### **Hints for pastry**

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

### **Cooking table for pastries and oven foods**

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	4	1	60 ... 70
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	3	1	60 ... 70
Small cakes	Muffin paper on wire grill **	4	1	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	3	1	40 ... 50
Cookie	Standard tray *	2	1	15 ... 20 Gas oven / after 5-7 Gas grill
Rich pastry	Standard tray *	3	1	40 ... 50
Dough pastry	Standard tray *	3	1	25 ... 35
Whole bread	Standard tray *	3	1	35 ... 45
Lasagne	Standard tray *	3	1	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	2	1	40 ... 50 Gas oven / after 5-7 Gas grill
Pizza	Standard tray *	3	1	20 ... 30

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 5 then adjust knob to the set gas level you need to.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## 8.1.2 Meat, Fish and Poultry

### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

### Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	3	2	60 ... 90
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	3	2	100 ... 150
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	3	2	70 ... 90
Turkey (5,5 kg)	Standard tray *	2	2	150 ... 200
Fish	Standard tray *	3	2	25 ... 40

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 5 then adjust knob to the set gas level you need to.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.



### 8.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

#### General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

#### The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

#### Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	55 ... 65
Lamb chop	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	25 ... 30
Veal chop	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	20 ... 30
Toast bread	Wire grill *	4	3 ... 5

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 8.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

### Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Shelf position	Gas level	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	4	1	40 ... 50
Small cakes	Muffin paper on wire grill **	3	1	25 ... 35
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	2	1	40 ... 50 Gas oven / after 5-7 Gas grill

For preheating, please set knob setting at max for 10 minutes at control knob position 5 then adjust knob to the set gas level you need to.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	4	55 ... 65
Toast bread	Wire grill *	4	3 ... 5

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## 9 Maintenance and Cleaning

### 9.1 General Cleaning Information

#### General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

### **For the hobs:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

### **Inox - stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

### **Enamelled surfaces**

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

### **Catalytic surfaces**

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

### **Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## **9.2 Cleaning Accessories**

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

## **9.3 Cleaning the hob**

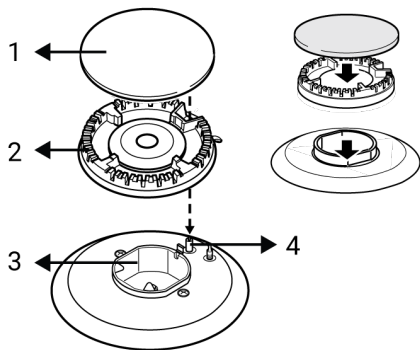
### **Cleaning the gas burners**

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.

6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discoloration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

### **Assembling the burner parts**

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

## 9.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 9.5 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

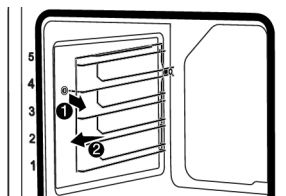
### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

### To remove the side wire shelves:

- Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
- Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



- To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

## 9.6 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

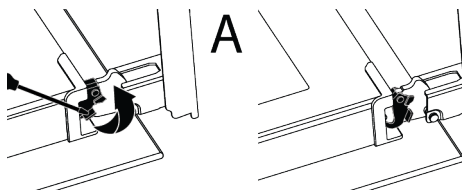


Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

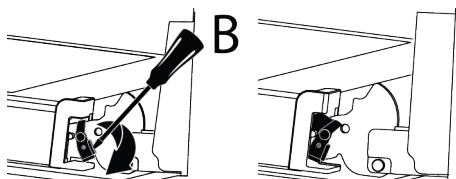
### Removing the oven door

- Open the oven door.
- Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.

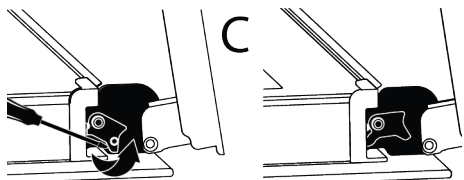
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



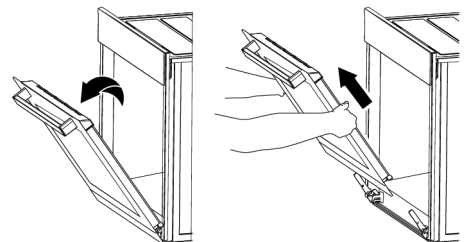
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

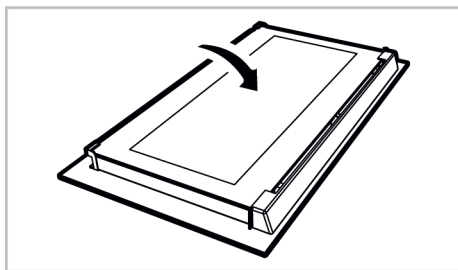


To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

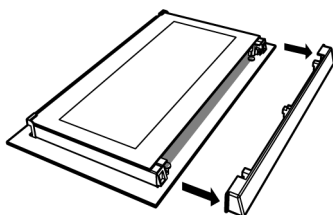
## 9.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

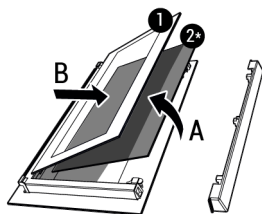
1. Open the oven door.



2. Remove the plastic component attached on the upper section of the front door by pulling it towards yourself.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass

2\* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

## 9.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty, clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

### Replacing the oven lamp

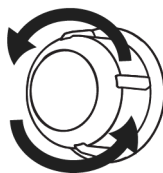
#### General warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.

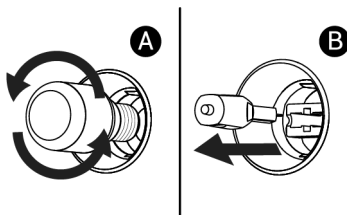
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



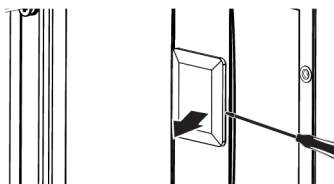
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



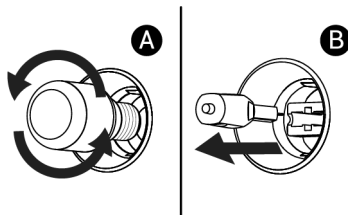
4. Refit the glass cover.

#### If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

## 10 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

### Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

### Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

### Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.

- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

### There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

### There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

### Cooking takes too long.

- Gas pressure is low. >>> Increase the gas level.





عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Ariston نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج. ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فبهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع. احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

**الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:**

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

82	٧ استخدام الفرن .....
82	١-٧ معلومات عامة عن استخدام الفرن .....
82	٢-٧ استخدام فرن الغاز .....
83	٣-٧ وظيفة المشواة .....
84	٨ معلومات عامة عن الطبخ .....
84	١-٨ معلومات عامة حول الخبز في الفرن .....
85	١-١-٨ المعجنات وطعام الفرن .....
86	٢-١-٨ اللحوم والأسماك والدواجن .....
86	٣-١-٨ الشواية .....
87	٤-١-٨ اختبار الأطعمة .....
88	٩ الصيانة والتنظيف .....
88	١-٩ معلومات التنظيف العامة .....
89	٢-٩ تنظيف الملحقات .....
89	٣-٩ تنظيف الموقد .....
90	٤-٩ تنظيف لوحة التحكم .....
90	٥-٩ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي) .....
91	٦-٩ تنظيف باب الفرن .....
92	٧-٩ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن .....
92	٨-٩ تنظيف مصباح الفرن .....
93	١٠ استكشاف الأخطاء وإصلاحها .....

## جدول المحتويات

52	١ تعليمات السلامة .....
52	١-١ غرض الاستخدام .....
52	٢-١ سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة .....
53	٣-١ السلامة الكهربائية .....
55	٤-١ السلامة أثناء العمل بالغاز .....
56	٥-١ سلامة النقل .....
56	٦-١ سلامة التركيبات .....
57	٧-١ سلامة الاستخدام .....
58	٨-١ تحذيرات بشأن درجة الحرارة .....
58	٩-١ استخدام الملحقات .....
59	١٠-١ السلامة أثناء الطهي .....
60	١١-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف .....
60	٢ تعليمات بيئية .....
60	١-٢ توجيه النفايات .....
60	١-١-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال .....
61	٢-٢ معلومات الغلاف .....
61	٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة .....
61	٣ منتجك .....
61	١-٣ مقدمة المنتج .....
62	١-١-٣ وحدة الطبخ .....
62	٢-١-٣ قسم الفرن .....
62	٢-٣ مقدمة عن لوحة التحكم بالفرن .....
63	٣-٣ ملحقات المنتج .....
64	٤-٣ استخدام ملحقات المنتج .....
66	٥-٣ المواصفات الفنية .....
69	٤ التركيب .....
69	١-٤ المكان المناسب للتثبيت .....
71	٢-٤ التوصيل الكهربائي .....
71	٣-٤ توصيل الغاز .....
74	٤-٤ وضع المنتج .....
75	٥-٤ تحويلات الغاز .....
79	٥ الاستخدام الأولي .....
79	١-٥ التنظيف الأولي .....
80	٦ كيفية استخدام الموقد .....
80	١-٦ معلومات عامة حول استخدام الموقد .....
81	٢-٦ تشغيل المواقد .....

- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- تحذير: لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.
- يمكن استخدام الفرن لإذابة تجمد الطعام والخبز والقلي والشواء.
- يجب عدم استخدام هذا المنتج لتسخين الأطباق أو التجفيف عن طريق تعليق المناشف أو الملابس على المقبض.
- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

## ٢-١ سلامة الأطفال

### والأشخاص المعرضين

### للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من ضعف في المهارات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، طالما يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم حول الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالمنتج. ولا يجوز للأطفال القيام بتنظيف المنتج أو صيانته إلا في وجود شخص يشرف عليهم.

## ١-١ غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.

- لا ينبغي استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم وضعهم تحت الإشراف أو تلقي التعليمات اللازمة.

- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من عدم لعبهم بالمنتج.

- المنتجات الكهربائية و/أو المنتجات التي تحتوي على غاز تشكل خطراً على الأطفال والحيوانات الأليفة. لا يجوز للأطفال والحيوانات الأليفة اللعب بالمنتج أو التسلق عليه أو الدخول إليه.

- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال على المنتج.

- قم بتوجيه مقبض الأواني والمقالي إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من الإمساك بها وحرقها.

- تحذير: أثناء الاستخدام، تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج.

- احفظ مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.

- عندما يكون الباب مفتوحاً، لا تضع أي أشياء ثقيلة عليه ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه. قد يتسبب ذلك في انقلاب الفرن أو إتلاف مفصلات الباب.
- قبل التخلص من المنتجات المستهلكة وغير المفيدة:

1. افصل قابس الطاقة وأزله من المقبس.
2. اقطع كابل الطاقة وافصله مع القابس من المنتج.
3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
4. لا تسمح للأطفال باللعب بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

### ٣-١ السلامة الكهربائية

- وصل المنتج بمأخذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأسيس بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصل المنتج بمأخذ يلي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.

- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.
- تأكد من عدم انحشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
- يصير السطح الخلفي للفرن ساخناً عند استخدامه. يجب ألا تلامس توصيلات الغاز و/أو الكابلات الكهربائية السطح الخلفي للمنتج. وإلا فإنه قد يتعرض للتلف.
- لا تحشر الكابلات الكهربائية في باب الفرن ولا تمررها فوق الأسطح الساخنة. بخلاف ذلك، فقد يذوب عازل الكبل ويتسبب في نشوب حريق نتيجة قصر الدائرة الكهربائية.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (لنوع القابس) ضرورياً.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبقِ المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.
- تحذير: قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل المنتج عن مأخذ الإمداد الرئيسي لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية. افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر من صندوق المصاهر.
- إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:
- تجنب تماماً وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
- لا تلمس القابس أبداً بأيدي مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

## ٤-١ السلامة أثناء العمل



## بالغاز

- أن الغاز يحترق جيداً إذا كانت النيران مستمرة وزرقاء. إذا كانت النيران متموجة ومقطوعة وذات لون أصفر مكثف، فإن الغاز لا يحترق جيداً.
- يجب فحص منتجات وأنظمة الطهي التي تعمل بالغاز بانتظام للتأكد من عملها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والخرطوم ومشبكه بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- استخدم دائماً أسطوانات الغاز النفطي المُسال في وضع قائم. وإذا لم يتم استخدامها في وضع قائم، فقد يدخل البرويان/البوتان، في شكل سائل، إلى المنتج ويتسبب في تسرب الغاز وحدوث توهجات مفاجئة.
- قم بتنظيف مناطق مواقد الغاز بانتظام. تأكد من أن الغاز يحترق بشكل صحيح بعد التنظيف.
- لا تستخدم القدور والمقالي التي تتجاوز الأبعاد المذكورة في دليل المستخدم. قد يؤدي استخدام أواني أكبر من تلك المحددة إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح القريبة ومقايض التحكم. قد يؤدي استخدام الأواني الصغيرة إلى إصابتك بالحرق بسبب النيران.
- اطلب معلومات حول أرقام هواتف الطوارئ الخاصة بالغاز وتدابير السلامة في حالة وجود رائحة غاز من مزود الغاز المحلي لديك.

- تحذير: يؤدي استخدام منتجات الطهي بالغاز إلى تكوين مواد تنطلق نتيجة للحرارة والرطوبة والاحتراق في الغرفة. تأكد من تهوية المطبخ جيداً، خاصة عند استخدام المنتج: حافظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتثبيت جهاز تهوية ميكانيكي (شفاف ميكانيكي / شفاف). قد يتطلب الاستخدام المكثف للمنتج لفترة طويلة تهوية إضافية: على سبيل المثال، فتح نافذة أو تهوية أكثر فعالية، أو رفع مستوى جهاز التهوية الميكانيكية، إن وجد، وما إلى ذلك.
- يجب استخدام هذا المنتج في غرفة بها مستشعر أول أكسيد الكربون مضبوط وعامل بشكل صحيح. تأكد من أن مستشعر أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح وقم بصيانة المستشعر بشكل متكرر. يجب ألا يزيد وضع مستشعر أول أكسيد الكربون عن مترين من المنتج.
- يتم تحديد شروط الإعداد لهذا الجهاز على المصق (أو على لوحة البيانات)
- يتطلب الأمر احتراقاً سليماً لمنتجات الطهي التي تعمل بالغاز. وفي حالة الاحتراق غير الكامل، قد يتطور أول أكسيد الكربون (CO). أول أكسيد الكربون هو غاز عديم اللون والرائحة وسام للغاية، وله تأثير مميت حتى في جرعات صغيرة جداً. يمكنك أن تفهم

⚠️! ماذا تفعل عندما تشم رائحة الغاز!

