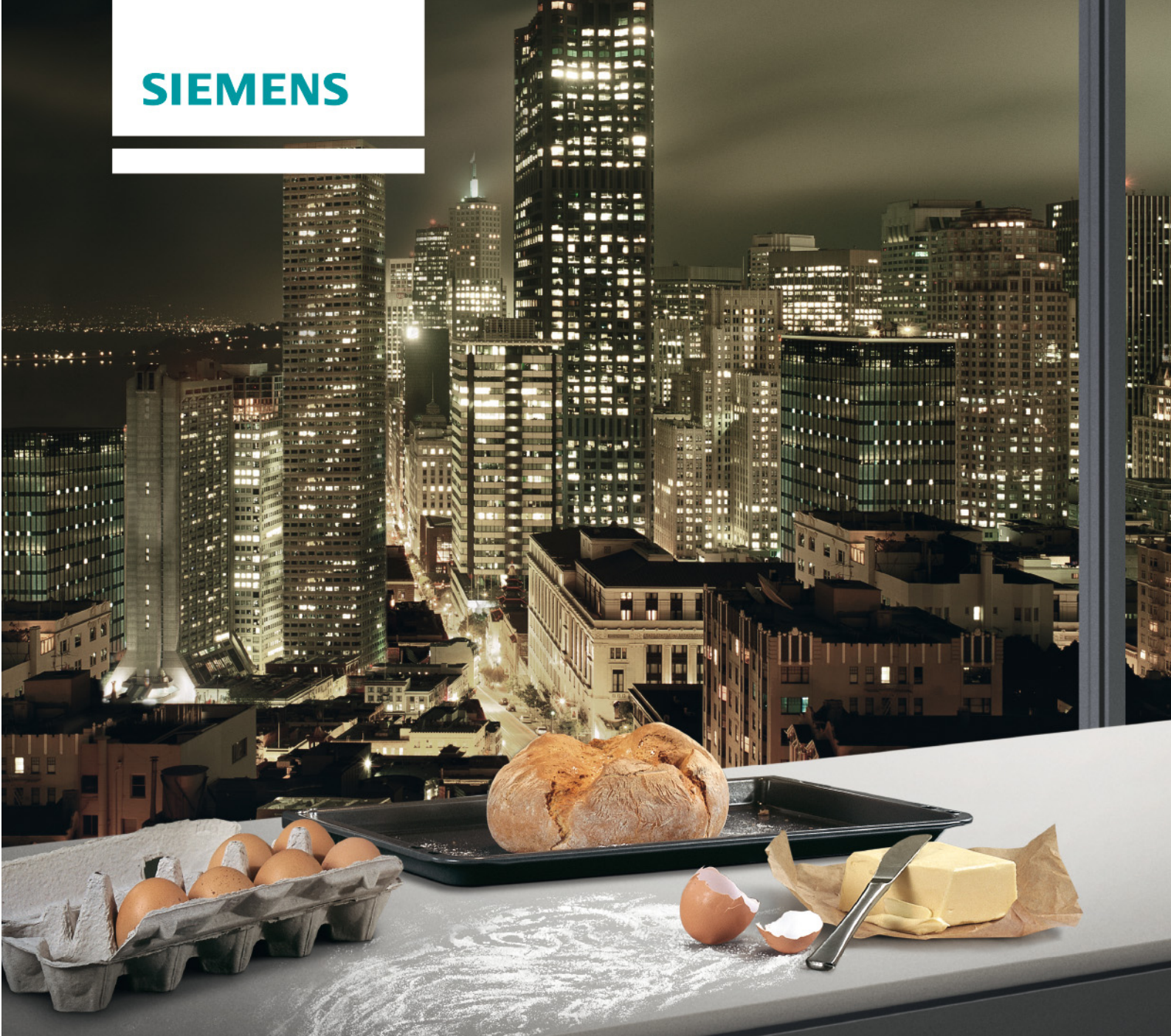


SIEMENS



# Free standing cooker

## الموقد المستقل

HQ738357M
















[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

en	Instruction manual .....	3
ar	دليل الاستعمال .....	3

Register  
your  
product  
online



# Table of contents

 <b>Intended use</b> . . . . .	<b>4</b>	 <b>Rails</b> . . . . .	<b>20</b>
 <b>Important safety information</b> . . . . .	<b>4</b>	Removing the hook-in racks . . . . .	20
General information . . . . .	5	Inserting the hook-in rack . . . . .	20
 <b>Causes of damage</b> . . . . .	<b>7</b>	 <b>Appliance door</b> . . . . .	<b>21</b>
Hob . . . . .	7	Removing and installing the door panels . . . . .	21
Oven . . . . .	7	Removing and fitting the appliance door . . . . .	21
Storage compartment . . . . .	7	 <b>Trouble shooting</b> . . . . .	<b>22</b>
 <b>Environmental protection</b> . . . . .	<b>8</b>	Replacing the oven light bulb . . . . .	22
Saving energy with your oven . . . . .	8	 <b>Customer service</b> . . . . .	<b>23</b>
Saving energy with the hob . . . . .	8	 <b>Tested for you in our cooking studio</b> . . . . .	<b>24</b>
Environmentally-friendly disposal . . . . .	8	Table of dishes . . . . .	24
 <b>Getting to know your appliance</b> . . . . .	<b>8</b>		
The control panel . . . . .	9		
The electronic clock . . . . .	9		
The hob . . . . .	10		
The oven . . . . .	11		
Cooling fan . . . . .	11		
The storage compartment . . . . .	11		
 <b>Accessories</b> . . . . .	<b>12</b>		
Locking function . . . . .	12		
Special accessories . . . . .	13		
 <b>Before using for the first time</b> . . . . .	<b>13</b>		
Setting the time . . . . .	13		
Baking out the oven . . . . .	13		
Cleaning the burner caps and cups . . . . .	14		
Cleaning the accessories . . . . .	14		
Fitting the threaded bushes for the rotary spit . . . . .	14		
Fitting the telescopic shelf set . . . . .	14		
 <b>Operating the appliance</b> . . . . .	<b>14</b>		
Hob . . . . .	14		
Oven . . . . .	15		
Rotary spit . . . . .	15		
 <b>Time-setting options</b> . . . . .	<b>16</b>		
Timer . . . . .	16		
Cooking time . . . . .	17		
End time . . . . .	17		
Checking the time settings . . . . .	17		
Time . . . . .	18		
Changing the audible signal . . . . .	18		
 <b>Cleaning agent</b> . . . . .	<b>18</b>		
Suitable cleaning agents . . . . .	18		
Surfaces in the cooking compartment . . . . .	19		
Keeping the appliance clean . . . . .	20		
Cleaning the cooking compartment . . . . .	20		

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) and in the online shop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)



## Intended use

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

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

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

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

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 12

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

## Important safety information

### Warning – WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!

Escaping gas may cause an explosion.

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

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

### Warning – Risk of asphyxiation!

The use of a gas cooker leads to a build-up of heat, moisture and products of combustion in the room where the appliance is installed.

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

## General information

### **Warning – Risk of fire!**

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.

### **Warning – Risk of burns!**

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

### **Warning – Risk of scalding!**

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

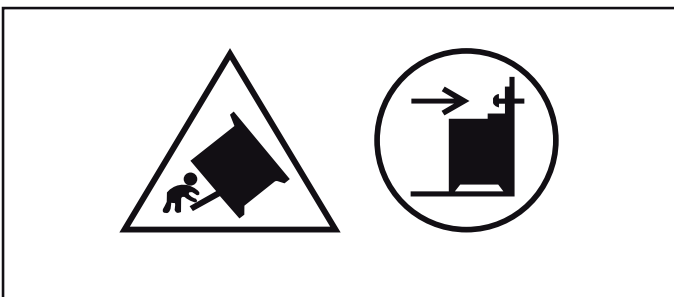
### **Warning – Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.
- **Caution:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. Wait until the oven has cooled down before closing the glass cover.



**⚠ 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.

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

**⚠ Warning – Hazard due to magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

**⚠ Warning – Risk of overheating!**

Covering the ventilation openings in the floor of the appliance may cause it to overheat. Always install the appliance on the feet supplied.

## Causes of damage

### Hob

#### Caution!

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Clear up spills immediately. Use deep pots for dishes with a lot of liquid. This will prevent the food from boiling over.
- Do not use roasting dishes if they must be heated using two burners. This will cause heat accumulation. The appliance could be damaged.
- Cooking on gas burners releases extra heat and moisture. Adjacent units may become damaged over time. For long cooking times, switch on the cooker hood or ventilate the room.
- Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware. Aluminium foil and plastic containers can melt and stick on hot burners.
- Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.
- Ensure that the gas burners are clean and dry. The burner cup and burner cap must be positioned exactly.
- Ensure that the hotplate/burner is never switched on when the hob cover is on, e.g. by children playing.

### Oven

#### Caution!

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

## Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy with your oven

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

### Saving energy with the hob

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

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

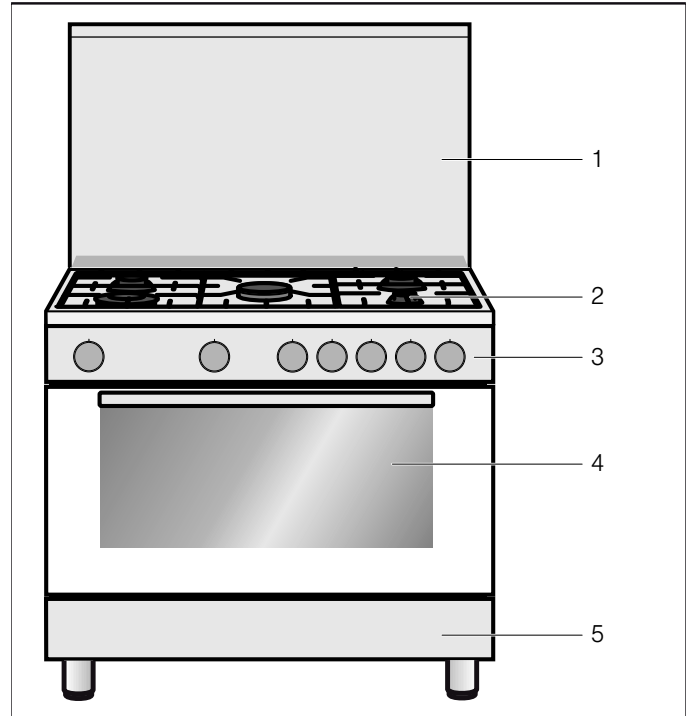


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

## Getting to know your appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

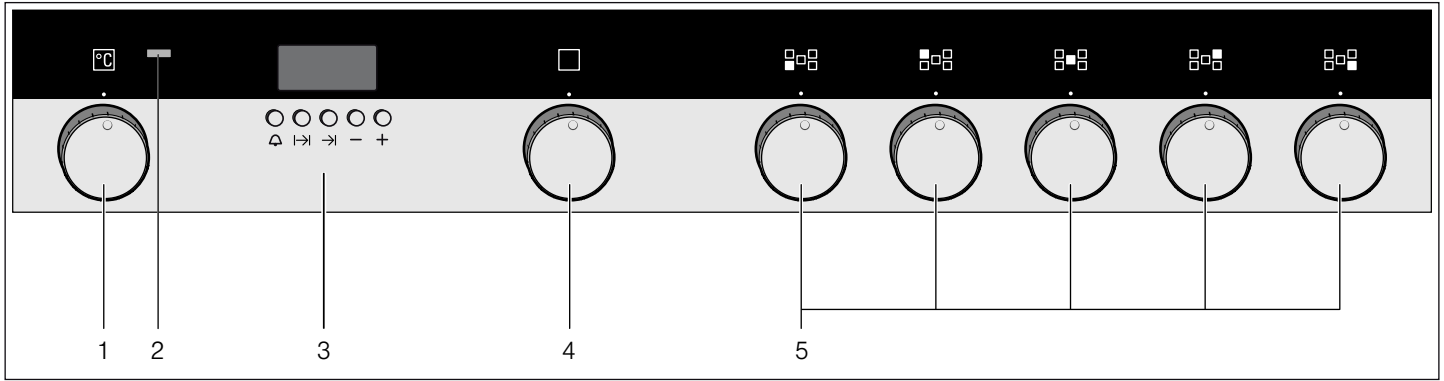
Depending on the appliance model, individual details may differ.



Explanation	
1	Hob cover
2	Hob
3	Control panel
4	Oven
5	Storage compartment



## The control panel



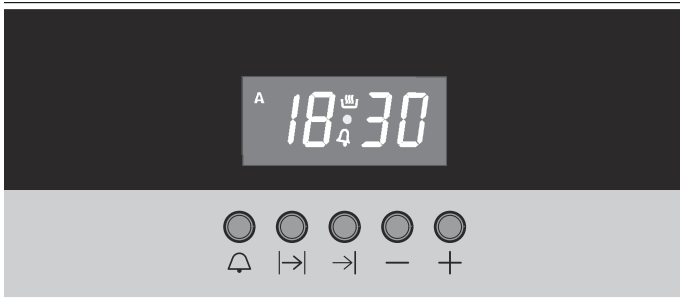
### Explanation

1	Control knob for oven temperature
2	Oven indicator light
3	Buttons and display
4	Control knob for oven functions
5	Control knob for cooking zones

## The electronic clock

With the electronic clock, you can set a cooking time. An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.

### Electronic clock display



### Function buttons for the electronic clock

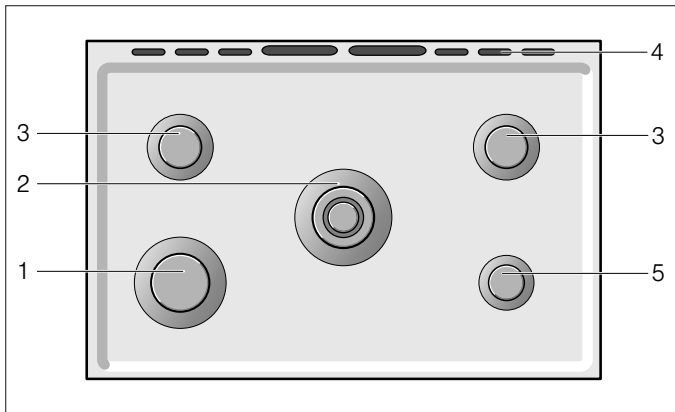
Symbol	Meaning	Use
	Timer	Opens the menu for setting the timer. The symbol shows that the timer is set.
-	Minus	Reduces the cooking time or the time
+	Plus	Increases the cooking time or the time
	Cooking time	Opens the menu for setting the cooking time
	End time	Opens the menu for setting the end time
	Ready for use	The symbol shows that the appliance is ready for use.
18:30	Clock or time display	Displays the clock, timer, cooking time and end time.
A	Automatic programme	The symbol shows when an automatic programme is saved.

## The hob

### Warning – Risk of burns!

Hot air flows out from the ventilation opening on the hob. Never touch the ventilation opening.

