



SIEMENS

Free standing cooker

الموقد المستقل

HG73G8357M












siemens-home.bsh-group.com/welcome




en Instruction manual 3

ar دليل الاستعمال 3

Register
your
product
online

Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	General information	5
	Causes of damage	7
	Hob	7
	Oven	8
	Environmental protection	8
	Saving energy with your oven	8
	Saving energy with the hob	8
	Environmentally-friendly disposal	8
	Getting to know your appliance	9
	The control panel	9
	The electronic clock	10
	The hob	10
	The oven	11
	Cooling fan	11
	The storage compartment	11
	Accessories	12
	Locking function	12
	Special accessories	13
	Before using for the first time	13
	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
	Operating the appliance	14
	Hob	14
	Oven	15
	Using combination mode	16
	Rotary spit	16
	Time-setting options	17
	Cleaning agent	18
	Suitable cleaning agents	18
	Surfaces in the cooking compartment	19
	Keeping the appliance clean	19
	Rails	20
	Removing the hook-in racks	20
	Inserting the hook-in rack	20
	Appliance door	20
	Removing and installing the door panels	20
	Removing and fitting the appliance door	21

	Trouble shooting	22
	Replacing the oven light bulb	22
	Customer service	23
	Tested for you in our cooking studio	24
	Table of dishes	24
	Tips for using your appliance	25

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.siemens-home.bsh-group.com** and in the online shop **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

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 15 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.
Before opening the top cover, remove any spills with a cloth.



⚠ 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 – Risk of explosion!

Using the wrong pressure regulator that permits too much pressure will lead to overpressure. The gas valve could stop being leak-tight, resulting in leakages. The appliance could explode. Always operate the appliance with a compatible pressure regulator when using liquid gas. Pressure specifications are given on the rating plate.

⚠ 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.
- The cooling fan will not work without power. The appliance could overheat. Never operate the oven without power.
- Using the wrong pressure regulator that permits too much pressure will make the power and the temperature too high, especially in the oven. The appliance could overheat. Always operate the appliance with a pressure regulator if using liquid gas. Pressure specifications are given on the rating plate.

⚠ 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.

 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.

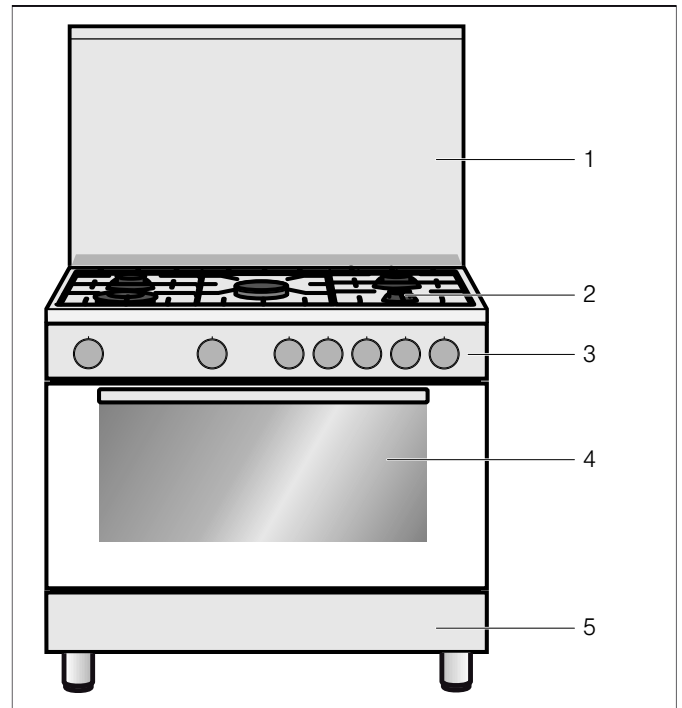


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

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.

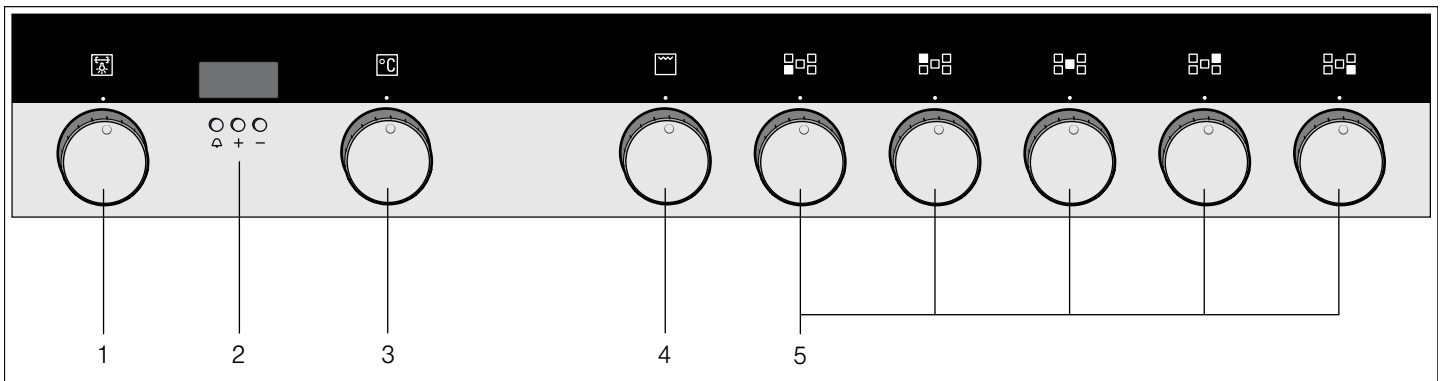
Depending on the appliance model, individual details may differ.



Explanation

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

The control panel




Explanation

- | | |
|---|---|
| 1 | Control knob for oven light and rotary spit |
| 2 | Electronic clock |
| 3 | Control knob for oven |
| 4 | Control knob for grill |
| 5 | Control knob for gas burners |

The electronic clock

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

Function buttons for the electronic clock

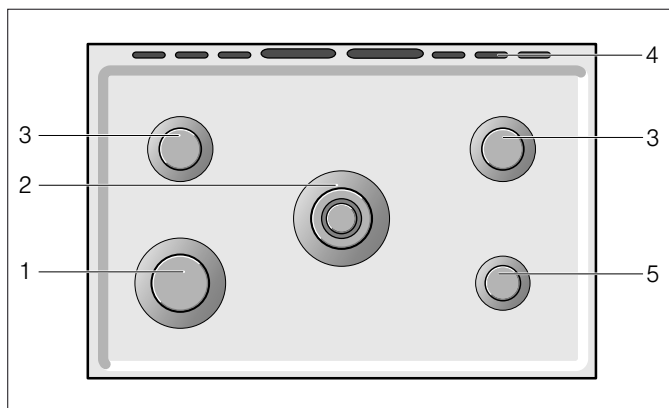
Symbol	Meaning	Use
	Electronic clock	Sets the cooking time or the time
-	Minus	Reduces the cooking time or the time
+	Plus	Increases the cooking time or the time

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

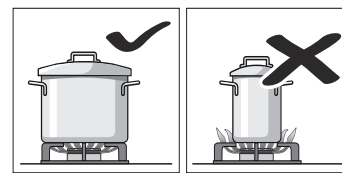
1	High-output burner (2.9 kW)
2	Wok burner (4 kW)
3	Standard burner (1.8 kW)
4	Ventilation opening
5	Economy burner (1.0 kW)

Types of gas burner

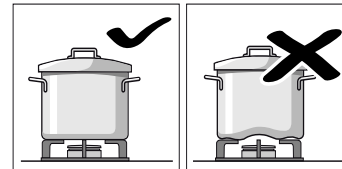
Gas burners	Pot/pan diameter
Economy burner	12 - 14 cm
Standard burner	16 - 22 cm
High output burner	18 - 26 cm
Wok burner	18 - 26 cm

Precautions for use

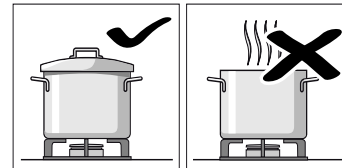
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



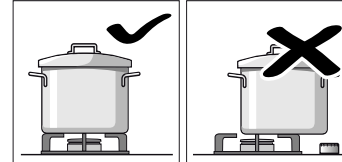
Use pans which are the right size for each burner. Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



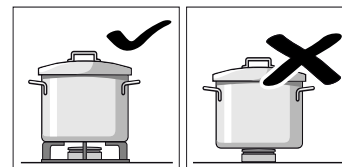
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over. Only use pans with a thick, flat base.



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

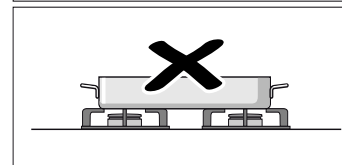
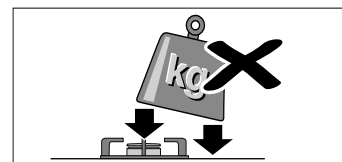


Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over. Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



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.

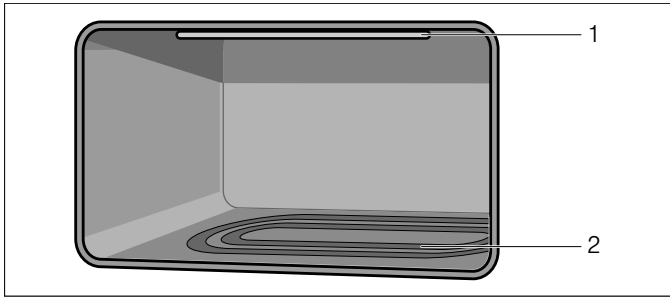
Control knob for hotplates

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



Explanation

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Gas grill (3.0 kW) |
| 2 | Oven gas burner (4.2 kW) |

Control knob for oven

This control knob is used to adjust the heat setting of the oven.

Position	Meaning
●	Off = oven will not heat up
Min.	Economy flame = lowest setting
150 - 260	Oven gas burner on, temperature range in °C

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

Control knob for grill

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

Position	Meaning
●	Off = grill will not heat up
Max.	Large flame = highest setting
Min.	Economy flame = lowest setting

There is a limit stop between the "Min." and ● positions. Do not turn the knob beyond this point.

Control knob for oven lighting and rotary spit

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

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

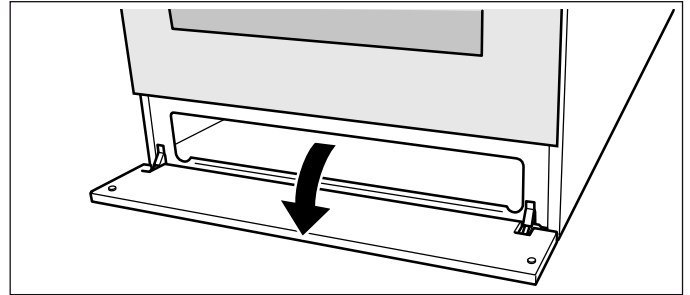
Cooling fan

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.