- لا تستخدم اللهب المكشوف ولا تدخن. لا تستخدم أي أزرار كهربائية (مثل مقبض المصباح أو جرس الباب).
- لا تستخدم الهواتف الثابتة أو المحمولة.
- افتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإغلاق جميع الصمامات الموجودة على منتجات الطهي التي تعمل بالغاز ومقاييس الغاز الموجود في صمام التحكم الرئيسي، ما لم يكن في مكان مغلق أو قبو.
- افحص جميع الأنابيب والوصلات للتأكد من إحكامها. إذا كنت لا تزال تشعر برائحة الغاز، فاترك المنزل.
- حذر الجيران.
- اتصل برجال الإطفاء. استخدم الهاتف خارج المنزل.
- اتصل بالخدمة المعتمدة وشركة توزيع الغاز الخاصة بك.

### ⚠️! ٥-١ سلامة النقل

- قبل نقل المنتج، افصل المنتج عن المأخذ الرئيسي للتيار وافصل توصيلات الغاز.
- المنتج ثقيل، فاحمل المنتج مع شخصين على الأقل.
- لا تستخدم الباب و/أو المقبض لنقل المنتج أو تحريكه.
- لا تضع أي أشياء على الجهاز. احمل الجهاز عمودياً.

- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

### ⚠️! ٦-١ سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألغ تشييط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دوماً قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- لا تضع المنتج أبداً على أرضية مغطاة بالسجاد. وإلا، فإن نقص تدفق الهواء أسفل المنتج سيؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الأجزاء الكهربائية. وهذا سوف يسبب مشاكل مع المنتج خاصتك.
- يجب وضع المنتج مباشرة على سطح نظيف ومسطح وصلب. يجب ألا يتم وضعه على قاعدة أو لوحة السرير.
- يجب عدم وضع المنتجات على ألواح من الورق المقوى أو البلاستيك.



- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
  - أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
  - لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. هناك خطر من أن يؤدي لهب الموقد إلى إشعال الستائر والمواد القابلة للاشتعال حول الموقد. قد تتقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
  - لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، يجب عدم تركيب المنتج خلف أغطية زخرفية.
  - في الحالات التي يوجد فيها خرطوم/ أنبوب غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي خلف منطقة التثبيت المخصصة للمنتج، فمن الضروري ضمان عدم وجود تلامس بين المنتج وخطوط المرافق هذه. وإلا فقد يتم سحق الخرطوم/ الأنبوب.
  - إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سُوِّتَ المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.
  - يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجانبي للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه. وإلا،
  - فقد يتشوه بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل الموقد وقد يشكل خطراً على السلامة.
  - يرجى فصل مصدر إمداد الغاز قبل البدء في إجراء أي عمل على تركيبات الغاز. فثمة خطر حدوث انفجار.
  - لا يمكن توصيل المنتج بنظام توزيع الغاز سوى من خلال شخص مُصرح له ومؤهّل. فثمة خطر حدوث انفجار أو التعرض للتسمم في حالة قيام أشخاص غير مهنيين بإجراء الإصلاحات.
  - يجب أن يكون خرطوم الغاز متصلاً بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة في المكان الذي يوضع فيه ولا يعلق عند تحرك الأجزاء المتحركة (الدرج مثلاً). إضافة إلى ذلك، لا يجب وضع خرطوم الغاز في الأماكن التي يحتمل انحصاره فيها.
  - يجب عدم سحق خرطوم الغاز، أو ثنيه أو حشره، وألا يلمس الأجزاء الساخنة من المنتج أو أدوات الطهي الموضوعة على المنتج. فهناك خطر حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.
  - تأكد من التحقق من عدم تسرب الغاز بعد توصيل الغاز بمنتجك. تأكد من عدم وجود تسريبات للغاز. لا تستخدم المنتج إذا كان هناك تسرب للغاز.
- ٧-١**  **سلامة الاستخدام**
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.

## ٨-١ ⚠ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- **تحذير:** عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
- حافظ على مسافة كافية بينك وبين فتح باب الفرن أثناء الطهي أو عند انتهائه. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك.
- يكون المنتج ساخناً أثناء التشغيل. يجب الحرص على تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة داخل الفرن وعناصر التسخين.
- قم دائماً بارتداء قفازات الفرن المقاومة للحرارة أثناء التعامل مع المنتج.
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.

## ٩-١ ⚠ استخدام الملحقات

- من المهم وضع الشواية السلكية والصينية بشكل صحيح على الرفوف السلكية. للحصول على معلومات تفصيلية، راجع قسم "استخدام الملحقات".

- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افصل الطاقة عن صندوق المصاهر. أغلق مفتاح الغاز الرئيسي.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- لا تستخدم الجهاز إذا تمت إزالة زجاج الباب الأمامي أو تشققه. وإلا سيكون هناك خطر الإصابة والأضرار البيئية.
- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و/ أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- مقبض الفرن ليس مَجَفَّف مناشف. عند استخدام المنتج، لا تعلق المناشف أو القفازات أو المنسوجات المماثلة على المقبض.
- تتحرك مفصلات باب المنتج عند فتح الباب وإغلاقه وقد تتحشر. عند فتح / إغلاق الباب، فلا تمسك الجزء الذي يحتوي على مفصلات
- لا تغلق الباب العلوي قبل أن تبرد الموافد. وإلا، قد يتشقق الغطاء ويتسبب في حدوث إصابة.
- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بُعد أو ساعة خارجية.

• أغلق باب الفرن بعد دفع الملحقات بالكامل داخل مساحة الطهي، وإلا فإنها قد تصطدم بزجاج الباب وتتلغف.

### ⚠️ ١٠-١ السلامة أثناء الطهي

• **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي، كما يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.

• **تحذير:** أثناء الطهي بالسمن أو الزيت السائل، من الخطورة ترك الموقد دون مراقبة، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء؛ وافصل المنتج من مصدر التيار الكهربائي، ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك). كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.

• يمكن أن تشتعل بقايا الطعام في منطقة الطهي، مثل الزيت. نظف هذه البقايا قبل الطهي.

• خطر التسمم الغذائي: لا تترك الطعام في الفرن لأكثر من ساعة قبل الطهي أو بعده. وإلا فإنه قد يتسبب في التسمم الغذائي أو في الإصابة بأمراض.

• لا تقم بتسخين علب أو برطمانات زجاجية مغلقة في الفرن. قد يؤدي الضغط الذي قد يتراكم في العلبة / البرطمان إلى انفجارها.

• لا تضع صواني الخبز، أو الأطباق أو رقائق الألومنيوم مباشرة على الجزء السفلي من الفرن. يمكن أن تتسبب الحرارة المتراكمة في إتلاف قاعدة الفرن.

• ضع في اعتبارك الاحتياطات التالية عند استخدام ورق زبدة دهني أو مواد مماثلة:

• ضع ورق مضاد للشحوم في إناء الطهي أو على ملحق الفرن (الصينية، الشواية السلكية، وما إلى ذلك) مع الطعام وضعه في الفرن المسخن مسبقاً.

• لمنع خطر ملامسة عناصر تسخين الفرن وعرقلة تدفق الهواء الساخن، قم بإزالة أي أجزاء زائدة من ورق الزبدة التي تتدلى من الملحقات أو الحاويات. لا تستخدم ورق زبدة في درجات حرارة أعلى من درجة حرارة الاستخدام القصوى المحددة من قبل الشركة المصنعة. لا تضع ورق مضاد للشحوم أبداً على قاعدة الفرن.

• لا تضعه فوق الملحقات أثناء التسخين المسبق.

• اضغط دائماً بطبق أو شيء مشابه لمنع المواد من التناثر بسبب دوران الهواء داخل الفرن.

• قم فقط بتغطية السطح الضروري داخل الصينية.

• بعد كل استخدام، يجب تنظيف الصينية واستبدال أي ورق زبدة أو مواد مماثلة مستخدمة في الصينية. بخلاف ذلك،

- ضع أواني الطهي في وسط منطقة الموقد. تأكد من أن النار في منطقة الموقد مع أواني الطهي لا تتدفق إلى السطح الجانبي لأواني الطهي.

## ١١-١ السلامة خلال الصيانة

### والتنظيف



- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه.
- فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- لا تغسل المنتج أبدًا عن طريق رش الماء أو سكب عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات بالبخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة القاسية أو الكاشطات المعدنية أو أسلاك التنظيف وغسيل الأطباق أو المبيضات لتنظيف زجاج الباب الأمامي للفرن وزجاج الباب العلوي للفرن (إذا كان مجهز بذلك). يمكن أن تتسبب هذه المواد في خدش الأسطح الزجاجية وتكسيدها.

يمكن أن تتسبب السوائل المتساقطة على الصينية في تشكل دخان أو حتى اشتعال اللهب.

- يتولد تدفق الهواء عند فتح غطاء المنتج. يمكن أن يتلامس ورق الزبدة مع عناصر التسخين مما يؤدي إلى اشتعاله.

- يجب وضع صينية على الرف السفلي عند استخدام رف الشواء للقلي. بخلاف ذلك، فإن زيت الطعام والمكونات الأخرى التي تقطر على قاع الفرن يمكن أن تشكل دخانًا كثيفًا وتؤدي إلى ألسنة اللهب.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.

## ٢ تعليمات بيئية

### ١-٢ توجيه النفايات

#### ١-١-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج مطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية



العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

يتوافق المنتج الذي اشترته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

## ٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائحنا البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

## ٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

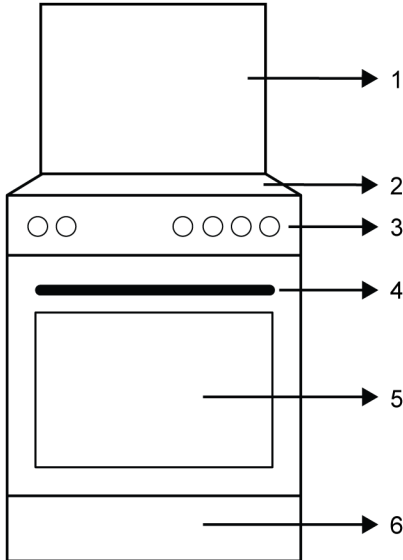
وفقاً للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج. ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

- إذابة تجمد الطعام المجمد قبل الطهي.

## ٣ منتجك

### ١-٣ مقدمة المنتج

يمكنك في هذا القسم الاطلاع على نظرة عامة حول لوحة التحكم الخاصة بالمنتج واستخداماتها الأساسية. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتماداً على نوع المنتج.



1 الغطاء العلوي

2 قسم الموقد

3 لوحة التحكم

4 المقبض

5 باب

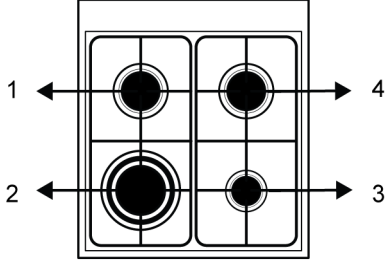
6 الجزء السفلي

\* يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً برف سلكي.  
يظهر منتج مع رف سلكي في الصورة كمثال.

\*\* يختلف حسب الطراز. قد لا يكون منتج مزوداً بمصباح، أو  
قد يختلف نوع المصباح وموقعه عن الرسم التوضيحي.

\*\*\* يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع  
المنتج الخاص بك.

### ٢-١-٣ قسم الفرن



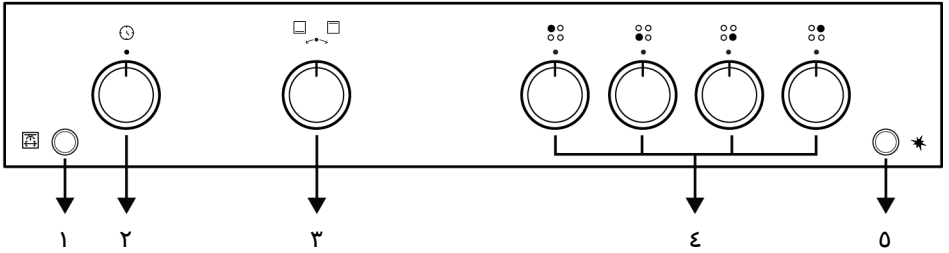
1 خلفية يسرى - الشعلة العادية

2 أمامية يسرى - شعلة المقلاة

3 أمامية يمنى - الشعلة الإضافية

4 خلفية يمنى - الشعلة العادية

### ٢-٣ مقدمة عن لوحة التحكم بالفرن



٢ مقبض المؤقت

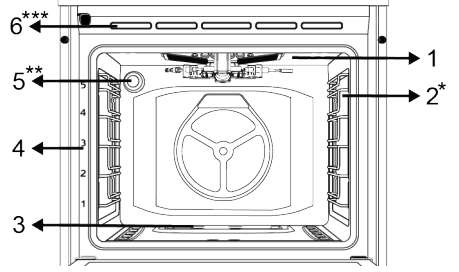
٤ مقابض التحكم في الموقد

١ زر مصباح/مشواة

٣ مقبض التحكم في الفرن

٥ زر الإشعال

### ١-١-٣ وحدة الطبخ



1 موقد شواية غاز

2 الأرفف السليكية \*

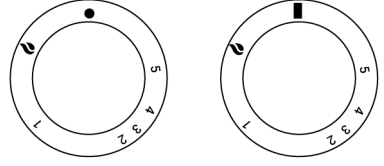
3 موقد فرن غاز

4 مواضع الرفوف

5 المصباح \*\*

6 فتحات تهوية \*\*\*

## مقبض التحكم في الفرن



- وضع إيقاف التشغيل
- 1-5 مستويات غاز الفرن
- 🔥 شواية غاز

يمكنك التحكم في الفرن باستخدام مقبض التحكم في الفرن. في وضع الإيقاف (أعلى)، لا يتم إمداد الفرن بالغاز. بعد إشعال موقد الفرن، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض.

