# **SIEMENS**

HG73G6357M

# Free standing cooker



EN	Information for Use	
AR	دلیل المستخدم	



# **Table of contents**

Intended use	. 4
Important safety information	
Causes of damage  Hob  Oven	. 7
Environmental protection  Saving energy with your oven  Saving energy with the hob  Environmentally-friendly disposal	. 8 . 8
Getting to know your appliance The control panel The timer The hob The oven Cooling fan. The storage compartment	. 9 10 10 11
Accessories  Locking function.  Special accessories.	12
Before using for the first time.  Baking out the oven.  Cleaning the burner caps and cups.  Cleaning the accessories.  Fitting the threaded bushes for the rotary spit.	13 13 14
Operating the appliance Hob	14 15 16
Cleaning agent  Suitable cleaning agents  Surfaces in the cooking compartment  Keeping the appliance clean	17 18
Rails.  Removing the hook-in racks.  Inserting the hook-in rack.	19
Appliance door	20
Trouble shooting	

(gr)	Customer service	22
	Tested for you in our cooking studio	23
Table	e of dishesfor using your appliance	23

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.

# Marning − 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**

# Marning – 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.

# Marning – 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.

# Marning – 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 aftersales 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.

# 

- 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 aftersales 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.

# Marning − 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 to 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 ban 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.

#### 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.

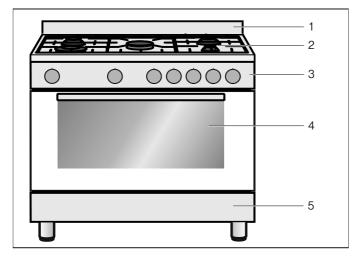


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

# Getting to know your appliance

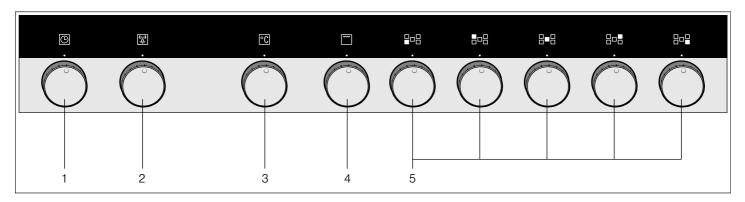
Use this section to familiarise yourself with your new appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

Depending on the appliance model, individual details may differ.



Ехр	Explanation		
1	Splatter guard		
2	Hob		
3	Control panel		
4	Oven		
5	Storage compartment		

# The control panel



Explanation		
1	Control knob for short-term timer	
2	Control knob for oven light and rotary spit	
3	Control knob for oven	
4	Control knob for grill	
5	Control knob for gas burners	

#### The timer

You can use the timer to set a cooking time.

An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.

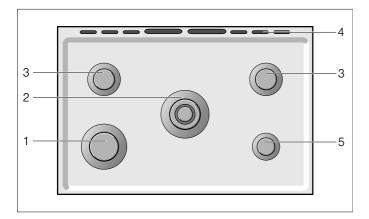
#### Control knob for short-term timer

Setting	Meaning
•	Off
10 - 120	Cooking time in minutes

#### The hob

### Marning – Risk of burns!

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



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)	

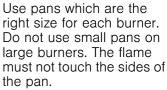
#### Types of gas burner

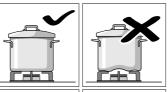
Gas burners	Pot/pan diameter	
Economy burner	12 - 14 cm	
Standard burner	16 - 22 cm	
High output burner	18 - 26 cm	
Wok burner	18 - 26 cm	

#### Precautions for use

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







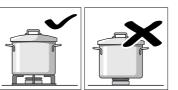
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over. Only use pans with a thick, flat base.



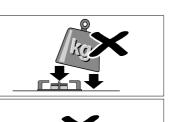
Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



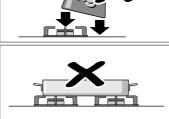
Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over. Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



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.

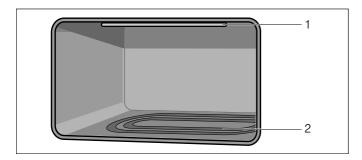
#### Control knob for hotplates

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
$\underline{\Diamond}$	Large flame, highest power
<u>Ŷ</u>	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
<u>:</u>	Switching on the oven lighting
$\overline{igoplus}$	Switching on the rotary spit and oven lighting

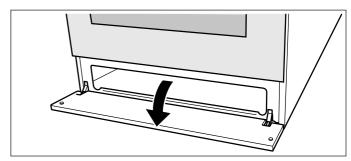
## **Cooling fan**

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.

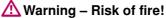
To ensure that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

### The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.



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



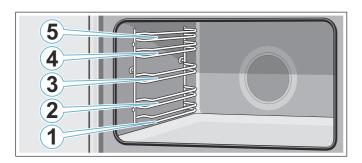
Never leave combustible items in the storage compartment.

# 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.



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.



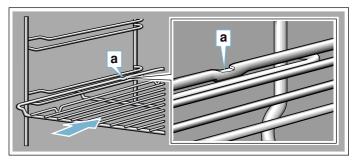
### ⚠ Warning – Risk of fire!

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**

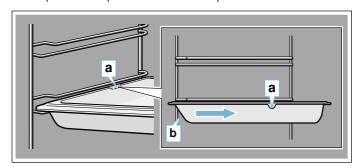
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

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.

Tou can buy accessori	es nom the alter-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.

#### Baking out the oven

#### Precleaning the oven

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

#### Heating up the oven

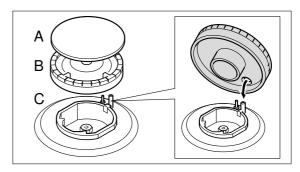
To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

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

#### Recleaning the oven

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

# Cleaning the burner caps and cups



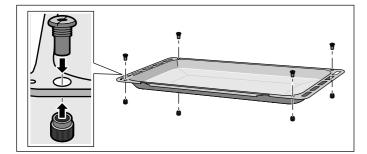
- 1. Clean the burner caps (A) and cups (B) with water and washing-up liquid.
- 2. Dry the parts well.
- 3. Place the burner cup (B) onto the burner (C).
- 4. Position the burner cap (A) exactly on the burner cup (B).

### 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.



# 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**

- 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.
- Press the control knob for the required burner and turn it to the <sup>6</sup>/<sub>2</sub> 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
<u> </u>	Economy flame, lowest power
<u> </u>	Large flame, highest power

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

#### If the flame goes out

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

# ⚠ Warning – Risk of fire!

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

# ⚠ 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 ullet position.

#### Oven

#### Oven lighting

#### Switching on the oven lighting

Turn the control knob to the A position.