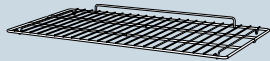
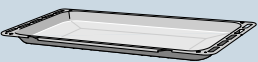

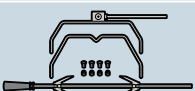
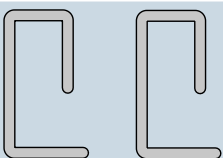
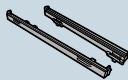
This compartment can be used to store hob or oven accessories.

Warning – Risk of fire!

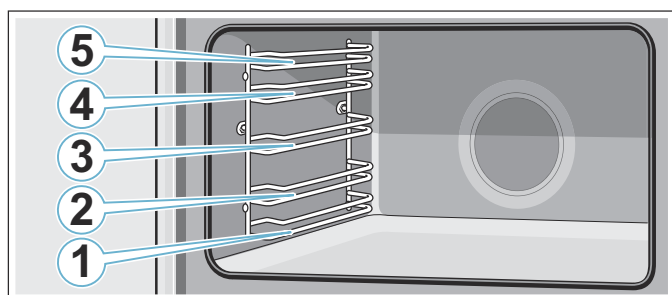
Never leave combustible items in the storage compartment.

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.

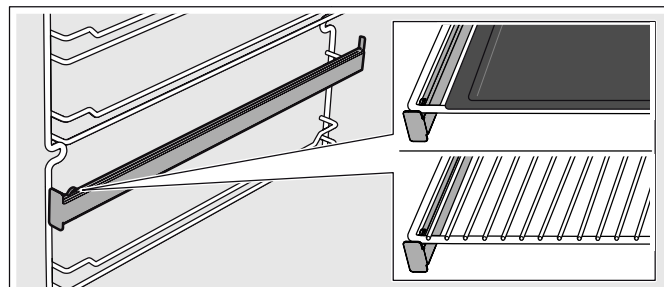
Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.
	Espresso attachment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

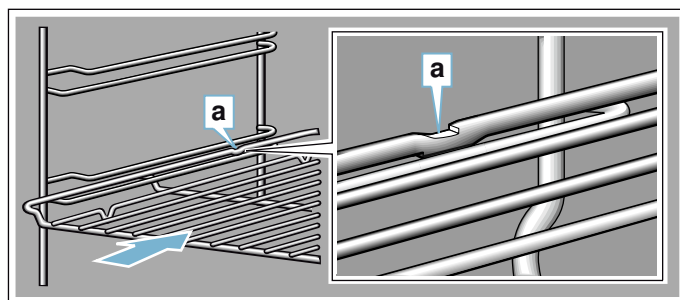
⚠ Warning – Risk of fire!

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

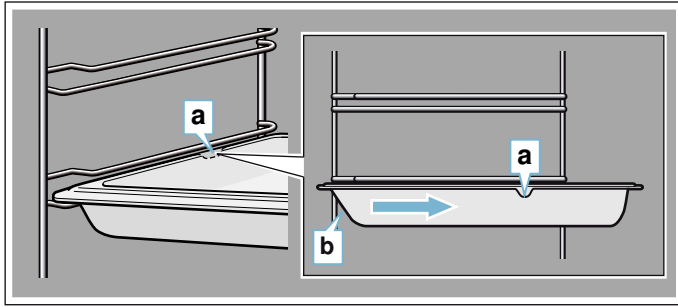
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

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.



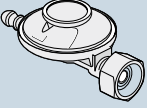
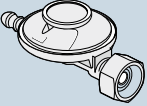
When inserting baking trays, ensure that lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

Example in the picture: Universal pan



Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

Accessories	Description
Enamel baking tray	For tray bakes and small baked products. Customer service number: 11012235
Universal pan	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
Baking and roasting shelf	For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals. After-sales service number: 11012237
Wok ring	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
Telescopic shelf set	Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12006236
 Pressure regulator	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
 Pressure regulator	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  button.
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

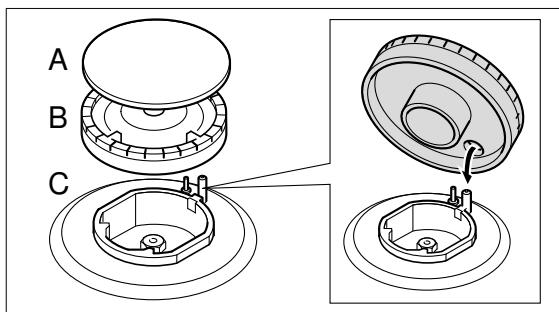
To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

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



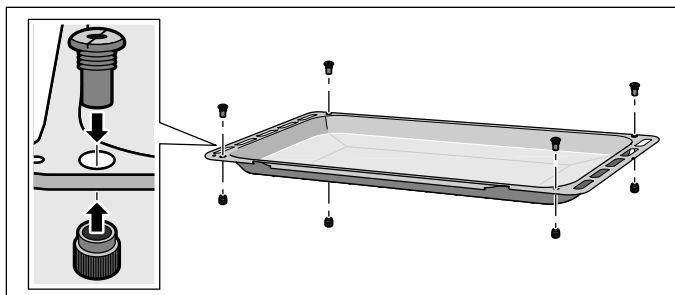
1. Clean the burner caps (A) and cups (B) with water and washing-up liquid.
2. Dry the parts well.
3. Place the burner cup (B) onto the burner (C).
4. Position the burner cap (A) exactly on the burner cup (B).

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  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
	Economy flame, lowest power
	Large flame, highest power

The flame is not stable between positions  and . Always select a position between  and .

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.


Warning – Risk of deflagration!

If the burner does not ignite after 15 seconds, switch off the control knob and open the door or window in the room. Wait at least 1 minute before igniting the burner again.

If the gas burner does not ignite

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

Switching off the gas burner

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


Oven

Operating the oven


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

Oven lighting

Switching on the oven lighting

Turn the control knob to the  position.





Switching off the oven lighting

Turn the control knob to the  position.

The oven lighting switches off.

Operating modes

The following operating modes are available.

Operating mode	Application
 Oven gas burner 150 - 260 °C	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
 Gas grill	For steak, sausages, fish and toasted sandwiches.
 and  Combination mode (oven gas burner and grill gas burner)	For cakes and pastries, bakes, toasted sandwiches, poultry, fish, joints of meat, sausages and steak.

Operating the oven

Switching on the oven gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven and turn it to the maximum position.
3. Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
4. Close the appliance door carefully.
5. Turn the control knob to set the desired temperature. Do not turn the knob beyond the "Min" setting.


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.

Switching off the oven gas burner


Turn the control knob to the  position. Press and hold the control knob while doing this.

Operating the grill

The appliance door must be closed when grilling.

1. Open the appliance door.
2. Press and hold the control knob for the grill and turn it to the "Max." position.
The gas burner ignites.
3. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.
4. Select the required setting.

Position	Meaning
Min.	Economy flame = lowest setting
Max.	Large flame = highest setting

Note: The flame is not stable between positions  and "Max.". Always select a position between "Min." and "Max.".

5. Close the appliance door carefully.


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.

Switching off the grill

Turn the control knob to the  position.

Safety switch-off function

Notes

- The appliance has a safety switch-off function. The oven gas burner switches off automatically in the event of a power cut or improper or excessive use, or if there is a fault in the cooling fan. It is normal for the oven gas burner to switch off automatically in the event of excessive use. This is not a fault in the oven gas burner. If the oven gas burner switches off during cooking, leave the appliance to cool for a few minutes and then switch the oven gas burner on again at a low setting.
- The safety switch-off function is also activated if the actual gas pressure rises above the gas pressure with which the appliance is intended to be used.

Using combination mode

Note: The temperature range marked on the control knob for the oven applies only when using conventional heating. In combination mode the temperature in the oven is higher than the temperature that has been set.

Switching on combination mode

1. Press and hold the control knob for the oven and turn it anti-clockwise to the required temperature (between "Min." and "150 - 260"). The oven gas burner ignites.
2. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.

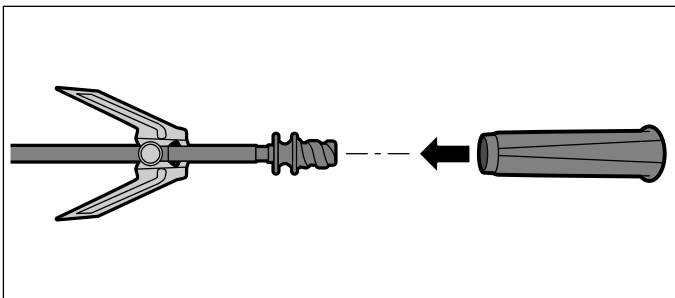
Notes

- If the gas burner does not ignite within 15 seconds, stop attempting to ignite the flame, open the appliance door and wait for 60 seconds.
 - If the flame inadvertently goes out, turn the control knob to the "o" position and wait for 60 seconds.
3. Press and hold the control knob for the grill and turn it anti-clockwise to the required setting (between "Min." and "Max."). The grill gas burner ignites.
 4. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.

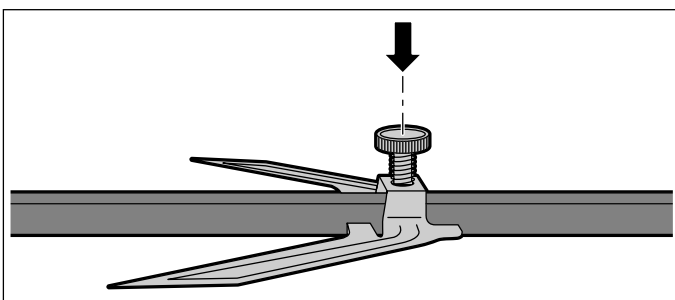
Rotary spit

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.

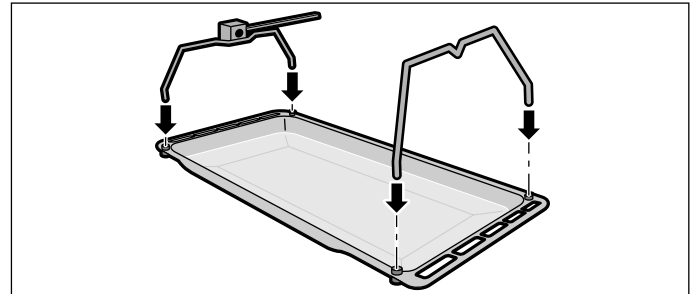


Inserting the rotary spit

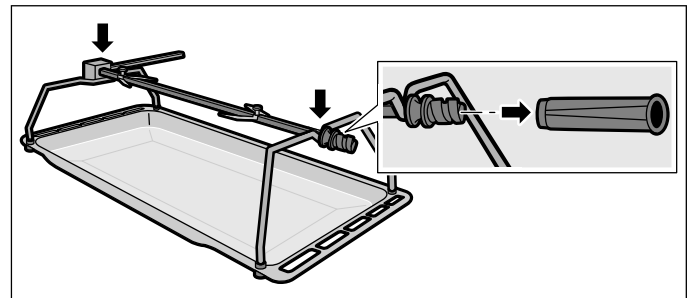
⚠ Warning – Risk of burns!

