

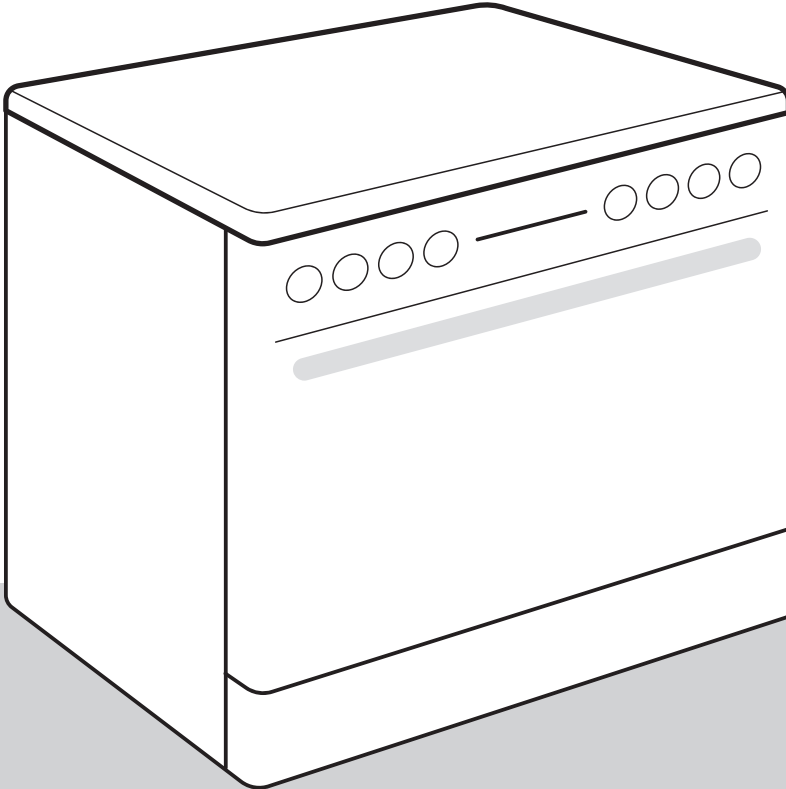
# gorenje

## EN Instruction Manual

Free Standing Cooker, Electrical &  
Gas Combination

## AR دليل الإستخدام

فرن بوتوغاز ثابت ذو وقود غاز و كهرباء



GGI9B20S, GGI9C20X, GGI9C20B,  
GGI9C20W, GK9C40X

Please first read this manual prior to use!

Dear Customer,

We desire you use the product in the most efficient way that has been produced in the modern facilities subject to strict quality control procedures.

For this reason, please first read the manual thoroughly prior to use the product and keep it as reference. If you transfer the product to anybody else, please provide the manual together with it.

The user manual help you use the product in a quick and safe way.

- Read the user manual prior to installation and and use of the product.
- Comply with the safety-related instructions definitely.
- Keep the user manual at an easily accessible place as you may need to refer to it subsequently.
- Read other documents supplied together with the product as well.

Please remember that this user manual may also apply for the other versions of the product.

Any difference between the versions are clearly indicated.

Symbols and Descriptions:

The following symbols are used in this user manual.



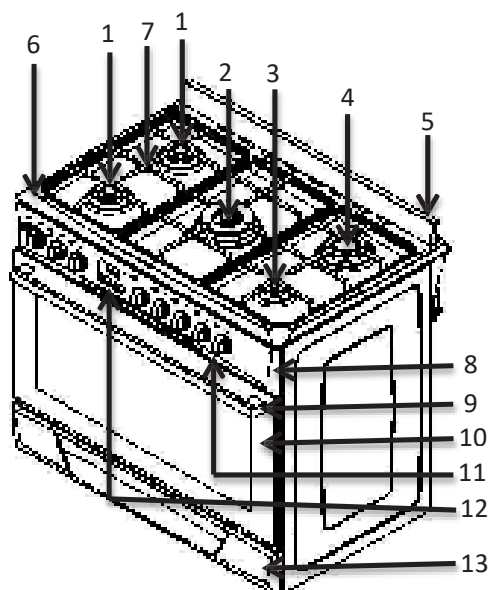
- 1- Important information and useful hints for use
- 2- Warnings against the life and property risks
- 3- Warning against electric shock
- 4- Warning against fire risk
- 5- Warning against hot surfaces