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



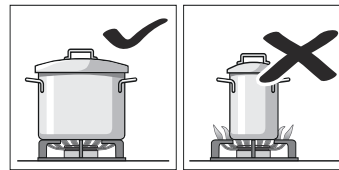
Explanation	
1	High-output burner (2.9 kW)
2	Wok burner (4 kW)
3	Standard burner (1.8 kW)
4	Ventilation opening
5	Economy burner (1.0 kW)

### Types of gas burner

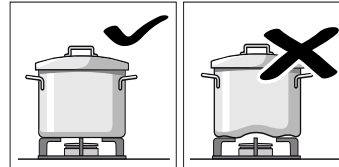
Gas burners	Pot/pan diameter
Economy burner	12 - 14 cm
Standard burner	16 - 22 cm
High output burner	18 - 26 cm
Wok burner	18 - 26 cm

## Precautions for use

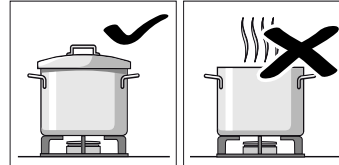
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



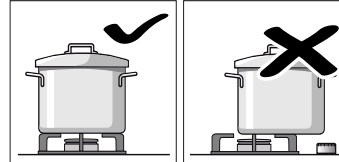
Use pans which are the right size for each burner. Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



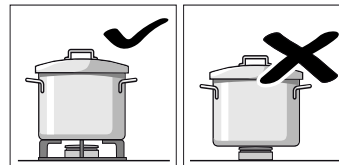
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over. Only use pans with a thick, flat base.



Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.

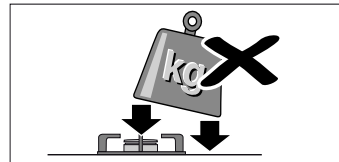


Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over. Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



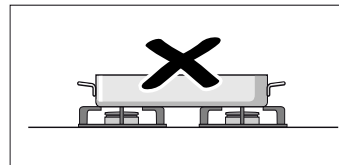
Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pans should be placed on the hob carefully.

Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.



Never use two burners or heat sources to heat one single pan.

Do not use grill pans, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power.

### Control knob for hotplates

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

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

Setting	Meaning
●	Off
⊕	Large flame, highest power
⊖	Economy flame, lowest power









## The oven

In order to operate the oven, you require two operating knobs: The function selector and the temperature selector.

### Control knob for oven

#### Function selector

Use the function selector to set the type of heating.


Type of heating	Use
 Hot air	For baking and cooking on one or more levels.  The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
 Eco	For energy-optimised cooking of selected dishes.  Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 Top/bottom heating and fan	For cakes with very moist toppings.  Heat is emitted evenly from the top and bottom. The fan circulates the hot air around the food.
 Top/bottom heating	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.  Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 Bottom heating and fan	For the final baking stage (such as for moist fruit flans), for boiling down, for dishes in a bain marie.  The heat is emitted from below. The fan circulates the hot air around the food.
 Hot air grill	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat.  The whole area below the grill element becomes hot. The fan circulates the hot air around the food.
 Full-surface grill	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes.  The whole area below the grill element becomes hot.
 Grill/rotary spit	Grill: For individual portions or smaller quantities of steaks, sausages, fish and toast.  Rotary spit: For roasts, rolled joints and poultry

### Temperature selector

You can use the temperature selector to set the temperature.

Setting	Meaning
o	Off
50 - 260	Temperature range in °C

There is a limit stop between positions 260 and o. Do not turn the knob beyond this point.

**Note:** To defrost: Set the function selector to  and the temperature selector to o.

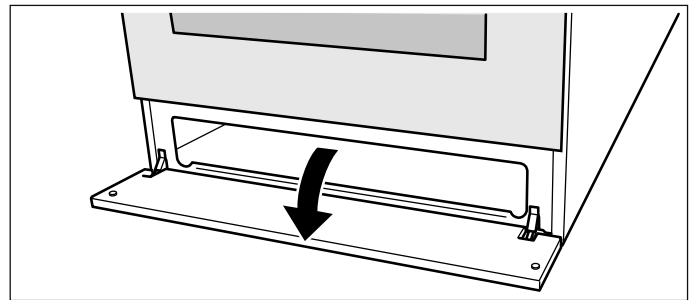
### Cooling fan

The hot air escapes via the ventilation opening. The cooling fan switches on and off as required. Caution. Do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

To ensure that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

### The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.



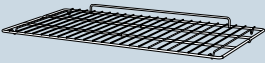
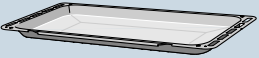

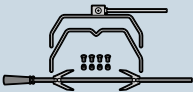
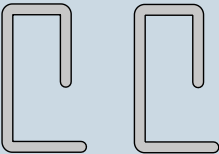
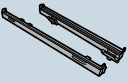
This compartment can be used to store hob or oven accessories.

#### **Warning – Risk of fire!**

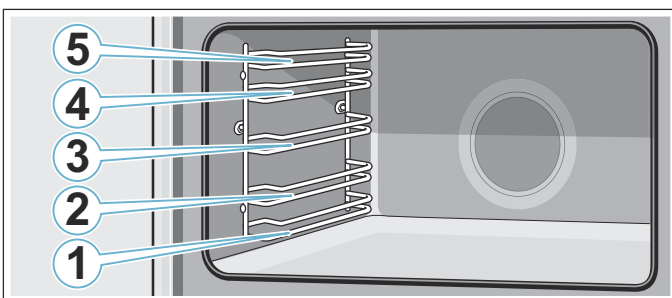
Never leave combustible items in the storage compartment.

## Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

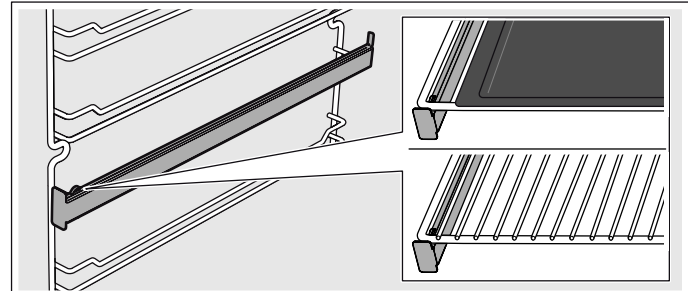
Accessories	Description
	<b>Baking and roasting shelf</b> For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	<b>Universal pan</b> For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.
	<b>Espresso attachment</b> Attachment for an espresso pot; for placing on the economy burner.
	<b>Rotary spit</b> With rotary spit holder For roasting joints and large poultry. Only use in combination with a universal pan.
	<b>Locking pins</b> For locking the hinges.
	<b>Telescopic shelf set</b> The pull-out rails allow you to pull accessories out completely.

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into five different heights within the cooking compartment. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.



### Telescopic shelf set

The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking and roasting shelf, ensure that it locks into place in front of the indentation on the pull-out rails.



**Note:** The rotary spit must be inserted on level 1. In this case, move the pull-out rails for the baking tray and the baking and roasting shelf to the four upper levels.

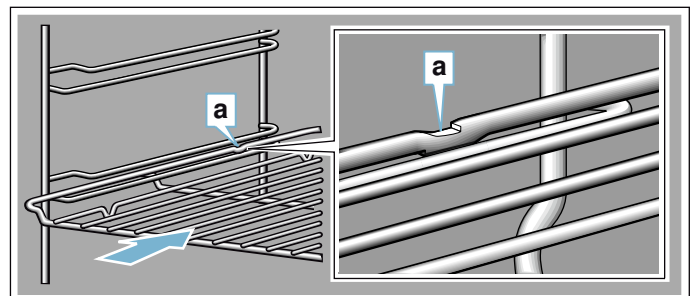
### **Warning – Risk of fire!**

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

### Locking function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

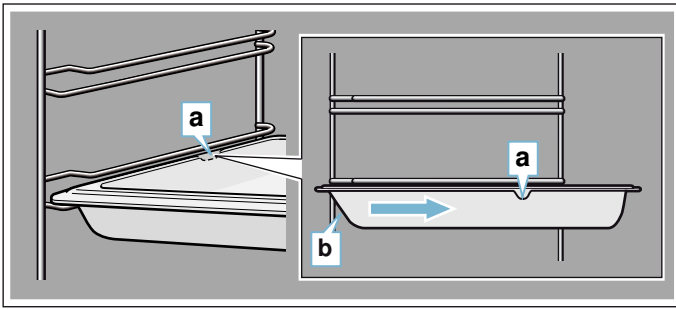
When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the outer rail must be facing downwards.



When inserting baking trays, ensure that lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

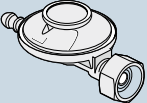
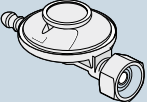


Example in the picture: Universal pan



## Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

Accessories	Description
<b>Enamel baking tray</b>	For tray bakes and small baked products. Customer service number: 11012235
<b>Universal pan</b>	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236
<b>Baking and roasting shelf</b>	For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals. After-sales service number: 11012237
<b>Wok ring</b>	Attachment for a wok; for placing on the wok burner. When using the wok attachment, it is possible to use cooking vessels with a diameter greater than 26 cm (woks, frying pans, pots, vessels with a curved base, etc.). After-sales service number: 00745721
<b>Telescopic shelf set</b>	Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12006236
<b>Pressure regulator</b> 	Pressure regulator for liquefied gas mode. For Oman: Bottle connecting nut size 27 mm (height 14 mm) – inner support 12.5 mm After-sales service number: 752313
<b>Pressure regulator</b> 	Pressure regulator for liquefied gas mode. For UAE/Yemen: Bottle connecting nut size 25 mm (height 16 mm) – inner support 10 mm After-sales service number: 618228

## Before using for the first time

Before you can use your new appliance, you must make some settings. You must also clean the cooking compartment and accessories.

### Setting the time

After the appliance has been connected to the mains for the first time or after a power cut, three zeros flash in the display.

1. Press the  $\leftarrow$  and  $\rightarrow$  buttons.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the current time.

### Baking out the oven

#### Precleaning the oven

1. Remove accessories and hook-in racks from the cooking compartment.
2. Fully remove any remaining packaging, such as small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove the protective film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

#### Heating up the oven

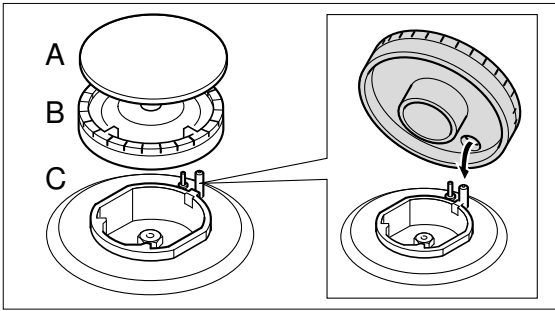
To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

1. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
2. Switch off the oven after 45 minutes.

#### Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Fit the hook-in racks.

## Cleaning the burner caps and cups



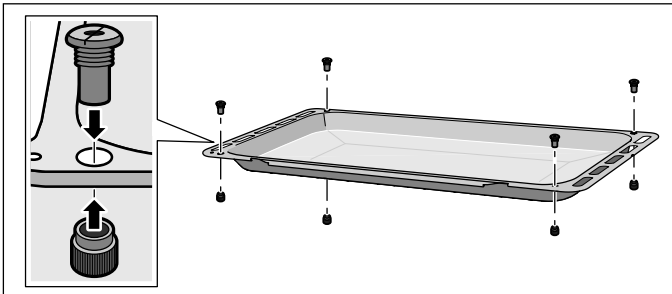
1. Clean the burner caps (A) and cups (B) with water and washing-up liquid.
2. Dry the parts well.
3. Place the burner cup (B) onto the burner (C).
4. Position the burner cap (A) exactly on the burner cup (B).

## Cleaning the accessories

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

## Fitting the threaded bushes for the rotary spit

1. From above, place the threaded bushes into the holes at the four corners of the universal pan.
2. Counter the ring nuts from below.
3. Use a screwdriver to tighten the threaded bushes.



## Fitting the telescopic shelf set

Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

## Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

### Hob

#### Switching on the gas burner

##### Notes

- Appliances with a hob cover must only be switched on if the hob cover is open.
- The burner caps must always be positioned exactly on top of the burner cups. The slots on the burner cup must be free from obstruction. All parts must be dry.
- Ensure that the burner is not subjected to draughts caused by air conditioning systems, fans or similar appliances.

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

Setting	Meaning
$\diamond$	Economy flame, lowest power
$\diamond$	Large flame, highest power

The flame is not stable between positions  $\bullet$  and  $\diamond$ . Always select a position between  $\diamond$  and  $\diamond$ .

#### If the flame goes out

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

#### **Warning – Risk of fire!**

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

#### If the gas burner does not ignite

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

#### Switching off the gas burner

Turn the control knob for the required hotplate to the  $\bullet$  position.

## Oven

### Operating the oven

#### Switching on the oven

**Note:** Always keep the appliance door closed when it is in operation.

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to set the desired temperature.  
The oven switches on.

The indicator lamp is lit when the oven is heating up. It goes out during pauses in heating.

**Note:** The indicator lamp also lights up when the function selector is in the off position and a temperature is set. The oven only begins to heat up when an operating mode is set.

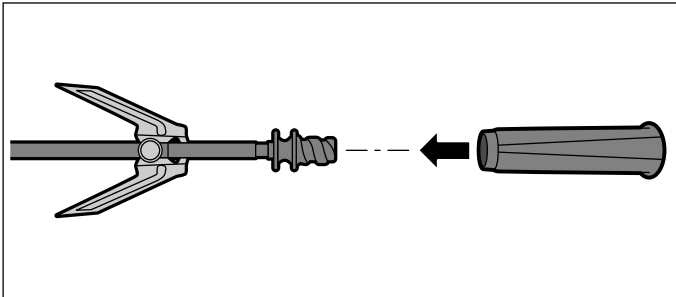
#### Switching off the oven

1. Turn the function selector to the 0 position.
2. Turn the temperature selector to the 0 position.  
The oven switches off.

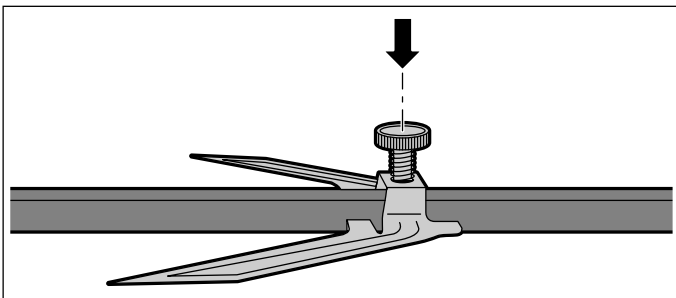
## Rotary spit

### Preparing the rotary spit

1. Slide a retaining clip onto the rotary spit and screw on the handle.



2. Place the roast as close as possible to the centre of the rotary spit.
3. Use retaining clips to secure the roast in place.
4. Use milled screws to secure the retaining clips.