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.

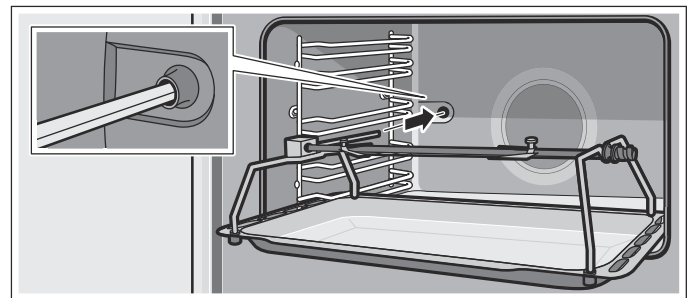
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes



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.

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  button.
2. Set the current time with the "+" and "-" buttons.

Setting the timer

The timer has no influence on the functions of the oven.

1. Press and hold the "+" button until the desired time is displayed.
2. Release the "+" button.
An audible signal sounds once the time has elapsed.

Notes

- The set time can be changed at any time using the "+" and "-" buttons.
- If the timer is running, the current time can be shown by pressing the .

Switching off the acoustic signal

Press the "-" button to switch off the acoustic signal.

After seven minutes, the signal switches off automatically.

Changing the audible signal

The acoustic signal can be changed 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.
Gas burner, oven and grill	Never clean the gas burners in the cooking compartment yourself.
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	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

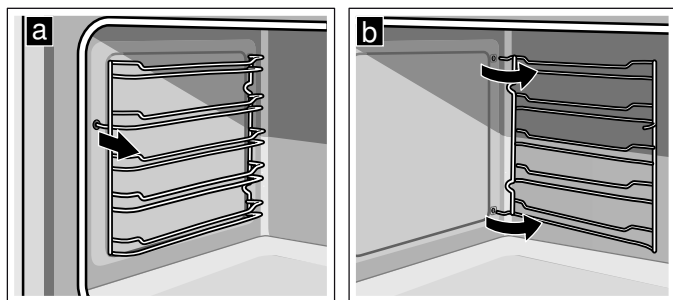
- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

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.

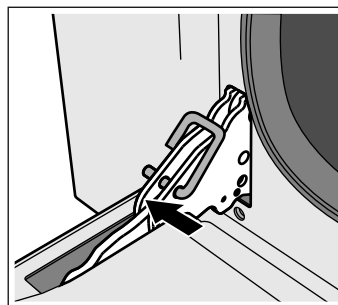
Removing and installing the door panels

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.

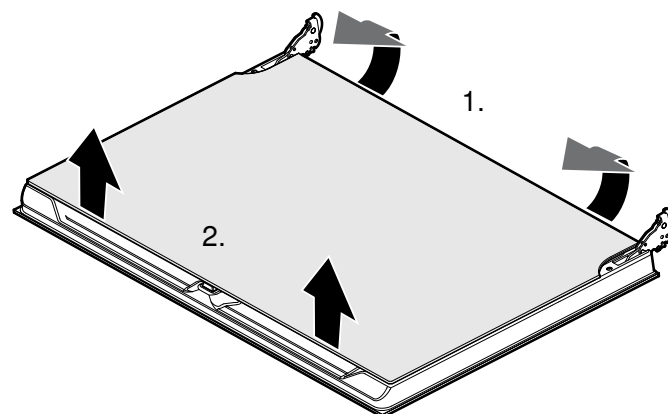
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



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

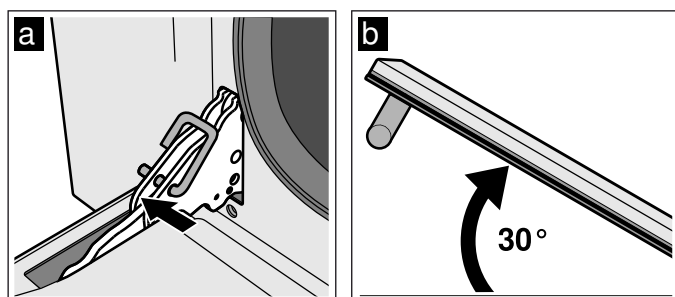
1. Reinsert the inner panel.
Note: All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
2. Remove the locking pins and close the oven door.

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

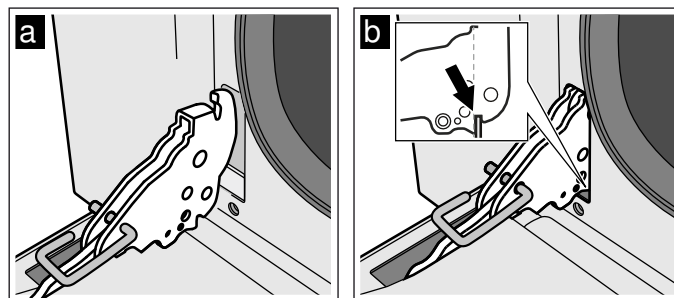
1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin **(a)**.
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° **(b)**.



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

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

Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not working.	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 are flashing in the display.	Power cut	Reset the time.
The oven light has failed.	Faulty oven light	Change the oven light bulb. (See section "Replacing the oven light")
The gas burner will not ignite.	Power cut or damp ignition plugs	Light the gas burner with a gas lighter or a match.
		Do not operate the oven without power.
The flame (oven) does not burn through all outlet openings.	Normal build-up of dirt	The burner must be cleaned by a professional.
All dishes that are cooked 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.
The oven switches off.	The gas pressure is too high	Check whether the correct pressure regulator is being used.
	Power cut	Check the oven's power supply.

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!

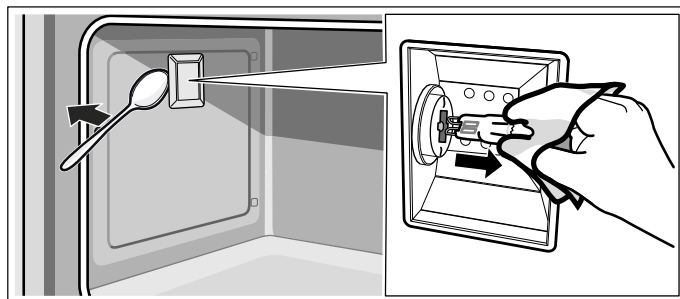
When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

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.

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.

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)	Burner	Shelf position	Temperature in °C	Cooking time in mins
Lasagne	3	Oven burner	2	210	55-60
Joint of veal	2.5	Oven burner	2	190-200	140-150
Pork loin	1.5	Oven burner	3	190-200	100-120
Lamb	1.5	Oven burner	2	200-210	130-140
Roast potatoes	2	Oven burner	3	190-200	35-40
Shoulder of pork	2	Oven burner	2	190-200	150-160
Shoulder of pork	2	Grill burner + oven burner	2	Grill burner max., oven burner 200	140-150
Chicken	2	Oven burner	3	190-200	80-85
Beef burger	0.8	Grill burner*	5	max.	1st side 11 2nd side 7
Veal steaks	0.6	Grill burner*	5	max.	1st side 12 2nd side 7
Sausages	0.8	Grill burner*	5	max.	1st side 14 2nd side 10
Roast chicken	1	Grill burner + rotisserie spit	Rotisserie spit	max.	90-95
Roast chicken	2	Grill burner + oven burner + rotisserie spit	Rotisserie spit	Grill burner max., oven burner 200	80-85
Roast veal	1.5	Grill burner + rotisserie spit	Rotisserie spit	max.	130-140
Large rainbow trout	1	Oven burner	2	190-200	40-45
Monkfish	1	Oven burner	2	190-200	55-60
Seabass	1	Oven burner	2	200-210	45-50
Jam tarts	1	Oven burner	3	170-180	40-45
Apple pie	1	Oven burner	3	170-180	70-75
Cream puffs	0.8	Oven burner	3	170	70-75
Parfait cake	1	Oven burner	3	160-170	55-60
Bundt cake	1	Oven burner	3	160-170	55-60
Sponge cake	1	Oven burner	2	150-180	60-65
Muffins	x 15, 30 g each	Oven burner	3	160-170	25-30
Focaccia	1.5	Grill burner + oven burner	2	Grill burner min., oven burner 180	25-30

* We recommend placing the dish in the centre of the wire shelf to obtain even browning.

Tips for using your appliance

Here you will find a selection of tips on ovenware and preparation methods.

Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

Baking tips

You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the cake is ready.
The cake collapses.	Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The fruit juice overflows.	Next time, use the universal pan.
Small baked items stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.
The cake is too dry.	Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time.
The cake is generally too light in colour.	If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time.
The cake is too light on top, and too dark underneath.	Bake the cake one level higher in the oven the next time.
The cake is too dark on top, and too light underneath.	Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time.
Cakes baked in a tray or tin are too brown at the back.	Place the baking tray in the middle of the accessories, not directly against the back wall.
The whole cake is too dark.	Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than those on the lower baking tray.	Always select hot air when baking on several levels. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking tins/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time.
The cake looks good, but is not cooked properly in the middle.	Use a lower temperature and bake slightly longer; if necessary, add slightly less liquid. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking tin/dish and sprinkle with breadcrumbs.

Tips for Roasting and Braising

The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry.	Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary.
The crackling is too thin.	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid if necessary.
The meat gets burned during braising.	The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary.

ATTENTION!

Acidic food may damage the grid

- Do not place acidic food, such as fruit or food with an acidic marinade directly on the pan support.

Information for those allergic to nickel

In rare cases, small amounts of nickel may pass into the food.

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, sliced bread, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, spiced biscuit).

Tips for keeping acrylamide to a minimum

General	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep cooking times as short as possible. ■ Cook food until it is golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating at max. 200 °C. With hot air at max. 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating at max. 190 °C. With hot air at max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

الخبز كان على عدة مستويات. قطع المخبوزات الموجودة على اللوح العلوي أكثر تحميرا من الموجودة على اللوح السفلي.	اختر دائما وضع الهواء الساخن رباعي الاتجاهات عند الخبز على عدة مستويات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.
فقد يبدو الكيك جيدا من الخارج، إلا أنه لم ينضج من الداخل.	قم بإعداد المخبوزات بدرجة حرارة أدنى نسبيا ولمدة أطول بعض الشيء وعند اللزوم أضف كمية أقل نسبيا من السائل. بالنسبة للكيك ذي الطبقة العلوية الرطبة قم أولا بإجراء إعداد مسبق لقاعدة الكيك. قم برشه باللوز أو الخبز المدقوق ثم ضع الطبقة العلوية فوقه.
الكيك لا ينفصل عند قلبه.	اترك الكيك يبرد بعد إعداده لمدة من 5 حتى 10 دقائق أخرى. وإذا استمر تعذر فصله بعد ذلك، فقم بفصل الكيك من الجوانب مرة أخرى بحرص باستخدام سكين. اقلب الكيك مجدداً وقم بتغطية الصينية عدة مرات بقطعة قماش رطبة وباردة. قم في المرة القادمة بدهن الصينية بالزبدة ونثر الخبز المدقوق عليها.