## Table of contents

<b>1) Your product</b>	3
• General view	3
• Technical Specifications	4
• Accessories	5
<b>2) Important Safety Instructions</b>	6
• General safety	6-8
• Safety for children	8
• Safety for electric-related work	9
• Intended use	9
<b>3) Installation</b>	9
• Prior to installation	9-10
• Installation and connections	10-16
• Disposal of the product – Destruction of the packaging	16
• Future transportation procedures	16
• Disposal of the former product	17
<b>4) Preliminary Preparation</b>	17
• Things required to be done for energy saving	17
• First Use – First Cleaning - First Heating	18
<b>5) Use of the oven</b>	18
• General information about cooking, roasting and grilling in the oven	18
• Use of the electric oven	19
• Use of the gas range	20
• Use of the gas oven	22
• Use of the grill plate	23
• Use of the grill roasting	23
• Operating modes	24-33
• Use of the oven timer	30-36
• Cooking Durations Table	37
• Operation of the grill – Grilling durations table	37-41
<b>6) Maintenance and cleaning</b>	42
• General Information	42
• Cleaning of the control panel	43
• Cleaning of the oven	43
• Replacement of the oven lamp	43
<b>7) Recommended solutions for the problems</b>	43
	44
<b>8) Labels</b>	45-47

## 1) Your product

## GENERAL VIEW



- 1- Average burner
- 2- Wok burner
- 3- Small burner
- 4- Big / mini wok burner
- 5- Splash back / Glass cover
- 6- Cooking Hob
- 7- Pan Supports
- 8- Front panel
- 9- Door handle
- 10- Front glass
- 11- Button
- 12- Timer
- 13- Bottom Drawer
- 14- Legs



Voltage/Frequency	220-240 V 50-60 Hz
Total power consumption	Min. 0,006 kw/h – Max. 5, 6 kw/h
Fuse to be used	Min. 16 A – Max. 25 A
Cable type/section	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC <b>H05VV-F...</b>
Cable length	Max. 1,5 mt
Outer sizes (height/width/depth)	890 x 985 x 680
Oven	Optional
Internal lighting	25 W
Grill power consumption	2000 W

Basis: For the domestic electric ovens, the power label info are given as per the standard EN 50304. The values are determined according to the standard load and functions of the lower-upper heater or fan supported heating (if any).



Technical specifications may be modified to improve the product quality without any prior advice



The figures in this manual are schematic and they may not be strictly same with your product.



The values given in the marks on the product or other printed documents provided together with the product are values obtained in laboratory according to the respective standards. These values may vary depending on the use and environmental conditions of the product.

## ACCESSORIES



Accessories provided may vary depending on the version of the product. All accessories described in the operating manual may not be available in your product.

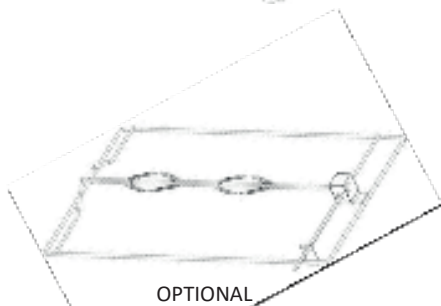
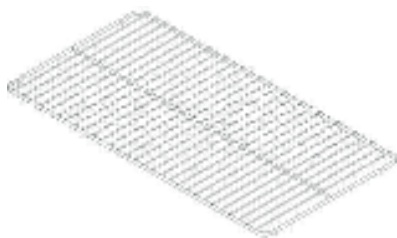
Oven Tray: It may be used for pastry, frozen food and large frying

90 X60 oven tray



Wire rack : Used for grilling or adjusting the position of grilled meals in desired level.

90 X60 Oven wire shelf



OPTIONAL  
90X60 rotisserie stand

This section concerns safety instructions to help prevent risks of personal injury or property damage. Violation of these instructions will make any warranty invalid.

### General Safety

- This product is not designed for use any persons (including children) incompetent in physical, sensual or mental capability or lack of information or experience unless they are attended by a person, who will responsible for their safety and give necessary instructions on use of the product. Children should always be attended and not allowed to play with the product.
- Connect the product to an earthed socket/mains protected by a fuse in compliance with the values given in the "Technical specifications" In case of use with or without transformer, remember to commission a qualified electrician for the earthing installation. In case the product is used before earthing is made according to the local regulations, our firm will not be responsible for any possible loss.
- If the power cable/plug is damaged, do not operate the product. Call the authorized Service Center.
- If the product is defective and has visual damage, do not operate the product.
- Do not make any repair or modification on the product. However, you may remove some failures; see solution proposals for problems, pp 35.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! Risk of electric shock!
- Do not use the product when your mind is adversely affected due to use of drug and/or alcohol drinks.
- Power of the product should be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Always have the installation and repair operations done by authorized Service Center. The manufacturing firm may not be held responsible for and the warranty of the product becomes invalid in case of any loss that may arise from operations performed by any unauthorized persons.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- Hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- Warning - Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock .
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Instructions for cooking ranges state that the range must not be placed on a base.