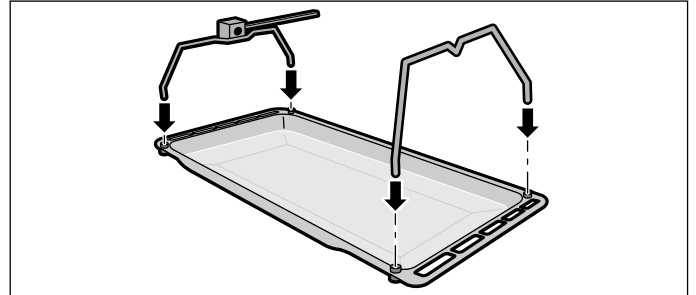


### Inserting the rotary spit

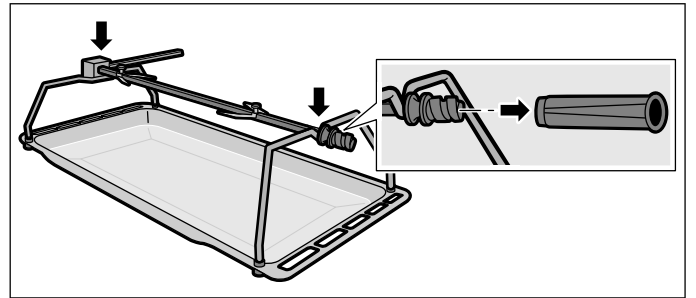
#### ⚠ Warning – Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

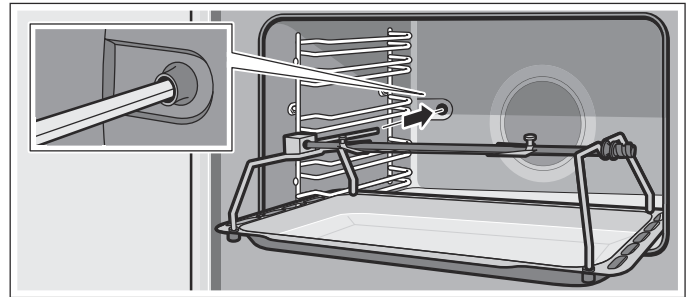
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes



2. Place the rotary spit onto the rotary spit frame and unscrew the handle.






3. Slide the universal pan into shelf position 1 and slide the rotary spit into the motor mount.



4. Close the appliance door.

### Switching on the rotary spit

**Note:** When using the rotary spit, preheat the oven using the  type of heating. Only set the  type of heating once the rotary spit has been inserted.

1. Turn the control knob for the oven to the  position.
2. Set the temperature.

**Note:** Add some water to the universal pan in order to catch any fat that drips out.

## Removing the rotary spit

### **Warning – Risk of burns!**

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.




1. Opening the appliance door
2. Slowly pull the universal pan until it is halfway out of the cooking compartment.
3. Completely remove the universal pan from the cooking compartment and set it on the worktop.
4. Screw on the handle and remove the grill spit from the grill spit frame.

## Time-setting options


Your appliance has different time-setting options.

### Timer


You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. Press the  button once.  
 flashes in the display.
2. Use the **+** or **-** button to set the timer duration. After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The  symbol lights up and the time appears on the display.

### The timer duration has elapsed

A signal sounds. The  symbol flashes. Use any button to switch off the timer.

### Changing the timer duration

1. Press the  button.
2. Use the **+** or **-** button to change the timer duration. After a few seconds, the change is adopted.

### Cancelling the timer duration

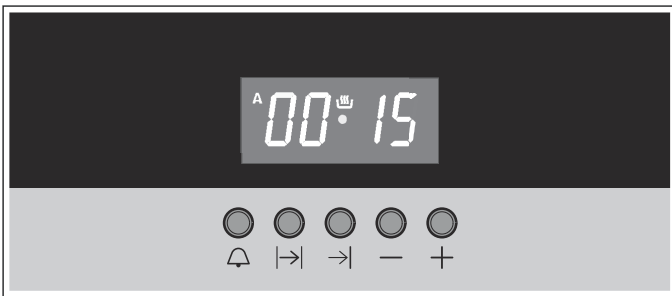
1. Press the  button.
2. Use the **+** and **-** buttons to switch off the timer.



## Cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

1. Use the function selector to set the type of heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.
3. Press the I→I button.  
0:00 appears in the display, and A flashes.
4. Use the + or - button to set the cooking time.  
After a few seconds, the cooking time is saved. A lights up.



### The cooking time has elapsed

A signal sounds. The A symbol flashes and the 3-rod symbol goes out. The oven stops heating. Press the I→I and →I buttons and turn the function selector and the thermostat to the off position. The oven is switched off.

### Changing the cooking time

1. Press the I→I button.
2. Use the + or - button to change the cooking time.  
After a few seconds, the change is adopted.

### Cancelling the cooking time

1. Press the I→I button.
2. Use the - button to reset the cooking time to 0:00.  
After a few seconds, the change is adopted. Use the + and - buttons to adopt the change immediately. The cooking time is cancelled.

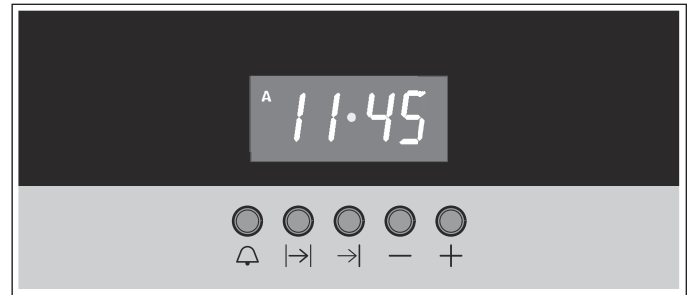
## End time

You can change the time at which you wish your dish to be ready. The oven starts automatically and finishes at the desired time. You can, for example, put your dish in the cooking compartment in the morning and set the cooking time so that it is ready at lunch time.

Ensure that food is not left in the cooking compartment for too long as it may spoil.

1. Set the function selector.
2. Set the temperature selector.
3. Press the I→I button.
4. Use the + or - button to set the cooking time. The A and 3-rod symbols appear.
5. Press the →I button.  
The time when the dish will be ready is displayed.
6. Use the + or - button to delay the end time.

After a few seconds, the oven adopts the settings and switches to standby. The display shows the time at which the dish will be ready. The A symbol lights up and the 3-rod symbol goes out. When the oven starts, the 3-rod symbol appears.



### The cooking time has elapsed

A signal sounds. The A symbol flashes and the 3-rod symbol goes out. The oven stops heating. Press the I→I and →I buttons and turn the function selector and the thermostat to the off position. The oven is switched off.

### Changing the end time

1. Press the →I button.
2. Use the + or - button to change the end time.  
After a few seconds, the change is adopted.

**Note:** Do not change the end time if the cooking time has already started to count down. Otherwise the cooking result would no longer be satisfactory.

### Cancelling the end time

1. Press the →I button.
2. Use the - button to set the end time back to the current time.  
After a few seconds, the change is adopted. The oven starts. Use the + and - buttons to start the oven immediately.

## Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols are lit up on the display.

To call up the timer, press the 🔔 button.

To call up the cooking time, press the I→I button.

To call up the end time, press the →I button.

The value appears on the display for a few seconds. If no time-setting option is called up, the time is displayed.

To cancel a cooking time or end time that has already been set, press the I→I and →I button at the same time.

## Time

After the appliance has been connected to the mains for the first time or after an extended power cut, three zeros and A flash in the display.

1. Press the **I→I** and **→I** buttons.
2. Use the **+** and **-** buttons to set the current time. After a few seconds, the change is adopted.

### Changing the time

**Note:** No other time-setting option should be set. By pressing **I→I** and **→I** simultaneously, the time-setting options that are already programmed will be cancelled.

1. Press the **I→I** and **→I** buttons.  
A dot flashes in the centre of the display.
2. Use the **+** or **-** button to change the time. After a few seconds, the time that has been set is adopted.

### Changing the audible signal

The audible signal can be set to three levels. To do this, press the **-** button until the desired signal is set.

## Cleaning agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

### Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### Warning – Risk of burns!

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

### Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

#### on the hob:

- Undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- Abrasive materials, scouring sponges,
- Aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Do not use any of the following

#### on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

### Warning – Risk of burns!

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

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

Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.
Gas hob and pan supports	Hot soapy water. Use very little water. Water must not be allowed to enter the appliance through the base of the burners. Clean boiled-over liquids and spilt food immediately. You can remove the pan supports. Do not clean the pan supports in the dishwasher.
Gas burners, hot-plate	Remove the burner cups and caps, clean them with soapy water. The gas outlet openings must remain free from obstruction. Ignition plugs: Small, soft brush. The gas burners only work properly when the ignition plugs are clean. Dry all parts thoroughly. Ensure that they are positioned correctly when they are refitted. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not affect their function. Do not clean the burner caps in the dishwasher.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.

## Notes

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

## Surfaces in the cooking compartment

The back wall and side parts in the cooking compartment are self-cleaning. You can tell this from the rough surface.

The cooking compartment floor and ceiling are enamelled and have smooth surfaces.

### Cleaning enamelled surfaces

Clean the smooth enamelled surfaces with a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution. Then dry with a soft cloth.

Soften baked-on food residues with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.

**Note:** Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. You can remove these residues using lemon juice if required.

### Cleaning self-cleaning surfaces

The self-cleaning surfaces are coated with a porous, matte ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation.

If the self-cleaning surfaces no longer clean themselves sufficiently and dark stains appear, they can be cleaned using the cleaning function. To do this, refer to the information in the relevant section.

### Caution!

Do not use oven cleaner on self-cleaning surfaces. This will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.


## Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

### Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

## Cleaning the cooking compartment

1. Pour 0.4 litres of water into the centre of the cooking compartment floor.
2. Set the type of heating .
3. Use the temperature controller to set 50 °C.
4. Switch off the appliance after 18 minutes.
5. Allow the appliance to cool down.
6. Clean the cooking compartment with a cloth.

### Warning – Risk of burns!

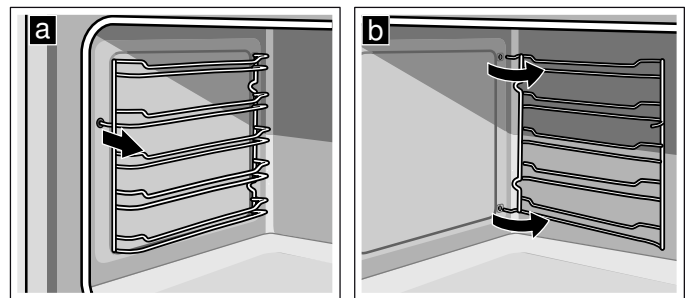
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

## Rails

### Removing the hook-in racks

The hook-in racks are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the hook-in rack and pull it to the middle of the cooking compartment. The front hook of the hook-in rack is released from the hole.
2. Fold out the hook-in rack further and pull it from the rear holes of the side panel.
3. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
4. Remove the hook-in rack from the cooking compartment.



### Inserting the hook-in rack

1. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
2. Insert the hooks of the hook-in rack into the rear holes in the side panel.
3. Press the front hook of the hook-in rack into the hole.



## Appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

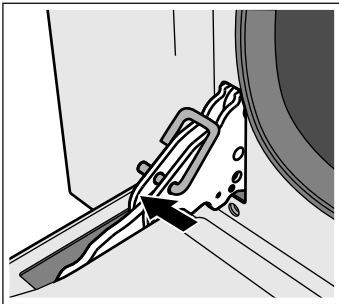
### Removing and installing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

#### Removing the door panels

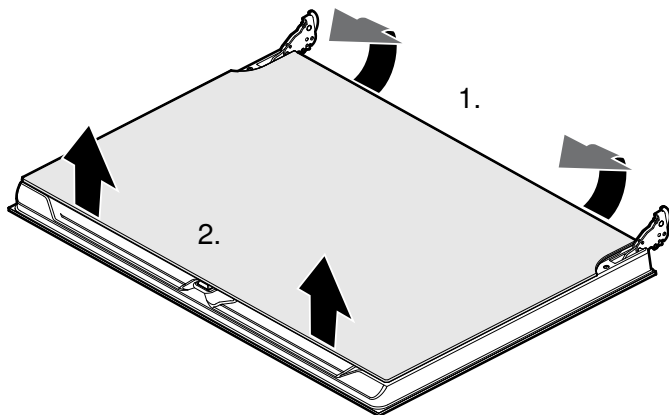
1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin.
 

**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).
 

**Caution!**  
When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Ensure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.

Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

#### **⚠ Warning – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### Fitting the door panels

1. Reinsert the inner panel.
 

**Note:** All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
2. Remove the locking pins and close the oven door.

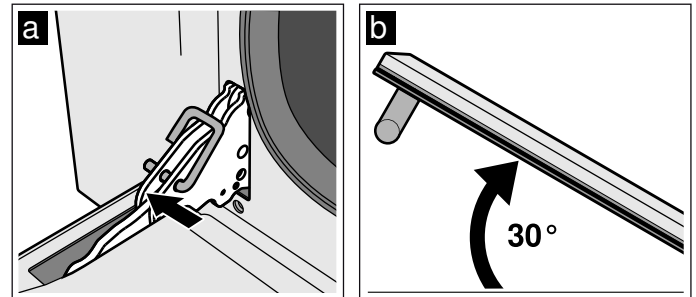
### Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

#### Removing the appliance door

1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin (a).
 

**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



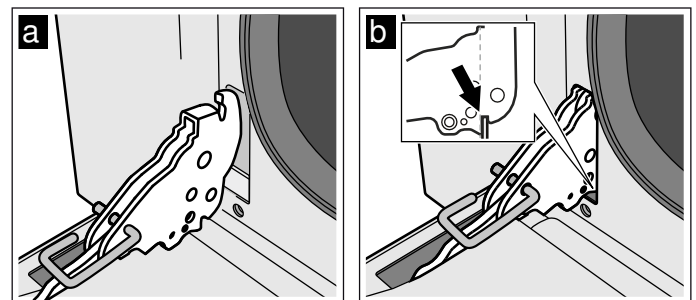
4. Raise the oven door slightly and pull it out.
 

**Note:** Do not fully close the oven door. The hinges could become bent and the enamel could be damaged.

#### Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).
 

**Note:** The notch below the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door downwards.
4. Remove the locking pins.

#### **⚠ Warning – Risk of injury!**

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

**⚠ Warning – Risk of injury!**

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

**? Trouble shooting**

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

**⚠ Warning – Risk of injury!**

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

**Fault table**

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	The circuit breaker is faulty	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
Zeros flash in the display.	Power cut	Reset the time.
The oven light has failed.	Faulty oven light	Change the oven light bulb. (See section "Replacing oven light")
The gas burner does not ignite.	Power cut or damp ignition plugs	Light the gas burner with a gas lighter or a match.
The oven does not heat up.	Faulty fuse.	Check and, if required, replace the circuit breaker.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
All dishes that are prepared in the oven burn within an extremely short period of time.	Faulty thermostat	Call the after-sales service.
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature	Not possible; this has no effect on oven performance.