نصائح بخصوص التحمير والطهي على نار هادئة

اكتسب اللحم لونا بنيا قاتما للغاية واحترقت بعض المواضع من سطحها الخارجي و/أو أصبح اللحم جافا للغاية.	تحقق من مستوى الإدخال ودرجة الحرارة. قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبيا وتقصير مدة التحمير عند اللزوم.
القشرة رفيعة للغاية.	قم بزيادة درجة الحرارة أو قم بتشغيل الشواية لفترة قصيرة بعد انتهاء مدة التحمير.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص محترق.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أصغر نسبيا وأضف عند اللزوم المزيد من السائل.
قطعة اللحم تبدو بحالة جيدة، ولكن الصوص فاتح اللون للغاية ومخفف للغاية.	اختر في المرة القادمة إناء تحمير أكبر نسبيا وأضف عند اللزوم كمية أقل من السائل.
عند الطهي على نار هادئة يحترق اللحم.	يجب أن يكون إناء التحمير والغطاء متوائمين ويغلقان جيدا. قم بتقليل درجة الحرارة وأضف عند الحاجة كمية أخرى من السائل أثناء الطهي على نار هادئة.

تنبيه!

المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق ضرراً بالشبكة السلكية
لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكه أو الأطعمة المراد شواؤها المتبله بتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرة.

إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل

يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذائية في حالات نادرة.

الأكريلاميد في المواد الغذائية

ينتج الأكريلاميد بشكل رئيسي في منتجات الحبوب والبطاطس المُعدة في درجات حرارة عالية، مثل رقائق البطاطس والبوم فري والخبز التوست والخبز الملفوف والخبز أو المخبوزات الرقيقة (البسكويت، وخبز الزنجبيل، والبسكويت المتبل).

نصائح للحد من الأكريلاميد عند تحضير الطعام	
نقاط عامة	<ul style="list-style-type: none">■ قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.■ قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتما للغاية.■ القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.
إعداد المخبوزات	بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م. بالهواء الساخن بحد أقصى 180°م.
بسكويت	بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 190°م. بالهواء الساخن بحد أقصى 170°م. الببيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.
بطاطس البوم فري بالفرن	قم بتوزيع طبقة واحدة منها بالتساوي على لوح الخبز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس البوم فري.

الوجبة	الوزن (بالكجم)	الشعلة	مستوى الإدخال	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
كريم باف	0.8	شعلة الفرن	3	170	75-70
كيك باراديس	1	شعلة الفرن	3	170-160	60-55
دونات	1	شعلة الفرن	3	170-160	60-55
كيك إسفنجي	1	شعلة الفرن	2	180-150	65-60
المافن	15 قطعة كل منها 30 جم	شعلة الفرن	3	170-160	30-25
فوكاتشيا	1.5	شعلة الشواية + شعلة الفرن	2	شعلة الشواية بحد أدنى، شعلة الفرن 180	30-25
* ننصح بوضع الطبق في منتصف الشبكة للحصول على نتائج سواء متساوية.					

نصائح الاستخدام

تجد هنا مجموعة من النصائح حول أواني الطهي وطرق التحضير.

ملاحظات

- استخدم الكماليات الموردة مع الجهاز. ويمكنك الحصول على الكماليات الإضافية ككماليات خاصة من المتاجر المتخصصة أو من خدمة العملاء.
- قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية والأواني من حيز الطهي.
- استخدم دائماً فوطة أواني عند إخراج الكماليات أو الأواني الساخنة من حيز الطهي.

نصائح لإعداد المخبوزات

تريد التحقق من نضج الكيك.	اغرس خلة خشبية في الكيك من أعلى نقطة. إذا لم يلتصق العجين بالخلة، تكون الكيك قد نضجت.
الكيك يهبط.	استخدم كمية أقل من السائل في المرة التالية. أو اضبط درجة حرارة أقل بمقدار 10°م وقم بإطالة زمن الخبز. احرص على مراعاة الإضافات المذكورة وإرشادات الإعداد الواردة في الوصفة.
الكيك مرتفع من المنتصف ولكنه منخفض عند الحواف.	ادهن فقط قاعدة صينية الكيك القابلة لفصل الجوانب بالزبدة. بعد الخبز، افصل الكيك بحرص باستخدام سكين.
عصير الفواكه يفيض.	استخدم اللوح متعدد الاستخدامات في المرة التالية.
المخبوزات الصغيرة تلتصق ببعضها عند خبزها.	ينبغي أن يكون هناك فاصل بمقدار 2 سم تقريباً بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد ولتحميرها من جميع الجهات.
الكيك جاف جداً.	اضبط درجة حرارة أعلى بمقدار 10°م وقم بتقصير زمن الخبز.
الكيك بصفة إجمالية فاتح اللون للغاية.	في حالة استخدام مستوى الإدخال الصحيح والكماليات الصحيحة، قم عند اللزوم بزيادة درجة الحرارة أو إطالة زمن الخبز.
الكيك من أعلى فاتح للغاية، لكنه من أسفل داكن للغاية.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أعلى.
الكيك من أعلى داكن للغاية، لكنه من أسفل فاتح للغاية.	أدخل الكيك في المرة القادمة على مستوى أدنى. اختر درجة حرارة أقل نسبياً وقم بإطالة زمن الخبز.
الكيك المستدير أو المستطيل داكن للغاية من الخلف.	لا تضع صينية إعداد المخبوزات على الجدار الخلفي مباشرة، وإنما ضعها في المنتصف على ملحق الكماليات.
الكيك بصفة إجمالية داكن اللون للغاية.	قم في المرة القادمة باختيار درجة حرارة أقل نسبياً وإطالة زمن الخبز عند اللزوم.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوٍ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء.
	أيضاً ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائماً بالمقاس المناسب.
	احرص على مراعاة عدم وضع صينية إعداد المخبوزات مباشرة أمام فتحات الجدار الخلفي لحيز الطهي.
	عند إعداد المخبوزات الصغيرة ينبغي عليك قدر الإمكان استخدام قطع بنفس الحجم والسُمك.

الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي الخاص بنا

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

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.

خدمة العملاء

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

رقم المنتج E
ورقم الصنع FD

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

رقم المنتج E-Nr.	رقم FD
خدمة العملاء ☎	

جدول الأطباق

الوجبة	الوزن (بالكجم)	الشعلة	مستوى الإدخال	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
لازانيا	3	شعلة الفرن	2	210	60-55
لحم عجل مشوي	2.5	شعلة الفرن	2	200-190	150-140
لحم خاصرة دسم	1.5	شعلة الفرن	3	200-190	120-100
لحم ضأن	1.5	شعلة الفرن	2	210-200	140-130
بطاطس مشوية في الفرن	2	شعلة الفرن	3	200-190	40-35
لحم رقبة	2	شعلة الفرن	2	200-190	160-150
لحم رقبة	2	شعلة الشواية + شعلة الفرن	2	شعلة الشواية بحد أقصى، شعلة الفرن 200	150-140
دجاج	2	شعلة الفرن	3	200-190	85-80
برجر لحم بقرى	0.8	شعلة الشواية*	5	الحد الأقصى	1. صفحة 11 2. صفحة 7
شرائح فيليه بتلو	0.6	شعلة الشواية*	5	الحد الأقصى	1. صفحة 12 2. صفحة 7
السجق (النقانق)	0.8	شعلة الشواية*	5	الحد الأقصى	1. صفحة 14 2. صفحة 10
دجاجة مشوية	1	شعلة الشواية + الشعلة الدوار	السيخ الدوار	الحد الأقصى	95-90
دجاجة مشوية	2	شعلة الشواية + شعلة الفرن + الشعلة الدوار	السيخ الدوار	شعلة الشواية بحد أقصى، شعلة الفرن 200	85-80
لحم بتلو مشوي	1.5	شعلة الشواية + الشعلة الدوار	السيخ الدوار	الحد الأقصى	140-130
سمك التراوت	1	شعلة الفرن	2	200-190	45-40
سمك الراهب	1	شعلة الفرن	2	200-190	60-55
سمك القاروس	1	شعلة الفرن	2	210-200	50-45
تارت المربي	1	شعلة الفرن	3	180-170	45-40
فطيرة تفاح	1	شعلة الفرن	3	180-170	75-70

* ننصح بوضع الطبق في منتصف الشبكة للحصول على نتائج شواء متساوية.

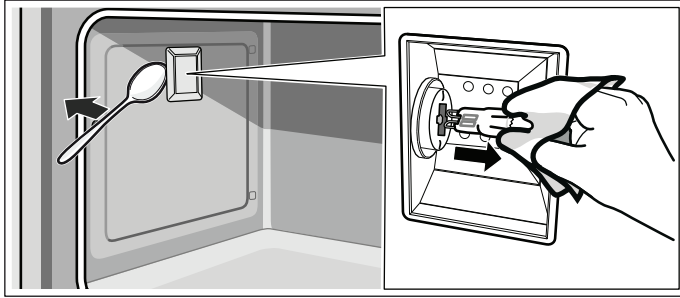
؟ الاختلالات، ما العمل؟

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

جدول الاختلالات

الخلل	السبب المحتمل	كيفية التصرف/إرشادات
الجهاز لا يعمل.	المصهر تالف	افحص صندوق المصاهر وتأكد أن المصهر على ما يرام.
تومض أصفار في الشاشة.	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل مصباح المطبخ.
تعطل إضاءة الفرن.	لمبة الفرن تالفة	اضبط الساعة من جديد.
لا يتم إشعال شعلة الغاز.	انقطاع التيار الكهربائي أو رطوبة في شمعات الإشعال	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
لهب (الفرن) لا ينبعث من بعض فتحات خروج الغاز.	اتساع عادي	قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	الترموستات تالف	لا تقم بتشغيل الفرن دون التوصيل بالكهرباء.
يتكثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	ظاهرة عادية نظرًا لاختلاف درجة الحرارة	يجب أن يقوم فني متخصص بتنظيف الشعلة.
الفرن ينطفئ.	ضغط الغاز أعلى من اللازم	اتصل بخدمة العملاء.
	انقطاع التيار الكهربائي	غير متاح؛ لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.
		تحقق من استخدام منظم الضغط الصحيح.
		تفحص مصدر إمداد الفرن بالكهرباء.

6. اجذب لمبة الفرن للخارج.



تغيير لمبة الفرن

يجب تغيير لمبة الفرن في حالة تلفها. يمكنك الحصول على اللمبات البديلة التي تتحمل سخونة 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 القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

7. استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع:

الجهود الكهربائي: 230 فولت،
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 أن إضاءة الفرن تعمل من جديد.