- Be careful when you use alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperature and may cause fire by bursting into flame when in contact with hot surfaces.
- Do not heat the closed tin cans and glass jars. Pressure to generate inside will cause the jar to burst.
- As the sides of the product will get hot when operation, do not place inflammable substances nearby.
- Do not put the baking trays, plates or aluminum folio directly on the base of the oven. Accumulated temperature may give damage to the base of the oven.
- All around the ventilation channels should be kept unobstructed.
- Product may be hot during use. Do not touch the hot parts, inside of the oven and heating components, etc.
- When placing food inside and taking it out of hot oven, always use heat-resistant oven gloves.
- Do not use the product when front glass door removed or broken.
- When the oven operates, its rear surface may also get hot. Power connections should not come into contact with the rear surface; otherwise, connections may be damaged.
- Do not compress the connection cables to the door of the oven and do not pass them over hot services. Melting of the cable may cause short circuit and this cause fire.
- Make sure the product is switched-off after each use.
- The product and accessible parts of the product are hot when operating.
- Do not touch the product while operating.
- Do not use sharp and piercing materials to clean the inside and glass of the product; such materials may give damage to your product.
- As hot oil may cause fire, always be careful and attend the product when it operates.
- Do not attempt to extinguish fire by use of water; immediately disconnect power of the product and close the burning part by help of a wet blanket.
- Do not keep any flammable or combustible substance in the product.
- Do not use steam cleaner.
- Do not use aggressive cleaning materials or sharp metal scrapers to clean the oven door (door) that may destroy the surface and cause break of the glass.
- Instructions for cooking ranges and ovens shall state that the appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The instructions for hobs shall state that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control.
- Stationary appliances not fitted with means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III, the instructions state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules



- CAUTION: Prior to replacement of the oven lamp, disconnect the power and allow it to cool down to eliminate risk of electric shock.
- 1<sup>st</sup> shelf of the oven is the lowest shelf.
- Do not use the product or nylon, flammable and heat-sensitive materials.
- The cooking pots to be placed on the heaters should be in proper size.



### Safety for children

During and after use of the product, the exposed parts of the product will be hot before they cool down; keep the children away.

- CAUTION: The accessible parts may be hot during use of the grill. Little children should be kept away from the product.
- Children under 8 years are forbidden to touch the product unless they are attended by an adult person.
- This product may be used by children above 8 years old and/or physically, sensually or mentally impaired people provided they are informed about risks of the product and safe use of it is shown to them.
- Children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the equipment should not be performed by the children unattended.
- Packaging materials may be dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children or sort them out and dispose in accordance with the instructions on waste.



When the door is open, do not put any heavy object on it or do not allow the children to sit on the door. It may cause overturn of the oven or give damage to the door hinges.

### Safety for power related operations

- All operations to be performed on the electric equipment and systems should be performed by competent and authorized persons.
- This product is not suitable for use by remote control.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect the power. For this purpose, switch off the main switch of your home.
- Make sure the fuse current complies with the product current

### Intended use

This product is designed for domestic use. You should not allow commercial use of it. "CAUTION: This product should be used for cooking purpose only. It should not be used for any other purpose such as heating the room."

This product should not be used for heating plate under the grill or hanging towel or clothing for drying or heating purpose.

The manufacturer does not assume any responsibility for any loss that may arise due to improper use or transportation of the product. The oven section may be used for defrosting, baking, frying and grilling the food.

Service life of the product you purchase is 10 years. This is the period during which the manufacturer should make available the required replacement parts for operation of the product as specified.

## 3) Installation

---

### Prior to use of the product



Make sure the power and/or gas installation is proper. If not, call a competent electrician and installer to make the required arrangements.



Preparation of the installation place of the product and electric and/or gas installation is performed by the customer.



Requirements specified in the related local standards with respect to power and/or gas should be observed for set-up of the product.



Control the product before installation for any damage. If the product is damaged, do not have it set up. Any damaged products would create risk for your safety.



Any work on the gas equipment and systems should be performed by authorized and competent persons.



The products have no system for discharge of the gases released as a result of combustion. The product should be installed and connected according to the applicable installation regulations. Especially take care of requirements for ventilation.



Air required for combustion is taken from the room air and the released gases are directly given into the room.



A well-ventilated room is essential for safe operation of your product. If there is no door or door for ventilation of the room, additional ventilation should be installed.



Kitchen footprint should be more than  $8\text{m}^2$ .  
Kitchen volume should be greater than  $20\text{m}^3$ .



Chimney outlet should be at height of 1.80 meters from the floor and open to the atmosphere in a diameter of 150mm.



Air vent should be minimum  $75\text{cm}^2$  near the kitchen floor for opening to the outer atmosphere.



## Installation and connections



Property damage!

Do not use the door and/or handle to move or handle the.