#### Switching off the oven lighting

Turn the control knob to the o position.

The oven lighting switches off.

#### **Operating modes**

The following operating modes are available.

	Operating mode	Application
<b>C</b>	Oven gas burner 150 - 260 °C	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
<u> </u>	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.
- Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.

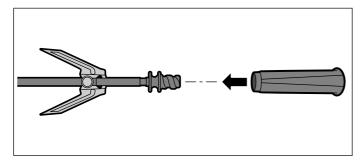
#### **Notes**

- 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.
- Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.

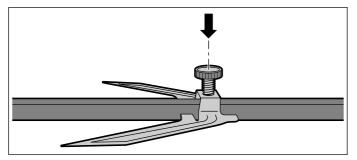
### **Rotary spit**

#### Preparing the rotary spit

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



- 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.

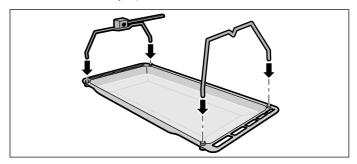


#### Inserting the rotary spit

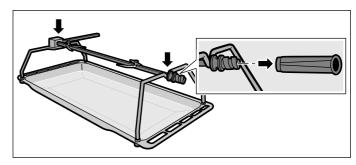
# ⚠ Warning – Risk of burns!

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.

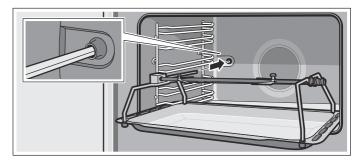
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes



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  $\square$  type of heating. Only set the  $\square$  type of heating once the rotary spit has been inserted.

- 1. Turn the control knob for the oven to the  $\square$  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
- 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.

# 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.

# Marning – 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.

Avec	Oleanin
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
Coa hurnara hat	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. Corro- sion 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 light- ing	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.  If the cooking compartment is heavily soiled, use
	oven cleaner.

Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.

#### **Notes**

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

### Surfaces in the cooking compartment

The side panels in the cooking compartment are selfcleaning. You can tell this from the rough surface.

The cooking compartment floor, ceiling and back panel 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**

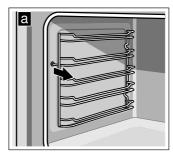
- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

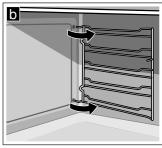


### Removing the hook-in racks

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

- 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.
- Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
- 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.

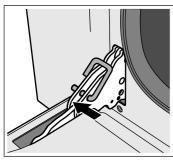
#### Removing and installing the door panels

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.

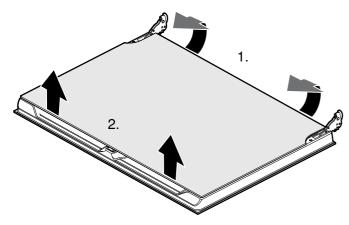
**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



- **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

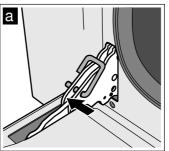
- Reinsert the inner panel.
   Note: All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
- 2. Remove the locking pins and close the oven door.

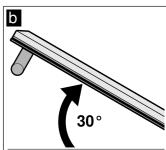
### Removing and fitting the appliance door

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.
- 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).

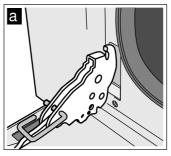


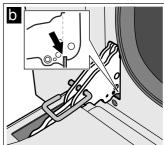


Raise the oven door slightly and pull it out.
 Note: Do not fully close the oven door. The hinges could become bent and the enamel could be damaged.

#### Fitting the appliance door

- 1. Grip the oven door on either side with both hands.
- 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.

# ⚠ 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 aftersales service.

#### 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.
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.

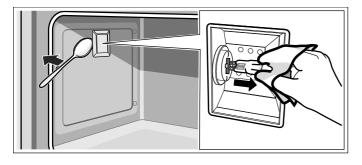
### Replacing the oven light bulb

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.
- 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

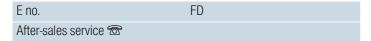
- 8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
- Refit the hook-in racks.Remove the tea towel.
- 11. Switch the circuit breaker back on.
- 12. Check that the oven lighting is working again.

# **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.

# number

**E number and FD** 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.



# 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 + rotis- serie 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 + rotis- serie 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 eve	n 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 acrylam	ide to a minimum
General	<ul> <li>Keep cooking times as short as possible.</li> <li>Cook food until it is golden brown, but not too dark.</li> <li>Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li> </ul>
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.





اختر دائما وضع الهواء الساخن رباعي الاتجاهات عند الخبيز على عدة مستويات. المخبوزات التي يتم إدخالها في وقت واحد على ألواح أو في صواني لا تنضج بالضرورة في وقت واحد.	الخبير كان على عدة مستويات. قطع المخبورات الموجودة على اللوح العلوي أكثر تحميرا من الموجودة على اللوح السفلي.
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.	إلا أنه لم ينضج من الداخل.
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 مجددًا وقم بتغطية الصينية عدة مرات بقطعة قماش رطبة وباردة. قم في المرة القادمة بدهن الصينية بالزبدة ونثر الخبز المدقوق عليها.	

# نصائح بخصوص التحمير والطهى على نار هادئة

اكتسب اللحم لونًا بنيًا قاتمًا 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 الطهى على نار هادئة.

#### تنبيه!

المواد الغذائية المحتوية على أحماض يمكن أن تلحق

اشواد العدائية الفكتوية على الخفاض يفحل أن تلكي ضررًا بالشبكة السلكية ◄ لا تضع المواد الغذائية المحتوية على أحماض مثل الفواكية أو الإطعمة المراد شواؤها المتيلة بتتبيلة محتوية على أحماض على الشبكة السلكية مباشرةً.

**إرشاد للمصابين بحساسية ضد النيكل** يمكن أن تنتقل بقايا قليلة من النيكل إلى المواد الغذَّائيةً 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).