1. اترك حيز الطهي حتى يبرد.

2. افتح باب الجهاز.

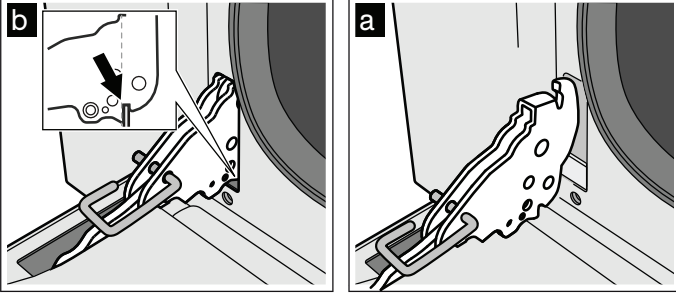
3. ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.

4. اخلع شبكات قضبان التعليق.

5. اخلع الغطاء الزجاجي. للقيام بذلك افتح الغطاء الزجاجي من الأمام بيدك. في حالة تعذر خلع الغطاء الزجاجي استعن بملعقة.

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 باب الفرن للخارج دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادي، لا تدخل يدك في المفصلة. اتصل بخدمة العملاء.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!
إذا لم يتم تثبيت مفصلات الباب بشكل سليم، فلن يتسنى غلق الباب بشكل صحيح، ويمكن أن تتسرب السخونة للخارج وتصبح أجزاء الجهاز ساخنة للغاية. ولتجنب حدوث ذلك، قم بفك الباب مرة أخرى. ثم أعد تركيب الباب طبقاً للرسم المبين، بحيث يثبت الحز بالجزء السفلي للمفصلة في إطار الفرن.

تركيب زجاج الباب

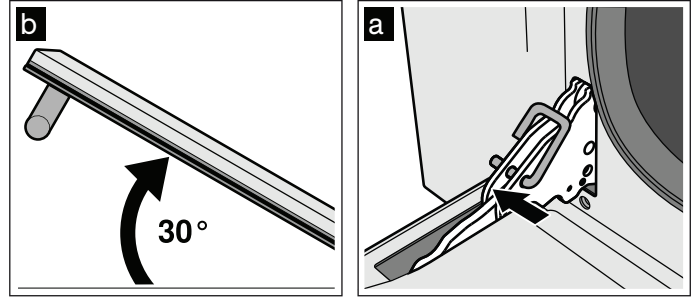
1. أعد تركيب الزجاج الداخلي.
ملاحظة: يجب أن تستقر جميع خوابير التثبيت الأربعة في مواضع التثبيت المخصصة لها.
2. قم بإزالة خوابير التأمين وأغلق باب الفرن.

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



4. ارفع باب الفرن قليلاً واسحبه للخارج.
ملاحظة: لا تغلق باب الفرن تماماً. حيث يمكن أن تنتهي المفصلات وتسبب أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).

باب الجهاز

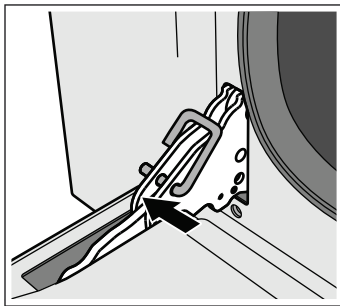
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفية لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية تنظيف باب الجهاز.

فك وتركيب زجاج الباب

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

فك زجاج الباب

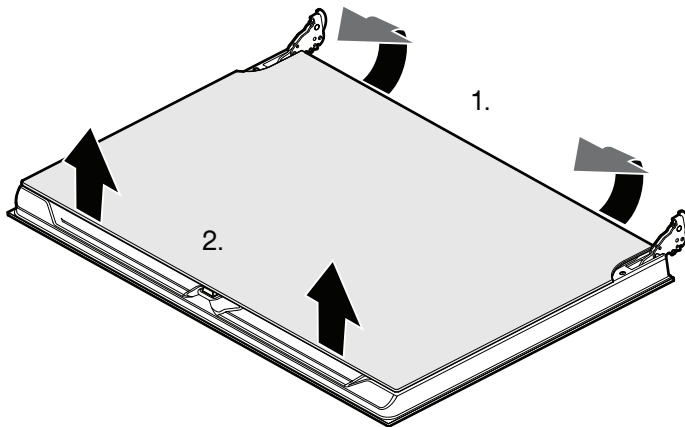
1. افتح باب الفرن تماما.
 2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين.
- ملاحظة:** يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.



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!

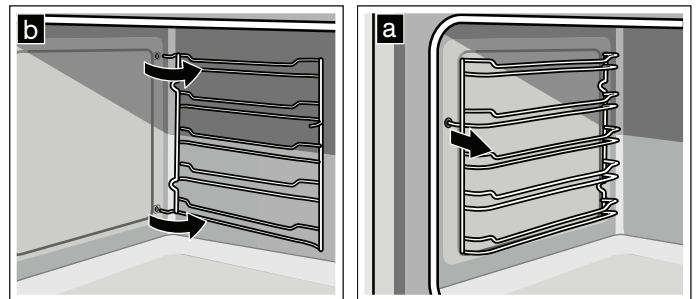
خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.

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. فينفك الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق من التجويف.
3. افتح شبكة قضبان التعليق بشكل أوسع، واسحبها من التجاويف الخلفية للجدار الجانبي.
4. 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 عديدة 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 وبياض البيض على الفور.
- استخدم اللوح متعدد الاستخدامات لإعداد الكيك الرطب للغاية.
- استخدم للتحمير أواني مناسبة مثل إناء تحمير.

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 طلاؤها 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 والأجزاء الجانبية في حيز الطهي ذاتية التنظيف. ويمكنك معرفة ذلك من خلال خشونة السطح.

أرضية حيز الطهي والسقف مطلايان بطبقة مينا، ولها أسطح ملساء.

تنظيف أسطح المينا (الإيناميل)

قم بتنظيف أسطح المينا (الإيناميل) الملساء باستخدام فوطة تنظيف ومحلل صابوني ساخن أو محلل الخل. وقم بتجفيفه بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة.

امسح البقايا المحترقة من الطعام باستخدام فوطة رطبة ومحلل صابوني. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدمليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل أو منظف أفران.

وبعد التنظيف اترك حيز الطهي مفتوحا ليجف.

ملاحظة: يمكن أن تتسبب بقايا الأطعمة في تكون طبقات بيضاء. هذه الطبقات لا تدعو للقلق وليس لها تأثير على الوظيفة. ويمكنك عند الحاجة إزالة هذه البقايا باستخدام حمض الليمون.

تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف

الأسطح ذاتية التنظيف مغطاة بطبقة من الخزف مسامية مطفاة. يتم امتصاص الرذاذ الناتج عن الخبز والتحمير من خلال هذه الطبقة والتخلص منه، بينما الجهاز مشغل.

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، فقم بمسحها على الفور بالماء وإسفنجة. يرجى ألا تقم بالكشط وألا تستخدم أية مواد تنظيف خادشة.

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 بالبخر.

⚠ 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 بالبخر.

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 بالبخر.
- 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.

النطاق	التنظيف
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. قم 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) (الأسطح الملساء)	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 يتكوّن 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 الواردة عقب الجدول.
شعلات غاز الفرن والشواية	لا تقم بنفسك أبداً بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في حيز الطهي.
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.
الكماليات	محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.


النطاق	التنظيف
الجهاز من الخارج	محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.
الواجهة الاستانلس ستيل	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 يتكوّن 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.

وظائف الوقت

يتوفر بجهازك وظائف مختلفة خاصة بالوقت.

ضبط الوقت

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


1. اضغط على الزر .
2. باستخدام الأزرار "+" و "-" اضبط الوقت الحالي.

ضبط ميعاتي الوقت القصير

ولا يكون لميعاتي الوقت القصير أي تأثير على عمل الفرن.

1. احتفظ بالزر "+" مضغوطاً إلى أن يظهر الوقت المرغوب.
 2. اترك الزر "+".
- بعد انقضاء الوقت تصدر إشارة صوتية.

ملاحظات

- يمكن في أي وقت تغيير الوقت المضبوط باستخدام الأزرار "+" و "-".
- إذا كان ميعاتي الوقت القصير يعمل، فمن الممكن إظهار الوقت الحالي باستخدام الزر .

إيقاف الإشارة الصوتية



اضغط على الزر "-" لإيقاف الإشارة الصوتية.


بعد سبع دقائق تتوقف الإشارة أوتوماتيكياً.

تغيير الإشارة الصوتية

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

تشغيل طريقة السيخ الدوار

ملاحظة: قم بإحماء الفرن عند استخدام السيخ الدوار مع نوع التسخين . ولا تقم بضبط نوع التسخين  إلا بعد إدخال السيخ الدوار.

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

ملاحظة: أضف بعض الماء في اللوح متعدد الاستخدامات، لتجميع الدهون المتقاطرة.

إخراج السيخ الدوار

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

لا تلمس أبداً أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

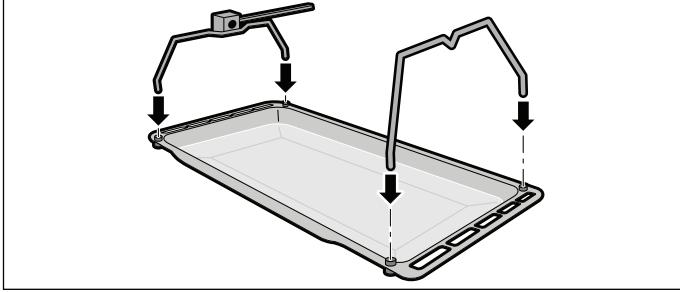
1. فتح باب الجهاز
2. اسحب اللوح متعدد الاستخدامات حتى المنتصف ببطء لإخراجه من حيز الطهي.
3. أخرج اللوح متعدد الاستخدامات تماماً من حيز الطهي وضعه على سطح العمل.
4. اربط المقبض وأخرج سيخ الشواء من هيكل سيخ الشواء.