**Replacing the oven light bulb**

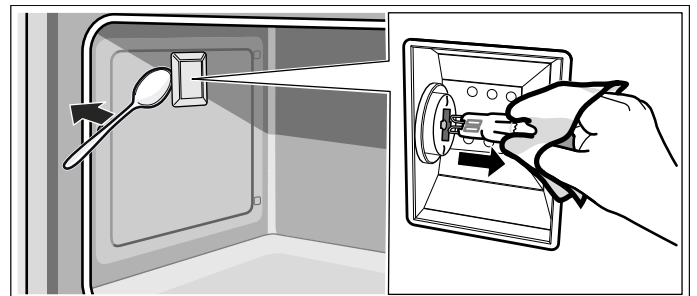
If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the hook-in racks.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover at the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help.

6. Remove the oven light bulb.



7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:  
**Voltage:** 230 V;  
**Power:** 40 W;  
**Fitting:** G9;  
**Temperature resistance:** 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the hook-in racks.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.



## Customer service

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

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

































E no.	FD
After-sales service 	

## Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

**Note:** A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

### Table of dishes

Dish	Weight (in kg)	Type of heating	Shelf position	Temperature in °C	Cooking time in mins
Lasagne	3-4		1	220-230	45-50
Pasta bake	3-4		1	220-230	45-50
Roast veal	2		2	180-190	90-100
Pork	2		2	180-190	70-80
Sausages	1.5		4	Max.	15
Roast beef	1		2	200	40-45
Roast rabbit	1.5		2	180-190	70-80
Turkey breast	2		2	180-190	110-120
Pork neck joint	2-3		2	180-190	170-180
Roast chicken	1.2		2	180-190	65-70
Pork cutlet	1.5		4	Max.	1st side 15 2nd side 5
Spare ribs	1.5		4	Max.	1st side 10 2nd side 10
Bacon	0.7		5	Max.	1st side 7 2nd side 8
Fillet of pork	1.5		4	Max.	1st side 10 2nd side 5
Fillet of beef	1		5	Max.	1st side 10 2nd side 7
Large rainbow trout	1.2		2	150-160	35-40
Monkfish	1.5		2	160	60-65
Turbot	1.5		2	160	45-50
Pizza	1		2	Max.	8-9
Bread	1		2	190-200	25-30
Focaccia	1		2	180-190	20-25
Bundt cake	1		2	160	55-60
Fruit flan	1		2	160	35-40
Cheesecake	1		2	160-170	25-60
Shortcrust pastry tart	1		2	160	20-25
Parfait cake	1.2		2	160	55-60
Cream puffs	1.2		2	180	80-90
Sponge cake	1		2	150-160	55-60
Rice pudding	1		2	160	55-60
Brioche	0.6		2	160	30-35
Roast chicken*	1-2		1	250-260	65-70
Pork loin*	3-4		1	220-230	120-140

\* 0.5 - Pour 0.7 litres of water into the baking tray. This will produce less smoke and the moisture will keep the meat tender.



**ملاحظة:** عند إعداد المواد الغذائية يمكن أن ينشأ الكثير من بخار الماء في حيز الطهي.

يتسم جهازك بالفعالية الفائقة في استهلاك الطاقة ولا ينبعث منه للخارج أثناء التشغيل سوى القليل من الحرارة. ونظرا للفروق العالية في درجة الحرارة بين الحيز الداخلي للجهاز والأجزاء الخارجية للجهاز، فمن الممكن أن يتسبب ماء متكثف على الباب أو نطاق الاستعمال أو واجهات وحدات المطبخ المجاورة. وهذه ظاهرة طبيعية وفقا لقوانين الطبيعة. ويمكن تقليل الماء المتكثف من خلال الإحماء أو فتح الباب بحرص.

## الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

ستجد هنا بقية من الأطعمة وأوضاع الضبط المثالية لها. وسوف نعرض لك نوع التسخين ودرجة الحرارة الأنسب للطعام الذي تعده. كما تجد بيانات حول الكماليات المناسبة ومستوى الارتفاع الذي ينبغي أن تتركب عليه. وهناك أيضا نصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

### جدول الأطباق

الطبق	الوزن (بالكجم)	نوع التسخين	مستوى الإدخال	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
لازانيا	4-3	☐	1	230-220	50-45
معكرونة فرن	4-3	☐	1	230-220	50-45
لحم عجل مشوي	2	☒	2	190-180	100-90
السجق (النقانق)	1.5	☒	4	الحد الأقصى	15
الروست بيف	1	☒	2	200	45-40
لحم أرانب	1.5	☒	2	190-180	80-70
صدر ديك رومي	2	☒	2	190-180	120-110
دجاج مشوي	1.2	☒	2	190-180	70-65
سكالوب فيليه	1	☒	5	الحد الأقصى	الجانب الأول 10 الجانب الثاني 7
سمك التراوت	1.2	☒	2	160-150	40-35
سمك الراهب	1.5	☒	2	160	65-60
سمك الطربوت	1.5	☒	2	160	50-45
بيتزا	1	☒	2	الحد الأقصى	9-8
خبز	1	☒	2	200-190	30-25
فوكاتشيا	1	☒	2	190-180	25-20
كيك حلقي	1	☒	2	160	60-55
كيك فواكه	1	☒	2	160	40-35
كيك ريكوتا	1	☒	2	170-160	60-25
فطائر الشورت كرس	1	☒	2	160	25-20
كيك باراديس	1.2	☒	2	160	60-55
كريم باف	1.2	☒	2	180	90-80
كيك إسفنجي	1	☒	2	160-150	60-55
أرز باللين	1	☒	2	160	60-55
فطائر بريوش	0.6	☒	2	160	35-30
دجاج مشوي*	2-1	☒	1	260-250	70-65

\* أضف 0,5 - 0,7 لتر من الماء في لوح الخبيز. فبذلك يقل الدخان وتحافظ الرطوبة على اللحم طريا.

## خدمة العملاء


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

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

رقم المنتج E  
ورقم الصنع FD

رقم الصنع FD

رقم المنتج E-Nr.

خدمة العملاء 

## الاختلالات، ما العمل؟

يرجع حدوث خلل ما في أغلب الأحيان إلى مجرد أمور بسيطة. قبل أن تتصل بمركز خدمة العملاء، نرجو منك محاولة التغلب على الخلل بنفسك بالاستعانة بالجدول التالي.

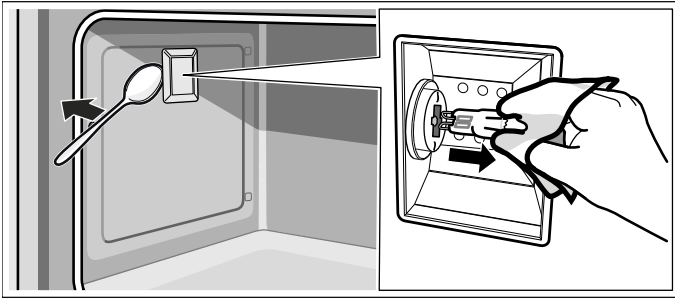
### تحذير - خطر الإصابة!

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

### جدول الاختلالات

الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف / إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن مصهر الفرن على ما يرام.
	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل مصباح المطبخ.
تومض أصفار في الشاشة.	انقطاع التيار الكهربائي	اضبط الساعة من جديد.
تعطل إضاءة الفرن.	لمبة الفرن تالفة	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
لا يتم إشعال شعلة الغاز.	انقطاع التيار الكهربائي أو رطوبة في شمعات الإشعال	قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.
لا يقوم الفرن بالتسخين.	المصهر تالف.	افحص المصهر أو قم بتغييره.
	لم يتم ضبط مفتاح اختيار الوظيفة.	اضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
	الثرموستات تالف	اتصل بخدمة العملاء.
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	ظاهرة عادية نظرا لاختلاف درجة الحرارة	غير متاح؛ لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.
يكتف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.		

### 6. اجذب لمبة الفرن للخارج.



### تغيير لمبة الفرن

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

### تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللمبة، انزع القابض الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

1. اترك حيز الطهي حتى يبرد.
2. افتح باب الجهاز.
3. ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.
4. اخلع شبكات قضبان التعليق.
5. اخلع الغطاء الزجاجي. للقيام بذلك افتح الغطاء الزجاجي من الأمام بيديك. في حالة تعذر خلع الغطاء الزجاجي استعن بمعلقة.
7. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع:  
الجهد الكهربائي: 230 فلت،  
القدرة: 40 واط،  
الدواة: G9،  
مقاومة الحرارة: 300 °م
8. أعد تركيب الغطاء الزجاجي للفرن.
9. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.
10. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى.
11. أعد توصيل المصهر.
12. تأكد من استمرار عمل إضاءة الفرن.

## تركيب زجاج الباب

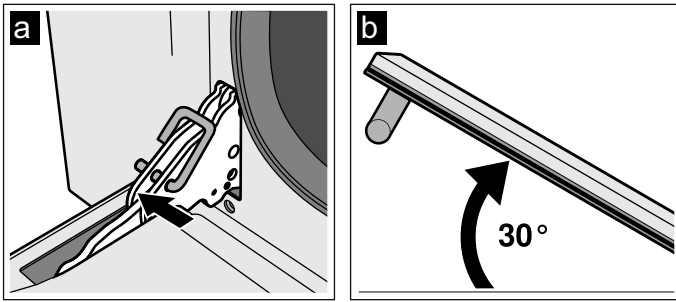
1. أعد تركيب الزجاج الداخلي.  
**ملاحظة:** يجب أن تستقر خوابير التثبيت الأربعة في مواضع التثبيت المقررة.  
2. قم بإزالة خوابير التأمين وأغلق باب الفرن.

## فك وتركيب باب الجهاز

يمكن خلع باب الفرن في حالة الاتساخات العنيدة لضمان مستوى تنظيف أفضل. ولا ننصح بذلك مع الاتساخات العادية.

## فك باب الجهاز

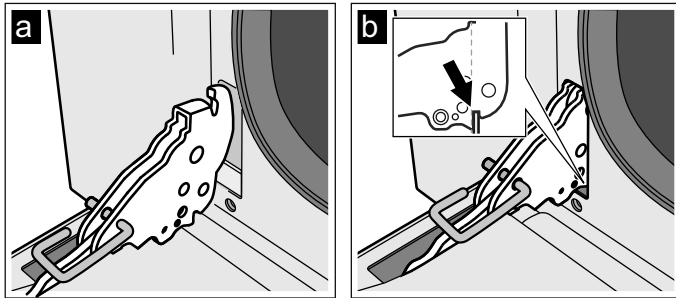
1. افتح باب الفرن تماما.
2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين (a).
- ملاحظة:** يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.
3. أمسك باب الفرن من الجانبين بكلتا يديك ثم أغلقه بزاوية 30° (b).



4. ارفع باب الفرن قليلا واسحبه للخارج.  
**ملاحظة:** لا تغلق باب الفرن تماما. حيث يمكن أن تنتهي أذرع الغلق وتسبب أضرارا بطبقة المينا (الإيناميل).

## تركيب باب الجهاز

1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين.
2. أدخل المفصلات في تجاويف الفرن (a).
- ملاحظة:** الحز السفلي بالمفصلات يجب أن يثبت في إطار الفرن (b).



3. أنزل الباب لأسفل.
4. أخرج خوابير التأمين.

## ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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

## باب الجهاز

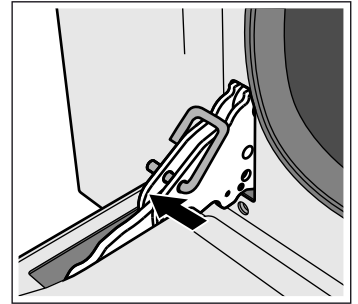
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية تنظيف باب الجهاز.

## فك وتركيب زجاج الباب

يمكنك فك اللوحات الزجاجية من باب الفرن لإجراء عملية التنظيف بشكل أفضل.

## فك زجاج الباب

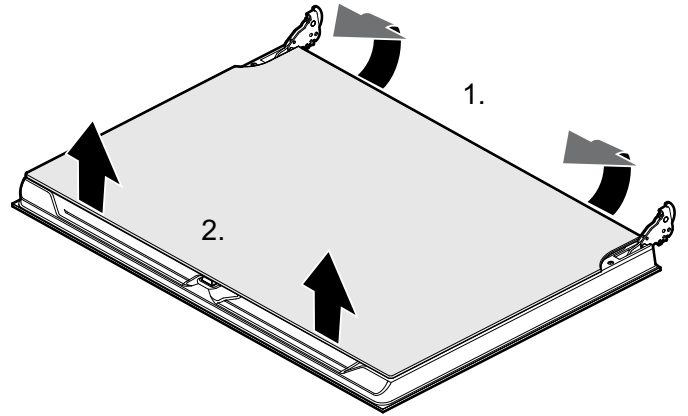
1. افتح باب الفرن تماما.
2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين.
- ملاحظة:** يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.



3. ارفع الجزء السفلي للزجاج الداخلي بعض الشيء إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (1).
4. ارفع الجزء العلوي للزجاج الداخلي بحرص إلى أن تنفك خوابير التثبيت من موضع التثبيت (2).

## تنبيه!

عند رفع الزجاج الداخلي قد يظل الزجاج الأوسط ملتصقا بالزجاج الداخلي. تأكد أن الزجاج الأوسط لن يسقط.



5. اخلع الزجاج الداخلي.  
قم بتنظيف الألواح الزجاجية باستخدام منظف زجاج وفوطة ناعمة.

## ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

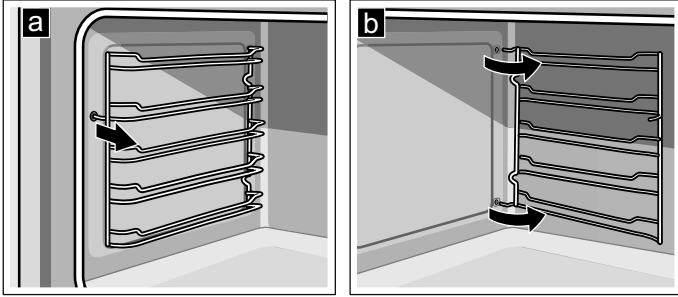
خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

## القضبان

### فك شبكات قضبان التعليق

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

1. أمسك شبكة قضبان التعليق من الأمام واسحبها إلى منتصف حيز الطهي.
2. افتح شبكة قضبان التعليق بشكل أوسع، واسحبها من التجاويف الخلفية للجدار الجانبي.
3. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.
4. أخرج شبكات قضبان التعليق من حيز الطهي.



### تركيب شبكات قضبان التعليق

1. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.
2. أدخل خطافات شبكة قضبان التعليق في التجاويف الخلفية للجدار الجانبي.
3. اضغط الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق في التجويف.

## المحافظة على نظافة الجهاز

كي لا تتكون اتساخات عنيدة حافظ دائما على نظافة الجهاز وقم بإزالة الاتساخات على وجه السرعة.

### نصائح

- قم بتنظيف حيز الطهي بعد كل استخدام. وبذلك لا يتسنى للاتساخات أن تحترق.
- قم دائما بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبيض البيض على الفور.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات لإعداد الكيك الرطب للغاية.
- استخدم للتحمير أواني مناسبة مثل وعاء تحمير.