ير الطعام	نصائح للحد من الأكريلاميد عند تحض
■ قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى. - قلل أوقات الطهي إلى الحد الأدنى.	نقاط عامة
<ul> <li>قم بطهي الوجبات حتى يصبح لونها بني ذهبي وليس قاتما للغاية.</li> <li>القطع الكبيرة من الطعام تحتوي على أكريلاميد أقل.</li> </ul>	
بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 200°م. بالهواء الساخن بحد أقصى 180°م.	إعداد المخبورات
بالتسخين العلوي/السفلي بحد أقصى 190°م. بالهواء الساخن بحد أقصى 170°م. البيض أو صفار البيض يقلل من إنتاج مادة الأكريلاميد.	بسكويت
البيس المساح المبيس يمن س إعدام المادي على الوح الخبيز. قم بإعداد 400 جم على الأقل على كل لوح، وذلك حتى لا تجف بطاطس البوم فري.	بطاطس البوم فري بالفرن

الوجبة	الوزن (بالكجم)	الشعلة	مستوى الإدخال	درجة الحرارة °م	المدة بالدقائق
كريم باف	0.8	شعلة الفرن	3	170	75-70
كيك بـاراديس	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	1 <b>5 قطعة ك</b> ل 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 منتص	يف الشكة للحصول على	نتائح شواء 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
- قبل استخدام الفرن، أخرج الكماليات غير الضرورية والأواني من حيز
  - الطهي.

    استخدم دائمًا 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 الخبيز. 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 الخبيز، 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 تقريبًا بين كل قطعة والأخرى. وهذا يسمح بوجود حيز كاف لتمدد قطع المخبوزات بشكل جيد ولتحميرها من جميع الجهات.
الكيك جاف جدًا.	اضبط درجة حرارة أعلى بمقدار 10°م وقم بتقصير زمن الخبيز.
الكيك بصفة إجمالية فاتح اللون للغاية.	في حالة استخدام مستوى الإدخال الصحيح والكماليات الصحيحة، قم عند اللزوم بزيادة درجة الحرارة أو إطالة زمن الخبيز.
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 نسبيا وقم بإطالة زمن الخبيز.
الكيك المستدير أو المستطيل داكن للغاية من الخلف.	لا تضع صينية إعداد المخبورات 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 نسبيا وإطالة زمن الخبيز عند اللزوم.
المخبوزات محمرة بشكل غير متساوِ.	اختر درجة حرارة أقل بعض الشيء. أيضا ورق إعداد المخبوزات البارز يمكن أن يؤثر على تدوير الهواء. قم بتقطيع ورق إعداد المخبوزات دائما بالمقاس المناسب. احرص على مراعاة عدم وضع صينية إعداد المخبوزات مباشرة أمام فتحات الجدار الخلفي لحيز الطهي. عند إعداد المخبوزات الصغيرة ينبغى عليك قدر الإمكان استخدام قطع بنفس الحجم والسُمك.

# ك 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 المنتج) ورقم وسوف تجد (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 FD	رقم المنتج .E-Nr
	خدمة العملاء

# 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 تعده. كما تجد بيانات حول الكماليات المناسبة ومستوى الارتفاع الذي ينبغي أن تُركب عليه. وهناك أيضًا نصائح حول أوانى الطهى 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 يترسب 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.

# جدول الأطباق

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

# 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.
	انقطاع التيار الكهربائي	تأكد من عمل مصباح المطبخ.
تعطل إضاءة الفرن.	لمبة الفرن تالفة	قم بتغيير لمبة الفرن. (انظر موضوع «تغيير لمبة الفرن»)
لا يتم إشعال شعلة الغاز.	انقطاع التيار الكهربائي أو رطوبة في شمعات الإشعال	قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام ولاعة غاز أو عود ثقاب.
		لا تقم بتشغيل الفرن دون التوصيل بالكهرياء.
لهب (الفرن) لا ينبعث من بعض فتحات خروج الغاز.	اتساخ عادي	يجب أن يقوم فني متخصص بتنظيف الشعلة.
جميع الأطعمة التي يتم إعدادها في الفرن تحترق بعد فترة قصيرة.	الثرموستات تالف	اتصل بخدمة العملاء.
يتكثف بخار ماء على زجاج الباب عند تسخين الفرن.	ظاهرة عادية نظرًا لاختلاف درجة الحرارة	غير متاح؛ لا تأثير لها على الكفاءة الوظيفية.
الفرن ينطفئ.	ضغط الغاز أعلى من اللازم	تحقق من استخدام منظم الضغط الصحيح.
	انقطاع التيار الكهربائي	تفحص مصدر إمداد الفرن بالكهرباء.

# تغيير لمبة الفرن

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

# 🚹 تحذير – خطر الصعق الكِهربائي!

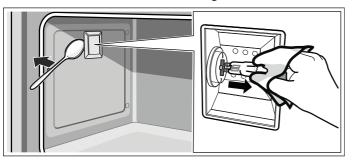
يراعى عند تغيير لمبة حيز الطهي أن ملامسات دواة اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللمبة، انزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

- 1. اترك حيز الطهي حتى يبرد.
  - 2. افتح باب الجهآز.
- 3. ضع فوطة أواني في حيز الطهي لتجنب حدوث أضرار.
  - 4. اخلع شبكات قضبان التعليق.
- اخلع الغطاء الزجاجي. للقيام بذلك افتح الغطاء الزجاجي من الأمام بيديك. في حالة تعذر خلع الغطاء الزجاجي استعن بملعقة.

# ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

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

#### 6. اجذب لمبة الفرن للخارج.



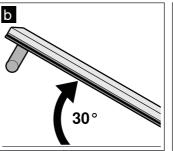
- استبدل لمبة الفرن بأخرى من نفس النوع: الجهد الكهربائي: 230 قلط، القدرة: 40 واط، الدواة: G9،
  - مقاومة الحرارة: 300°م
  - 8. أعد تركيب الغطاء الزجاجي للمبة الفرن.
    - 9. قِم بتركيب شبكات قضبان التعليق.
      - 10. أخرج فوطة الأواني مرة أخرى.
        - 11. أعد توصيل المصهر.
    - 12. تأكد أن إضاءة الفرن تعمل من جديد.

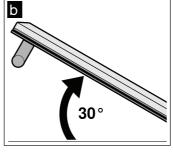
# فك وتركيب باب الجهاز

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

#### فك باب الجهاز

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



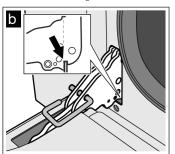


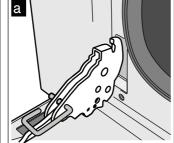
4. ارفع باب الفرن قليلا واسحبه للخارج. مُلاحظة: لا تغلق باب الفرن تمامًا. حيث يمكن أن تنثني المفصلات وتسبب أضرارا بطبقة المينا (الإيناميل).

#### تركيب باب الجهاز

- 1. أمسك باب الفرن بكلتا يديك من الجانبين.
- 2. أدخل المفصلات في تجاويف الفرن (a).