تركيب السيخ الدوار

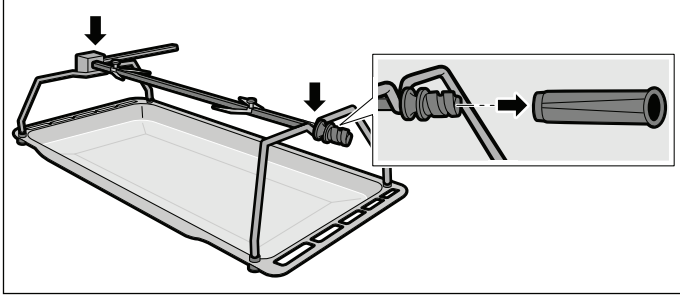
⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

لا تلمس أبداً أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعد الأطفال دائماً عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

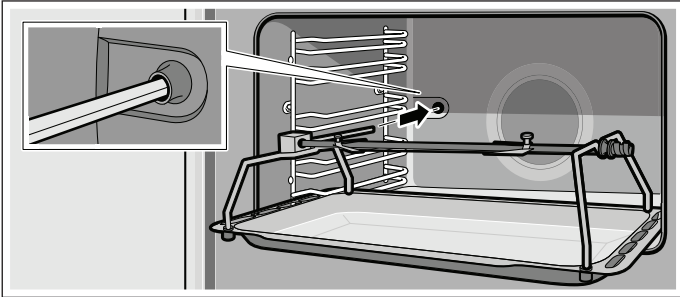
1. قم بتركيب هيكل السيخ الدوار في الجلب المطلوبة



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



3. أدخل اللوح متعدد الاستخدامات في مستوى الإدخال 1 وأدخل السيخ الدوار في مرتكز المحرك.



4. أغلق باب الجهاز.

استخدام طريقة التشغيل المشترك

ملاحظة: نطاق درجة الحرارة المحدد على طارة استعمال الفرن يسري فقط على استخدام التسخين التقليدي. أثناء التشغيل المشترك تكون درجة الحرارة في الفرن أعلى من درجة الحرارة المضبوطة.

تشغيل طريقة التشغيل المشترك

1. احتفظ بطارة استعمال الفرن مضغوطة وأدورها إلى اليسار على درجة الحرارة المرغوبة بين "Min" و "260 - 150".

يتم إشعال شعلة غاز الفرن.

2. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.

ملاحظات

– إذا لم يتم إشعال شعلة الغاز في غضون 15 ثانية، فقم بإيقاف عملية الإشعال وافتح باب الجهاز وانتظر لمدة 60 ثانية.
– في حالة انطفاء اللهب سهواً، أد بطارة الاستعمال إلى الوضع "O" وانتظر لمدة 60 ثانية.

3. احتفظ بطارة استعمال الشواية مضغوطة وأدورها إلى اليسار إلى وضع الضبط المرغوب بين "Min" و "Max".

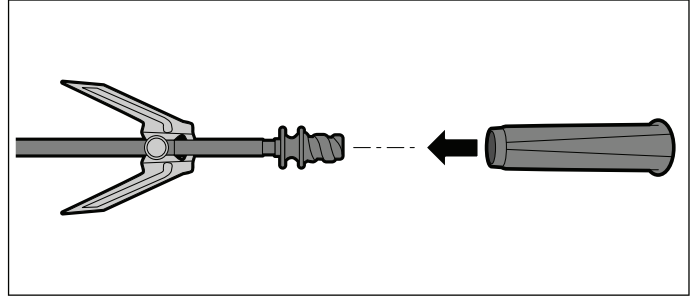
يتم إشعال شعلة غاز الشواية.

4. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.

السيخ الدوار

تحضير السيخ الدوار

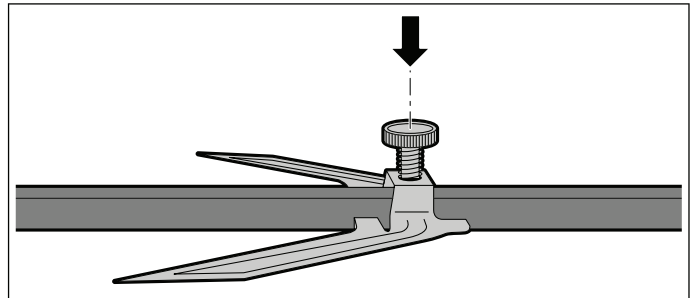
1. قم بتركيب مشبك تثبيت على السيخ الدوار واربط المقبض.



2. ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان.

3. قم بتثبيت قطع اللحم بواسطة مشبك التثبيت.

4. قم بتأمين مشبك التثبيت بواسطة البراغي محزنة الرأس.



الفرن

استعمال الفرن

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

إضاءة الفرن

تشغيل إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع .

إطفاء إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع O.

فتنطفئ إضاءة الفرن.

طرق التشغيل

تتاح أمامك طرق التشغيل التالية.

طريقة التشغيل	الاستخدام
 شعلة غاز الفرن 150 - 260°م	للكيك والمخبوزات والفطائر المحشوة والطيور وقطع اللحم منزوعة الدهون من الأبقار والعجول والحيوانات البرية.
 الشواية الغازية	لشرائح اللحم والسجق (النقانق) والأسماك والتوست.
 و  طريقة التشغيل المشترك (شعلة غاز الفرن وشعلة غاز الشواية)	للكيك والمخبوزات والفطائر المحشوة والتوست والطيور والأسماك وقطع اللحم والسجق (النقانق) وشرائح اللحم.

استعمال الفرن

تشغيل شعلات غاز الفرن

- افتح باب الجهاز.
- اضغط على طارة استعمال الفرن وأدرها إلى الوضع الأقصى.
- احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.
- أغلق باب الجهاز بحذر.
- اضبط درجة الحرارة المرغوبة باستخدام طارة الاستعمال. ولا تقم بإدارة الطارة متجاوزا وضع «الحد الأدنى».

عند انطفاء اللهب مرة أخرى

اضبط طارة الاستعمال على وضع الإطفاء. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر عملية التشغيل.

⚠ تحذير - خطر الحريق!

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

إطفاء شعلات غاز الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع ●. احتفظ أثناء ذلك بطارة الاستعمال مضغوطة.

استعمال الشواية

يجب أن يكون باب الجهاز مغلقاً أثناء الشواء.

- افتح باب الجهاز.
- احتفظ بطارة استعمال الشواية مضغوطة وأدرها إلى «الوضع الأقصى».
- يتم إشعال شعلة الغاز.
- احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانٍ إلى أن يتجانس اللهب.
- اضبط القدرة المرغوبة.

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

ملاحظة: لا يكون اللهب متجانساً بين الوضعين ● و "Max". اختر دائماً وضعا ما بين «الحد الأقصى» و «الحد الأدنى».

5. أغلق باب الجهاز بحذر.

عند انطفاء اللهب مرة أخرى

اضبط طارة الاستعمال على وضع الإطفاء. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر عملية التشغيل.

⚠ تحذير - خطر الحريق!

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

إيقاف الشواية

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع ●.

وظيفة الإيقاف للأمان

ملاحظات

- يحتوي الجهاز على خاصية إيقاف للأمان. في حالة الاستخدام غير السليم أو المفرط وكذلك عند انقطاع التيار الكهربائي أو حدوث عطل بمروحة التبريد تنطفئ شعلة غاز الفرن أوتوماتيكياً. من الطبيعي أن يحدث انطفاء أوتوماتيكي لشعلة غاز الفرن في حالة الاستخدام المفرط، وهذا لا يمثل خطراً وظيفياً لشعلة غاز الفرن. في حالة انطفاء شعلة غاز الفرن أثناء الطهي، اترك الجهاز يبرد لبضع دقائق ثم أعد تشغيل شعلة غاز الفرن على درجة أقل.
- كما تعمل وظيفة الإيقاف للأمان أيضاً عندما يكون ضغط الغاز الفعلي أعلى من ضغط الغاز المقرر للجهاز.

استعمال الجهاز

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

الموقد

تشغيل شعلات الغاز

ملاحظات

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

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

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

لا يكون اللهب متجانساً بين الوضعين ⑤ و ⑥. اختر دائماً وضعاً بين ⑤ و ⑥.

عند انطفاء اللهب مرة أخرى

اضبط بطارية الاستعمال على وضع الإطفاء. انتظر لمدة دقيقة ثم كرر عملية التشغيل.

⚠ تحذير - خطر الحريق!

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

⚠ تحذير - خطر الحريق المفاجئ!

إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، اضبط بطارية الاستعمال على وضع الإيقاف وافتح الباب أو النافذة الموجودة بالمكان. انتظر لمدة دقيقة على الأقل قبل إشعال الشعلة من جديد.

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

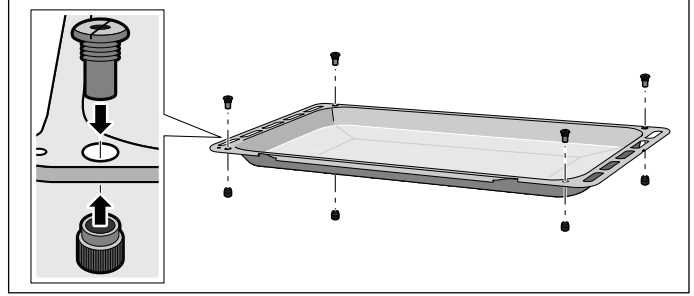
- أدر بطارية استعمال موضع الطهي المرغوب إلى الوضع

تنظيف الكماليات

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

تركيب الجلب الملولبة للمسيخ الدوار

1. قم بتركيب الجلب الملولبة من أعلى في ثقوب الأركان الأربعة للوح متعدد الاستخدامات.
2. قم بتثبيت الصواميل الحلقية بالجهة السفلية المقابلة.
3. أحكم ربط الجلب الملولبة بواسطة 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 بتنظيف حيز الطهي والكماليات.

ضبط الوقت

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

1. اضغط على الزر.
2. باستخدام الأزرار "+" و "-" اضبط 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 بمنديل ناعم رطب.
5. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.

تسخين الفرن

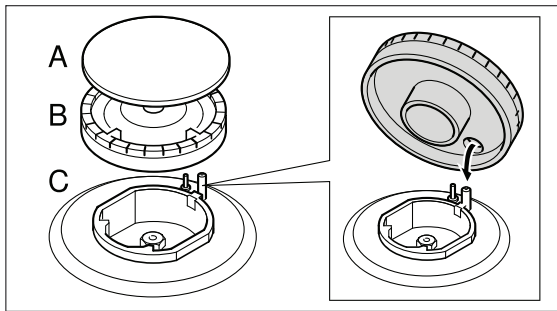
للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

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

التنظيف اللاحق للفرن

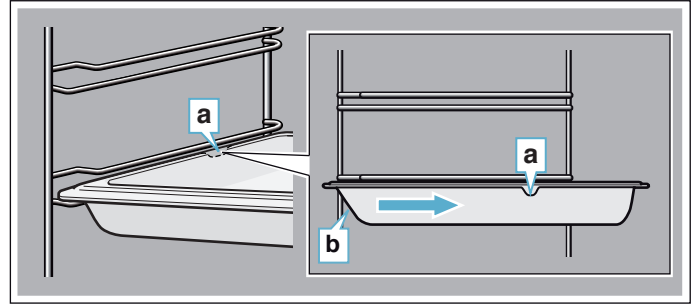
1. قم بتنظيف حيز الطهي بمحلول صابوني ساخن.
2. قم بتركيب شبكات قضبان التعليق.