### تنظيف حيز الطهي

1. قم بصب 0,4 لتر من الماء في منتصف أرضية حيز الطهي.
2. اضبط نوع التسخين على [☒].
3. اضبط درجة الحرارة على 50 °م باستخدام منظم درجة الحرارة.
4. أوقف تشغيل الجهاز بعد مرور 18 دقيقة.
5. اترك الجهاز يبرد.
6. قم بتنظيف حيز الطهي باستخدام فوطة.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يصبح الجهاز ساخنا للغاية. لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائما على ترك الجهاز يبرد. وأبعد الأطفال عن الجهاز.



## ملاحظات

- تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج أو البلاستيك أو المعدن.
- الظلال الموجودة على ألواح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة حيز الطهي.
- يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها.
- حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلائها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

## أسطح حيز الطهي

- الجدار الخلفي والغطاء والأجزاء الجانبية في حيز الطهي ذاتية التنظيف. ويمكنك معرفتها من خلال خشونة سطحها.
- أرضية حيز الطهي والسقف مطلية بالمينا (الإيناميل) وتتميز بسطح أملس.

## تنظيف أسطح المينا

- قم بتنظيف الأسطح الملساء باستخدام فوطة تنظيف ومحول صابوني أو محلول الخل. وقم بتجفيفها بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.
- امسح البقايا المحترقة من الطعام باستخدام فوطة رطبة ومحلول صابوني. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل أو منظف أفران.
- وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحاً ليجف.

- **ملاحظة:** بقايا الطعام يمكن أن ينشأ عنها طبقات بيضاء. هذه الطبقات لا تدعو للقلق وليس لها تأثير على الوظيفة. ويمكن عند الحاجة إزالة هذه البقايا باستخدام حامض الستريك.

## تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف

- الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة من الخزف مسامية مطفأة. يتم امتصاص الرذاذ الناتج عن الخبز والتحمير من خلال هذه الطبقة والتخلص منه، بينما يكون الجهاز مشغلاً.
- إذا أصبح تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف غير كاف وظهرت بقع داكنة، فإنه يمكن تنظيفها باستخدام وظيفة التنظيف. يراعى في ذلك البيانات الواردة في الفصل المعني.

## تنبيه!

- تجنب استخدام أية منظفات أفران لتنظيف الأسطح ذاتية التنظيف. وإلا فسوف تتعرض الأسطح للضرر. إذا وصلت رغم ذلك منظفات الأفران إلى هذه الأسطح، قم بمسحها بالماء وإسفنجة. لا تقم بالكشط ولا تستخدم أية مواد تنظيف خادشة.

الألومنيوم والبلاستيك	منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم.
موضع الطهي الغازي وقاعدة الأواني	محلول صابوني ساخن. استخدم القليل من الماء، حيث لا يجوز أن يتوغل الماء داخل الجهاز عبر الأجزاء السفلية للشعلات. احرص على إزالة المواد المنسكبة وبقايا الأطعمة المطهية على الفور. يمكنك فك قاعدة الأواني. لا تقم بتنظيف قاعدة الأواني في غسالة الأطباق.
شعلات غاز موضع الطهي	اخلع طاسات وأغطية الشعلات وقم بتنظيفها باستخدام محلول صابوني. ويجب دائماً أن تكون فتحات تدفق الغاز خالية. شمعات الإشعال: فرشاة صغيرة ناعمة. لا تعمل شعلات الغاز إلا عندما تكون شمعات الإشعال نظيفة. وقم بتجفيف جميع الأجزاء جيداً. وتأكد من تثبيتها بشكل سليم عند إعادة تركيبها. أغطية الشعلات مطلية بطبقة مينا (إيناميل) سوداء. يتغير لونها بمرور الوقت. وليس لذلك أي تأثير على وظيفتها. لا تقم بتنظيف أغطية الشعلات في غسالة الأطباق.
الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (السطح الأملس)	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكون الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.
أسطح المينا (الإيناميل) والأسطح ذاتية التنظيف	تراعى الإرشادات الخاصة بأسطح حيز الطهي في الجداول الواردة في النهاية.
زجاج الباب	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم أية كاشطة زجاج أو ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.
الغطاء الزجاجي لإضاءة حيز الطهي	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.
إطار إحكام الباب لا تقم بفكه!	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بحكه.
القضبان	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.
الكمايات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.

## المنظفات

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

### ⚠️ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.

### ⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

## المنظفات المناسبة

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

لا تستخدم

### مع الموقد

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

لا تستخدم

### مع الفرن

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

### ⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

## تغيير وقت الانتهاء

1. اضغط الزر →.
  2. قم بتغيير وقت الانتهاء باستخدام الزر + أو -.
- وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

**ملاحظة:** ولا تقم بتغيير وقت الانتهاء بعد بدء العد التنازلي لمدة التشغيل بالفعل. فقد لا تحصل على نتيجة طهي صحيحة.

## محو وقت الانتهاء

1. اضغط الزر →.
  2. باستخدام الزر - قم بإعادة ضبط وقت الانتهاء على الوقت الحالي.
- وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. فيبدأ تشغيل الفرن. قم ببدء تشغيل الفرن باستخدام الزر + و -.

## الاستعلام عن أوضاع ضبط الوقت

عندما يتم ضبط العديد من وظائف الوقت، تضيء الرموز المعنية في الشاشة.

للاستعلام عن الميقاتي اضغط على الزر →.

للاستعلام عن المدة اضغط على الزر →.

للاستعلام عن وقت الانتهاء اضغط على الزر →.

تظهر القيم المستعلم عنها ليضع ثوان في الشاشة. إذا لم تم الاستعلام عن وظيفة الوقت يتم عرض الوقت.

لمحو مدة مضبوطة مسبقاً أو لمحو وقت الانتهاء، اضغط على الزرين → و → في وقت واحد.

## الوقت

بعد توصيل الجهاز بالكهرباء أو بعد انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة تومض في الشاشة ثلاثة أصفار.

1. اضغط على الزر → و →.
  2. باستخدام الأزرار + و - قم بضبط الوقت الحالي.
- وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

## تغيير الوقت

**ملاحظة:** ينبغي ألا تكون هناك أية وظيفة أخرى للوقت تم ضبطها. من خلال الضغط المتزامن على كل من الزر → و الزر → يتم محو وظائف الوقت التي سبق برمجتها.

1. اضغط على الزر → و →.
  2. قتموض نقطة في منتصف الشاشة.
- قم بتغيير الوقت باستخدام الزر + أو -.
- وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد الوقت المضبوط.

## تغيير الإشارة الصوتية

يمكن تغيير الإشارة الصوتية على 3 درجات. للقيام بذلك، اضغط على الزر - إلى أن يتم ضبط الإشارة الصوتية المرغوبة.

### التنظيف

### النطاق

الجهاز من الخارج محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفضة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.

الواجهة الاستانلس محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفضة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية ويقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكون الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.

## انقضاء مدة التشغيل

تصدر إشارة صوتية. يومض الرمز A وينطفئ الرمز  $\llcorner$ . يتوقف الفرن عن التسخين. اضغط على الزر  $\rightarrow$  و  $\rightarrow$  وأدر كل من مفتاح اختيار الوظيفة والترموسات إلى وضع الصفر. الفرن متوقف.

## تغيير مدة التشغيل

1. اضغط الزر  $\rightarrow$ .
2. قم بتغيير مدة التشغيل باستخدام الزر + أو - . وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

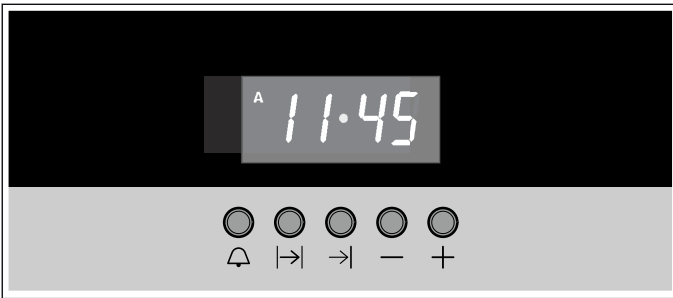
## محو مدة التشغيل

1. اضغط الزر  $\rightarrow$ .
2. قم بتصفير مدة التشغيل باستخدام الزر - حتى تصبح 0:00. وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير. قم باعتماد التغيير فوراً باستخدام الزر + و - . ويتم محو مدة التشغيل.

## وقت الانتهاء

يمكنك تأجيل وقت انتهاء إعداد طعامك. ويبدأ تشغيل الفرن أوتوماتيكياً وينتهي في الوقت المرغوب. يمكنك مثلاً أن تضع طعامك في حيز الطهي في الصباح وتضبط زمن الطهي بحيث يكون جاهزاً في وقت الغداء. يراعى عدم ترك الطعام في حيز الطهي لفترة أطول من اللازم فقد يفسد نتيجة لذلك.

1. اضبط مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة.
3. اضغط الزر  $\rightarrow$ .
4. اضبط مدة التشغيل باستخدام الزر + أو - . يظهر الرمز A والرمز  $\llcorner$ .
5. اضغط الزر  $\rightarrow$ . ويظهر الوقت الذي ينتهي فيه إعداد الطبق.
6. اضبط وقت انتهاء أبعاد باستخدام الزر + أو - . بعد ثوان قليلة يقوم الفرن باعتماد أوضاع الضبط ويتحول إلى وضع الانتظار. يظهر في وحدة العرض الوقت الذي ينتهي فيه إعداد الطبق. ويضيء الرمز A بشكل مستمر وينطفئ الرمز  $\llcorner$ . عندما يبدأ تشغيل الفرن، يظهر الرمز  $\llcorner$ .



## انقضاء مدة التشغيل

تصدر إشارة صوتية. يومض الرمز A وينطفئ الرمز  $\llcorner$ . يتوقف الفرن عن التسخين. اضغط على الزر  $\rightarrow$  و  $\rightarrow$  وأدر كل من مفتاح اختيار الوظيفة والترموسات إلى وضع الصفر. الفرن متوقف.

## وظائف الوقت

يتوفر بجهازك وظائف مختلفة خاصة بالوقت.

## الميكاتي

يمكنك استخدام الميكاتي كميكاتي للمطبخ. وهو يعمل بشكل مستقل عن الفرن. كما أن الميكاتي له إشارة صوتية خاصة به. وبذلك يمكنك التمييز بين انتهاء زمن الميكاتي وانتهاء مدة التشغيل.

1. اضغط على الزر  $\rightarrow$  مرة واحدة. يومض في المبين  $\rightarrow$ .
2. اضبط زمن الميكاتي باستخدام الزر + أو - . وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد الوقت المضبوط. ويبدأ تشغيل الميكاتي. يضيء في الشاشة الرمز  $\rightarrow$  ويتم عرض الوقت.

## انقضاء زمن الميكاتي

تصدر إشارة صوتية. يومض الرمز  $\rightarrow$ . قم بإيقاف الميكاتي باستخدام أي زر.

## تغيير وقت الميكاتي

1. اضغط على الزر  $\rightarrow$ .
2. قم بتغيير زمن الميكاتي باستخدام الزر + أو - . وبعد ثوان قليلة يتم اعتماد التغيير.

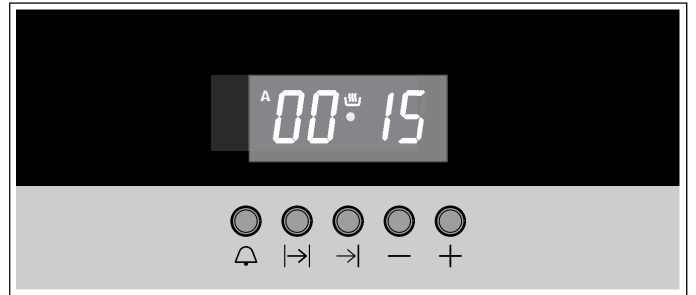
## محو زمن الميكاتي

1. اضغط على الزر  $\rightarrow$ .
2. قم بإيقاف الميكاتي باستخدام الزر + و - .

## المدة

يمكنك ضبط مدة طهي الطبق بالفرن. عندما تنتهي مدة التشغيل يتوقف الفرن أوتوماتيكياً. وهذا يعني أنك لن تضطر إلى قطع أعمالك الأخرى لإيقاف الفرن. ولا يمكن تجاوز زمن الطهي دون قصد.

1. اضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.
2. اضبط درجة الحرارة أو درجة الشواية عن طريق مفتاح اختيار درجة الحرارة.
3. اضغط الزر  $\rightarrow$ .
4. يظهر في الشاشة 0:00 ويومض الرمز A. اضبط مدة التشغيل باستخدام الزر + أو - . وبعد عدة ثوان يتم تخزين المدة. يضيء الرمز A باستمرار.

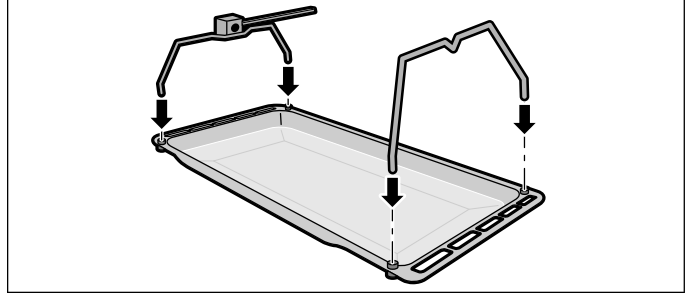


## تركيب السيخ الدوار

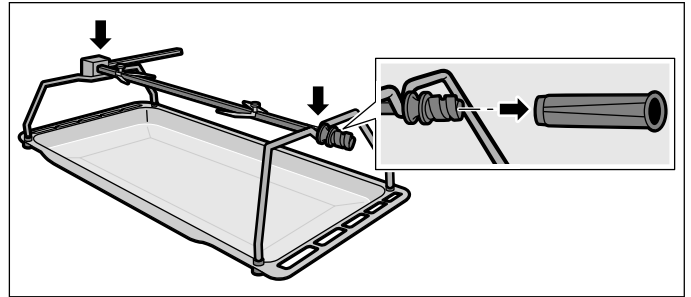
## ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبداً بلمس الأسطح الساخنة لحيز الطهي أو عناصر التسخين. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

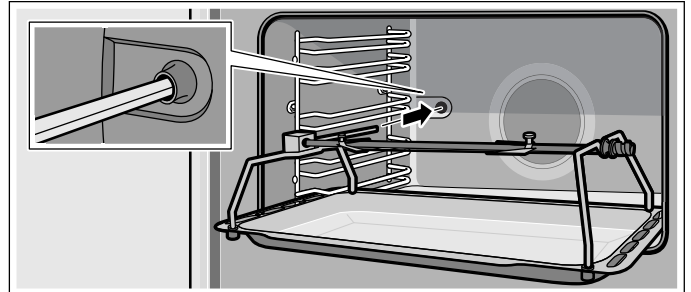
1. قم بتركيب قضيب السيخ الدوار في الجلب الملولبة



2. قم بتركيب السيخ الدوار على هيكل السيخ الدوار وقم بفك المقبض.