### مقابض التحكم في الموقد

يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل الموقد المعني. يمكنك استئجار الموقد الذي يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

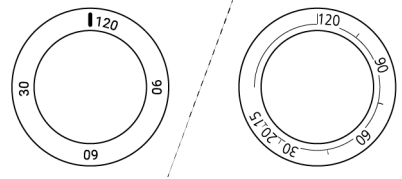
### زر الإشعال

يتم استخدامه لإشعال الفرن الخاص بك. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لا يعمل زر الإشعال. يمكنك أيضاً إشعال شعلات الموقد باستخدام هذا الزر.

### زر مصباح/مشواة

يمكنك تشغيل وإيقاف تشغيل مصباح الفرن ووظيفة الشواية باستخدام زر المصباح/الشواية. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لن يعمل محرك الشواية ومصباح الفرن. يتم شرح تشغيل وظيفة الشواية في الأقسام التالية.

### الموقت



لا يؤثر الموقت على وظائف الفرن، بل يُستخدم لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما تريد تشغيل الطعام في الفرن في وقت معين. بمجرد انتهاء الوقت الذي حددته، يصدر الموقت إشارة صوتية.

## ٣-٣ ملحقات المنتج

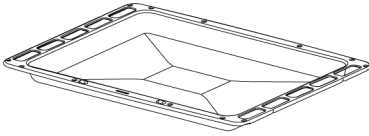
توجد ملحقات متنوعة في منتجك. تتوفر في هذا القسم وصف الملحقات وأوصاف الاستخدام الصحيح. يختلف الملحقات المرفق اعتماداً على طراز المنتج. قد لا يتوفر في منتجك جميع الملحقات الموصوفة في دليل المستخدم.

قد تشوه الصواني الموجودة في منتجك بسبب تأثير الحرارة. وليس لهذا تأثير على الوظيفة. ويختفي التشوه عندما تبرد الصينية.



### صينية قياسية

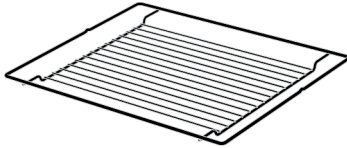
يتم استخدامها مع المعجنات والأطعمة المجمدة وقلي القطع الكبيرة.



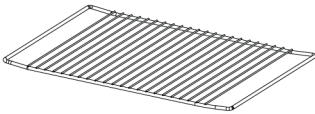
### الشواية السلكية

يتم استخدامه للقلي أو وضع الطعام المراد خبزه وقلبه وطهيه على الرف المطلوب.

طرز بأرفف سلكية :

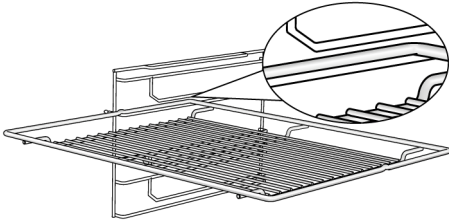


طرز بدون أرفف سلكية :



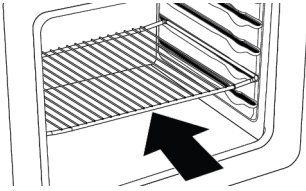
### الشواية والسيخ

يتم استخدامه لشواء اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك من جميع الجهات.



### طرز بدون أرفف سلكية :

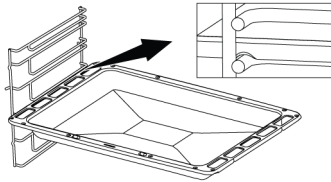
من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية بشكل صحيح، حيث يكون للشواية السلكية اتجاه واحد عند وضعها على الرف، وعند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون القسم المفتوح في المقدمة.



وضع الصينية على رفوف الطبخ

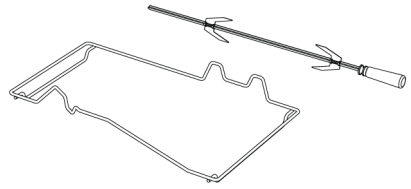
### طرز بأرفف سلكية :

من المهم أيضاً وضع الصواني على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الصينية على الرف المطلوب، يجب أن يكون جانبها المخصص للإمسك في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الصينية على مقبس الإيقاف الموجود على الرف السلكي. يجب ألا تمر فوق مقبس الإيقاف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



### طرز بدون أرفف سلكية :

من المهم أيضاً وضع الصواني على الرفوف الجانبية بشكل صحيح. يكون للصينية اتجاه واحد عند وضعها على الرف. عند وضع الصينية على الرف المطلوب، يجب أن يكون جانبها المخصص للحمل في المقدمة.



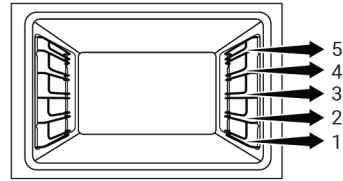
\* يتم توفير مقبض بلاستيكي وأسياخ مشواة حسب الطراز. قد لا يكون متاحاً في منتجك.

### ٤-٣ استخدام ملحقات المنتج

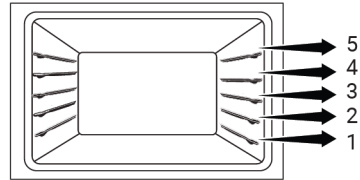
#### أرفف الطبخ

يوجد 5 مستويات لوضع الرف في منطقة الطهي. يمكنك أيضاً رؤية ترتيب الأرفف بالأرقام الموجودة على الإطار الأمامي للفرن.

#### طرز بأرفف سلكية :



#### طرز بدون أرفف سلكية :

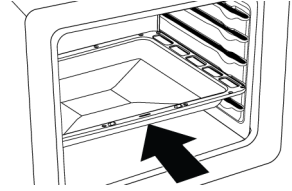


وضع الشواية السلكية على رفوف الطهي

#### طرز بأرفف سلكية :

من المهم وضع الشواية السلكية على الرفوف الجانبية السلكية بشكل صحيح. عند وضع الشواية السلكية على الرف المطلوب، يجب أن يكون الجزء المفتوح في المقدمة. للحصول على طهي أفضل، يجب تثبيت الشواية السلكية على نقطة توقف الرف السلكي. يجب ألا تتجاوز نقطة التوقف لتلامس الجدار الخلفي للفرن.



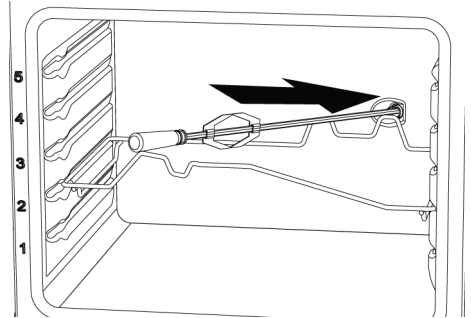


### وظيفة إيقاف الشواية السلكية - طرز بأرفف سلكية

توجد وظيفة إيقاف لمنع الشواية السلكية من الانقلاب خارج الرف السلكي. باستخدام هذه الوظيفة، يمكنك إخراج طعامك بسهولة وأمان. أثناء إزالة الشواية السلكية، يمكنك سحبها للأمام حتى تصل إلى نقطة التوقف. يجب عليك تجاوز هذه النقطة لإزالتها تمامًا.

### تركيب سيخ المشواة

- قم بتثبيت الطعام الذي سيتم شواؤه على سيخ الدوران باستخدام الشوكة.
- قم بوضع إطار السيخ الدوران في الفرن عن طريق محاذاته مع مفك السيخ الدوران.
- قم بإدخال الحافة الحادة من سيخ الدوران في مفك سيخ الدوران ثم ضع سيخ الدوران على إطار سيخ الدوران.



- قم بإزالة مقبض البصق أثناء الشواء.

## ٥-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة	
الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع/ العرض/ العمق) (مم)	600/ 600/ 850
الجهد الكهربائي/ التردد	V ~ 50/60 Hz 220 <sup>0</sup>
نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج	H05VV-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup> د
إجمالي استهلاك الغاز (ك و)	kW (785 g/h - G30) 10,8
نوع الفرن	فرن غاز + شواية غاز
استهلاك غاز الفرن	2,5 ك و (g/h - G30 182)
استهلاك غاز الشواية	2,0 ك و (g/h - G30 145)

مناطق الطهي	
أمامية يسرى	شعلة المقلاة
الطاقة	3,3 ك و (240 ج/ساعة - G30)
أمامية يمينى	الشعلة الإضافية
الطاقة	1,0 ك و (73 ج/ساعة - G30)
خلفية يسرى	الشعلة العادية
الطاقة	2,0 ك و (145 ج/ساعة - G30)
خلفية يمينى	الشعلة العادية
الطاقة	2,0 ك و (145 ج/ساعة - G30)

نوع الغاز/الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه:
G30 30 ملي بار

فئة المنتج الغازي
الفئة الثانية 2H3B/P

أنواع الغاز/الضغوط التي يمكن تحويل المنتج إليها:
G20 20 ملي بار

<div> <div></div> <div> <p>قد يتم تغيير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.</p> </div> </div>
---

<div> <div></div> <div> <p>الأرقام الواردة في هذا الدليل هي أرقام تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.</p> </div> </div>
--

<div> <div></div> <div> <p>يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المصاحبة له في ظروف المختبر وفقاً للمعايير ذات الصلة. اعتماداً على الظروف التشغيلية والبيئة للمنتج، قد تختلف هذه القيم.</p> </div> </div>
--

يمكنك العثور على نوع الغاز والضغط وفئة الغاز التي يمكن استخدامها للدولة التي سيتم تركيب المنتج فيها في الجدول أدناه.

AR

نوع الغاز والضغط				الفئة		رمز الدولة
G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G25,25 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2E+3	الفئة الثانية	FR
G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G25,25 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2E+3	الفئة الثانية	BE
G20,10 مللي بار	G20,13 مللي بار	G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	RU
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	CZ
	G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	G25,3,25 مللي بار	2EK3B/P	الفئة الثانية	NL
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	GB
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	IE
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	ES
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	PT
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	CH
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	IT
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	SK
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	CY
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	SI
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	GR
	G30,37 مللي بار	G2.350,13 مللي بار	G20,20 مللي بار	2ELS3B/P	الفئة الثانية	PL
		G30,37 مللي بار	G20,20 مللي بار	2E3P(B/P)	الفئة الثانية	
		G30,50 مللي بار	G20,20 مللي بار	2E3B/P	الفئة الثانية	DE
		G30,50 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	AT
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	SE
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	LT
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	NO
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	MK
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	XK
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	RS

نوع الغاز والضغط			الفئة		رمز الدولة
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	RO الفئة الثانية
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	DK الفئة الثانية
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	EE الفئة الثانية
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	MA الفئة الثانية
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	FI الفئة الثانية
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	HR الفئة الثانية
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	TR الفئة الثانية
			G30,30 مللي بار	3B/P	MT الفئة الأولى
			G20,20 مللي بار	2H	IS الفئة الأولى
			G20,20 مللي بار	2H	LV الفئة الأولى
			G20,20 مللي بار	2E	LU الفئة الأولى
			G20,20 مللي بار	2H	BG الفئة الأولى
			G30,30 مللي بار	3B/P	
			G20,25 مللي بار	2H	HU الفئة الأولى
			G30,30 مللي بار	3B/P	

### جدول الحقق

يوضح الجدول أدناه قيم الحاقن لجميع أنواع الغازات القابلة للاحتراق لتحويل الغاز. يمكنك الوصول إلى قيم الحاقن الخاصة بك من خلال الاطلاع على الجدول الفني لأنواع الغاز التي يمكنك تحويلها وفقاً للمواد القابلة للاحتراق والبلد. قد لا يتم توفير الحاقنات مع المنتج الخاص بك. يمكنك الحصول عليه من الخدمات المعتمدة أو من المكان الذي اشتريته فيه المنتج.

مناطق الطهي									
الطاقة	G20,20 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,10 مللي بار	G20,13 مللي بار	G20,25 مللي بار	G25.3,25 مللي بار	G2.350,13 مللي بار	G30,37 مللي بار	G30,50 مللي بار
1 ك و	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 ك و	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 ك و	140	94	165	155	118	145	200	88	75

فرن غاز									
الطاقة	G20,20 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,10 مللي بار	G20,13 مللي بار	G20,25 مللي بار	G25.3,25 مللي بار	G2.350,13 مللي بار	G30,37 مللي بار	G30,50 مللي بار
2,5 ك و	116	77	135	128	107	116	146	73	66

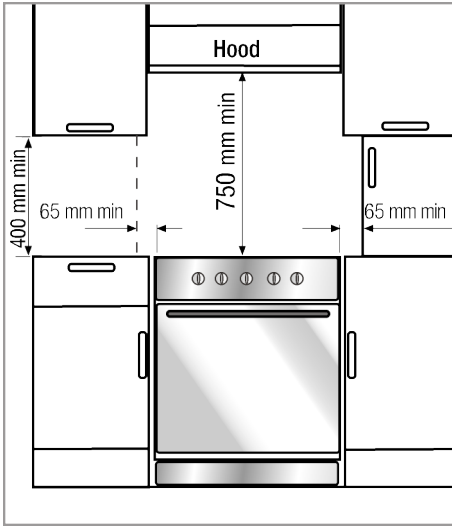
شواية غاز									
الطاقة	G20,20 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,10 مللي بار	G20,13 مللي بار	G20,25 مللي بار	G25.3,25 مللي بار	G2.350,13 مللي بار	G30,37 مللي بار	G30,50 مللي بار
2,0 ك و	105	68	125	116	100	105	134	62	60

⚠ تحذيرات عامة

- استشر أقرب وكيل تأكد من أن التركيبات الكهربائية والغاز في مكانها قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لهيئة المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بالفني المؤهل والمركب للمركب بالتركيبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائما بعمليات التركيب والإصلاح. لن يتحمل المصنع المسؤولية.
- يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.
- يجب تركيب الجهاز وفقاً لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.
- قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصريا المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به.

٤-١ المكان المناسب للتثبيت

- ضع المنتج على سطح صلب بسبب مجاري الهواء الموجودة أسفل المنتج. لا يجب وضعه على قاعدة أو قاعدة. لا يجب أن تغوص أقدام المنتج على الأسطح الناعمة، مثل السجاد وما إلى ذلك.
- يجب أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.
- هذا المنتج هو جهاز من الفئة 1 وفقاً للمعيار EN 30-1-1. يمكن وضعه بجوار جدران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي منتج آخر بأي بُعد من الخلف ومن أحد الحواف. لا يجوز أن يكون أثاث المطبخ أو المعدات الموجودة على الجانب الآخر إلا بنفس الحجم أو أصغر.
- يمكن استخدامه مع خزائن على أي من الجانبين ولكن من أجل الحصول على مسافة لا تقل عن 400 مم فوق مستوى اللوحة الساخنة، يجب ترك مسافة جانبية تبلغ 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو قسم أو خزانة طويلة.