تنظيف أغطية وطاسات الشعلات



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

المثال في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات



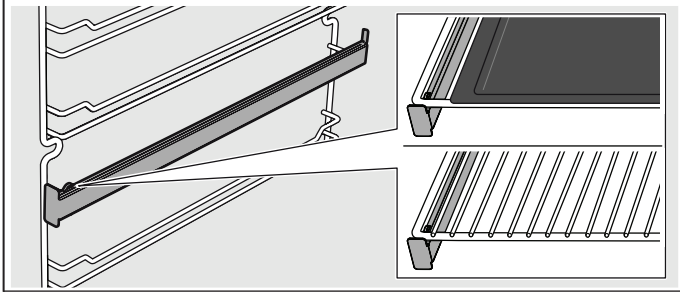
الكماليات الخاصة

يمكنك لاحقًا شراء الكماليات من خدمة العملاء.

الكماليات	الشرح
لوح الخبز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)	للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة. رقم خدمة العملاء: 11012235
اللوحة متعددة الاستخدامات	للكيك الرطب والمخبوزات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوحة متعددة الاستخدامات 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 مقلاة ووك	قاعدة لمقلاة الووك، توضع على شعلة مقالي الووك. عند استخدام قاعدة مقالي الووك يمكن استخدام أواني طهي ذات قطر يزيد على 26 سم (مقلاة الووك، مقالي تحمير، جل، أوعية 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 الخبيز 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 الخبيز وشبكة الشواء.

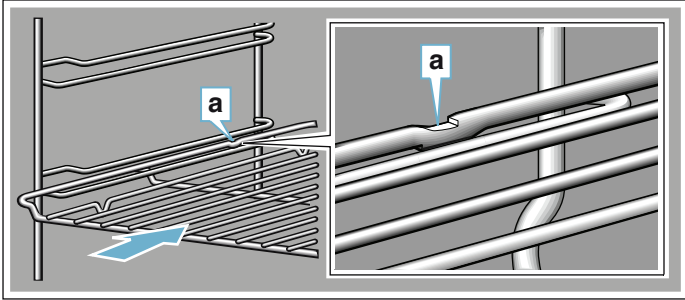
⚠ تحذير - خطر الحريق!

لا يجوز بأي حال من الأحوال وضع لوح خبيز أو مقلاة أو أي وعاء طهي آخر على أرضية الفرن بشكل مباشر. حيث إن ذلك يؤدي إلى فرط سخونة أرضية الجهاز ويمكن أن يلحق ضررا بالغا بالجهاز.

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 مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهاً لأسفل.



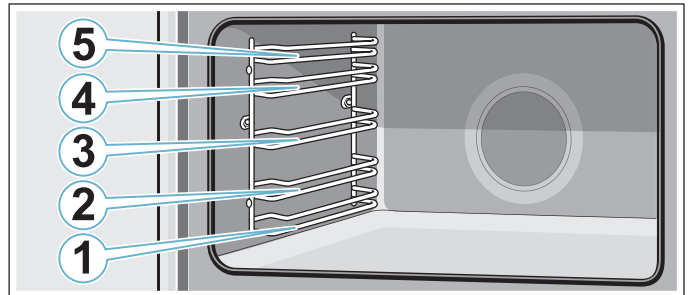
تأكد عند إدخال الألواح أن طرف التثبيت **a** بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن تكون الحافة المائلة للكماليات **b** في الأمام في مواجهة باب الجهاز.

الكماليات

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

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

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



طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار

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

الوضع	المعنى
●	إطفاء
☞	تشغيل إضاءة الفرن
☞	تشغيل السيخ الدوار وإضاءة الفرن

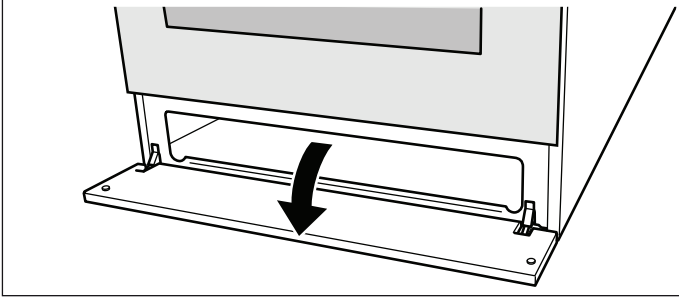
مروحة التبريد

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 اللوح لأسفل.



يمكنك الاحتفاظ بكماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

⚠ تحذير - خطر الحريق!
لا تحتفظ أبداً بأشياء قابلة للاشتعال في درج الحفظ.

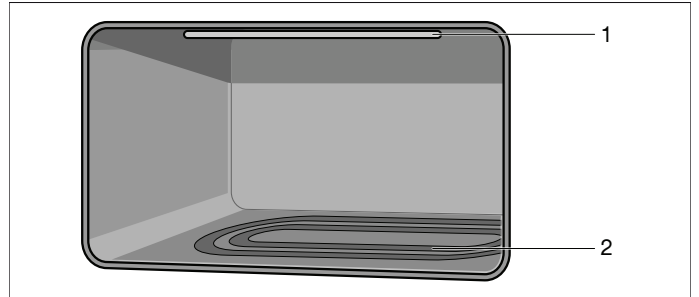
طارات استعمال مواضع الطهي

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

وتبين لك الرموز بأعلى طارات الاستعمال شعلة الغاز المعنية.

الوضع	المعنى
●	إطفاء
☞	اللهب الكبير، أعلى قدرة
☞	اللهب الموفر، أدنى قدرة

الفرن



الشرح
1 الشواية العاملة بالغاز (3,0 كيلواط)
2 شعلة غاز الفرن (4,2 كيلواط)

طارة استعمال الفرن

باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك ضبط قدرة تسخين الفرن.

الوضع	المعنى
●	إطفاء. لا يقوم الفرن بالتسخين
الحد الأدنى	اللهب الموفر، أدنى قدرة
150 - 260	شعلة غاز الفرن مشغلة، نطاق درجة الحرارة بالدرجة المئوية °م

يوجد مصدر بين الوضعين ● و 260. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً المصدر.

طارة استعمال الشواية

باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك ضبط قدرة تسخين الشواية.

الوضع	المعنى
●	إطفاء. لا تقوم الشواية بالتسخين
الحد الأقصى	اللهب الكبير، أعلى قدرة
الحد الأدنى	اللهب الموفر، أدنى قدرة

يوجد مصدر بين الوضعين "Min" و ●. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزاً المصدر.

الساعة الإلكترونية

يمكنك ضبط المدة باستخدام الساعة الإلكترونية.

بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية.

الأضرار الوظيفية للساعة الإلكترونية

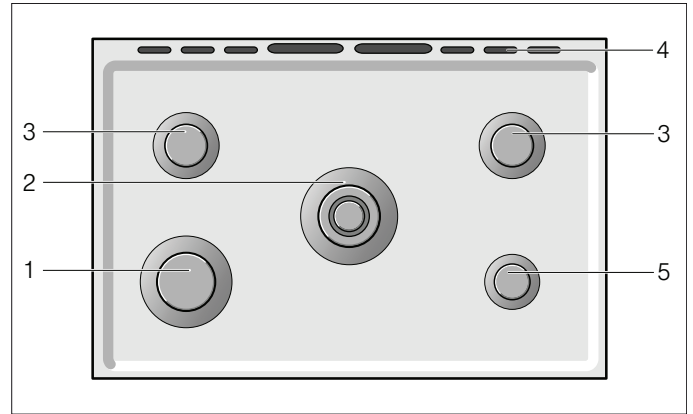
الرمز	المعنى	الاستخدام
🔔	الساعة الإلكترونية	ضبط المدة أو الوقت
-	ناقص	تقليل المدة أو الوقت
+	زائد	زيادة المدة أو الوقت

سطح الموقد

⚠️ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

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



الشرح

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

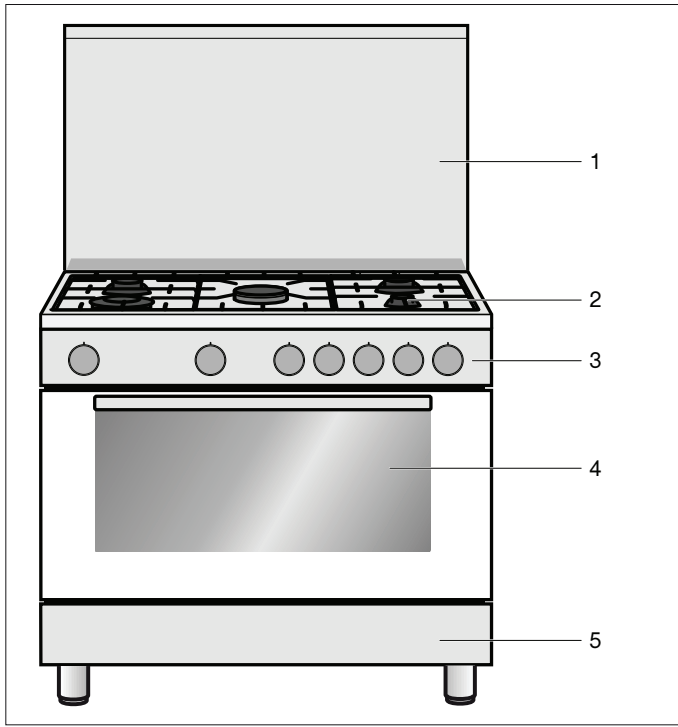
أنواع شعلات الغاز

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

إرشادات الاستخدام

ستساعدك الإرشادات التالية على توفير الطاقة وتجنب إلحاق أضرار بأواني الطهي:

استخدم أواني طهي بمقاس مناسب للشعلة المعنية. لا تستخدم أواني طهي صغيرة على الشعلات الكبيرة. ينبغي ألا يلمس اللهب جوانب أواني الطهي.		
لا تستخدم أواني 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 إناء الطهي على منتصف الشعلة وإلا فيمكن أن ينقلب الإناء. لا تضع الأواني الكبيرة على الشعلات بالقرب من عناصر الاستعمال. فقد تتعرض للضرر من جراء السخونة المفرطة.		
ضع الأواني على قواعد الأواني، لا على الشعلات مباشرة. تحقق قبل الاستعمال من أن قواعد الأواني وأغطية شعلات الغاز موضوعة بشكل صحيح.		
تعامل بحذر مع الأواني 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.		