3. ضع اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى التركيب 1 وقم بتركيب السيخ الدوار في موضع تثبيته بالمحرك.



4. أغلق باب الجهاز.

## تشغيل طريقة السيخ الدوار

**ملاحظة:** قم بإحماء الفرن عند استخدام السيخ الدوار باستخدام نوع التسخين [3]. لا تضبط نوع التسخين [2] إلا بعد تركيب السيخ الدوار.

1. أدر طارة استعمال الفرن إلى الوضع [3].
2. اضبط درجة الحرارة.

**ملاحظة:** أضف بعض الماء إلى اللوح متعدد الاستخدامات لتجميع الدهون فيه.

## إخراج السيخ الدوار

## ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

لا تقم أبداً بلمس الأسطح الساخنة لحيز الطهي أو عناصر التسخين. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

1. افتح باب الجهاز
2. اسحب اللوح متعدد الاستخدامات ببطء بمقدار النصف من حيز الطهي.
3. أخرج اللوح متعدد الاستخدامات بالكامل من حيز الطهي وضعه على سطح العمل.
4. اربط المقبض وأخرج سيخ الشواء من قضيب سيخ الشواء.

## الفرن

استعمال الفرن  
تشغيل فرن الطهي

**ملاحظة:** احتفظ بباب الجهاز مغلقا دائما أثناء التشغيل.

1. اضبط مفتاح اختيار الوظائف على طريقة التشغيل المرغوبة.
2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة. يتم تشغيل الفرن.

تضيء لمبة البيان أثناء قيام فرن الطهي بالتسخين. وتتطفئ خلال فترات التوقف عن التسخين.

**ملاحظة:** تضيء لمبة البيان أيضا عندما يكون زر اختيار الوظائف على وضع الصفر بينما تم ضبط درجة الحرارة. لا يبدأ فرن الطهي في عملية التسخين إلا بعد اختيار طريقة تشغيل.

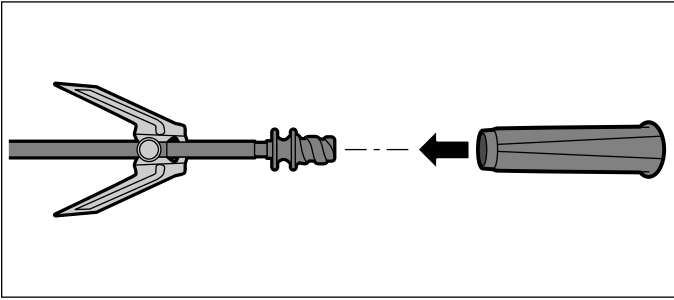
## إيقاف الفرن

1. اضبط زر اختيار الوظائف على الوضع 0.
2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على الوضع 0. يتم إطفاء الفرن.

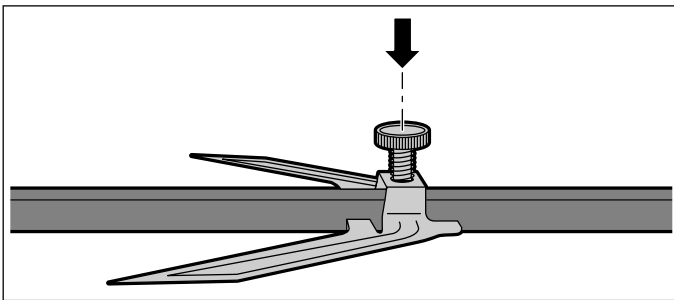
## السيخ الدوار

## تحضير السيخ الدوار

1. قم بتركيب مشبك التثبيت في السيخ الدوار وأربط المقبض.



2. ضع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان.
3. قم بتثبيت اللحم بمشابك التثبيت.
4. قم بتأمين مشابك التثبيت باستخدام البراغي المخرشة.



## استعمال الجهاز

لقد تعرفت بالفعل على عناصر الاستعمال وطريقة استخدامها. والآن نشرح لك كيفية ضبط جهازك. سوف تتعرف على ما يحدث عند التشغيل والإيقاف وكيفية ضبط طرق التشغيل.

## الموقد

## تشغيل شعلات الغاز

## ملاحظات

- لا يجوز تشغيل الجهاز المزود بغطاء إلا والغطاء مفتوح.
- يجب أن تكون أغطية الشعلات مستقرة فوق طاسات الشعلات بالضبط. ويجب أن تكون الفتحات الموجودة بطاسة الشعلة خالية تماما. كما يجب أن تكون جميع الأجزاء جافة.
- يراعى ألا يصدر باتجاه موضع الطهي تيار هواء مباشر من مكيفات الهواء أو المراوح أو ما شابه.

1. اضغط طارة استعمال موضع الطهي المرغوب وأدرها إلى الوضع 0. يتم إشعال شعلة الغاز.
2. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوان إلى أن يتجانس اللهب.
3. اضبط القدرة المرغوبة.

الوضع	المدلول
0	اللهب الموفر، أدنى قدرة
0	اللهب الكبير، أعلى قدرة

لا يكون اللهب متجانسا ما بين الوضعين 0 و 0. اختر دائما وضع ما بين 0 و 0.

## عند انطفاء اللهب مرة أخرى

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

## ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

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

## في حالة عدم اشتعال شعلة الغاز

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

## إطفاء شعلات الغاز

أدر طارة استعمال موضع الطهي المرغوب إلى الوضع 0

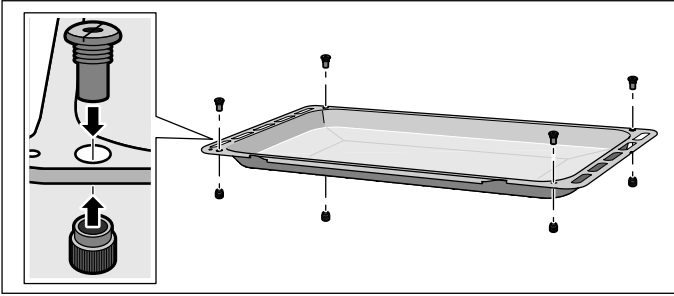


## تنظيف الكماليات

قبل استخدام الكماليات قم بتنظيفها جيدا بمحلول صابوني دافئ وفوطة تنظيف.

## تركيب الجلب الملولبة للسيخ الدوار

1. قم بتركيب الجلب الملولبة من أعلى في ثقب الأركان الأربعة للوح متعدد الاستخدامات.
2. وقم بتثبيت الصواميل الحلقية من أسفل.
3. قم بتثبيت الجلب الملولبة باستخدام مفك.



## تركيب طقم الحوامل التلسكوبية

تجد الإرشادات الخاصة بتركيب طقم الحوامل التلسكوبية في الطقم الموجود بمجموعة التجهيزات.

## قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام جهازك الجديد لأول مرة، يجب إجراء بعض أوضاع الضبط. وقم كذلك بتنظيف حيز الطهي والكماليات.

## ضبط الوقت

بعد توصيل الجهاز بالكهرباء أو بعد انقطاع التيار الكهربائي تومض في الشاشة ثلاثة أصفار.

1. اضغط على الزر |>| والزر |<|. →.
2. باستخدام الأزرار "4" و "-" قم بضبط الوقت الحالي.

## تسخين الفرن

## التنظيف المسبق للفرن

1. أخرج الكماليات وشبكة قضبان التعليق من حيز الطهي.
2. قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تماما.
3. بعض الأجزاء مغطاة برقاقة حماية. قم بإزالة رقاقة الحماية.
4. قم بتنظيف الجهاز من الخارج بمندبل ناعم رطب.
5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

## تسخين الفرن

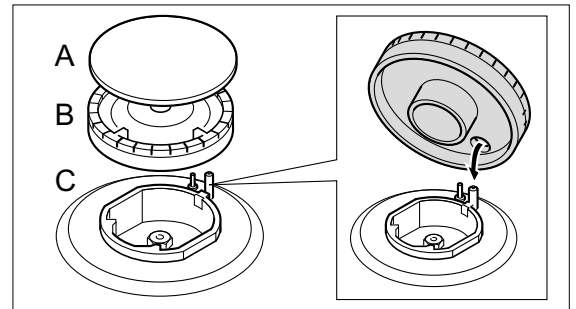
للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

1. أدر مفتاح اختيار درجة الحرارة على درجة الحرارة القصوى.
2. قم بإطفاء الفرن بعد 45 دقيقة.

## التنظيف اللاحق للفرن

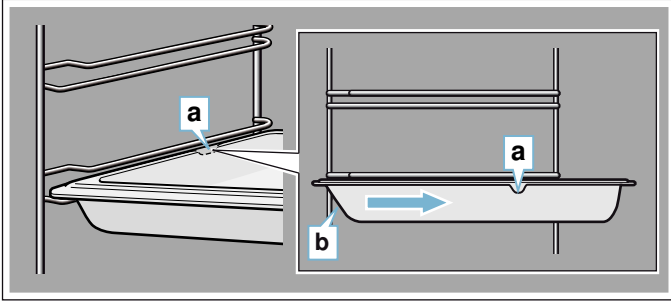
1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.
2. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.

## تنظيف أغطية وطاسات الشعلات



1. قم بتنظيف أغطية الشعلات (A) وطاسات الشعلات (B) بالماء ومادة تنظيف.
2. قم بتحفيف الأجزاء جيدا.
3. قم بتركيب طاسة الشعلة (B) على موضع الطهي (C).
4. قم بتركيب غطاء الشعلة (A) بدقة على طاسة الشعلة (B).

تأكد عند إدخال الألواح أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن تكون الحافة المائلة للكماليات **b** في الأمام في مواجهة باب الجهاز. المثال في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات



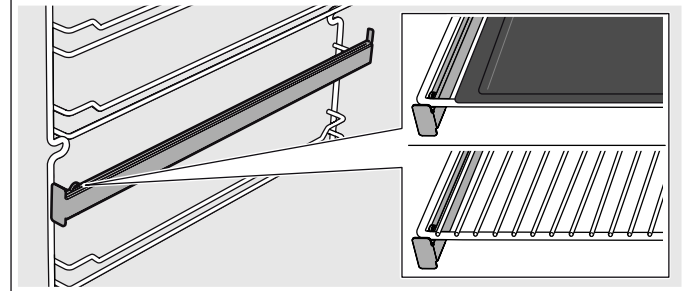
### الكماليات الخاصة

يمكنك لاحقا شراء الكماليات من خدمة العملاء.

الكماليات	الشرح
لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإناميل)	للبيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة. رقم خدمة العملاء: 11012235
اللوحة متعددة الاستخدامات	للبيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوح متعدد الاستخدامات أيضا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية. رقم خدمة العملاء: 11012236
شبكة الخبز والشواء	للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة. رقم خدمة العملاء: 11012237
حلقة مقالي ووك	قاعدة مقالي ووك، توضع على شعلة مقالي الووك. عند استخدام قاعدة مقالي ووك يمكن استخدام أواني طهي ذات قطر يزيد على 26 سم (مقالي ووك، مقالي تحمير، حلل، أو عية ذات قيعان محدبة، وخلافه). رقم خدمة العملاء: 00745721
طقم حوامل تلسكوبية	طقم حوامل تلسكوبية لمستوى واحد. رقم خدمة العملاء: 12006236
منظم ضغط الغاز	منظم ضغط الغاز عند التشغيل بالغاز المسال. بالنسبة لعمان: صامولة توصيل أسطوانة غاز مقاس 27 مم (ارتفاع 14 مم) - فوهة داخلية 12,5 مم رقم خدمة العملاء: 752313
منظم ضغط الغاز	منظم ضغط الغاز عند التشغيل بالغاز المسال. بالنسبة للإمارات/اليمن: صامولة توصيل أسطوانة غاز مقاس 25 مم (ارتفاع 16 مم) - فوهة داخلية 10 مم رقم خدمة العملاء: 618228

### طقم حوامل تلسكوبية

باستخدام القضبان القابلة للإخراج يمكن إخراج الكماليات تماما. يراعى عند تركيب مبيت لوح الخبز وشبكة الشواء أن يكون المبيت مستقرا أمام حز القضبان القابلة للإخراج.



**ملاحظة:** يجب تركيب السيخ الدوار في المستوى 1. في هذه الحالة قم بتركيب القضبان القابلة للإخراج في المستويات العلوية الأربعة للوح الخبز وشبكة الخبز والشواء.

### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح خبز أو مقلاة أو أي وعاء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. فهذا يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضررا كبيرا بالجهاز.

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

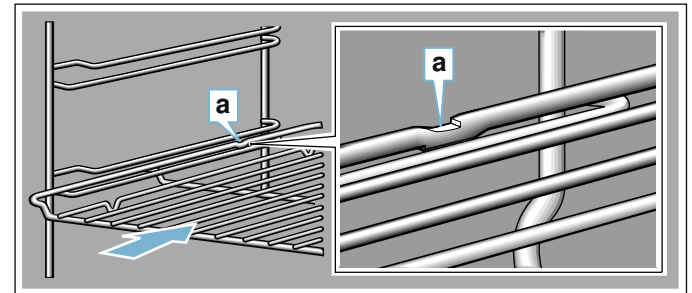
قد يحدث تشوه للكماليات عندما تسخن. وبمجرد أن تبرد مرة أخرى، يخفي هذا التشوه بدون ترك أي تأثير على وظيفتها.

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

### وظيفة التثبيت





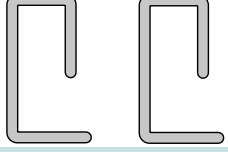
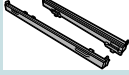
من الممكن إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريبا حتى تثبت في مكانها. تمنع وظيفة التثبيت انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. ويجب إدخال الكماليات في حيز الطهي بطريقة صحيحة حتى تعمل خاصية الحماية من الانقلاب بشكل سليم.

تأكد عند إدخال الشبكة السلكية أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن يكون الجانب المفتوح مواجه لباب الجهاز والتفوس موجه لأسفل.

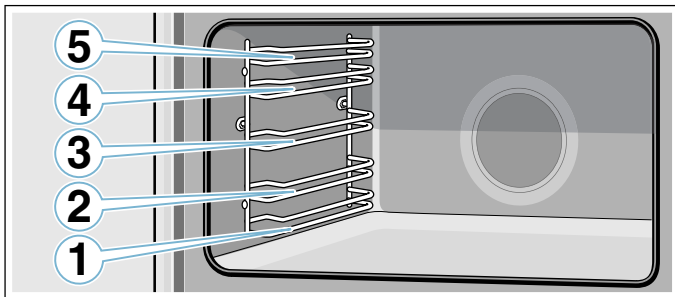


## الكماليات

مرفق بجهازك كماليات متعددة. تحصل هنا على نظرة عامة عن الكماليات المرفقة واستخدامها الصحيح.