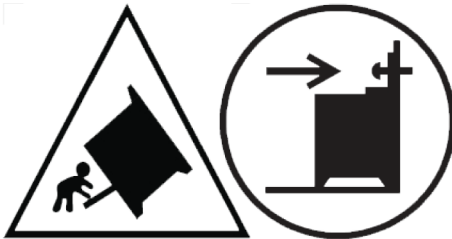


- يمكن استخدامه أيضاً في وضع قائم بذاته. يجب ترك مسافة لا تقل عن 750 مم فوق سطح الموقد.
- إذا كان من المقرر تركيب غطاء الطباخ فوق الطباخ، راجع تعليمات الشركة المصنعة لغطاء الطباخ فيما يتعلق بارتفاع التركيب (650 ملم على الأقل).
- يجب أن تكون جميع قطع الأثاث الموجودة بالمطبخ بجوار الجهاز مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية على الأقل).

سلسلة السلامة

يجب تأمين الجهاز ضد اختلال التوازن باستخدام سلسلة الأمان المرفقة مع الفرن.

تحذير - خطر الانقلاب!



تحذير: لمنع انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسيلة التثبيت هذه. راجع تعليمات التركيب.

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلتي أمان؛

يجب أن تكون سلسلة الثبات قصيرة قدر الإمكان لتجنب إمالة الفرن للأمام وقطرية لتجنب إمالة الفرن من الجانب. تم تصميم سلسلة الثبات لأفران الطهي التي لا تحتوي على فتحة تثبيت للقوس.



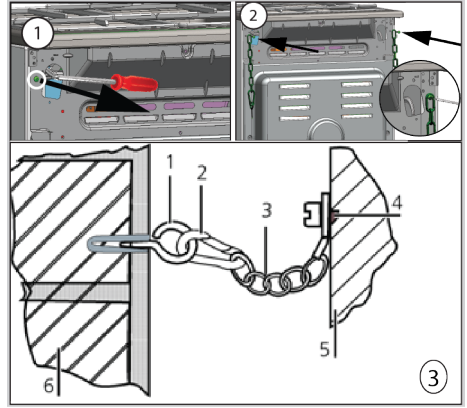
#### تهوية الغرفة

تتطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ تهوية دائماً أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تتبع غازات العادم مباشرة في الغرفة. تعد التهوية الجيدة أمراً ضرورياً لتشغيل الآمن للجهاز. **الغرف ذات الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية**

يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية بالأبعاد المحددة في الجدول الموجود أدناه وفق إجمالي طاقة الغاز للجهاز (إجمالي استهلاك طاقة الغاز من الجهاز موضحة في جدول المواصفات التقنية لدليل المستخدم هذا). إذا لم توجد فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب / النوافذ تتوافق مع إجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أدناه، فيجب إذاً وجود فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تلبية إجمالي الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز. يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثابتة فتحات للطوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرهما.

الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم <sup>2</sup> )	إجمالي استهلاك الغاز (ك.و.)
100	0-2
120	2-3
175	3-4
300	4-6
400	6-8
500	8-10
600	10-11,5
700	11,5-13
800	13-15,5
900	15,5-17
1000	17-19
1250	19-24

قم بربط الخطاف (1) باستخدام وتد مناسب في حائط المطبخ (6) وقم بتوصيل سلسلة الأمان (3) بالخطاف عبر آلية القفل (2).

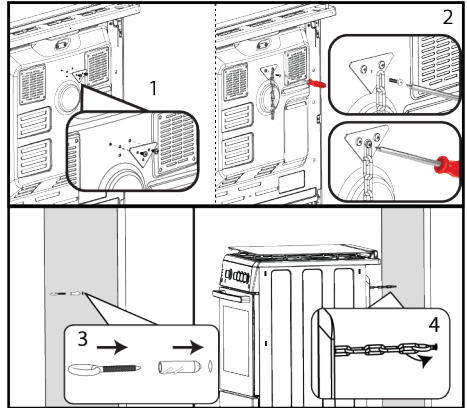


- 1 خطاف
- 2 آلية القفل
- 3 سلسلة السلامة
- 4 قم بتثبيت السلسلة بقوة في الجزء الخلفي للمنتج
- 5 الجزء الخلفي من المنتج
- 6 حائط المطبخ

#### إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛

يجب تأمين الجهاز ضد اختلال التوازن باستخدام سلسلة الأمان المرفقة مع الفرن.

اتبع الخطوات الموضحة في الصورة لتأمين سلسلة الأمان لمنتجك.



## الغرف التي لا تحتوي على أبواب و/أو نوافذ قابلة للفتح والتي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

إذا لم يكن للغرفة المركب بها الجهاز باب و/أو نافذة تفتح مباشرة على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في منتجات أخرى توفر فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للتعديل والغلق وتلبى إجمالي الحد الأدنى من متطلبات فتحة التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أعلاه. كما ينبغي اتباع ما تشير به لوائح البناء.

إذا كانت غرفة أو مساحة داخلية تحتوي على أكثر من جهاز غاز، فينبغي توفير مساحة تهوية إضافية على رأس المتطلبات الموجودة في الجدول أعلاه. يجب أن تكون مساحة التهوية الإضافية مناسبة للوائح أجهزة الغاز الأخرى.

يجب أيضاً أن يكون هناك خلوص 10 مم على الأقل أدنى الحافة السفلى للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بها الجهاز. يجب أن تتأكد من أن الأشياء مثل السجاد وأغطية الأرض وغيرها لا تؤثر على مساحة الخلوص عند إغلاق الباب.

يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متراً<sup>3</sup>. لا تترك هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

## ٢-٤ التوصيل الكهربائي

### ⚠ تحذيرات عامة

- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!
- قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دائرة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية".
- يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تتجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.

- لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
- يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو مثبتيّاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملاصقاً للأجزاء الساخنة بالجهاز. لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

- يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحاً أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحاً أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة. يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية.
- يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة). لا تستخدم أسلاك تمديد أو مأخذ متعددة في توصيل الطاقة.
- أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرة بدون استخدام مأخذ

### إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

قم بإجراء التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس موزع.

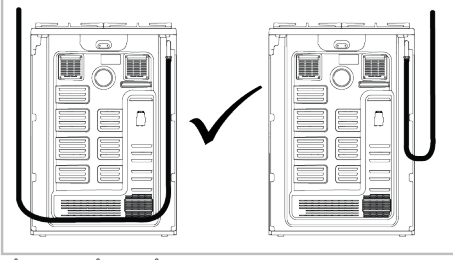
## ٣-٤ توصيل الغاز

### ⚠ تحذيرات عامة

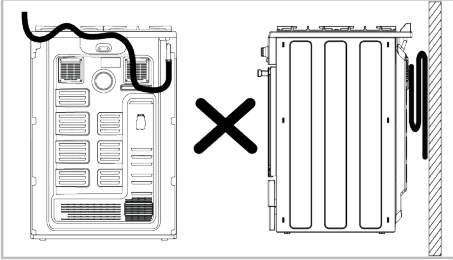
- هناك خطر حدوث انفجار أو حريق أو تسمم إذا تم التثبيت أو الإصلاح أو التوصيل من شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.

### اختيار جهة توصيل الغاز

- يجب توصيل خرطوم الغاز بعمل لفات بزواية واسعة ضد إمكانية الكسر والطي أثناء التوصيل.
- قبل توصيل الغاز، تأكد من أن مصدر إمداد الغاز الرئيسي ومخرج خرطوم الغاز للمنتج المراد توصيله بالغاز على نفس الجانب.



- يجب عدم سحق خرطوم الغاز أو ثنيه أو قرصه أو لمسه بزوايا حادة أو ملامسته للأجزاء الساخنة من المنتج وأدوات الطهي الموجودة على المنتج. فهناك خطر حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز!



### قطعات برای اتصال گاز

- قطعات و ابزار بصری ممکن است برای اتصال گاز مورد نیاز باشد در زیر آورده شده است. رارانه شده اند. بسته به مدل، ممکن است این قطعات همراه با محصول شما ارائه نشده باشند. امکان متغیر بودن قطعات اتصالی گازی جهت استفاده بسته به نوع گاز و مقررات ک
- مهر نشن :



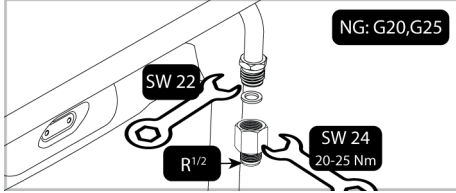
قطعة اتصال EN 10226 R1/2 :

- قبل تركيب المنتج، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وإعدادات غاز المنتج يتوافق مع هذه الشروط. توضح شروط وقيم ضبط الغاز للمنتج على الملصقات (أو ملصق النوع).
- إذا لم يكن رمز بلدك موجوداً على الملصق، فاتبع الإرشادات الفنية المحلية لبلدك لتوصيل الغاز وتحويله.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام إمداد الغاز إلا من قبل شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل.
- لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار الناشئة عن الإجراءات التي يقوم بها شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز. هناك خطر حدوث انفجار!
- إذا كنت بحاجة إلى استخدام منتجك لاحقاً مع نوع مختلف من الغاز، فيجب عليك استشارة الشخص أو الفني المعتمد / المرخص / المؤهل لإجراء التحويل ذي الصلة.
- تأكد من فحص توصيل الغاز جيداً للتأكد من إحكامه بعد كل استخدام. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ بسبب تسرب الغاز الذي قد يحدث نتيجة لتوصيل الغاز أو التحويل الذي يقوم به أشخاص غير معتمدين / غير مصرح لهم.
- خطر الحريق:**
- إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقاً للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار ال
- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل فقط.
- تأكد من أن خرطوم الغاز الذي سيتم استخدامه في توصيل الغاز يتوافق مع معايير الغاز المحلية.
- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة والأسطح الساخنة (الموضحة أدناه) حولها، ويجب ألا ينحسر بين الأجزاء المتحركة عن تحركها. (على سبيل المثال؛ الأدراج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.
- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطر تسرب الغاز إذا تم نقله.
- يجب استخدام مفتاح ربط لتوصيل الغاز وتحويله.

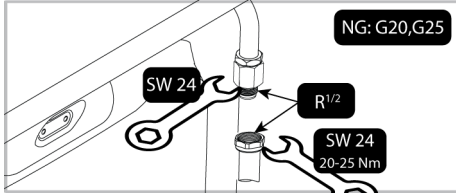


## توصيل من النوع 2 / EN 10226 R1

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز الطبيعي وتأكد من وضعها بشكل صحيح.
2. أثناء تثبيت منفذ توصيل الغاز للمنتج المثبت بمفتاح ربط 22، قم بتوصيل قطعة التوصيل البيني بمخرج غاز المنتج باستخدام مفتاح ربط 24، وأحكام ربطه.

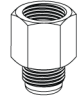


3. أدخل حشية الختم الجديدة في خرطوم/أنبوب غاز الأمان. تأكد من تثبيت الحشية بشكل صحيح.
4. قم بلف مركب مانع للتسرب حول الجزء الملولب من الرابط. قم بتوصيل الجزء الملولب من خرطوم / أنبوب غاز الأمان بالموصل البيني باستخدام مفتاح البراغي مقاس 24 مم وأحكام ربطه بإحكام، مع تثبيت الرابط في مكانه باستخدام مفتاح البراغي مقاس 24 مم.



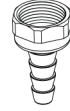
5. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.
- توصيل الغاز - غاز البترول المسال

- يجب توصيل منتجك بطريقة تجعله قريباً من وصلة الغاز لمنع تسرب الغاز.
- قبل توصيل الغاز، قم بتوفير خرطوم غاز بلاستيكي ومشبك تثبيت مناسب. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي 10 مم، ويجب ألا يزيد الطول عن 150 سم، ويجب أن يكون الخرطوم البلاستيكي مانعاً للتسرب وقابلًا للفحص.



AR

قطعه اتصالي برای گاز مایع (G30,G31)



قطعه اتصالي خروجی گاز



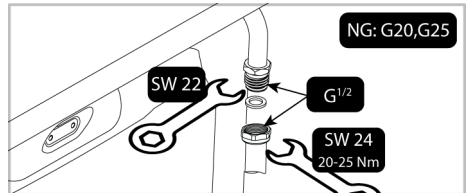
توصيل الغاز - الغاز الطبيعي

- يجب تحضير تركيب الغاز الطبيعي بشكل مناسب للتجميع قبل تركيب المنتج. يجب أن يكون هناك صمام غاز طبيعي عند مخرج نظام الغاز ليتم توصيله بالمنتج.
- تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.
- قم بتوصيل منتجك بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز مرن يتوافق مع المعايير المحلية.

- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب توصيل إمداد الغاز عبر أنبوب غاز أو خرطوم غاز آمن مزود بتركيبات ملولبة في كلا الطرفين.

توصيل من النوع 2 / EN ISO 228 G1

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل وتأكد من وضعها بشكل صحيح.
2. قم بتثبيت قطعة توصيل الغاز بالجهاز باستخدام مفتاح ربط 22 مم وضع قطعة التوصيل في قطعة التوصيل باستخدام مفتاح ربط 24 مم.



3. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

- التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل
- تأكد من إيقاف تشغيل جميع المقابض الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حَصُر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- سِرْغِي الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.
- بدلاً من الصابون، يمكنك استخدام البَخَاث المتاحة تجارياً لفحص تسرب الغاز.
- إذا كان هناك تسرب للغاز، أغلق مصدر الغاز وقم بهوية الغرفة.
- لا تستخدم الكبريت أو الولاة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

#### ٤-٤ وضع المنتج

1. ادفع المنتج نحو حائط المطبخ.
2. قم بتأمين سلسلة الأمان التي قمت بتوصيلها بالمنتج بالحائط.
3. ضبط أقدام الفرن  
ضبط أقدام الفرن  
قد تسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أواني الطهي. يمكن تجنب هذا الموقف الخطير إذا كان المنتج مستويًا ومتوازنًا.  
من أجل سلامتك، يرجى التأكد من أن المنتج مستوي عن طريق ضبط الأرجل الأربعة في الأسفل عن طريق الدوران إلى اليسار أو اليمين ومحاذاة المستوى مع سطح العمل.