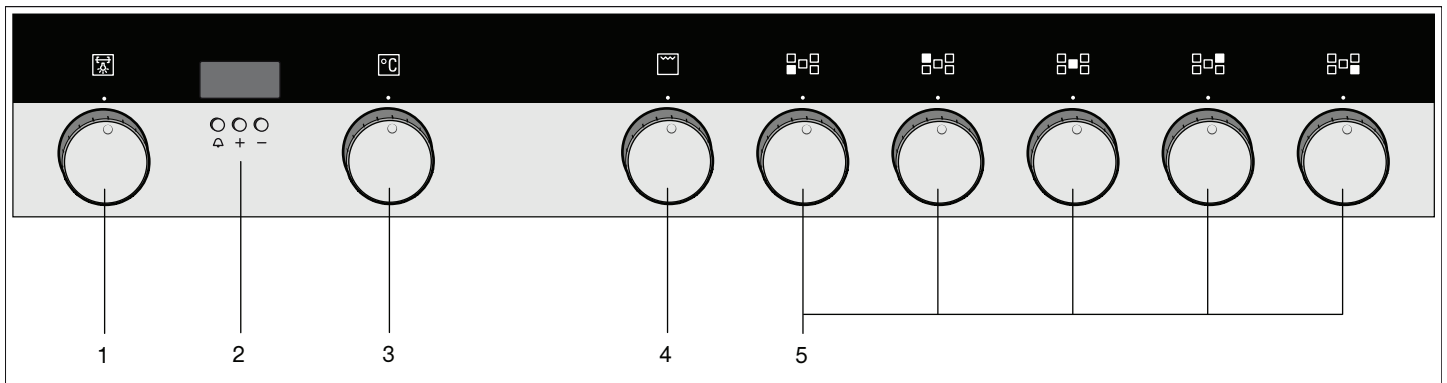
الشرح

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

التعرف على الجهاز

تتعرف هنا على جهازك الجديد. كما تجد هنا معلومات 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 إضاءة الفرن والسيخ الدوار
2	الساعة الإلكترونية
3	طارة استعمال الفرن
4	طارة استعمال الشواية
5	طارات استعمال مواضع الطهي الغازية

حماية البيئة



الفرن

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 والتحمير 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 أضراراً بطبقة المينا (الإيناميل).
- الأطعمة الرطبة: 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 الخبز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبز تترك بقعاً يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.
- التبريد بينما باب الجهاز مفتوح: لا تقم بتبريد حيز الطهي إلا وهو مغلق. ويراعى أن باب الجهاز إذا كان مفتوحاً ولو بمقدار بسيط فقط، فإن واجهات الوحدات المجاورة يمكن أن تتضرر بمرور الوقت.
- إطار إحكام غلق الفرن المتسخ بشدة: إذا كان إطار إحكام غلق الفرن متسخاً بشدة، فإن باب الفرن لن ينغلق بشكل صحيح والفرن مشغل. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات 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 الثقيلة 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 فوطة أواني مع الكماليات الساخنة.

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

توفير الطاقة عند استخدام الفرن

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

توفير الطاقة عند استخدام الموقد

- يراعى دائماً اختيار الإناء الأنسب حجماً للأطعمة. إذ أن الإناء الكبير المملوء بكمية قليلة فقط يستهلك قدرًا كبيراً من الطاقة.
- أغلق الإناء دائماً بغطاء مناسب.
- قم في الوقت المناسب بالانتقال إلى درجة طهي أدنى.
- يجب أن يكون لهب الغاز ملائماً لقاعدة الإناء بصفة دائمة.

التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

- هذا الجهاز مميز طبقاً 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 لعملية استرداد الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



أسباب الأضرار

الموقد

تنبيه!

- 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.
- عند الطهي على مواضع الطهي الغازية تنبعث بشكل إضافي سخونة 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. تتعرض رقائق الألومنيوم والأوعية البلاستيكية للانصهار عند وضعها 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.
- يراعى ألا يتم تشغيل سطح الطهي أبداً والغطاء مغلق، من خلال عبث الأطفال مثلاً.

⚠ تحذير - خطر فرط السخونة!

- انسداد فتحات التهوية بأرضية الجهاز يمكن أن يتسبب في حدوث سخونة مفرطة. قم دائماً بتثبيت الجهاز على الأرجل الخاصة به.
- لا تعمل مروحة التبريد دون التوصيل بالكهرباء. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون التوصيل بالكهرباء.
- في حالة استخدام منظم ضغط خاطئ بضغط مرتفع للغاية تكون القدرة ودرجة الحرارة مرتفعة للغاية وخصوصاً عند استخدام الفرن. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. مع الغاز المسال قم دائماً بتشغيل الجهاز مع استخدام منظم ضغط ملائم. يمكنك معرفة البيانات الخاصة بالضغط من لوحة الصنع.

⚠ 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 الإصابة!

- خدوش زجاج باب الجهاز قد تتطور إلى تشققات. لا تستخدم كاشطة زجاج أو مواد تنظيف خشنة أو مسببة للتآكل.
- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار. لذا ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح واستبدال وصلات الكهرباء والغاز المتضررة فقط بمعرفة أحد الفنيين المتخصصين المدربين من قبلنا في مراكز خدمة العملاء. إذا كان هناك خلل بالجهاز، 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.
- وجود اختلالات أو أضرار بالجهاز يعتبر أمراً بالغ الخطورة. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. انزع 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.
- قبل فتح الغطاء العلوي، قم بإزالة أي بقايا موجودة باستخدام فوطة.

**⚠ 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 من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- قد تنصهر المادة العازلة لكابلات الأجهزة الكهربائية في حالة ملامسة الأجزاء الساخنة للجهاز. لا تجعل كابلات توصيل الأجهزة الكهربائية تلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخر.
- الجهاز المعطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبداً بتشغيل جهاز معطل. انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر. اتصل بخدمة العملاء.
- يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة الللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير الللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

⚠ تحذير - خطر الانفجار!

- في حالة استخدام منظم ضغط خاطئ بضغط مرتفع للغاية يكون الضغط مرتفعاً للغاية. وقد تصبح محابس الغاز غير محكمة ضد التسريب مما قد يؤدي إلى حدوث تسريبات. وقد ينفجر الجهاز. مع الغاز المسال قم دائماً بتشغيل الجهاز مع استخدام منظم ضغط ملائم. يمكنك معرفة البيانات الخاصة بالضغط من لوحة الصنع.

نقاط عامة

⚠ تحذير - خطر الحريق!

- 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 دائماً على تثبيت ورق إعداد المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبز 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 أبداً بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبداً 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 أبداً دون مراقبة. ولا تقم أبداً باستخدام الماء في إطفاء الحريق. وقم بإطفاء موضع الطهي. قم بإطفاء اللهب بحرص باستخدام غطاء أو بطانية لإطفاء الحريق أو ما شابه.
- مواضع الطهي تصبح ساخنة للغاية. لا تضع أبداً أية أشياء قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء على الموقد.
- يمكن أن يصبح الجهاز ساخناً للغاية، وبالتالي فإن المواد القابلة للاشتعال يمكن أن تشتعل. لا تقم أبداً بتخزين أو استخدام أية أشياء قابلة للاشتعال (على سبيل المثال عبوات الإيروسولات أو مواد التنظيف) أسفل الجهاز أو بالقرب منه مباشرة. 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 تقم بتشغيل مواضع الطهي الغازية إلا مع وضع أواني طهي عليها.
- يصبح ظهر الجهاز ساخناً للغاية. وقد يؤدي ذلك إلى الإضرار بأسلاك التوصيل. ویراعی أنه لا يجوز أن تلامس وصلات التيار الكهربائي والغاز ظهر الجهاز.

⚠ 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.
- الكماليات وأواني الفرن تصبح ساخنة للغاية. استخدم دائماً فوطة للفرن لإخراج الكماليات أو أواني الفرن من حيز الطهي.
- أبخرة الكحول يمكن أن تشتعل في حيز الطهي وهو ساخن. لا تقم أبداً بتحضير أطعمة تحتوي على كميات كبيرة من السوائل المشتعلة على نسبة عالية من الكحول. اقتصر على استخدام كميات قليلة من المشروبات المركزة. افتح باب الجهاز بحرص.
- تصبح مواضع الطهي والمنطقة المحيطة بها ساخنة للغاية، خصوصاً إطار الموقد في حال وجوده. لا تلمس الأسطح الساخنة أبداً. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة. وأبعد الأطفال عن الجهاز.
- أواني الطهي الفارغة تسخن بشدة عند وضعها على مواضع الطهي الغازية المشغلة. لا تقم أبداً بتسخين أواني طهي فارغة.
- ⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروق!
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها تسخن أثناء التشغيل. لا تلمس أبداً 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 أبداً بصب الماء في حيز الطهي الساخن.

الاستعمال 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 إخراجهِ من مواد التغليف. ولا تقم بتوصيل الجهاز في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا من قبل فني معتمد. حيث لا يحق المطالبة بحقوق الضمان في حالة الأضرار الناتجة عن التوصيل الخاطئ.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وفي النطاق الداخلي 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 مستوى سطح البحر كحد أقصى.

هذا الجهاز ليس مصمماً للتشغيل مع ميقاتي 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 أو الأشخاص 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 توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة الممنوعة بالمستخدم ما لم يكونوا في سن 15 سنة أو أكثر، على أن يتم مراقبتهم أثناء ذلك.

الأطفال دون سن 8 سنوات يجب إبعادهم عن الجهاز وكابل التوصيل.

أحرص 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

22	الاختلالات، ما العمل؟	?
22	تغيير لمبة الفرن	
23	خدمة العملاء	
23	الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي	
23	الخاص بنا	
23	جدول الأطباق	
24	نصائح الاستخدام	

تجد المزيد من المعلومات حول المنتجات والكماليات وقطع الغيار والخدمات على موقع الإنترنت: www.siemens-home.bsh-group.com
وفي المتجر الإلكتروني على موقع الإنترنت: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops
يسر خط استعلامات سيمنز 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
(* يسري ذلك فقط بالنسبة لألمانيا.)

4	الاستعمال المطابق للتعليمات	
4	إرشادات الأمان المهمة	
5	نقاط عامة	
7	أسباب الأضرار	
7	الموقد	
8	الفرن	
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	
11	مروحة التبريد	
11	درج الحفظ	
12	الكماليات	
12	وظيفة التثبيت	
13	الكماليات الخاصة	
13	قبل الاستخدام لأول مرة	
13	ضبط الوقت	
13	تسخين الفرن	
13	تنظيف أغذية وطاسات الشعلات	
14	تنظيف الكماليات	
14	تركيب الجلب الملولة للسخن الدوار	
14	تركيب طقم الحوامل التلوكوبية	
14	استعمال الجهاز	
14	الموقد	
15	الفرن	
16	استخدام طريقة التشغيل المشترك	
16	السخن الدوار	
17	وظائف الوقت	
18	المنظفات	
18	المنظفات المناسبة	
19	أسطح حيز الطهي	
19	المحافظة على نظافة الجهاز	
20	القضبان	
20	فك شبكات قضبان التعليق	
20	تركيب شبكات قضبان التعليق	
20	باب الجهاز	
20	فك وتركيب زجاج الباب	
21	فك وتركيب باب الجهاز	

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

siemens-home.bsh-group.com

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

تم التصنيع بواسطة «الاسم القانوني لمجموعة بي إس إتش BSH Hausgeräte GmbH» ويحمل ترخيص العلامة التجارية سيمنز Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG



9001161538
020809