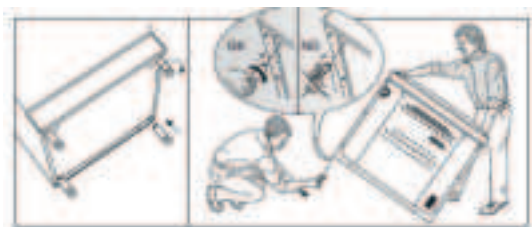
### Mounting of the legs



The legs of the product is not assembled during the installation of the product. The legs of the products are packed in the bag located inside the oven.

Mount the legs of your product and adjust it to the kitchen counter.

For the gas-fired ovens, if the legs are not mounted, the oven may not be supplied sufficiently during use of the oven and may impair burning.



## Power connection

**[E]** The product should be definitely used with an earthed line!  
The manufacturer will not be responsible for any damages that may occur if it is used without earthed line.



Any risk of electric shock, short circuit or fire due to installation made by unprofessional persons! Connection of the product to the mains may be performed only by an authorized and competent person and the warranty of the product starts only upon correct installation

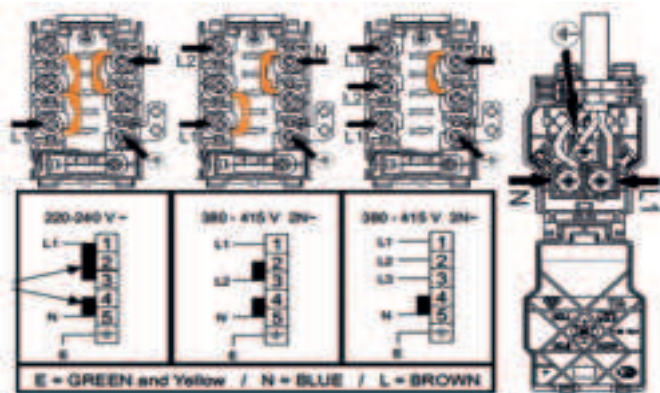


Risk of electric shock, short circuit or fire caused by use of damaged power cable! The power cable should not be crushed, twisted or compressed or should not contact with hot parts of the product. If the power cable is damaged, it should be replaced by a competent electrician

- Mains supply data should be same with the data given on the nameplate of the unit. Nameplate of the product is on the rear.
- Connection cable of the product should comply with the technical specifications and power consumption.



Risk of electric shock! Prior to starting any work on the power installation, please disconnect the product electrically





Any work on the gas equipment and systems should be performed by the authorized and competent persons

Prior to installation, check that the local supply conditions (gas type and gas pressure) are compliant with the product settings

## LPG connection

Be careful that the gas hose and gas valve you use for your oven should be safe. Attach the gas supply hose at the hose end being the oven and tighten by means of clips and screw (Figure 6). Make sure it is tightened.

Gas hose of the oven should be no longer than 1500mm.

Pressure of the valve to be used for LPG should be 30 mbar- 300mmSS and certificated.

Do not use an adjustable pressure reducing valve.



Gas supply hose should not pass through the hot section behind the oven. Temperature of the gas hose should not exceed 90°C

Prior to use, make sure the system is gastight.



- 1- G1/2 Nipple (union)
- 2- Silicone gasket
- 3- G1/2 Hose inlet (gas inlet)
- 4- Metal clamp
- 5- Gas hose (inner diameter 8mm )

Figure 6

## NG (natural gas) connection



- 1- G1/2 Nipple (union )
- 2- Silicone gasket
- 3- G1/2 NG hose ( natural gas hose as per EN 14800)

If your equipment is set for natural gas, you should have it connected by an installer registered with the natural gas distribution company. Natural gas connection of your equipment is 1/2".

If you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, please call the nearest service center for gas conversion settings

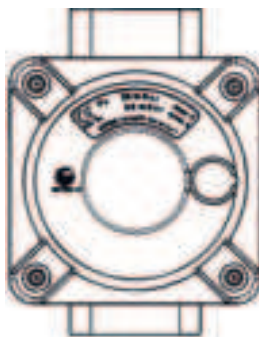
## Assembly of Splashback (Optional)

For some versions, we use “Splash Back” instead of the top glass cover; and the said Panel is located in the Lower Drawer as packed; how to mount this Panel is described below step by step:



Untighten the screws (10) at the right and left sides on the rear of the tray by help of spanner and ensure the skirt sheet into the channel in the lower part and tighten the screws again.

## Regulator



This part is used in some countries or regions.

If the regulator is mounted on the product, do not remove it and do not play with its adjustment.

This device is fixed to prevent any failures arising from high gas pressure.

In case of conversion from LPG to NG, you are not required to remove the part.