ملاحظة: الحز السفلي بالمفصلات يجب أن يثبت في إطار الفرن (b).





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

### 🚹 تحذير – خطر الإصابة!

في حالة سقوط باب الفرن للخارج دون قصد أو في حالة انغلاق مفصلة بشكل ارتدادى، 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 طبقا للرسم المبين، بحيث يثبت الحز بالجزء السفلي للمفصلة في إطار الفرن.

# 🗖 باب الجهاز

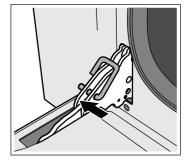
العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفيه لفترة طويلة. تتعرف هنا على كيفية تنظيف باب الجهاز.

# فك وتركيب زجاج الباب

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

### فك زجاج الباب

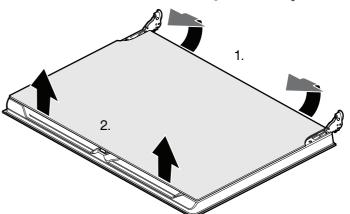
- 1. افتح باب الفرن تماما.
- 2. قم بتثبيت المفصلتين اليسرى واليمنى بخابور التأمين. ملاحظة: يجب إدخال خوابير التأمين في تجاويف المفصلات تماما.



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

#### نبيه!

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.

### تركيب زجاج الباب

- 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.

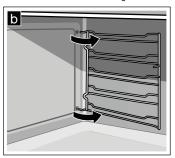
# القضبان

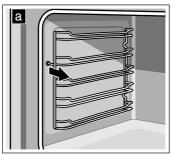
# فك شبكات قضبان التعليق

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 حين
  - فينفك الخطاف الأمامي لشبكة قضبان التعليق من التجويف.
  - 2. افتح شبكة قضبان التعليق بشكل أوسع، واسحبها من التجاويف الخلّفية للجدار الجانبي. 3. أمسك البطانة الحفازة لحيز الطهي.

    - 4. أخرج شبكات قضبان التعليق من حيز الطهى.





# تركيب شبكات قضبان التعليق

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

# تنظيف الأسطح ذاتية التنظيف

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

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 الا تقم بالكشط وألا تستخدم أية مواد تنظيف خادشة.

# المحافظة على نظافة الجهاز

كى لا تتكون اتساخات عنيدة حافظ دائما على نظافة الجهاز وقم بإزالة الاتسخات 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.

التنظيف	النطاق
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. في حالة الاتساخ الشديد استخدم منظف الفرن.	الغطاء الزجاجي لإضاءة حيز الطهي
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف. لا تقم بحكه.	إطار إحكام الباب لا تقم بفكه!
محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة.	القضبان
محلول صابوني ساخن: انقعها ثم قم بتنظيفها بفوطة تنظيف أو فرشاة. في حالة وجود اتساخات شديدة استخدم ليفة تنظيف كاشطة من الاستانلس ستيل.	الكماليات

#### ملاحظات

- تنشأ فروق لونية طفيفة بواجهة الجهاز بسبب استخدام خامات مختلفة مثل الزجاج أو البلاستيك أو المعدن.
- الظلال الموجودة على ألواح الباب والتي تبدو كالخطوط ترجع إلى انعكاسات ناتجة عن إضاءة حيز الطهي.
- يتم تجفيف طبقة المينا (الإيناميل) على درجات حرارة عالية للغاية. وقد يتسبب ذلك في اختلافات لونية طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولا يؤثر على عملها.

حواف الألواح الرفيعة لا يمكن طلائها بطبقة المينا (الإيناميل) بشكل كامل. ونتيجة لذلك، فقد تكون هذه الحواف خشنة. ولا يؤثر ذلك على خصائص الحماية من التآكل.

# أسطح حيز الطهى

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

أرضية حيز الطهي والسقف والجدار الخلفي تم طلاءهم بطبقة مينا، ولها أسطح ملساء.

### تنظيف أسطح المينا (الإيناميل)

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

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

وبعد التنظيف اترك حيز الطهي 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.

التنظيف	النطاق
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. لا تستخدم منظف زجاج أو كاشطة زجاج.	
محلول صابوني ساخن: قم بالتنظيف بفوطة تنظيف، ثم قم بالتجفيف بعد ذلك باستخدام منديل ناعم. قم بإزالة البقع الجيرية والدهنية وبقع النشا وبياض البيض على الفور. فقد يتكون الصدأ تحت هذه البقع. تتوافر لدى خدمة العملاء أو المتاجر المتخصصة منظفات خاصة للاستانلس ستيل تناسب الأسطح الساخنة. ضع طبقة رقيقة من مادة العناية بواسطة فوطة ناعمة.	الواجهة الاستانلس ستيل
منظفات الزجاج: قم بالتنظيف باستخدام منديل ناعم.	الألومنيوم والبلاستيك
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.	موضع الطهي الغازي وقاعدة الأواني
اخلع طاسات وأغطية الشعلات وقم بتنظيفها باستخدام محلول صابوني. ويجب دائمًا 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 جيدًا. 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.	شعلات غاز موضىع الطهي
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 يتكوَّن 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.	الأسطح المطلية بطبقة مينا (إيناميل) (الأسطح الملساء)
تراعى الإرشادات الخاصة بأسطح حيز الطهي الواردة عقب الجدول.	أسطح المينا (الإيناميل) والأسطح ذاتية التنظيف
لا تقم بنفسك أبدًا بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في حيز الطهي.	شعلات غاز الفرن والشواية
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.	زجاج الباب

# المنظفات

العناية الجيدة بجهازك وتنظيفه باهتمام يحافظ على جماله وكفاءته الوظيفيه 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 بالبخار.

🚹 تحذير – خطر الإصابة بحروقٍ!

يصبح الجهاز ساخنا للغاية. لا تلمس أبدا الأسطح الداخلية لحيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. احرص دائمًا 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 أكّالة مثل إسبراى الأفران أو مزيل البقع
    - أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو بالبخار.

لا تستخدم

#### مع الفرن

- أية منظفات خشنة أو خادشة
- أية منظفات قوية تحتوي على الكحول
  - أية ليفات أو إسفنجات خشنة
- أية أجهزة تنظيف بالضغط العالى أو بالبخار.

اغسل الفوط الإسفنجية الجديدة جيدًا قبل استخدامها.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحروقٍ!