#### الفحص النهائي

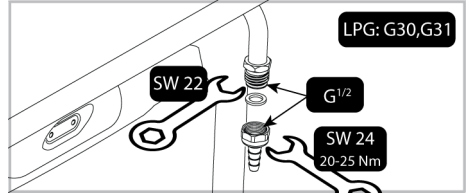
1. أعد توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.
5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر السنة اللهب.

يجب أن يكون اللهب أزرق اللون وله شكل منتظم. إذا كان اللهب أصفر اللون، فتتحقق مما إذا كان غطاء الموقد مثبتًا بشكل آمن أو قم بتنظيف الموقد.

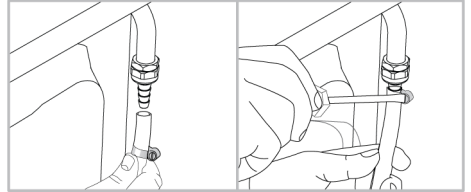


- يجب فحص أجهزة وأنظمة الغاز بانتظام للتأكد من تشغيلها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والخرطوم والمشابك بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب أن يتم توصيل الغاز عبر خرطوم غاز أو وصلة ثابتة.
- التوصيل بخرطوم الغاز المثبت (بدون لولب).

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز السائل وتأكد من وضعها بشكل صحيح.
2. قم بتثبيت منفذ توصيل الغاز للمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 22 مم، وقم بتوصيل قطعة التوصيل بمخرج الغاز الخاص بالمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 24 مم، وأحكام ربطه.



3. قم بتركيب مشبك التثبيت في أحد طرفي خرطوم الغاز. \ قم بتليين طرف خرطوم الغاز الذي قمت بتوصيل المشبك به بوضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة.
4. أدخل خرطوم الغاز الذي تم تليينه، بالكامل في قطعة التوصيل. اربط المشبك بإحكام باستخدام مفك البراغي.



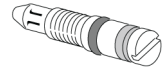
5. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

## ٥-٤ تحويلات الغاز

⚠ تحذيرات عامة AR

- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز الرئيسي. هناك خطر حدوث انفجار!
- يجب استبدال جميع حاقات الغاز وضبط احتراق صناير الغاز في وضع الخمول من أجل جعل المنتج مناسباً للاستخدام مع غاز آخر.
- بعد تغيير نوع الغاز، يجب وضع مصلق نوع الغاز الجديد الموجود على الكيس الاحتياطي على المصلق الحالي الموجود ب
- يتم توفير نوع الغاز القابل للتحويل وفئات الغاز لمنتجك حسب البلد في قسم "فئات / أنواع / ضغط الغاز في الدولة". تحقق في هذا الجدول لمعرفة أنواع الغاز التي يمكنك تحويلها في منطقتك المحلية. لا يمكنك التحويل إلى أنواع غاز غير محددة في هذا الجدول.
- قد لا يتم تزويد حاقن احتياطي مناسب لنوع الغاز الذي ترغب في تحويله مع المنتج. يمكنك الحصول على المحاقن من الخدمة المعتمدة أو من المكان الذي اشتريته منه المنتج.
- يتم توضيح قيم الحاقن وأنواع الغاز التي يجب استخدامها للحرق في نهاية القسم. قم بعمل توصيل من نوع الغاز المراد تحويله كما هو موضح في قسم توصيل الغاز.
- قطع غاز لتحويل الغاز
- ترد أدناه الأجزاء والأدوات المرئية التي قد تكون مطلوبة لتحويل الغاز. اعتماداً على الطراز، قد لا يتم توفير هذه الأجزاء مع المنتج.

### فوهة التمرير



### حاقن الشعلات

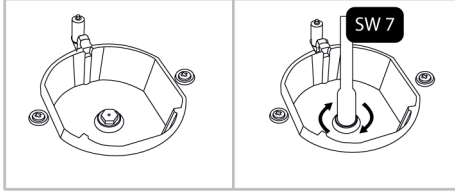


### استبدال حاقن الشعلات

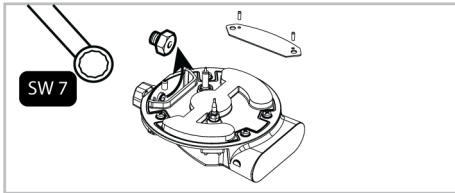
1. أدر جميع أزرار التحكم لإيقاف المواضع على لوحة التحكم.
2. أغلق مصدر الغاز.

3. قم بإزالة غطاء الشعلة وجسم الشعلة.

4. أزل حواقي الغاز من خلال التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة. (مفتاح 7)



5. إذا كان منتجك يحتوي على حارق ووك مع حاقن دخول جانبي، فقم بإزالة الحاقن باستخدام مفتاح رقم 7.



يتم تغطية الحاقن بقطعة معدنية في بعض شعلات الموقد. يجب إزالة هذا الغطاء المعدني لاستبدال الحاقن.



6. قم بتركيب حواقي الغاز الجديدة. ( عزم الربط 4 نيوتن متر)

7. تحقق من جميع التوصيلات للتأكد من تثبيتها بأمان وإحكام.

الحاقيات الجديدة لها موضعها المحدد على عبواتها أو يمكن الإشارة إلى جدول الحاقن



8. يجب عليك التحقق من وجود حاقيات تسرب بعد التوصيل.

لا تتم بمحاولة إزالة محابس شعلات الغاز إلا في الظروف غير العادية. يمكنك الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لزم تغيير المحابس.



إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقد

1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.
2. أخرج المقبض من محبس الغاز.

## استبدال الحاقن بالشواية

1. قم بإدارة جميع أزرار التحكم إلى وضع الإيقاف على لوحة التحكم.
2. اغلاق إمداد الغاز.
3. افتح الباب الأمامي.
4. فك مسمار موقد الشواية.
5. اسحب موقد الشواية (1) قليلاً لرفعه حرّاً مع توصيل وصلاته على الجانب الخلفي.
6. قم بفك الحاقن عن طريق تدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة.
7. قم بتركيب محقن جديد.



- 1 موقد الشواية
- 2 حامل الحاقن
- 3 محقن

## استبدال حاقن للفرن

1. قم بإدارة جميع أزرار التحكم إلى وضع الإيقاف على لوحة التحكم.
2. اغلاق إمداد الغاز.
3. قم بإزالة البراغي الموضحة أدناه على الحائط الخلفي.

3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.

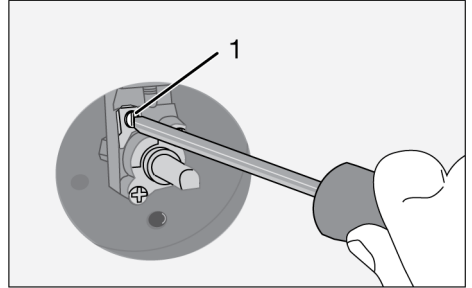
4. بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي، ينبغي لف المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.

⚠ ينبغي أن يكون الارتفاع الطبيعي للسان اللهب المستقيم في موضع معدل التدفق المنخفض في حدود 6-7 مم.

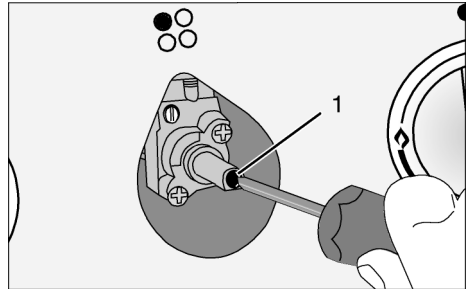
5. إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فأدره عكس عقارب الساعة.

6. للقيام بإجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كل من وضع الشعلة العالية ووضع التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق لهب الشعلة.

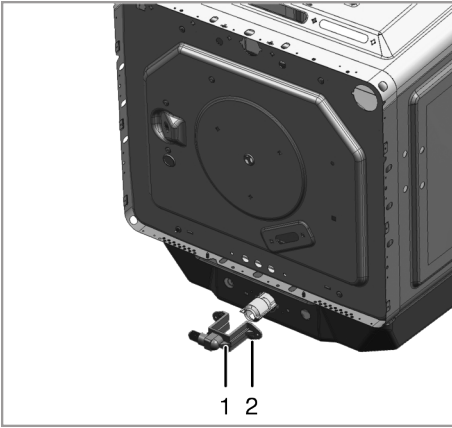
7. وفقاً لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسمار.



1 مسمار ضبط معدل التدفق



1 مسمار ضبط معدل التدفق



- 1 حامل الحاقن  
2 أفسد

6. قم بإزالة حامل المحقن.  
7. قم بإزالة الحاقن الموجود في حامل الحاقن عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

8. قم بتثبيت حاقن الغاز الجديد.

تعديل التدفق المنخفض لفرن الغاز

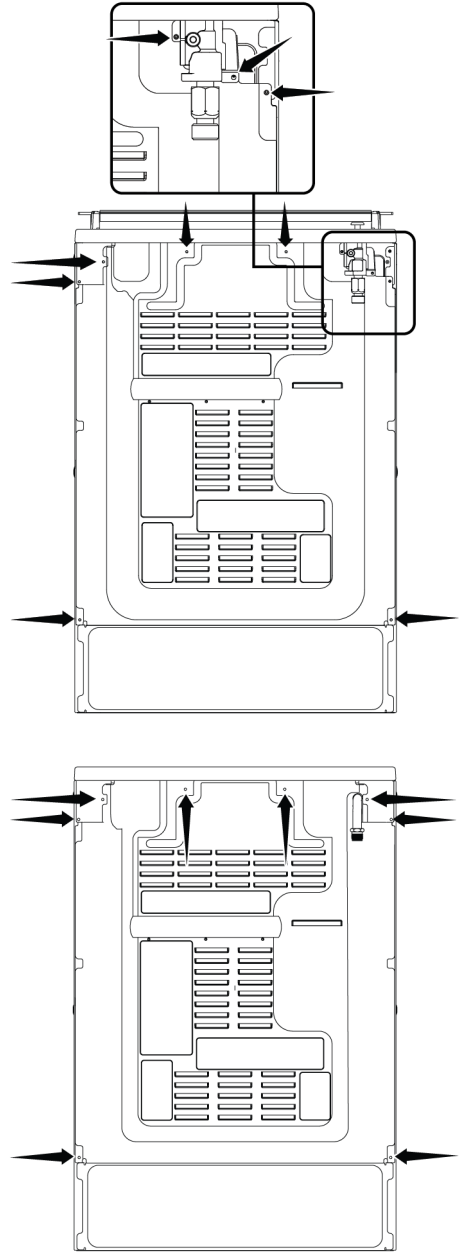
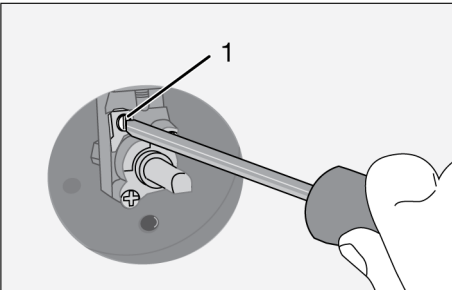
لضمان التشغيل السليم للفرن، يعد إعادة فحص ضبط التجاوز أمراً بالغ الأهمية. ولتوفير أقصى قدر من الأمان للمستخدم، يجب إجراء هذه العمليات بعناية.

1. أشعل الموقد الذي تريد ضبطه ثم أدر المقبض إلى وضع اللهب العالي.

2. أغلق باب الفرن وانتظر لمدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يصبح الفرن جاهزاً للتعديل.

3. إزالة المقبض

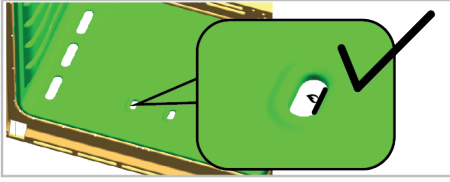
4. بعد مرور 15 دقيقة، اضبطي الفرن على أدنى وضع للهب.



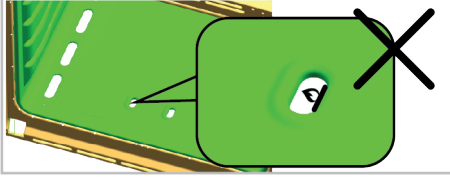
4. إزالة الجدار الخلفي.

5. قم بإزالة البرغيين (2) الموجودين على حامل الحاقن (1).

5. اضبط طول اللهب على 2 إلى 3 مم باستخدام المسمار (1) الموجود على صنبور الفرن. يؤدي تدويره في اتجاه عقارب الساعة إلى تقليل اللهب، بينما يؤدي تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة اللهب.



يضمن ارتفاع النار المثالي أفضل أداء.



إذا كان ارتفاع النار مرتفعاً جداً،  
\* قد تكون درجة الحرارة الداخلية للفرن مرتفعة للغاية، مما قد يؤثر سلباً على أداء الطهي.

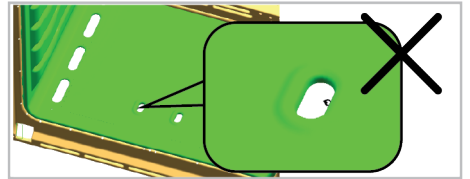
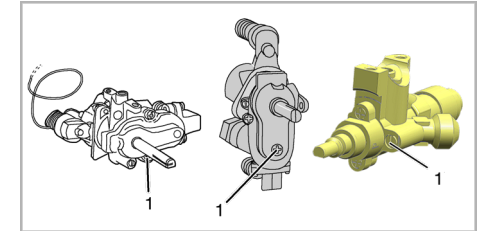
إذا لم يكن من الممكن ضبط معدل تدفق الغاز في الفرن بإزالة المقبض، فيرجى إزالة أجزاء الفرن المطلوبة (لوحة التحكم، و لوحة الموقد، وما إلى ذلك) ثم ضبط معدل تدفق الغاز في الفرن.

إذا ارتفعت درجة حرارة الفرن بشكل مفرط، قم بإيقاف تشغيل الفرن واتصل بالخدمة المعتمدة لإصلاح منظم حرارة الفرن.

بعد ضبط ارتفاع اللهب، افتح وأغلق باب الفرن لعدة مرات وانتبه إلى أن شعلة الفرن لا تنطفئ.

أعد تثبيت الزر بعد ضبط طول اللهب.

بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز ط	بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز ط
G20 20 ملل بار	G20 20 ملل بار
G25 25 ملل بار	G25 25 ملل بار
G25.3 25 ملل بار	G25.3 25 ملل بار
أحكام ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.	أحكام ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.
غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)	غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)
G20 10 ملل بار	G20 10 ملل بار
G20 13 ملل بار	G20 13 ملل بار
أحكام ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.	أحكام ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.