## LPG - NG, NG – LPG conversions;



Figure 19



Figure 19.1



Figure 19.2

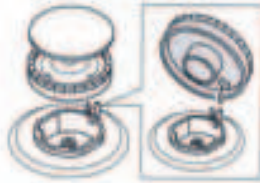


Figure 19.3



Figure 19.4

Remove the burner cover and burner as shown in the Figure 19.  
Remove the injector by help of 7's socket screw driver as shown in the Figure 19.1.  
Fix the injector (D) you want to convert as shown in the Figure 19.2 (see Table 1).  
Put the burner in place again as shown in the Figure 19.3.  
Upon completion of the conversion, then burn the burners in order and remove the switch on the control panel and adjust the low flame length by tightening or untightening the screw on the gas valve (19.4 cock) or inside the valve shaft.

- When you desire to convert the oven burner, you should first remove the oven cover by referring to the removal of the cover (page 36).
- Remove the screws at the market points ( Figure 20 ).

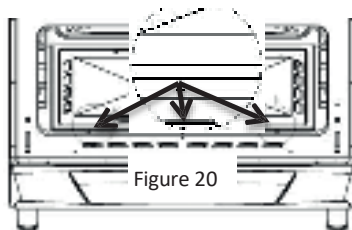


Figure 20

- Lift up the burner housing sheet first in direction of arrow and then upward towards the inside of the boiler and pull towards you to take the sheet out of its place (figure 21)
- Remove the mounting screws of the burner and pull the burner by 15mm to release the burner (figure 22).
- If there is lighter and thermo element on the burner, remove the fixing rings and take the parts away from the burner.
- After the burner is released, the injector is removed by help of 7's socket spanner and the desired injector is mounted. See page 22 for the injector table.

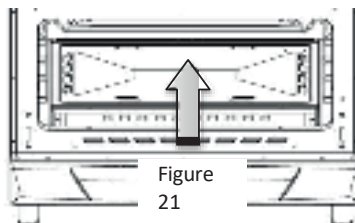


Figure 21

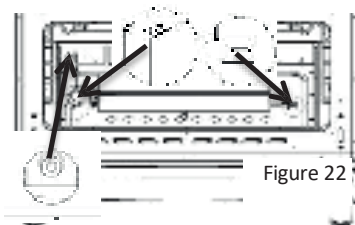


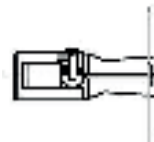
Figure 22

- Untighten the screw of the air adjusting screw on the burner and bring the corresponding letter of the desired gas type you want to adjust to the same axis of the screw and tighten the screw.

You should bring it to GPL indicated on the air adjusting sheet for LPG.

For NG, you should bring it to 'N' on the air adjusting sheet.

Segman



## Leakage control;

Open the valve or natural gas valve and apply soap water with ample foam to the connection point to control for gastight.

Never control by flame.

## Final control

1. Plug the power cable into the socket and activate fuse of the equipment.
2. Control the functions.

## Placement

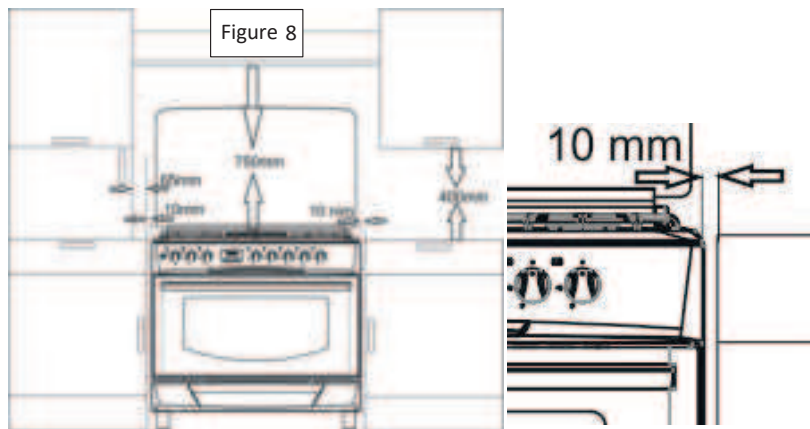
Place your product after you control the required power and gas connection.

When placing, make sure that the gas hose and power cable is not near the hot surface of the product.



When placing, make sure that the gas hose and power cable have not been damaged.

Set your product to the kitchen counter as a minimum according to the dimensions shown in the Figure 8.



## Disposal of the product

## Destruction of the product

Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials at such a place that cannot be reached by the children.

The package of the product is made of recyclable materials. Sort it out according to the instructions on waste and dispose it. Do not throw it together with normal domestic waste.