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

# تشغيل طريقة السيخ الدوار

ملاحظة: قم بإحماء الفرن عند استخدام السيخ الدوار مع نوع
 التسخين <sup>™</sup>. ولا تقم بضبط نوع التسخين <sup>™</sup> 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 أبدا أسطح حيز الطهي أو عناصر التسخين وهي ساخنة. أبعد الأطفال دائمًا عن الجهاز. افتح باب الجهاز بحرص. ربما يتسرب بخار ساخن.

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

#### 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.

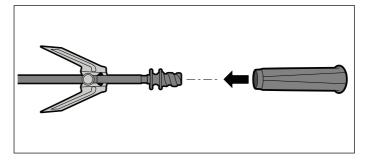
#### تشغيل طريقة التشغيل المشترك

- 1. احتفظ بطارة استعمال الفرن مضغوطة وأدرها إلى اليسار على درجة الحرارة المرغوبة بين "Min" و "260 260". يتم إشعال شعلة غاز الفرن.
- احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوان 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 سهوا، أدر طارة الاستعمال إلى الوضع "O" وانتظر لمدة 60 ثانية.
  - 3. احتفظ بطارة استعمال الشواية مضغوطة وأدرها لليسار إلى وضع الضبط المرغوب بين "Min". يتم إشعال شعلة غاز الشواية.
- 4. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوان إلى أن يتجانس اللهب.

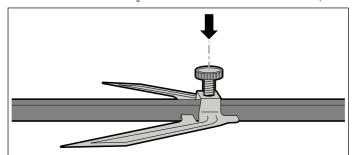
### السيخ الدوار

#### 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 مشابك التثبيت.
- 4. قم بتأمين مشابك التثبيت بواسطة البراغي محززة الرأس.

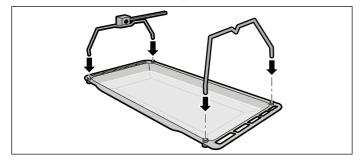


#### تركيب السيخ الدوار

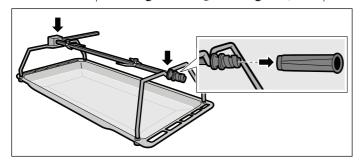
🛕 تحذير – خطر الإصابة بحروق!

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

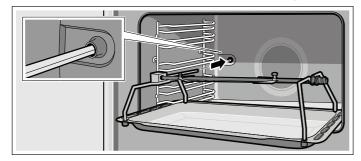
1. قم بتركيب هيكل السيخ الدوار في الجلب الملولبة



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



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



4. أغلق باب الجهاز.

#### إطفاء شعلات غاز الفرن

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

#### استعمال الشواية

يجب أن يكون باب الجهاز مغلقًا أثناء الشواء.

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

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

ملاحظة: لا يكون اللهب متجانسًا بين الوضعين ● و "Max". اختر دائمًا وضعًا 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. يراعي 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 أوتوماتيكيا. من الطبيعي أن يحدث انطفاء أوتوماتيكي لشعلة غاز الفرن في حالة الاستخدام المفرط، وهذا لا يمثل خللا وظيفيا 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 أيضا عندما يكون ضغط الغاز الفعلى أعلى من ضغط الغاز المقرر للجهاز.

#### الفرن

إضاءة الفرن

تشغيل إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع أي.

إطفاء إضاءة الفرن

أدر طارة الاستعمال إلى الوضع ٥.

فتنطفئ إضاءة الفرن.

#### طرق التشغيل

تتاح أمامك طرق التشغيل التالية.

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

#### استعمال الفرن

#### تشغيل شعلات غاز الفرن

- 1. افتح باب الجهاز.
- 2. اضغط على طارة استعمال الفرن وأدرها إلى الوضع الأقصى.
- 3. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوان إلى أن يتجانس اللهب.
  - 4. 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!

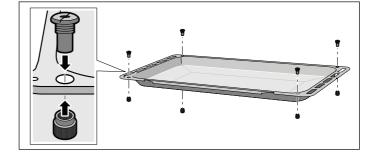
يتسرب الغاز عند انطفاء اللهب. فلا تترك شعلة الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل. يراعي ألا يكون هناك تيار هواء.

#### تنظيف الكماليات

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

#### تركيب الجلب الملولبة للسيخ الدوار

- 1. قم بتركيب الجلب الملولبة من أعلى في ثقوب الأركان الأربعة للوح متعدد الاستخدامات.
  - 2. قم بتثبيت الصواميل الحلقية بالجهة السفلية المقابلة.
    - أحكم ربط الجلب الملولبة بواسطة مفك.



# استعمال الجهان

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

- يجب أن تكون أغطية الشعلات مستقرة دائما فوق طاسات الشعلات بالضبط. ويجب أن تكون الفتحات الموجودة بطاسة الشعلة خالية تمامًا. كما يجب أن تكون جميع الأجزاء جافة.
- يراعى ألا يصدر باتجاه موضع الطهي تيار هواء مباشر من مكيفات الهواء أو المراوح أو ما شابه.
- اضغط طارة استعمال موضع الطهي المرغوب وأدرها إلى الوضع ﴿
   يتم إشعال شعلة الغاز.
- 2. احتفظ بطارة الاستعمال مضغوطة لبضع ثوانِ إلى أن يتجانس اللهب.
  - 3. اضبط القدرة المرغوبة.

المعنى	الوضع
اللهب الموفر، أدنى قدرة	<u> </u>
اللهب الكبير، أعلى قدرة	<u> </u>

لا يكون اللهب متجانسًا بين الوضعين ● و ﴿. اختر دائمًا وضعًا بين ﴿ و ﴿. 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.

#### 🚹 تحذير – خطر الحريق المفاجئ!

إذا لم تشتعل الشعلة بعد 15 ثانية، اضبط طارة 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 الكهربي أو وجود رطوبة على شمعات الإشعال يمكنك إشعال شعلات الغاز بولاعة غاز أو بعود ثقاب.

#### إطفاء شعلات الغاز

أدر طارة استعمال موضع الطهى المرغوب إلى الوضع

#### الكماليات الخاصة

يمكنك لاحقًا شراء الكماليات من خدمة العملاء.