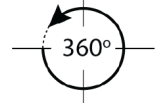
إذا كان ارتفاع النار قصيراً جداً،  
\* قد تكون درجة الحرارة الداخلية للفرن منخفضة للغاية، وبالتالي قد يتأثر أداء الطهي سلباً.

بيوتان/بروبان (LPG) إلى غاز ط

غاز طبيعي إلى بيوتان/بروبان (LPG)

على بار G2 350 13

أرج المسمار  
تقريباً 360°  
أحكام ربط المسمار بإدارته تجاه عقارب الساعة حتى نهايته.



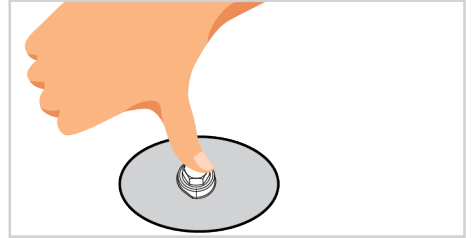
قد يختلف ضبط النار الصغيرة (الخاملة) حسب المنتج والموقد ونوع الغاز. تأكد من أن ارتفاع النار يتوافق مع الشكل أعلاه.

عند تغيير نوع الغاز المعدل للمنتج، يجب أيضاً تغيير الملقق الذي يشير إلى نوع الغاز المعدل.

#### فحص التسريب في المحاقن

قبل إجراء عملية التحويل على المنتج، تأكد من أن جميع مقابض التحكم مضبوطة على وضع الإغلاق. بعد تحويل المحاقن بشكل صحيح، يجب فحص جميع المحاقن للتأكد من عدم تسرب الغاز منها.

1. تأكد من أن مصدر إمداد المنتج بالغاز مضبوط على وضع التشغيل، مع إبقاء جميع مقابض التحكم في نفس الوقت على وضع الإيقاف.
2. يتم سد فتحة كل محقن بأحد الأصابع مع الضغط بشكل معقول لإيقاف تسرب الغاز عندما يتم تشغيل مقبض التحكم المقابل له، ويتم إبقاؤه في وضع منخفض حتى يتاح للغاز أن يصل إلى المحقن.



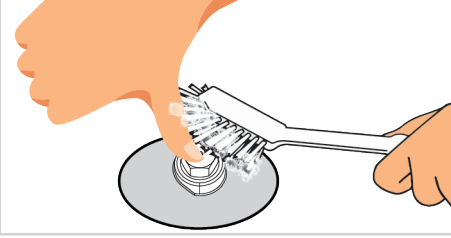
## 5 الاستخدام الأولي

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

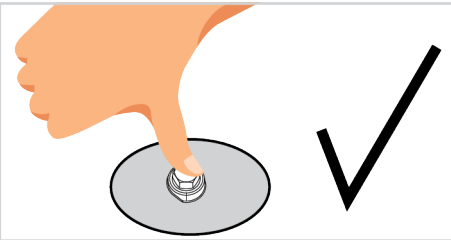
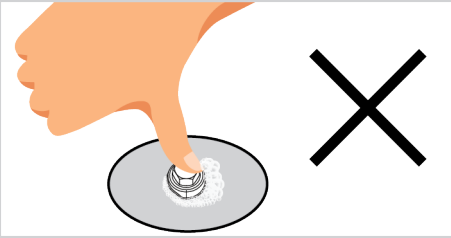
### ١-٥ التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.

3. ضع ماءً وصابوناً معد مسبقاً على وصلة المحقن بواسطة فرشاة صغيرة، حيث إنه إذا كان هناك تسريب غاز عند وصلة المحقن، فسيبدأ الماء والصابون في إحداث رغاوي. في هذه الحالة، أحكم ربط المحقن بمقدار قوة معقول، وكرر إجراء عملية الخطوة الثالثة مرة أخرى.



4. إذا ظلت الرغاوي تظهر كما هي، يجب أن تغلق مصدر إمداد المنتج بالغاز فوراً واتصل بوكيل صيانة معتمد أو بفني يحمل رخصة. لا تستخدم المنتج حتى يتم إجراء الصيانة المعتمدة في المنتج.



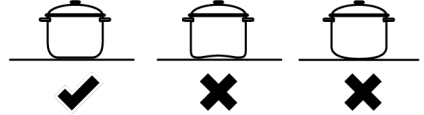
2. أزل جميع الملحقات المقدمة داخل المنتج من الفرن.
3. شغل المنتج لمدة 30 دقيقة ثم أوقف تشغيله. بهذه الطريقة، يتم حرق البقايا والطبقات التي قد تكون متبقية في الفرن أثناء الإنتاج وتنظيفها.
4. انتظر حتى يبرد الفرن.
5. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

## ٦ كيفية استخدام الموقد

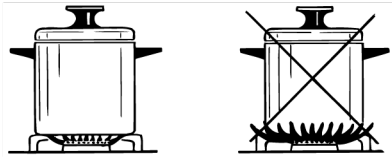
### ٦-١ معلومات عامة حول استخدام الموقد



- ضع الأواني والقدر في طريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.



- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تلف الحاويات والمنتج.
- لا تقم بتشغيل لوحات التسخين بدون أي قدر أو مقالي عليها.
- غلق ألواح التسخين بعد كل استخد.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني، فسوف تلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخد.



أحجام صينية الخبز الموصى بها

نوع شعلة الموقد	قطر القدر - سم
الشعلة الإضافية	12 - 18
الشعلة العادية	18 - 20
الشعلة السريعة - شعلة المقلاة	22 - 24

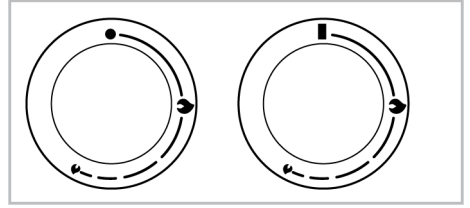
بممتجك زجاجيًا، فسيحدث ارتفاع في درجة الحرارة على هذا السطح وسي تلف المنتج. قد يؤدي استخدام الأواني / الأواني الصغيرة إلى الاحتراق بسبب اللهب.

لا تستخدم الأواني / الأواني التي تتجاوز الأبعاد المذكورة أعلاه. قد يؤدي استخدام أحواض / أواني أكبر من المحدد إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح والمقابض المجاورة. بالإضافة إلى ذلك، إذا كان سطح الطهي الخاص



## ٢-٦ تشغيل الموقد

مقبض التحكم في الموقد



● وضع إيقاف التشغيل

♠ شعلة صغيرة: أقل طاقة غاز

♠ شعلة كبيرة: أعلى طاقة غازية

6. اضبط مستوى الطاقة الذي تريده.

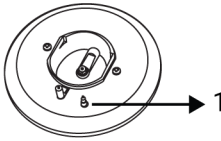
إطفاء شعلات الغاز

ضع مقبض الموقد في وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

إذا انطفتأت ألسنة اللهب عن غير قصد، فقم بإيقاف تشغيل مقبض التحكم في الموقد. لا تحاول إشعال الشعلة مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

آلية أمان لإغلاق الغاز

كإجراء احترازي ضد الانفجار بسبب الطفح فوق الشعلات العلوية، تبدأ آلية الأمان في العمل وتغلق الغاز على الفور.



1 إغلاق الغاز بأمان

لتشغيل آلية أمان إيقاف الغاز، استمر في الضغط على مقبض التحكم لمدة 3-5 ثوانٍ أخرى بعد إشعال الموقد.

عند إغلاق الغطاء الزجاجي العلوي أو إزالته من المنتج، سيتم قطع الغاز القادم إلى شعلات الموقد. لهذا السبب، لا يمكنك استخدام شعلات الموقد عندما يكون الغطاء الزجاجي العلوي مغلقاً أو يتم إزالته من المنتج.

شعلة ووك

تساعدك شعلات ووك على الطهي بشكل أسرع. تستخدم شعلة ووك يستخدم بشكل خاص في المطبخ الآسيوي، وهي نوع من المقلاة العميقة والمسطحة المصنوعة من الصفائح المعدنية، والتي تستخدم لطهي الخضار المفرومة واللحوم على لهب قوي في وقت قصير.

ونظراً لأنه يتم طهي الوجبات على لهب قوي وفي وقت قصير جداً في مثل هذه المقالي التي تنقل الحرارة بسرعة وبشكل متساو، يتم الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام وتبقى الخضروات مقرمشة. يمكنك استخدام شعلات ووك للدور العادية أيضاً.

يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل الموقد المعني. يمكنك استنتاج الموقد الذي يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

عند إيقاف تشغيل الموقد (الوضع العلوي)، لا يتم تزويد الموقد بالغاز. بعد إشعال الموقد، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض. اضبط قوة الطهي المطلوبة عن طريق محاذاة المقبض مع الرمز المعني.

إشعال شعلات الغاز

✓ يتم إشعال شعلات الغاز بواسطة مقابض التحكم.

1. اضغط على مقبض الموقد.
2. أثناء الضغط على المقبض، أدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى رمز اللهب الكبير.
3. مع الشرارة الناتجة، يشتعل الغاز.
4. بعد الإشعال الأولي، استمر في الضغط على المقبض لمدة 3-5 ثوانٍ.
5. إذا لم يتم اشتعال الغاز بعد الضغط على المفتاح وتحريره، كرر نفس العملية بالضغط على المقبض لمدة 15 ثانية.

حرر الزر إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية. انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. هناك خطر تراكم الغاز والانفجار!

درجة الحرارة (درجة مئوية)	مستوى الغاز
170	1
180	2
200	3
230	4
270	5

### زر الإشعال

يتم استخدامه لإشعال الفرن الخاص بك. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لا يعمل زر الإشعال. يمكنك أيضاً إشعال شعلات الموقد باستخدام هذا الزر.

### زر مصباح/مشواة

يمكنك تشغيل وإيقاف تشغيل مصباح الفرن ووظيفة الشواية باستخدام زر المصباح/الشواية. في حالة انقطاع التيار الكهربائي، لن يعمل محرك الشواية ومصباح الفرن. يتم شرح تشغيل وظيفة الشواية في الأقسام التالية.

المنتج مزود بصمام أمان، فعند انطفاء اللهب يتم قطع إمداد الغاز تلقائياً، مما يمنع تراكم الغاز غير المحترق.



### تشغيل فرن الغاز

✓ يتم إشعال فرن الغاز باستخدام زر الإشعال.

1. افتح باب الفرن.
2. استمر في الضغط على مقبض التحكم في فرن الغاز ثم قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
3. اضغط على زر الإشعال ثم حرره مرة أخرى.
4. استمر في الضغط على مقبض التحكم في فرن الغاز لمدة تتراوح بين 3 إلى 5 ثوانٍ.
5. كرر الإجراء حتى يتم اشتعال الغاز المنطلق.
6. استمر في الضغط على مقبض التحكم في فرن الغاز لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ أخرى.
7. حدد قوة الخبز/علامة الغاز المطلوبة.
7. إذا لم يكن هناك كهرباء؛ أشعل موقد الفرن باستخدام ولاعة الغاز من فتحة التحكم في الإشعال.

### ١-٧ معلومات عامة عن استخدام الفرن

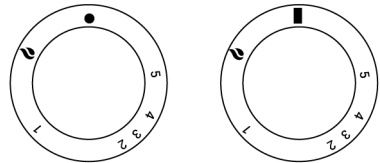
مروحة التبريد ( يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك. )  
يحتوي منتجك على مروحة تبريد. تنشط مروحة التبريد تلقائياً عندما يلزم وتبرد كل من مقدمة المنتج والأثاث. ويُلغى تنشيطها تلقائياً عند انتهاء عملية التبريد. يخرج الهواء الساخن عبر باب الفرن. امتنع عن تغطية فتحات التهوية هذه. وإلا، قد يسخن الفرن بشدة. تستمر مروحة التبريد في العمل أثناء تشغيل الفرن أو بعد إيقاف تشغيله (20-30 دقيقة تقريباً). في حالة الطهي ببرمجة مؤقت الفرن، يتم إيقاف تشغيل مروحة التبريد مع جميع الوظائف الأخرى في نهاية وقت الطهي. ولا يمكن للمستخدم تحديد وقت تشغيل مروحة التبريد. فهي تعمل وتتوقف عن العمل تلقائياً. ولا يمثل ذلك خطأ.

### إضاءة الفرن

يمكنك تشغيل الإضاءة في فرنك بالضغط على زر المصباح / المشواة. اضغط على الزر نفسه مرة أخرى لإيقاف تشغيله.

### ٢-٧ استخدام فرن الغاز

#### مقبض التحكم في الفرن



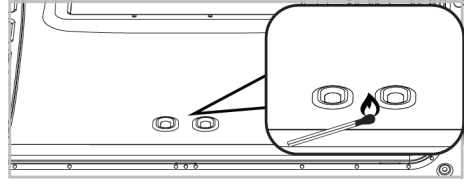
●■ وضع إيقاف التشغيل

1-5 مستويات غاز الفرن

🔥 شواية غاز

يمكنك التحكم في الفرن باستخدام مقبض التحكم في الفرن. في وضع إيقاف (أعلى)، لا يتم إمداد الفرن بالغاز. بعد إشعال موقد الفرن، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض.

1. قم بإدارة مقبض التحكم في الفرن إلى وضع الإيقاف (الأعلى).



إطفاء فرن الغاز

قم بإدارة مقبض التحكم في فرن الغاز إلى وضع الإيقاف (الأعلى).

الأطعمة غير المناسبة للشواء تشكل خطر نشوب حريق. لا تقم بشوي سوى الأطعمة المناسبة للشواء على نار قوية. كما لا تضع الطعام في مكان بعيد جدًا عن الشواية. فهذه هي المنطقة الأكثر سخونة ويمكن أن تشتعل فيها النيران بسبب الأطعمة الزيتية.



هناك خطر ضغط الغاز والانفجار! لا تحاول إشعال الغاز لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية، فأوقف تشغيل المقبض وانتظر لمدة دقيقة واحدة. قم بتهوية الغرفة قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى. هناك خطر ضغط الغاز وانفجاره!



لا تحاول إشعال الغاز لأكثر من 15 ثانية. إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية، فأوقف تشغيل المقبض وانتظر لمدة دقيقة واحدة. قم بتهوية الغرفة قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى. هناك خطر ضغط الغاز وانفجاره!