## Transportation operations in future

- Keep the original package of the product and move the product in this original packaging. Observe the instructions on the box. If the original box is not available, then wrap it by blister packaging material or thick paperboard and tape it firmly.
- In order to prevent that the wire grill and tray in the oven do not give any damage to the inner side of the oven's door, place a carton strip on the inner side of the oven's door so that it is in alignment with these trays. Tape the oven's door to the side walls.
- Tape the caps and tray supports firmly in place.
- Do not use the door or handle to move or transport the product.



Do not put any object on the product. The product should be moved upright.



Control the general view of the product for any damage that may occur during transportation.

## Disposal of old product



Dispose of the old product so that it does not give any damage to the environment. This product has a symbol (WEEE) on this product, indicating that the electric and electronic equipment waste should be collected separately. In other words, it means that in order to recycle or disassemble this equipment to minimize any effect of it on the environment, the EU Directive 2002/96/EC should be observed. For further information, contact with the concerned local and regional authorities. Electronic products not subject to any controlled waste collection process constitute potential risk both for the environment and human health as they contain harmful substances.

You may refer to your authorized dealer or waste collection center of your municipality for due disposal of the product.

Always cut the power plug and break the door lock, if any, so that the children may not be exposed to any danger.

## 4) Initial Preparation

---

Things required to be done for energy saving

The following information would help you use the product ecologically and for energy saving:

- Use containers, dark in color or enamel coated for better heat transmission in the oven.
- When cooking the food, preheat the oven if it is required to be done as per the recipe or the table given in the operating manual.
- Do not open the oven door frequently when cooking.
- Try to cook more than one food in the oven simultaneously. You may do that by putting two cooking pots on the wire shelf.
- Cook more than one meal consecutively. So the oven will not lose its heat.
- Switch the oven off several minutes before expiration of the cooking time. In such case, do not open the oven door.
- Defrost the frozen food before cooking.

### First use

#### First cleaning



Some detergents or cleaning agents may give damage to the surface.

1. Take off all packaging materials.
2. Wipe surface of the product by a damp cloth or sponge and wipe it dry by a cloth.

#### First Heating

Heat the product about 30 minutes and then switch it off. Thus any waste and layers possibly left in the oven during production are cleaned by elimination through incineration.



Hot surfaces may cause to burns! Do not touch hot surfaces of the unit. Keep the children away from the product and use oven gloves!

1. Take out all oven trays and wire shelf from the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the static position.
4. Select the highest temperature; see Use of the electric oven.
5. Operate about 30 minutes.
6. Switch off the oven; see Use of the electric oven.



Smell and smoke occurs during the first heating. Ensure well-ventilation.

## 5) Use of the oven

---

### General information about cooking, frying and grilling in the oven



Risk of burn caused by hot steam. Be careful when opening the oven door as you may be subject to hot steam

### Hints on cooking in the oven

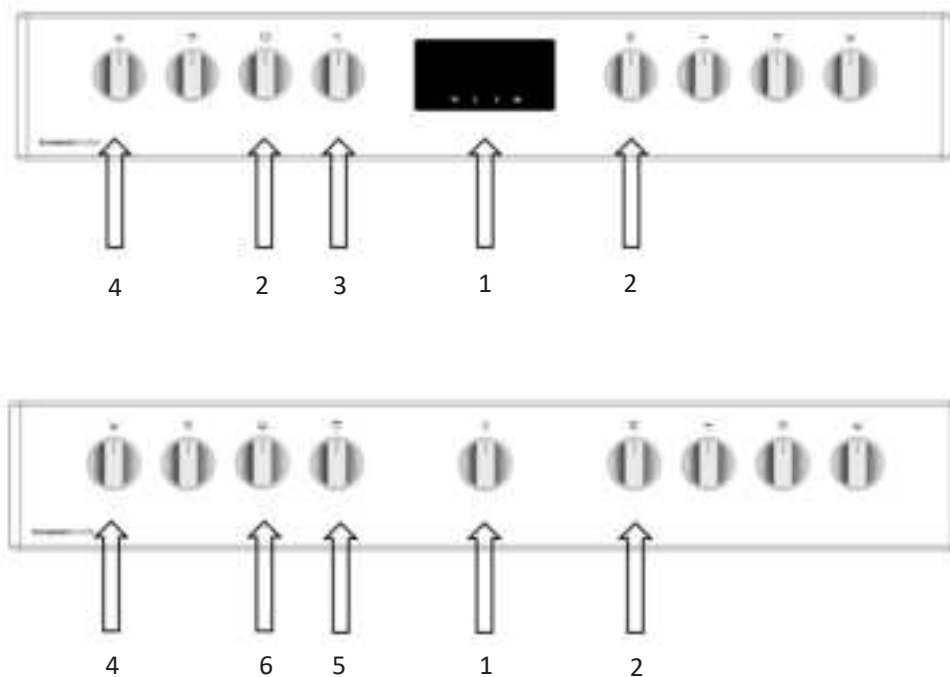
- Use appropriate metal plates with non-sticking coating or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Use the space on the shelf in an optimum way.
- Place the cooking mould at the centre of the shelf.
- Select the correct shelf position prior to operating the oven or grill. Do not change the shelf position when the oven is hot.
- Hold the oven door firmly.