الكماليات	الشرح
لوح الخبيز المطلي بطبقة المينا (الإيناميل)	للكيك الذي يتم إعداده على لوح والمخبوزات الصغيرة. رقم خدمة العملاء: 11012235
اللوح متعدد الاستخدامات	للكيك الرطب والمخبورات والوجبات المجمدة وقطع اللحم الكبيرة. يمكن استخدام اللوح متعدد الاستخدامات كوعاء لتجميع الدهون المتساقطة عندما تقوم بالشواء بشكل مباشر على الشبكة السلكية. وقم خدمة العملاء: 11012236
شبكة الخبيز 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، حلل، 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

# 🖶 قبل الاستخدام لأول مرة

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

#### تسخين الفرن

#### التنظيف المسبق للفرن

- 1. أخرج الكماليات وشبكة قضبان التعليق من حيز الطهى.
- قم بإزالة بقايا مواد التغليف، مثل جزيئات البوليستيرين، من حيز الطهي تماما.
  - 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

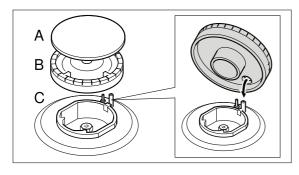
للتخلص من الروائح غير المستحبة للأشياء الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو مغلق وفارغ.

- 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 قصبان التعليق.

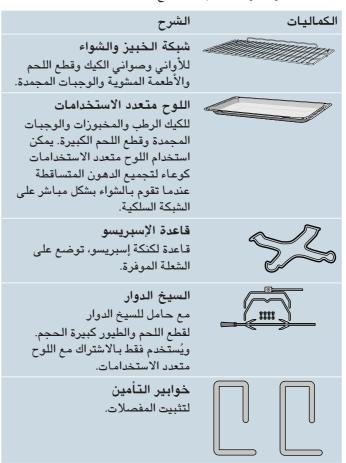
#### تنظيف أغطية وطاسات الشعلات



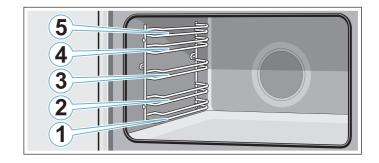
- 1. قم بتنظيف أغطية الشعلات (A) وطاسات الشعلات (B) بالماء ومادة تنظيف.
  - 2. قم بتجفيف الأجزاء جيدا.
  - 3. قم بتركيب طاسة الشعلة (B) على موضع الطهى (C).
  - 4. قم بتركيب غطاء الشعلة (A) بدقة على طّاسة الشعلة (B).

# الكماليات

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



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 الطهى بشكل صحيح.



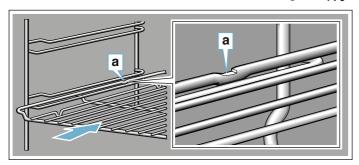
## ⚠ تحذير – خطر الحريق!

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

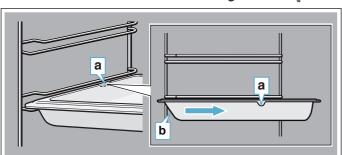
من الممكن إخراج الكماليات إلى نصف المسافة تقريبا حتى تثبت في مكانها. تمنع وظيفة التثبيت انقلاب الكماليات عند سحبها للخارج. ويجب إدخال الكماليات في حيز الطهي بطريقة صحيحة حتى تعمل خاصية الحماية من الانقلاب بشكل سليم.

تأكد عند إدخال الشبكة السلكية أن طرف التثبيت a بالخلف ويشير إلى أسفل. يجب أن يكون الجانب المفتوح مواجهًا لباب الجهاز والتقوس موجهًا 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.

المثال في الصورة: اللوح متعدد الاستخدامات



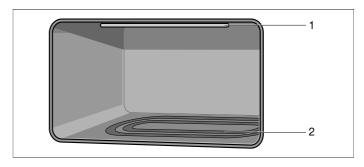
#### طارات استعمال مواضع الطهى

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

وتبين لك الرموز بأعلى طارات الاستعمال شعلة الغاز المعنية.

الوضع	المعنى
•	إطفاء
<u> </u>	اللهب الكبير، أعلى قدرة
<u> </u>	اللهب الموفر، أدنى قدرة

#### الفرن



τ.	الشر
الشواية العاملة بالغاز (3,0 كيلوواط)	1
شعلة غاز الفرن (4,2 كيلوواط)	2

#### طارة استعمال الفرن

باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك ضبط قدرة تسخين الفرن.

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

يوجد مصد بين الوضعين ● و 260. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزًا المصد.

#### طارة استعمال الشواية

باستخدام طارة الاستعمال هذه يمكنك ضبط قدرة تسخين الشواية.

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

يوجد مصد بين الوضعين "Min" و ●. فلا تقم بإدارة الطارة متجاوزًا المصد.

#### طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار

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

المعنى	الوضع
إطفاء	•
تشغيل إضاءة الفرن	- <u>^</u>
تشغيل السيخ الدوار وإضاءة الفرن	$\overline{\Box}$

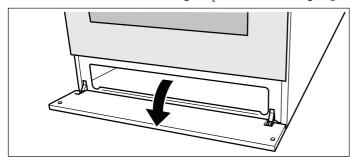
#### مروحة التبريد

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 طى اللوح لأسفل.



يمكنك الاحتفاظ بكماليات سطح الموقد أو الفرن في هذا الدرج.

🚹 تحذير – ٍخطر الحريق!

لا تحتفظ أبدا بأشياء قابلة للأشتعال في درج الحفظ.

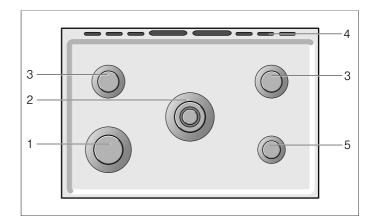
#### ميقاتى الوقت القصير

يمكنك ضبط المدة باستخدام ميقاتى الوقت القصير. بعد انقضاء المدة الزمنية تصدر إشارة صوتية. طارة استعمال ميقاتى الوقت القصير

الوضع	المعنى
•	إطفاء
120 - 10	المدة بالدقائق

### سطح الموقد

🚹 تحذير – خطر الإصابة بحروق! يتدفق هواء ساخن من فتحة التهوية الموجودة بسطح الموقد. لا تلمس فتحة التهوية أبدا.



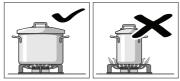
الشرح		الش
	الشعلة القوية (2,9 كيلوواط)	1
	شعلة مقلاة ووك (4 كيلوواط)	2
	الشعلة العادية (1,8 كيلوواط)	3
	فتحة التهوية	4
	الشعلة الموفرة (1,0 كيلوواط)	5

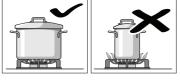
#### أنواع شعلات الغاز

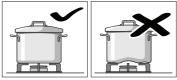
شعلات الغاز	قطر الإناء/المقلاة
الشعلة الموفرة	12 - 14 سم
الشعلة العادية	16 - 22 سم
الشعلة القوية	26 - 18 سم
شعلة مقالي ووك	18 - 26 سم

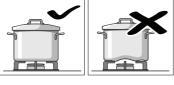
#### إرشادات الاستخدام

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

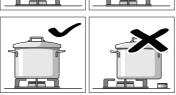


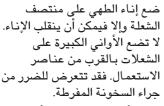








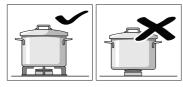




اقتصر على استخدام أواني طهي

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.