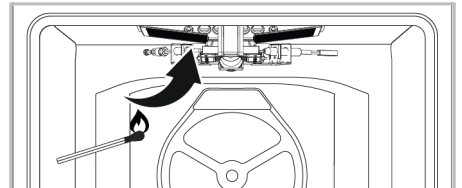


تشغيل الشواية الغازية

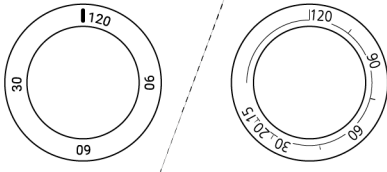
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبدًا مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!

✓ يتم إشعال الشواية الغازية باستخدام زر الإشعال.

1. افتح باب الفرن.
2. استمر في الضغط على المقبض ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة إلى رمز الشواية.
3. اضغط على زر الإشعال ثم حرره.
4. كرر الإجراء حتى يتم اشتعال الغاز.
5. استمر في الضغط على المقبض لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ إضافية.
6. تأكد من إشعال الشواية.
7. إذا لم يكن هناك كهرباء؛ أشعل موقد الشواية باستخدام ولاء الغاز من فتحة التحكم في الإشعال.



#### المؤقت



لا يؤثر المؤقت على وظائف الفرن، بل يُستخدم لأغراض التحذير. على سبيل المثال، يمكنك استخدام المنبه عندما تريد تشغيل الطعام في الفرن في وقت معين. بمجرد انتهاء الوقت الذي حددته، يصدر المؤقت إشارة صوتية.

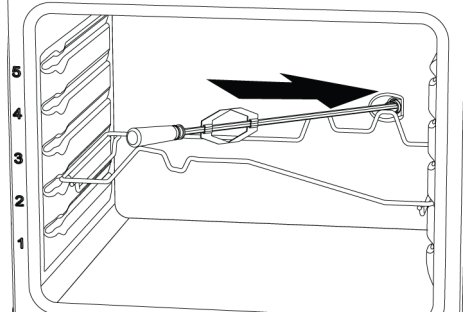
#### ضبط المؤقت

1. من خلال تدوير مقبض المؤقت في اتجاه عقارب الساعة، يمكنك تحديد المدة التي سيبستمر فيها صوت التنبيه.
2. عند انتهاء الوقت المحدد، يدور المقبض تلقائيًا عكس اتجاه عقارب الساعة ليدير دورة كاملة وينطلق صوت المنبه. لا يتم إيقاف تشغيل الفرن عند نهاية ضبط المؤقت. أدر مقبض التحكم في الفرن إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الفرن.

#### ٣-٧ وظيفة المشواة

1. ضعي الشواية على الرف الثاني من الفرن.

2. قم بتوصيل الطعام المراد شوائه إلى سيخ الشواية وتأمينه بالشوكة من كلا الجانبين.
3. أدخل نهاية سيخ شواية الدجاج في الفتحة الخاصة بمحرك الشواية الموجود على الجدار الخلفي للفرن.
4. ضع سيخ الدجاج المشوي في الفتحة الخاصة به على شواية المشواة.
5. ضعي صينية على الرف الأول لجميع الزيت المتساقط. أضيفي بعض الماء داخلها لتسهيل التنظيف.
6. لا تنس إزالة المقبض البلاستيكي للسيخ. وإلا فقد يتلف بسبب الحرارة أثناء الطهي.
7. بعد إشعال شواية الغاز، اضغط على زر المصباح/المشوية الموجود على لوحة التحكم.
8. في نهاية الطهي، أخرج طعامك من الفرن عن طريق تثبيت المقبض البلاستيكي على السيخ.



## ٨ معلومات عامة عن الطبخ

- يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.
- علاوة على ذلك، يصف هذا القسم بعض الأطعمة التي تم اختيارها كمنتجات وأنسب الإعدادات لهذه الأطعمة. ويُشار أيضاً إلى إعدادات وملحقات الفرن المناسبة لهذه الأطعمة.

## ١-٨ معلومات عامة حول الخبز في الفرن

- قد ينبعث بخار ساخن يُسبب الإصابة بحروق عند فتح باب الفرن أثناء الطهي أو بعده. فقد يحرق البخار يدك و/أو وجهك و/أو عينيك. لذا فعند فتح باب الفرن، ابق بعيداً.
- قد يتسبب البخار المكثف المتولد أثناء الطهي في تكوين قطرات ماء مكثفة على الجزء الداخلي والخارجي للفرن وعلى الأجزاء العلوية من الأثاث نظراً لاختلاف درجة الحرارة. وهذا أمر طبيعي وفيزيائي.
- قد يظهر التكثيف أو بخار الماء على شكل تعرق أو تنقيط على الزجاج الداخلي للفرن، وذلك حسب نوع الطعام. وقد يحدث هذا الأمر بشكل شائع أثناء الطهي. يُنصح باستخدام قطعة قماش مبللة لمسح الزجاج الداخلي بعد أن يبرد المنتج بعد الطهي.
- قد تختلف قيم درجة حرارة الطهي والوقت المحددة للأطعمة حسب الوصفة والكمية. ولهذا السبب، توفر هذه القيم في صورة نطاقات.

معلومات عامة

- إذا كانت الكعكة جافة جداً، فارفع درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية وقلل وقت الخبز.
- إذا كانت الكعكة رطبة، فاستخدم كمية صغيرة من السائل أو قلل درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية.
- إذا تعرض الجزء العلوي من الكعكة لحرق، فضعه على الرف السفلي، وخفض درجة الحرارة وقم بزيادة وقت الخبز.
- إذا تم طهي الكيك من الداخل جيداً، ولكن الخارج كان غير ناضجاً، فاستخدم كمية أقل من السائل، وقلل درجة الحرارة وزد وقت الطهي.

نصائح للمعجنات

- إذا كانت المعجنات جافة جداً، فقم بزيادة درجة الحرارة بمقدار 10 درجات مئوية واختصر وقت الطهي. بلل أوراق العجين بصلصة تتكون من مزيج الحليب، والزيت، والبيض واللبن الرائب.
- في حالة طهي المعجنات ببطء، فتأكد من أن سمك المعجنات التي قد قمت بتخضيرها لا تفيض بالصينية.
- إذا كانت المعجنات بنية اللون على السطح ولكن لم يتم طهي الجزء السفلي، فتأكد من أن كمية الصلصة التي ستستخدمها في المعجنات ليست كثيرة جداً في أسفل المعجنات. للحصول على تحمير متساو، حاول توزيع الصلصة بالتساوي بين أوراق العجين والمعجنات.
- اخبز معجناتك في الموضع ودرجة الحرارة المناسبين لجدول الطهي. إذا كان الجزء السفلي غير محمر بدرجة كافية، فضعه على رف سفلي للطهي التالي.

جدول الطهي للمعجنات والطعام المطهي في الفرن

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	مستوى الغاز	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كيك بالصينية	صينية قياسية *	4	1	60 ... 70
كيك في قالب	قالب كعك على الشواية السلكية **	3	1	60 ... 70
كعك صغير	ورق المافن على الشواية السلكية **	4	1	25 ... 35
الكيك الإسفنجي	قالب كيك مستدير، بقطر 26 سم مع مشبك بالشواية السلكية **	3	1	40 ... 50
البسكويت	صينية قياسية *	2	1	15 ... 20 فرن غاز / بعد 5-7 شواية غاز
القطائر	صينية قياسية *	3	1	40 ... 50
خبز البن	صينية قياسية *	3	1	25 ... 35
خبز كامل	صينية قياسية *	3	1	35 ... 45

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	مستوى الغاز	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
لآزانيا	صينية قياسية *	3	1	35 ... 45
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواية السلكية **	2	1	40 ... 50 فرن غاز / بعد 5-7 شواية غاز
البيتزا	صينية قياسية *	3	1	20 ... 30

للتسخين المسبق، يرجى ضبط إعداد المقيض على الحد الأقصى لمدة 10 دقائق في موضع مقيض التحكم 5 ثم ضبط المقيض على مستوى الغاز المحدد الذي تحتاجه.

\* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\* لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

## ٨-٢ اللحوم والأسماك والدواجن

النقاط الرئيسية بشأن الشواء

- اترك اللحم في الفرن بعد انتهاء وقت الطهي لمدة 10 دقائق تقريبًا. يتم توزيع عصير اللحم بشكل أفضل على اللحم المحمر ولا يخرج عند تقطيع اللحم.
- يجب وضع الأسماك على رف متوسط أو منخفض في طبق مقاوم للحرارة.
- قم بطهي الأطباق الموصى بها في جدول الطهي باستخدام صينية واحدة.
- جدول الطهي للحوم والأسماك والدواجن

- إن التتبيل باستخدام عصير الليمون والفلفل قبل طهي جميع قطع الدجاج والديك الرومي وقطع اللحم الكبيرة من سيزيد من أداء الطهي.
- يستغرق طهي اللحم منزوع العظام ما بين 15 إلى 30 دقيقة أكثر من فيليه بالقلي.
- يجب أن تحسب حوالي 4 إلى 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من سمك اللحم.

الطعام	الملح الذي يجب استخدامه	موضع الرف	مستوى الغاز	وقت الخبز (دقيقة) (تقريبًا)
شريحة لحم (كاملة) / شواء (1 كجم)	صينية قياسية *	3	2	60 ... 90
عرقوب الضأن (2-1,5 كجم)	صينية قياسية *	3	2	100 ... 150
دجاج مقلي (2-1,8 كجم)	صينية قياسية *	3	2	70 ... 90
ديك رومي (5,5 كجم)	صينية قياسية *	2	2	150 ... 200
الأسماك	صينية قياسية *	3	2	25 ... 40

للتسخين المسبق، يرجى ضبط إعداد المقيض على الحد الأقصى لمدة 10 دقائق في موضع مقيض التحكم 5 ثم ضبط المقيض على مستوى الغاز المحدد الذي تحتاجه.

\* قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\* لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجاريًا.

### تحذيرات عامة

## ٨-٣ الشواية

- يشكل الطعام غير المناسب للشواء خطر حريق. يجب شوي الطعام المناسب لنار الشواء الكثيفة. أيضًا، لا تضع الطعام بعيدًا جدًا في الجزء الخلفي من الشواية. فهذه المنطقة تعد الأكثر سخونة وقد تشتعل فيها الأطعمة الدهنية.
- أغلق باب الفرن أثناء الشواء. لا تستخدم الشواية أبدًا مع فتح باب الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!

تتحول اللحوم الحمراء والأسماك ولحوم الدواجن إلى اللون البني بسرعة عند شويها، وتحمل قشرة جميلة ولا تجف. تعتبر لحوم الفيليه، واللحوم المشوية، والنقانق والخضروات كثير العصارة (الطماطم، والبصل، وغيرها) مناسبة بشكل خاص للشواء.

## الغواط الرئيسية للشواوية

- قم بتحضير أطعمة ذات سمك ووزن متشابهين قدر الإمكان للشواوية.
- ضع القطع المراد شويها على الشواوية السلكية أو صينية الشواوية السلكية عن طريق توزيعها دون تجاوز أبعاد جهاز التسخين.
- اعتماداً على سمك القطع المراد شويها، قد تختلف أوقات الطهي الواردة في الجدول.

- مرور الشواوية السلكية أو صينية الشواوية السلكية إلى المستوى المطلوب في الفرن. إذا كنت تطهي على الشواوية السلكية، قم بتحريك صينية الفرن إلى الرف السفلي لتجميع الزيوت. يجب تحديد حجم صينية الفرن التي سيتم تحريكها لتغطية منطقة الشواء بالكامل. قد لا يتم تضمين هذه الصينية مع المنتج. ضع بعض الماء في صينية الفرن لسهولة التنظيف.

### جدول الشواء

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
الأسماك	الشواوية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	20 ... 25
قطع الدجاج	الشواوية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	25 ... 35
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواوية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	55 ... 65
قطع لحم صأن	الشواوية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	20 ... 25
شريحة لحم - (مكعبات لحم)	الشواوية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	25 ... 30
قطع لحم العجل	الشواوية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	25 ... 30
خضروات محمصة	الشواوية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	20 ... 30
خبز محمص	الشواوية السلكية *	4	3 ... 5
يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية. أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.			

### جدول الطهي لاختبار الأطعمة

## ٨-٤ اختبار الأطعمة

- يتم تحضير الأطعمة الموجودة في جدول الطهي هذا وفقاً لمعيار EN 60350-1 لتسهيل اختبار المنتج في معاهد المراقبة.

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	مستوى الغاز	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كعكة الغريبة (كعك حلو)	صينية قياسية *	4	1	40 ... 50
كعك صغير	ورق المافن على الشواوية السلكية **	3	1	25 ... 35
فطيرة التفاح	قالب معدني أسود مستدير، قطر 20 سم على الشواوية السلكية **	2	1	40 ... 50 فرن غاز / بعد 5-7 شواوية غاز

التسخين المسبق، يرجى ضبط إعداد المقبض على الحد الأقصى لمدة 10 دقائق في موضع مقبض التحكم 5 ثم ضبط المقبض على مستوى الغاز المحدد الذي تحتاجه.

\*قد لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك.

\*\*لا يتم توفير هذه الملحقات مع منتجك. وهذه الملحقات متاحة تجارياً.

## الشواية

الطعام	الملحق الذي يجب استخدامه	موضع الرف	وقت الخبز (دقيقة) (تقريباً)
كرات اللحم (لحم العجل) - 12 الكمية	الشواية السلكية * ضع صينية واحدة على رف سلكي	4	55 ... 65
خيز محمص	الشواية السلكية *	4	3 ... 5
يُوصى بالتسخين المسبق لمدة 5 دقائق لكافة الأطعمة المشوية.			
أقلب قطع الطعام بعد مرور نصف 1/2 وقت الشواء.			

## ٩ الصيانة والتنظيف

### ١-٩ معلومات التنظيف العامة

#### تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمة، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.
- للمواقد:
  - قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.
  - قد يتغير لون الشعلات من نوع Wok المستخدمة في درجات حرارة عالية هذا أمر طبيعي.
  - قد يتسبب تحريك بعض أدوات الطهي في ظهور علامات معدنية على حوامل القدور. لا تقم بتحريك المقالي والأواني على السطح.
  - نظراً لأن أغطية منطقة الموقد تلامس النار مباشرة وتتعرض لدرجات حرارة عالية، فإن التغيير وفقدان اللون في الوقت المناسب أمر طبيعي.
  - هذا لا يسبب مشكلة أثناء استخدام الموقد.
- أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ
  - لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
  - قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.



- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.
- الأسطح المطلية بالمينا يجب أن يبرد الفرن قبل تنظيف منطقة الطهي. سيؤدي التنظيف على الأسطح الساخنة إلى حدوث كل من خطر الحريق والضرر بسطح المينا.
- بعد كل استخدام، نظّف أسطح المينا باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- للبقع العنيدة، يمكن استخدام منظف الفرن والشواية الموصى به على الموقع الإلكتروني الخاص بالعلامة التجارية للمنتج الخاص بك، مع إسفنجة تنظيف غير قابلة للخدش. لا تستخدم منظف أفران خارجي.
- الأسطح الحفازة لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل.
- تتميز الجدران الحفازة بسطح لامع خفيف ومسامي. ولا يجب تنظيف الجدران الحفازة للفرن. تمتص الأسطح الحفازة الزيت بفضل هيكله المسامي وتبدأ في التآكل عندما يكون السطح مشبعاً بالزيت، وفي هذه الحالة يوصى باستبدال الأجزاء.
- الأسطح الزجاجية عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغييرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.
- الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تلف الأسطح.
- تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

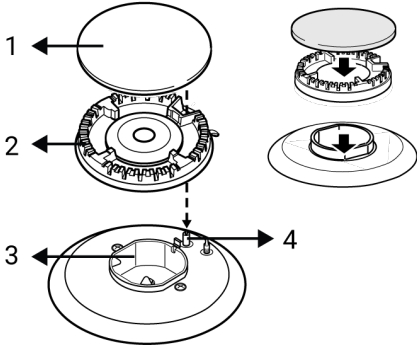
## ٢-٩ تنظيف الملحقات

- لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

## ٣-٩ تنظيف الموقد

### تنظيف شعلات الغاز

1. قبل تنظيف الموقد، قم بإزالة حاملات القدور وأغطية الشعلة والروؤوس من الموقد.
2. نظف سطح الموقد وفقاً للتوصيات الواردة في معلومات التنظيف العامة وفقاً لنوع السطح (مطلبي بالمينا، زجاجي، إينوكس، إلخ).
3. نظف حجرة الموقد بقطعة قماش مبللة بمنظف أو بفرشاة ناعمة غير خادشة. تأكد من



- 1 غطاء الشعلة
- 2 رأس الشعلة
- 3 حجرة الشعلة
- 4 شمعة الاحتراق (في الطرز المزودة بإشعال)

#### ٤-٩ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

#### ٥-٩ تنظيف الفرن من الداخل (منطقة الطهي)

- اتبع خطوات التنظيف الموضحة في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لأنواع الأسطح في الفرن لديك.
- تنظيف الجدران الجانبية للفرن**
- لا يمكن تغطية الجدران الجانبية في منطقة الطهي إلا بالمينا أو الجدران الحفازة. وهي تختلف حسب الموديل. إذا كان هناك جدار حفاز، فارجع إلى قسم "الأسطح التحفيزية" للحصول على معلومات.

4. قم بتنظيف شمعات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز التي تحتوي على عنصر الإشعال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيداً. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكد أن شمعة الإشعال والعنصر الحراري جافة تماماً.

5. نظف أغطية ورؤوس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.

6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية ورؤوس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون لمدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخدش.

7. يمكنك استخدام عوامل التنظيف السريعة واللمعة للأجزاء الداخلية للفرن والشوايات، والمستخدمة على الأسطح المطلية بالمينا وتوصي بها الخدمة المعتمدة، خاصة للبقع الدائمة على أغطية الشعلات المطلية بالمينا.

8. لا تلامس أغطية الموقد بالمنظفات القوية مثل مواد التنظيف الداخلية للفرن ومزيلات الترسبات أثناء تنظيفها، فقد يتسبب ذلك في تغير اللون.

9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير خادشة بعد كل عملية ثم جففها.

10. عند استخدام أغطية الشعلات وحوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة. تأكد من تجفيفها قبل التشغيل.

11. ضع رؤوس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.

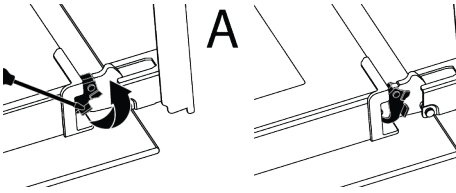
12. عند وضع حاملات القدور، تأكد من أنها تتوسط الشعلات. في نماذج الدبوس، قم بتركيب

المسامير الموجودة على لوحة الموقد في فتحات المسامير الموجودة على حاملات القدور.

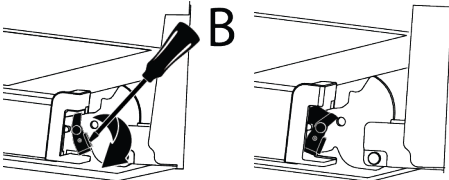
#### تجميع أجزاء الشعلات

1. ضع الأجزاء كما في الشكل بعد تنظيف الشعلات.
2. ضع رأس الشعلة مع ضمان مروره عبر شمعة الإشعال (4). أدر رأس الشعلة بيميناً ويساراً للتأكد من أنها مثبتة في حجرة الشعلة.
3. ضع غطاء الشعلة على رأس الشعلة.

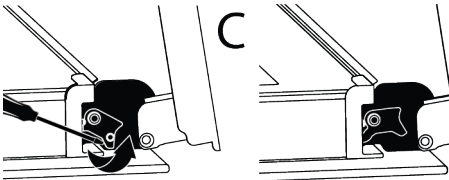
4. (أ) نوع المفصل متاح في أنواع الباب العادي.



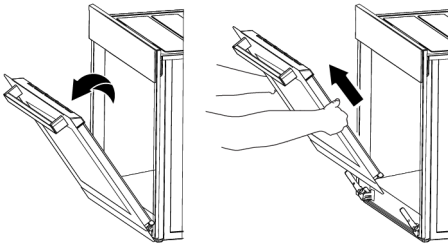
5. (ب) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الإغلاق الناعم.



6. (ج) نوع المفصلة متاح في أنواع باب الفتح / الإغلاق الناعم.



7. اجعل باب الفرن في وضع نصف مفتوح.



8. اسحب الباب الذي تم إزالته لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى وإزالته.

لإعادة إرفاق الباب، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي. عند تثبيت الباب، تأكد من إغلاق المشابك الموجودة على مقبس المفصلة.

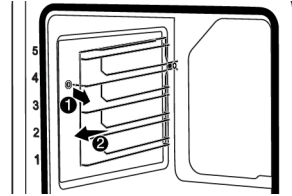


وإذا كان منتجك عبارة من موديل ذي رف سلكي، فقم بإزالة الرفوف السلكية قبل تنظيف الجدران الجانبية. ثم أكمل التنظيف كما هو موضح في قسم "معلومات التنظيف العامة" وفقاً لنوع سطح الجدار الجانبي.

### إزالة الرفوف السلكية الجانبية:

1. قم بإزالة الجزء الأمامي من الرف السلكي بسحبه على الجدار الجانبي في الاتجاه المعاكس.

2. اسحب الرف السلكي نحو إزالته بالكامل.



3. لإعادة إرفاق الرفوف، يجب تكرار الإجراءات المطبقة عند إزالتها من النهاية إلى البداية، على التوالي.

### ٦-٩ تنظيف باب الفرن

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و "إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وجففها بقطعة قماش جافة. بالنسبة للرواسب الجيرية التي قد تتكون على زجاج الفرن، امسح الزجاج بالخل واشطفه.

لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبييض، لتنظيف باب الفرن والزجاج



إزالة باب الفرن

1. افتح باب الفرن.

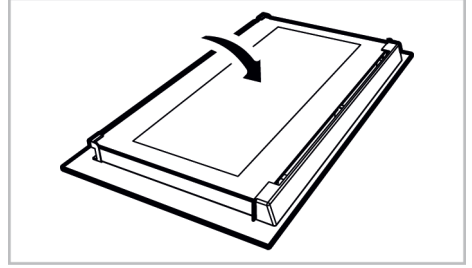
2. افتح المشابك الموجودة في مقبس مفصلات الباب الأمامي على اليمين وعلى اليسار بالضغط لأسفل كما هو موضح في الشكل.

3. تختلف أنواع المفصلات مثل (أ)، (ب)، (ج) وفقاً لطرز المنتج. توضح الأشكال التالية كيفية فتح كل نوع من المفصلات.

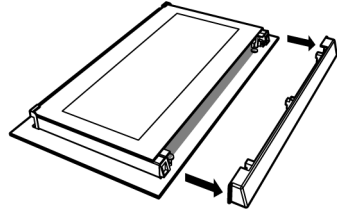
## ٧-٩ إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي لباب الأمامي للمنتج للتنظيف.

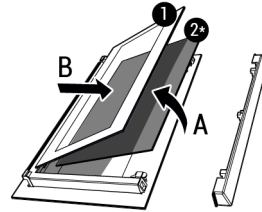
1. افتح باب الفرن.



2. قم بإزالة المكون البلاستيكي المتصل بالجزء العلوي من الباب الأمامي عن طريق سحبه نحو.



3. كما هو مبين في الشكل، ارفع الزجاج الداخلي (1) برفق باتجاه "A" ثم قم بإزالته عن طريق سحبه باتجاه "B".



1 الزجاج الداخلي  
2 \* الزجاج الداخلي (قد لا يكون متاحاً لمنتجك)

4. إذا كان منتجك يحتوي على زجاج داخلي (2)، كرر نفس العملية لفصله (2).

5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة تجميع الزجاج الداخلي (2). ضع الحافة المشطوفة للزجاج لتلتقي بالحافة المشطوفة للفتحة البلاستيكية. (إذا كان المنتج الخاص بك

يحتوي على زجاج داخلي). يجب توصيل الزجاج الداخلي (2) بالفتحة البلاستيكية الأقرب إلى الزجاج الداخلي (1).

6. أثناء إعادة تجميع الزجاج الداخلي (1)، انتبه لوضع الجانب المطبوع من الزجاج على الزجاج الداخلي. من الضروري وضع الزوايا السفلية للزجاج الداخلي (1) لتقابل الفتحات البلاستيكية السفلية.

7. ادفع المكون البلاستيكي باتجاه الإطار حتى تسمع صوت "نقرة".

## ٨-٩ تنظيف مصباح الفرن

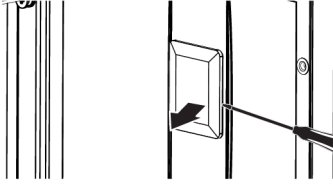
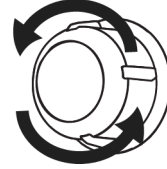
في حالة إتساخ الباب الزجاجي لمصباح الفرن في منطقة الطهي؛ نظفه باستخدام منظف غسل الصحن أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة. وفي حالة تعطل مصباح الفرن، يمكنك استبداله باتباع الأقسام التالية.

استبدال مصباح الفرن  
تحذيرات عامة

- لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية قبل استبدال مصباح الفرن، افصل الموصل الكهربائي وانتظر حتى يبرد الفرن. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يتم تشغيل هذا الفرن بواسطة مصباح وهاج به أقل من 40 وات، وارتفاع أقل من 60 مم، وقطر أقل من 30 مم، أو بمصباح هالوجين بمقاس G9 بقدرة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. تتوفر مصابيح الفرن من الخدمات المعتمدة أو الفنيين المرخصين. يحتوي هذا المنتج على مصباح فئة الطاقة G.
- قد يختلف موضع المصباح عن ذلك الموضح في الشكل.
- يعد المصباح المستخدم في هذا المنتج غير مناسب للاستخدام في إضاءة غرف المنزل. ويتمثل الغرض من هذا المصباح في مساعدة المستخدم على رؤية المنتجات الغذائية.
- يجب أن تتحمل المصابيح المستخدمة في هذا المنتج الظروف المادية القاسية مثل درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.
- إذا كان الفرن لديك يحتوي على مصباح دائري،

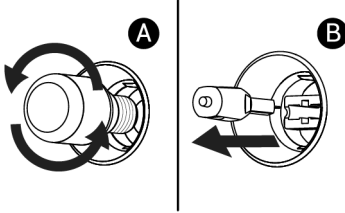
1. افصل المنتج عن الكهرباء.

2. أزل الغطاء الزجاجي بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

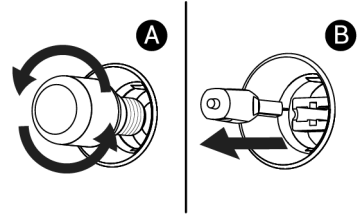


3. ارفع الغطاء الزجاجي الواقي للمصباح باستخدام مفك البراغي. قم بإزالة البرغي أولاً ، إذا كان هناك برغي على المصباح المربع في منتجك.

4. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



3. إذا كان مصباح الفرن الخاص بك من النوع (A) الموضح في الشكل أدناه، فقم بتدويره كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد. أما إذا كان النوع (B) الموديل، فقم بسحبه للخارج كما هو موضح في الشكل واستبدله بأخر جديد.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

إذا كان فرنك يحتوي على مصباح مربع،

1. افصل المنتج عن الكهرباء.

## 1. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيباً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.
- ضوء الفرن غير مضاء.

• قد يكون مصباح الفرن معيباً. <<< استبدل مصباح الفرن.

- لا يوجد كهرباء. <<< تأكد من تشغيل التيار الكهربائي وتحقق من المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغيير المصاهر إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

ينبعث بخار أثناء تشغيل الفرن.

- من الطبيعي رؤية بخار أثناء التشغيل. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تظهر قطرات الماء أثناء الطهي

- يتكثف البخار المتولد أثناء الطهي عندما يتلامس مع الأسطح الباردة خارج المنتج وقد يشكل قطرات الماء. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

تسمع أصوات ضوضاء معدنية أثناء تسخين المنتج أو تبريده.

- قد تتمدد الأجزاء المعدنية وتصدر أصوات عندما تسخن. <<< ولا يمثل ذلك خطأ.

- لا يوجد شرارة الاشتعال.
- لا يوجد تيار. >>> افحص المنصهرات الموجودة في صندوق المنصهرات.
- لا يوجد غاز.
- صمام الغاز الرئيسي مغلق. >>> افتح صمام الغاز.
- أنبوب الغاز عازم. >>> قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل صحيح.
- الطبخ يستغرق وقتًا طويلاً.
- ضغط الغاز منخفض. >>> زيادة مستوى الغاز.