### Hints on roasting

- When cooking whole chicken, turkey and large part of meat, the cooking performance will be improved if you marinate them by use of lemon juice and black pepper.
- Cooking of the bone-in-meats would last 15-30 minutes more than those without bones.
- Calculate the cooking time as about 4-5 minutes per centimeter of the meat thickness.
- After expiration of the cooking time, keep the meat in the furnace for 10 minutes. Meat juice is better distributed on the fried meat and when the meat is cut, it does not come out.
- Fish should be put on the medium or lower shelf on a flame-resistant plate

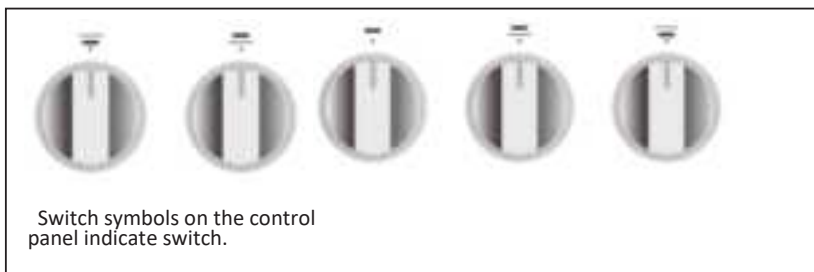
## Use of electric oven

Selection of temperature and operation mode Models with sealed burners:

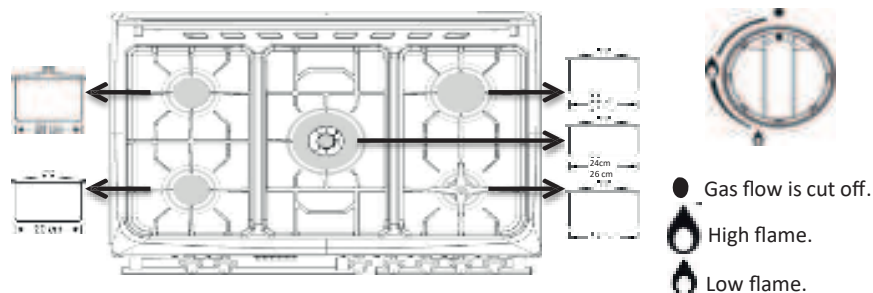


- 1 Timer switch
- 2 Electric function switch
- 3 Electric temperature switch
- 4 Gas hob switch
- 5 Gas oven switch
- 6 Gas oven temperature switch

### Use of the gas burners:



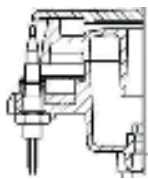
- 1: Push the Gas burner switch and turn anticlockwise to high flame and-or temperature position on the panel.
- 2: Ignite the lighter according to the version of your oven
- 3: Set to the desired flame position.
- 4: When the cooking completes, bring the oven switch clockwise to the upper point to switch off the oven heater.



Size of the container and dimension of the gas flame should comply with each other. Adjust the gas flame in such a way that it will not protrude from the container base. Put the container on the pot carrier by centering.