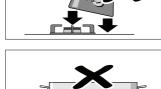


ضع الأواني على قواعد الأواني، لا على الشعلات مباشرة. تحقق قبل الاستعمال من أن قواعد الأوانى وأغطية شعلات الغاز موضوعة بشكل صحيح. تعامل بحذر مع الأواني الموضوعة على الموقد.

لا تطرق على الموقد ولا تضع عليه

أوزانا ثقيلة.

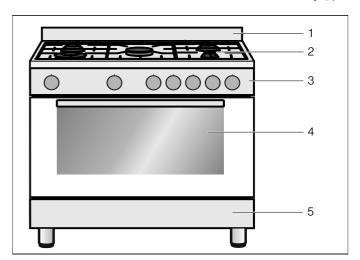




لا تستخدم شعلتان أو عدة مصادر حرارية لإناء طهى واحد. تجنب استخدام مقالي التحمير والأوعية الخزفية وخلافه لفترة طويلة مع القدرة القصوى.

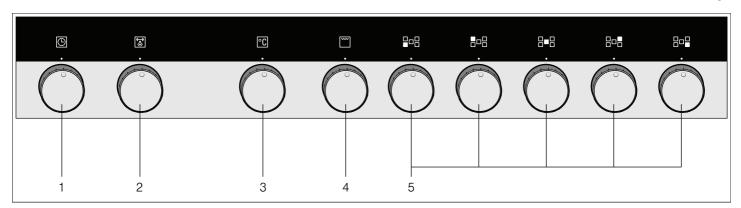
# □ التعرف على الجهاز

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.



	۲.	الشر
الرذاذ	واقية	1
الموقد	سطح	2
الاستعمال	لوحة	3
	الفرن	4
الحفظ	درج	5

### لوحة الاستعمال



الشرح	τ.
1	طارة استعمال ميقاتي الوقت القصير
2	طارة استعمال إضاءة الفرن والسيخ الدوار
3	طارة استعمال الفرن
4	طارة استعمال الشواية
5	طارات استعمال مواضع الطهى الغازية

# 🛚 حماية البيئة

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 مقررًا في وصفة الطهي أو منصوصًا عليه في جداول دليل الاستعمال.
- استخدم صوانى الخبيز القاتمة أو المطلية بطبقة سوداء أو بطبقة المينا (الإيناميل). فِهي تمتص الحرارة بصورة جيدةِ للغاية.
- لا تفتح باب الفرن أثناء الطهي أو إعداد المخبوزات أو الشواء إلا في اضيق الحدود.
- من الأفضل خِبر العديد من الفطائر الواحدة بعد الأخرى. حيث يظل الفرن محتفظًا بسخونته. وبذلك يقل الوقت اللازم لإعداد المخبوزات بالنسبة للفطيرة الثانية. كما يمكنك أيضًا وضع صينيتين متجاورتين.
- بالنسبة لأوقات الطهى الطويلة نسبيًا يمكنك إطفاء الفرن قبل نهاية زمن الطهى بعشر دقائق، واستخدام الحرارة المتبقية لإنهاء الطهى.

#### توفير الطاقة عند استخدام الموقد

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

## التخلص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.



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

# الفرن

- الكماليات أو الرقائق أو ورق إعداد المخبوزات أو الأوانى 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 السّخونة. كمّا أن أزمنة إعداد المخبورات والتحمير لن تكون صحيحة، وسوف يتسبب ذلك في إلحاق الضرر بطبقة المينا
- إدخال الكماليات: حسب طراز الجهاز قد تتسبب الكماليات في خدش زجاج الباب عند غلق باب الجهاز. فاحرص دائما على إدخال الكماليات في حيز الطهي حتى النهاية.
- الماء في حيز الطهي السآخن: لا تقم أبدًا بصب الماء في حيز الطهي الساخن. حيث إن ذلك يؤدي إلى توليد بخار ماء. كما أن تغير درجة الحرارة قد يلحق أضرارا 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 التى تحتوي على عصارة فاكهة بكمية كبيرة، لا تقم بملء لوح الخبيز بشكل زائد عن الحد. فعصارة الفاكهة التي تتقاطر من لوح الخبيز تترك بقعًا يتعذر إزالتها. استخدم اللوح متعدد الاستخدامات قدر المستطاع، فهو أكثر عمقا.
- التبريد بينما باب الجهاز مفتوح: لا تقم بتبريد حيز الطهى إلا وهو مغلق. ويراعى ان باب الجهاز إذا كان مفتوحًا 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 متسخًا بشدة، فإن باب الفرن لن ينغلق بشكل صحيح والفرن مشغل. وقد تلحق أضرار بواجهات الوحدات المجاورة. لذلك يجب المحافظة دائمًا على نظافة إطار إحكام غلق الفرن.
- باب الفرن كسطح ارتكاز: لا تضع شيئًا على باب الفرن المفتوح او ترتكز عليه. ولا تقم بتعليق أية أشياء على باب الفرن.
- نقل الجهاز: لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يستطيع ان يتحمل وزن الجهاز، وقد ينكسر نتيجة لذلك.
- الكماليات الثقيلة: لا تسحب الكماليات المُثقلة بالطعام للخارج بدرجة كبيرة دون تخفيف الحمل عنها. فالكماليات الثقيلة يمكن أن تنقلب عند سحبها للخارج. كما ينشأ ضغط على حزوز حيز الطهي يؤدى إلى الإضرار بطبقة المينا (الإيناميل). قم بتخفيف الحمل الواقع على الكماليات أثناء سحبها للخارج من خلال سندها بيدك قليلا. تنبيه! استخدم دائمًا فوطة أواني مع الكماليات الساخنة.

# 🚈 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 يُلحق 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 يؤدى 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 الطهى 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.