الكماليات	الشرح
	<b>شبكة الخبز والشواء</b> للأواني وصواني الكيك وقطع اللحم والأطعمة المشوية والوجبات المجمدة.
	<b>اللوحة متعددة الاستخدامات</b> للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوحة متعددة الاستخدامات أيضا كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية.
	<b>قاعدة الإسبريسو</b> قاعدة لكنكة إسبريسو، توضع على الشعلة الموفرة.
	<b>السيخ الدوار</b> مع حامل للسيخ الدوار لقطع اللحم والطيور كبيرة الحجم. يستخدم فقط بالاشتراك مع اللوحة متعددة الاستخدامات.
	<b>خوابير التأمين</b> لتنشيط المفصلات.
	<b>طقم حوامل تسكوبية</b> باستخدام القضبان القابلة للإخراج يمكن إخراج الكماليات تماما.

يمكن وضع لوح الخبز وشبكة الخبز والشواء على 5 مستويات مختلفة في حيز الطهي. احرص دائما على إدخال الكماليات حتى النهاية حتى لا تلامس زجاج الباب. يراعى دائما إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح.



نوع التسخين	الاستخدام
الشواية الكبيرة	لشواء الأطعمة المفرودة مثل الاستيك أو السجق (النقانق) أو التوست أو للتحمير. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية.
الشواية/السيخ الدوار	الشواية: لوجبة الفرد الواحد أو الكماليات الصغيرة من قطع الاستيك والسجق (النقانق) والسّمك والتوست. السيخ الدوار: لقطع اللحم، اللحم الملفوف والطيور

### مفتاح اختيار درجة الحرارة

يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام مفتاح اختيار درجة الحرارة.

الوضع	المدلول
○	إطفاء
260 - 50	نطاق درجة الحرارة °م

يوجد مصدر بين الوضعين 260 و 0. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزا المصدر.

**ملاحظة:** لإذابة التجمد اضبط مفتاح اختيار الوظيفة على ⑤ ومفتاح اختيار درجة الحرارة على 0.

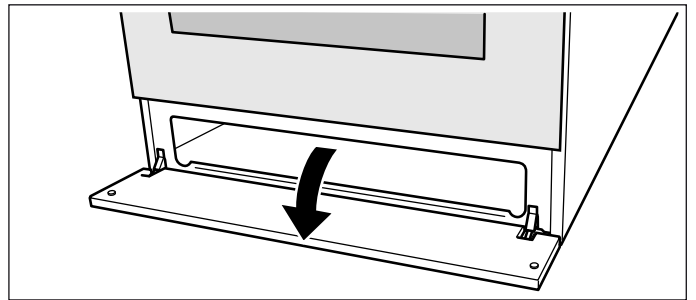
### مروحة التبريد

يخرج الهواء الساخن من فتحة التهوية. يتم تشغيل وإيقاف مروحة التبريد عند الحاجة. تنبيه! لا تقم بتغطية فتحات التهوية. وإلا فسوف يتعرض الفرن لفرط السخونة.

حتى يتم تبريد حيز الطهي بشكل أسرع بعد التشغيل، يستمر تشغيل مروحة التبريد لفترة معينة.

### درج الحفظ

افتح درج الحفظ من خلال طي اللوحة لأسفل.



يمكنك الاحتفاظ بكماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

**⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!**  
لا تحتفظ أبدا بمواد قابلة للاشتعال في درج الحفظ.

## تعليمات الاستخدام

ستساعدك التعليمات التالية على توفير الطاقة وتجنب الإضرار بأواني الطهي:

استخدم أواني طهي بمقاس مناسب لكل شعلة.

لا تستخدم أواني طهي صغيرة على الشعلات الكبيرة. ينبغي ألا يلمس اللهب جوانب أواني الطهي.

لا تستخدم أوعية طهي مشوهة لا تستقر على الموقد إذا ما وضعت عليه. فقد تنقلب هذه الأواني. اقتصر على استخدام أواني طهي بقاعدة مسطحة وسميكة.

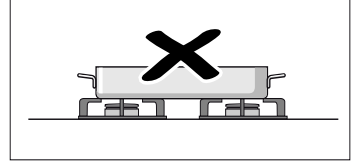
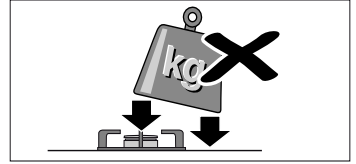
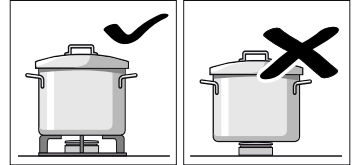
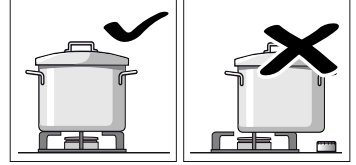
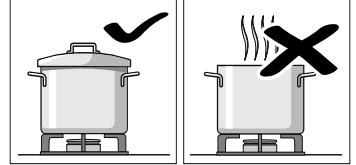
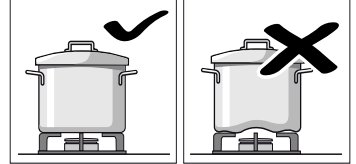
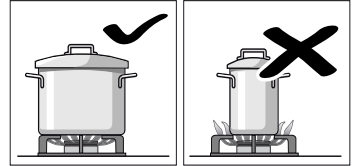
لا تطهو بدون غطاء أو إذا تحرك الغطاء عن الإناء. حيث يؤدي ذلك إلى إهدار قدر كبير من الطاقة.

ضع وعاء الطهي على منتصف الشعلة وإلا فيمكن أن ينقلب الوعاء. لا تضع الأواني الكبيرة على الشعلات بالقرب من عناصر الاستعمال. فقد تتعرض للضرر من جراء السخونة المفرطة.

ضع الأواني على الشبكات السليكية، لا على الشعلة مباشرة. تحقق قبل الاستعمال من أن قواعد الأواني وأغطية شعلات الغاز موضوعة بشكل صحيح.

تعامل بحذر مع الأوعية الموضوعة على الموقد. لا تطرق على الموقد ولا تضع عليه أوزاناً ثقيلة.

لا تستخدم شعلتان أو عدة مصادر حرارية لإناء طهي واحد. تجنب استخدام مقالي التحمير والأوعية الخزفية وخلافه لفترة طويلة مع القدرة القصوى.



## طارات استعمال مواضع الطهي

يمكنك باستخدام طارات الاستعمال هذه ضبط قدرة تسخين شعلات غاز مواضع الطهي.

وتبين لك الرموز بأعلى طارات الاستعمال شعلة الغاز المقابلة.

الوضع	المدلول
●	إطفاء
⚡	اللهب الكبير، أعلى قدرة
⚡	اللهب الموفر، أدنى قدرة

## الفرن

لاستخدام فرن الطهي تحتاج إلى طارتي استعمال. مفتاح اختيار الوظائف ومفتاح اختيار درجة الحرارة.

## طارة استعمال الفرن

## مفتاح اختيار الوظيفة

يمكنك ضبط نوع التسخين باستخدام مفتاح اختيار الوظيفة.

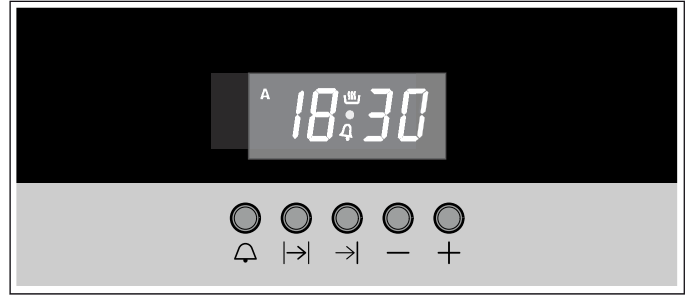
نوع التسخين	الاستخدام
⊕ الهواء الساخن	للخبز والطهي على مستوى واحد أو أكثر. وتقوم المروحة بتوزيع سخونة جسم التسخين الحلقي بالجدار الخلفي في حيز الطهي بالتساوي.
Ⓜ اقتصادي Eco	لطهي الموفر في الطاقة للأطعمة المختارة. وتتبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
⊖ التسخين العلوي/ السفلي والمروحة	للكيك المشرب تماماً بالعصير. وتتبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
⊖ التسخين العلوي/ السفلي	للخبز والتحمير التقليديين على مستوى واحد. مناسب خصيصاً للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة. وتتبعث السخونة من أعلى ومن أسفل بالتساوي.
⊖ التسخين السفلي والمروحة	للمرحلة النهائية لإعداد المخبوزات، مثل كيك الفواكه الرطب، وللحفظ وللوجبات التي تطهى في حمام مائي. وتتبعث السخونة من أسفل. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.
⊖ شواية بتدوير الهواء	لشواء الطيور والأسماك الكاملة وقطع اللحم الكبيرة. ويسخن السطح بالكامل أسفل جسم تسخين الشواية. وتقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن حول الطعام.

## الساعة الإلكترونية

يمكنك ضبط المدة باستخدام الساعة الإلكترونية.

بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية.

بيان الساعة الإلكترونية



الأزرار الوظيفية للساعة الإلكترونية

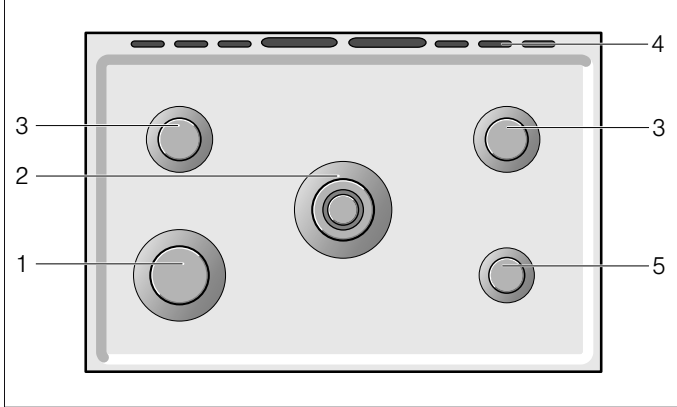
الرمز	المدلول	الاستخدام
⏸	الميقاتي	افتح قائمة ضبط الميقاتي. يشير الرمز إلى أن الميقاتي مضبوط.
-	ناقص	تقليل المدة أو الوقت
+	زائد	زيادة المدة أو الوقت
⏪	المدة	افتح قائمة ضبط المدة
⏩	وقت الانتهاء	افتح قائمة ضبط وقت الانتهاء
⏹	جاهز للتشغيل	يشير الرمز إلى أن الجهاز جاهز للتشغيل.
18:30	الوقت أو بيان الوقت	يعرض الوقت والميقاتي والمدة ووقت الانتهاء.
A	البرنامج الأوتوماتيكي	يظهر الرمز عندما يتم تخزين برنامج أوتوماتيكي.

## سطح الموقد

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

يتدفق من فتحة التهوية الموجودة بسطح الموقد هواء ساخن. لا تلمس أبدا فتحة التهوية.

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



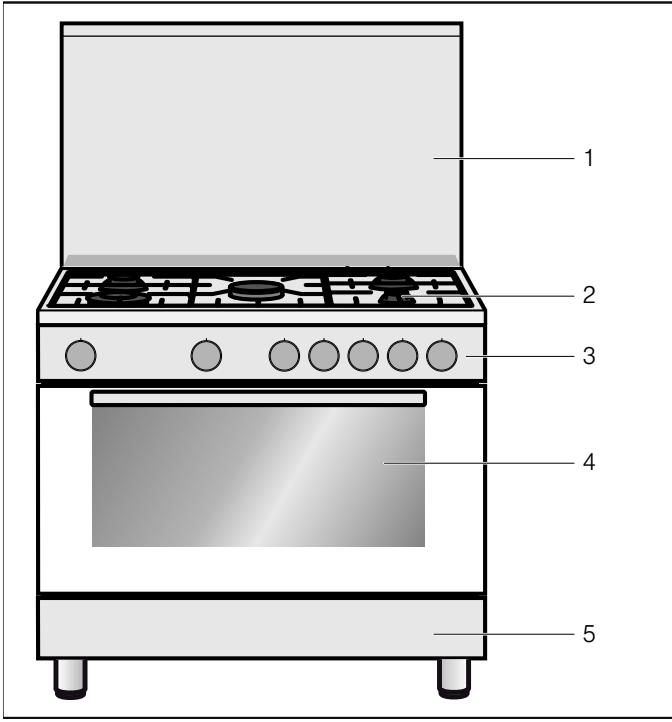
## الشرح

1	الشعلة القوية (2,9 كيلوواط)
2	شعلة مقالي ووك (4 كيلوواط)
3	الشعلة العادية (1,8 كيلوواط)
4	فتحة التهوية
5	الشعلة الموفرة (1,0 كيلوواط)

## أنواع شعلات الغاز

شعلات الغاز	قطر الإناء/المقلاة
الشعلة الموفرة	12 - 14 سم
الشعلة العادية	16 - 22 سم
الشعلة القوية	18 - 26 سم
شعلة مقالي ووك	18 - 26 سم





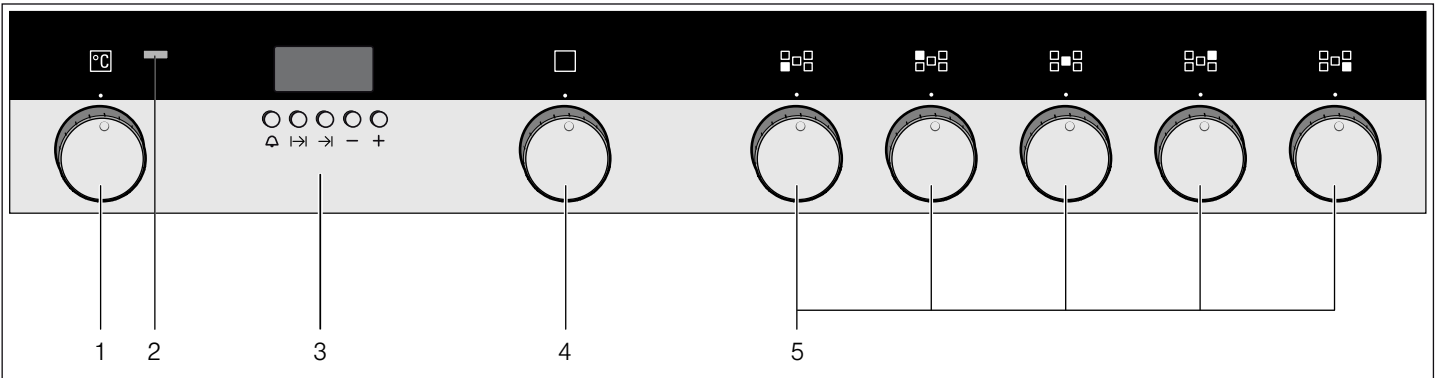
## الشرح

- |   |                |
|---|----------------|
| 1 | الغطاء         |
| 2 | سطح الموقد     |
| 3 | لوحة الاستعمال |
| 4 | الفرن          |
| 5 | درج الحفظ      |

التعرف على الجهاز 

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

## لوحة الاستعمال



## الشرح

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1 | طارة استعمال درجة حرارة الفرن |
| 2 | لمبة بيان فرن الطهي           |
| 3 | الأزرار والشاشة               |
| 4 | طارة استعمال وظائف الفرن      |
| 5 | طارات استعمال مواضع الطهي     |

## حماية البيئة

جهازك الجديد ذو فعالية وكفاءة خاصة في استهلاك الطاقة. تجد هنا نصائح حول كيفية التعامل مع جهازك والتوفير في الطاقة والتخلص من الجهاز بطريقة سليمة.