### ⚠ تحذير – خطر فرط السخونة!

- انسداد فتحات التهوية بأرضية الجهاز يمكن أن يتسبب في حدوث سخونة مفرطة. قم دائما بتثبيت الجهاز على الأرجل الخاصة به.
  - لا تعمل مروحة التبريد دون التوصيل بالكهرباء. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. لا تقم أبدا بتشغيل الفرن دون التوصيل بالكهرباء.
- في حالة استخدام منظم ضغط خاطئ بضغط مرتفع للغاية تكون القدرة ودرجة الحرارة مرتفعة للغاية وخصوصا عند استخدام الفرن. وقد يتعرض الجهاز لفرط السخونة. مع الغاز المسال قم دائما 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 حاملًا 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 فنيا على أخطار. لذا ينبغي تنفيذ أعمال الإصلاح واستبدال وصلات الكهرباء والغاز المتضررة فقط بمعرفة أحد الفنيين المتخصصين المدربين من قبلنا في مراكز خدمة العملاء. إذا كان هناك خلل بالجهاز، فانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر، وأغلق مصدر الإمداد بالغاز. اتصل بخدمة العملاء.
- تتحرك مفصلات باب الجهاز عند فتح الباب وغلقه وبالتالي يمكن أن ينحشر فيها جزء من جسمك. لا تدخل يدك في نطاق المفصلات.
- وجود اختلالات أو أضرار بالجهاز يعتبر أمرًا بالغ الخطورة.
   لا تقم أبدا 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 منحرفا عن القاعدة. لذا يجب تثبيت الجهاز مع القاعدة.

### △ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيا 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 أبدا.
- الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تستخدم أية أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار.
- الجهاز المعطل قد يتسبب في حدوث صعق كهربائي. لا تقم أبدا 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 اللمبة يسري فيها تيار كهربائي. قبل تغيير اللمبة، 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 مرتفعا للغاية. وقد تصبح محابس الغاز غير محكمة ضد التسريب مما قد يؤدي إلى حدوث تسريبات. وقد ينفجر الجهاز. مع الغاز المسال قم دائما 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 دائما على تثبيت ورق إعداد المخبوزات في مكانه بوضع طبق أو صينية خبيز عليه. وقم بتغطية السطح المطلوب فقط بورق إعداد المخبوزات فوق الكماليات.
- المواد القابلة للاشتعال التي يتم تخزينها في حيز الطهي يمكن أن تشتعل. لا تحتفظ أبدا بمواد قابلة للاشتعال في حيز الطهي. لا تفتح باب الجهاز أبدًا في حالة وجود أدخنة بداخله. أوقف الجهاز وانزع القابس الكهربائي من المقبس أو افصل المصهر في صندوق المصاهر. وأغلق مصدر الإمداد بالغاز.
- الزيوت والدهون الساخنة تشتعل بسرعة. لا تترك الدهون
  أو الزيوت الساخنة أبدا دون مراقبة. ولا تقم أبدًا 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 أبدا أية أشياء
   قابلة للاشتعال على الموقد. ولا تضع أية أشياء على الموقد.
- يمكن أن يصبح الجهاز ساخنا للغاية، وبالتالي فإن المواد القابلة للاشتعال يمكن أن تشتعل. لا تقم أبدا بتخزين أو استخدام أية أشياء قابلة للاشتعال (على سبيل المثال عبوات الإيروسولات أو مواد التنظيف) أسفل 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 ساخنا للغاية. وقد يؤدي ذلك إلى الإضرار بأسلاك التوصيل. ويراعى أنه لا يجوز أن تلامس وصلات التيار الكهربائي والغاز ظهر الجهاز.

### △ تحذير - خطر الإصابة بحروق!

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

#### ⚠ تحذير – خطر الإصابة بحروق!

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

# <sup>§</sup> الاستعمال المطابق للتعليمات

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

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

لا يجوز توصيل الأجهزة بدون قوابس إلا من قبل فنى 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 مصمما للتشغيل مع ميقاتي خارجي أو بواسطة جهاز تشغيل عن بعد.

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

يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبَل 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 المنوطة 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.

احرص دائما 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
- 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 جيدًا.
  - اتصل بمركز خدمة العملاء أو شركة الإمداد بالغاز.

#### 🚹 تحذير – خطر الاختناق!

يراعى أن استخدام موقد غاز يؤدى 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 تجهيزة تهوية آلية (على سبيل المثال شفاط أبخرة). في حالة استخدام الجهاز بشكل مكثف لفترات طويلة، فإن ذلك قد يتطلب توافر تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح أحد النوافذ أو توافر تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال تشغيل تجهيزة التهوية الآلية الموجودة على درجة قدرة أكبر. 23..... 24.....

# فهرس المحتويات

خدمة العملاء	
الأطباق التي تم اختبارها في ستوديو الطهي	
الخاص بنا	
لأطباقل	جدول ا
الاستخدام	نصائح

لاستعمال المطابق للتعليمات	§₩
رشادات الأمان المهمة	<u>آ</u> قاط ع
ر الأضرار	ر الموقد . لفرن

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: \*751 751 89 (وذلك من الاثنين إلى الجمعة: الساعة 8.00-18.00) أو على موقع الإنترنت Siemens-info-line@bshg.com \*) يسري ذلك فقط بالنسبة لألمانيا.

🚹 إرشادات الأمان المهمة 4
نقاط عامة
7
ن أسباب الأضرار
الموقد
🔊 حماية البيئة
توفير الطاقة عند استخدام الموقد
التّخلُّص من المخلفات بطريقة لا تضر بالبيئة
0
<ul> <li>□ التعرف على الجهاز</li> <li>لوحة الاستعمال</li> </ul>
لوحة الاستعمال
سطح الموقد
الفرنّ
مروحة التبريدمروحة التبريد
درج الحفظ
الكماليات
وظيفة التثبيت
وطيعة التنبيت الخاصة
قبل الاستخدام لأول مرة
تسخين الفرن
تنظيفً أغطية وطاسات الشعلات
تنظيف الكماليات
تركيب الجلب الملولية للسيح الدوار
استعمال الجهاز
الموقد
الفرن
استخدام طريقة التشغيل المشترك
السيخ الدوارالسيخ الدوار
المنظفات المنظفات
المنطقات المناسبة
المنطقات المناسبة. أسطح حيز الطهي
المحافظة على نظافة الجهاز
القضبان 19
فك شبكات قضبان التعليق
تركيب شبكات قضبان التعليق
an 📻
ع باب الجهان
فَكَ وتركيب زجاج الباب
الاختلالات، ما العمل؟ 22
تغيير لمبة الفرن

EN Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG

AR Siemens AG بموجب ترخيص العلامة التجارية BSH Hausgeräte GmbH تم التصنيع بواسطة شركة

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34 81739 München, GERMANY siemens-home.bsh-group.com



9001904225

(031212)