### توفير الطاقة عند استخدام الفرن

- لا تقم بإحماء الفرن إلا إذا كان ذلك مقروا في وصفة إعداد الطعام أو منصوصا عليه في جداول دليل الاستعمال.
- استخدم صواني إعداد المخبوزات القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو بطبقة المينا (الإيناميل). فهي تمتص الحرارة بصورة جيدة للغاية.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو الشواء إلا في أضيق الحدود.
- من الأفضل خبز العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن محتفظا بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضا وضع صينيتين متجاورتين.
- بالنسبة لأوقات الطهي الطويلة نسبيا يمكنك إطفاء الفرن لمدة 10 دقائق قبل نهاية زمن الطهي، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهي.

### توفير الطاقة عند استخدام الموقد

- يراعى دائما اختيار الإناء الأنسب حجما للأطعمة. إذ أن الإناء الكبير المملوء بكمية قليلة فقط يستهلك قدرا كبيرا من الطاقة.
- أغلق الإناء دائما بغطاء مناسب.
- قم في الوقت المناسب بالانتقال إلى درجة طهي أدنى.
- يجب أن يكون لهب الغاز ملائما لقاعدة الإناء بصفة دائمة.

### التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

هذا الجهاز مميز طبقا للمواصفة الأوروبية 2012/19/EU فيما يتعلق بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وتحدد هذه المواصفة الإطار العام الساري داخل دول الاتحاد الأوروبي EU لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



## تنبيه!

- الكماليات أو الرقائق أو ورق إعداد المخبوزات أو الأواني على أرضية حيز الطهي: لا تضع أية كماليات على أرضية حيز الطهي. لا تقم بتغطية أرضية حيز الطهي بأي نوع من رقائق الألومنيوم أو ورق المخبوزات. لا تضع أية أواني على أرضية حيز الطهي. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. كما أن أزمنة إعداد المخبوزات والتحميص لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- الماء في حيز الطهي الساخن: لا تقم أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغيير درجة الحرارة قد يلحق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تحتفظ بأطعمة رطبة في حيز الطهي وهو مغلق لفترات طويلة. فسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- عصارة الفاكهة: عند إعداد الفطائر التي تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز تترك بقعا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.
- التبريد بينما باب الجهاز مفتوح: لا تقم بتبريد حيز الطهي إلا وهو مغلق. وبراعي أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- إطار إحكام غلق الفرن المشددة: إذا كان إطار إحكام غلق الفرن متسخاً بشدة، فإن باب الفرن لن ينغلق بشكل صحيح والفرن مشغل. وقد تلحق أضرار بواجهات وحدات المطبخ المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائماً على نظافة إطار إحكام غلق الفرن.
- باب الفرن كسطح ارتكاز: لا تضع شيئاً على باب الفرن المفتوح أو ترتكز عليه. ولا تقم بتعليق أية أشياء على باب الفرن.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع أن يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.
- الكماليات الثقيلة: لا تسحب الكماليات المنقلة بالطعام للخارج بدرجة كبيرة دون تخفيف الحمل عنها. فالكماليات الثقيلة يمكن أن تنقلب عند سحبها للخارج. كما ينشأ ضغط على حوز حيز الطهي يؤدي إلى الإضرار بطبقة المينا (الإيناميل). قم بتخفيف الحمل الواقع على الكماليات أثناء سحبها للخارج من خلال سندها بيدك قليلاً. تنبيه! استخدم دائماً قطعة قماش للأواني مع الكماليات الساخنة.

- لا تستخدم مواضع الطهي في حالة عدم وضع أواني عليها. ولا تقم بتسخين أواني أو مقالي فارغة. حيث إن ذلك سوف يلحق الضرر بقاعدة الإناء.
- احرص على إزالة المواد المنسكبة على الفور. واستخدم أواني عميقة للأطعمة التي بها كمية كبيرة من السوائل. وبذلك تضمن عدم فوران السوائل وانسكابها.
- لا تستخدم صواني تحمير يلزم تسخينها على شعلتين. حيث إن ذلك يؤدي إلى تراكم السخونة. وقد تلحق أضرار بالجهاز.
- أثناء الطهي على مواضع الطهي بالغاز تنبعث سخونة زائدة ورطوبة. وقد يلحق الضرر بوحدات أثاث المطبخ المجاورة بمرور الوقت. وفي حالة استمرار الطهي لمدة طويلة، قم بتشغيل شفاط الأبخرة أو قم بتهوية المكان.
- تراعى بيانات الجهة الصانعة مع الأواني الخاصة. حيث إن ورق الألومنيوم والأواني البلاستيكية تنصهر على مواضع الطهي الساخنة.
- ضع الإناء أو المقلاة على منتصف الشعلة. وبذلك يتم نقل حرارة لهب الشعلة بشكل مثالي إلى الجانب السفلي للإناء والمقلاة. ولن يتعرض المقبض أو يد المسك للضرر، وسيتم ضمان توفير الطاقة بدرجة أكبر.
- احرص على أن تظل شعلة الغاز نظيفة وجافة. يجب أن توضع طاسة الشعلة وغطاء الشعلة بشكل مضبوط في موضعها.
- براعي ألا يتم تشغيل سطح الطهي أبداً والغطاء مغلق، من خلال عبث الأطفال مثلاً.

**⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!**

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لا يجوز تنفيذ أعمال الإصلاح وتغيير توصيلات الكهرباء المتضررة إلا بمعرفة فني خدمة عملاء مدرب من قبلنا. إذا كان هناك عطل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- قد تتسهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار.
- الجهاز المعطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة اللبنة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللبنة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

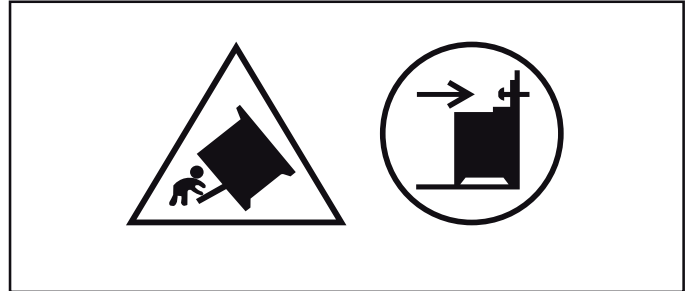
**⚠ تحذير - خطر من خلال القوة المغناطيسية!**

- توجد قطع مغناطيسية دائمة في نطاق الاستعمال أو في عناصر الاستعمال. هذه القطع يمكن أن تؤثر على الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. إذا كنت حاملاً لأية أجهزة طبية إلكترونية مزروعة التزم بحد أدنى 10 سم كمسافة فاصلة بينك وبين نطاق الاستعمال.

**⚠ تحذير - خطر فرط السخونة!**

- فتحات التهوية المغطاة بقاعدة الجهاز يمكن أن تتسبب في زيادة السخونة بشكل مفرط. قم دائماً بتثبيت الجهاز على الأرجل الخاصة به.

- وجود اختلالات أو أضرار بالجهاز يعتبر أمراً بالغ الخطورة. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بخدمة العملاء.
- الأواني ذات المقاسات غير المناسبة أو الأواني المتضررة أو التي توضع بشكل غير سليم يمكن أن تتسبب في حدوث إصابات بالغة. تراعى الإرشادات الخاصة بأواني الطهي.
- في حالة وضع الجهاز على قاعدة دون تثبيته، فإنه قد ينزلق منحرفاً عن القاعدة. لذا يجب تثبيت الجهاز مع القاعدة.
- **تنبيه:** قد تنفجر الأغذية الزجاجية أثناء التسخين. أطفئ جميع الشعلات قبل غلق الغطاء. انتظر إلى أن يبرد الفرن قبل غلق الغطاء الزجاجي.

**⚠ تحذير - خطر الانقلاب!**

**تحذير:** لتجنب خطر انقلاب الجهاز، يجب تركيب وسيلة الاتزان هذه للتركيب، انظر الإرشادات.

## نقاط عامة

## ⚠️ تحذير - خطر نشوب حريق!

- ينشأ تيار هوائي عند فتح باب الجهاز. وقد يحدث تلامس بين ورق إعداد المخبوزات وعناصر التسخين، مما يؤدي إلى اشتعاله. ولا تضع ورق إعداد المخبوزات دون تثبيته على الكماليات أثناء الإحماء. احرص دائما على تثبيت ورق إعداد المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المطلوب فقط بورق إعداد المخبوزات. ولا يجوز أن يبرز ورق إعداد المخبوزات فوق الكماليات.
- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبدا بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبدا في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز.
- الزيوت والدهون الساخنة تشتعل بسرعة. لا تترك الدهون أو الزيوت الساخنة أبدا دون مراقبة. ولا تقم أبدا باستخدام الماء في إطفاء الحريق. وقم بإطفاء سطح التسخين. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.
- تصبح مواضع الطهي الساخنة للغاية. لا تضع أبدا أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء أبدا على الموقد.
- يصبح الجهاز ساخنا للغاية، وبالتالي فإن المواد القابلة للاشتعال يمكن أن تشتعل. لا تقم أبدا بتخزين أو استخدام أية أشياء قابلة للاشتعال (على سبيل المثال عبوات الإيروسولات أو مواد التنظيف) أسفل الفرن أو بالقرب منه. ولا تقم بتخزين أية أشياء قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو فوقه.
- استخدام مواضع الطهي الغازية دون وضع أواني طهي فوقها يؤدي إلى تولد سخونة شديدة أثناء التشغيل. ويمكن أن يتضرر أو يشتعل الجهاز وشفاط الأبخرة في حالة وجوده فوقه. كما أن بقايا الدهون الموجودة في فلتر شفاط الأبخرة يمكن أن تشتعل. لا تستخدم مواضع الطهي الغازية إلا مع وضع أواني طهي عليها.
- يصبح ظهر الجهاز ساخنا للغاية. وقد يؤدي ذلك إلى الإضرار بأسلاك التوصيل. ويراعى أنه لا يجوز أن تلامس وصلات التيار الكهربائي والغاز ظهر الجهاز.

## ⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

## ⚠️ تحذير - خطر الإصابة بالحروق!

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

## ⚠️ تحذير - خطر الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيا على أخطار. لذا ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح واستبدال وصلات الكهرباء والغاز المتضررة فقط بمعرفة أحد الفنيين المتخصصين المدربين من قبلنا في مراكز خدمة العملاء. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بخدمة العملاء.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحسر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.

## § استعمال المطابق للتعليمات

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

افحص الجهاز بعد إخراجها من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الأجهزة بدون قوابس. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن توصيل الجهاز بشكل غير صحيح.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. اقتصر على استخدام الجهاز في إعداد الأطعمة والمشروبات. ويتعين مراقبة الجهاز أثناء التشغيل. استخدم هذا الجهاز في الأماكن المغلقة فقط.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام على ارتفاع حتى 2000 متر فوق سطح البحر بحد أقصى.

هذا الجهاز ليس مصمماً للتشغيل مع ميفاتي خارجي أو بواسطة جهاز تشغيل عن بعد.

لا تستخدم شبكة حماية أطفال أو تجهيزات حماية غير مناسبة. فقد تؤدي إلى وقوع حوادث.

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من عمر 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يقوم شخص مسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم أو إذا قام بتوجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وأعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم لا يسمح بإجرائها من قبل الأطفال إلا إذا كانوا يبلغون من العمر 8 سنوات أو أكثر مع الإشراف عليهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز ووصلة الكهرباء.

احرص دائماً على إدخال الكماليات في حيز الطهي بشكل صحيح. ← «الكماليات» في صفحة 12

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

## ! إرشادات الأمان المهمة

**! تحذير - التصرف في حالة شم رائحة غاز!**

الغاز المتسرب يمكن أن يؤدي إلى حدوث انفجار.

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

- أغلق مصدر الإمداد بالغاز أو صمام أسطوانة الغاز على الفور.
- قم على الفور بإطفاء مصادر اللهب المكشوف والسجائر.
- لا تقم بتشغيل مفاتيح الأضواء أو الأجهزة، ولا تسحب أي قابس من أي مقبس. ولا تستخدم الهاتف الثابت أو الجوال داخل المنزل.
- افتح النوافذ وقم بتهوية المكان جيداً.
- اتصل بمركز خدمة العملاء أو شركة الإمداد بالغاز.

**! تحذير - خطر الاختناق!**

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



## فهرس المحتويات

18	المنظفات
18	المنظفات المناسبة
19	أسطح حيز الطهي
20	المحافظة على نظافة الجهاز
20	تنظيف حيز الطهي
20	القضبان
20	فك شبكات قضبان التعليق
20	تركيب شبكات قضبان التعليق
21	باب الجهاز
21	فك وتركيب زجاج الباب
21	فك وتركيب باب الجهاز
22	الاختلالات، ما العمل؟
22	تغيير لمبة الفرن
23	خدمة العملاء
24	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا
24	جدول الأطباق

4	الاستعمال المطابق للتعليمات
4	إرشادات الأمان المهمة
5	نقاط عامة
7	أسباب الأضرار
7	الموقد
7	الفرن
7	درج الحفظ
8	حماية البيئة
8	توفير الطاقة عند استخدام الفرن
8	توفير الطاقة عند استخدام الموقد
8	التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
9	التعرف على الجهاز
9	لوحة الاستعمال
10	الساعة الإلكترونية
10	سطح الموقد
11	الفرن
12	مروحة التبريد
12	درج الحفظ
12	الكماليات
13	وظيفة التثبيت
13	الكماليات الخاصة
14	قبل الاستخدام لأول مرة
14	ضبط الوقت
14	تسخين الفرن
14	تنظيف أغطية وطاسات الشعلات
14	تنظيف الكماليات
14	تركيب الجلب الملولة للشيخ الدوار
14	تركيب طقم الحوامل التلسكوبية
15	استعمال الجهاز
15	الموقد
15	الفرن
15	الشيخ الدوار
17	وظائف الوقت
17	الميقاتي
17	المدة
17	وقت الانتهاء
18	الاستعلام عن أوضاع ضبط الوقت
18	الوقت
18	تغيير الإشارة الصوتية

تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

يسر خط استعلامات سيمينز التابع لنا أن يقدم لك المشورة ومعلومات المنتجات والرد على استفساراتكم حول تطبيقات واستخدامات الأجهزة على رقم هاتف: \*089 21 751 751 (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: الساعة 8.00-18.00) أو على موقع الإنترنت [Siemens-info-line@bshg.com](mailto:Siemens-info-line@bshg.com) (\* يسري ذلك فقط بالنسبة لألمانيا).



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG

تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي اس اتش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG



9001160962  
960501