BURNER TYPE	GAS TYPE & PRESSURE							
	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.9 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
AUXILIARY	Ø 0.02 1.15 kW 0.110 l/h	Ø 0.70 0.90 kW 1.150 l/h	Ø 0.70 0.95 kW 1.190 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.75 0.90 kW 1.140 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.80 0.90 kW 1.150 l/h	Ø 0.90 1.10 kW 1.350 l/h	Ø 0.85 0.90 kW 1.150 l/h	Ø 0.80 0.90 kW 1.100 l/h
	Ø 1.10 1.75 kW 0.110 l/h	Ø 0.92 1.50 kW 1.140 l/h	Ø 0.92 1.60 kW 1.150 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.00 1.90 kW 1.140 l/h	Ø 0.85 1.05 kW 1.150 l/h	Ø 0.92 1.70 kW 1.150 l/h	Ø 0.80 1.05 kW 1.100 l/h	Ø 0.85 1.05 kW 1.100 l/h
	Ø 1.40 2.80 kW 0.255 l/h	Ø 1.20 2.60 kW 1.140 l/h	Ø 1.20 2.80 kW 0.257 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.20 2.90 kW 1.140 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.80 1.50 kW 1.150 l/h	Ø 0.90 1.60 kW 1.350 l/h	Ø 0.70 1.50 kW 1.100 l/h	Ø 0.80 1.50 kW 1.100 l/h
RAPID	Ø 1.40 2.80 kW 0.255 l/h	Ø 1.15 2.90 kW 0.276 l/h	Ø 1.10 2.90 kW 0.276 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.21 2.90 kW 0.210 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.85 2.60 kW 1.150 l/h	Ø 0.90 2.60 kW 1.350 l/h	Ø 0.75 2.60 kW 1.100 l/h	Ø 0.85 2.60 kW 1.100 l/h
	Ø 1.40 2.80 kW 0.255 l/h	Ø 1.15 2.90 kW 0.276 l/h	Ø 1.10 2.90 kW 0.276 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.21 2.90 kW 0.210 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.85 2.60 kW 1.150 l/h	Ø 0.90 2.60 kW 1.350 l/h	Ø 0.75 2.60 kW 1.100 l/h	Ø 0.85 2.60 kW 1.100 l/h
	Ø 1.40 2.80 kW 0.255 l/h	Ø 1.15 2.90 kW 0.276 l/h	Ø 1.10 2.90 kW 0.276 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.21 2.90 kW 0.210 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.85 2.60 kW 1.150 l/h	Ø 0.90 2.60 kW 1.350 l/h	Ø 0.75 2.60 kW 1.100 l/h	Ø 0.85 2.60 kW 1.100 l/h
RAPID (SABAF)	Ø 1.40 2.80 kW 0.255 l/h	Ø 1.15 2.90 kW 0.276 l/h	Ø 1.10 2.90 kW 0.276 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.21 2.90 kW 0.210 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.85 2.60 kW 1.150 l/h	Ø 0.90 2.60 kW 1.350 l/h	Ø 0.75 2.60 kW 1.100 l/h	Ø 0.85 2.60 kW 1.100 l/h
	Ø 1.40 2.80 kW 0.255 l/h	Ø 1.15 2.90 kW 0.276 l/h	Ø 1.10 2.90 kW 0.276 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.21 2.90 kW 0.210 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.85 2.60 kW 1.150 l/h	Ø 0.90 2.60 kW 1.350 l/h	Ø 0.75 2.60 kW 1.100 l/h	Ø 0.85 2.60 kW 1.100 l/h
	Ø 1.40 2.80 kW 0.255 l/h	Ø 1.15 2.90 kW 0.276 l/h	Ø 1.10 2.90 kW 0.276 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.21 2.90 kW 0.210 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.85 2.60 kW 1.150 l/h	Ø 0.90 2.60 kW 1.350 l/h	Ø 0.75 2.60 kW 1.100 l/h	Ø 0.85 2.60 kW 1.100 l/h
DUAL WOK (SABAF)	Ø 1.50 4.80 kW 0.457 l/h	Ø 1.55 4.20 kW 0.400 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.55 3.90 kW 0.508 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.50 4.90 kW 0.309 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.05 4.00 kW 1.150 l/h	Ø 1.00 4.00 kW 1.150 l/h	Ø 0.82 4.20 kW 1.100 l/h	Ø 1.05 4.00 kW 1.100 l/h
	Ø 1.50 4.80 kW 0.457 l/h	Ø 1.55 4.20 kW 0.400 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.55 3.90 kW 0.508 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.50 4.90 kW 0.309 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.05 4.00 kW 1.150 l/h	Ø 1.00 4.00 kW 1.150 l/h	Ø 0.82 4.20 kW 1.100 l/h	Ø 1.05 4.00 kW 1.100 l/h
	Ø 1.50 4.80 kW 0.457 l/h	Ø 1.55 4.20 kW 0.400 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.55 3.90 kW 0.508 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.50 4.90 kW 0.309 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.05 4.00 kW 1.150 l/h	Ø 1.00 4.00 kW 1.150 l/h	Ø 0.82 4.20 kW 1.100 l/h	Ø 1.05 4.00 kW 1.100 l/h
TRIPLE WOK (DEFENDI)	Ø 1.55 3.90 kW 0.309 l/h	Ø 1.45 3.70 kW 1.100 l/h	Ø 1.45 3.60 kW 0.544 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.40 3.90 kW 1.100 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.85 1.100 l/h		Ø 0.85 1.100 l/h	Ø 0.85 1.100 l/h
	Ø 1.55 3.90 kW 0.309 l/h	Ø 1.45 3.70 kW 1.100 l/h	Ø 1.45 3.60 kW 0.544 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.40 3.90 kW 1.100 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.85 1.100 l/h		Ø 0.85 1.100 l/h	Ø 0.85 1.100 l/h
	Ø 1.55 3.90 kW 0.309 l/h	Ø 1.45 3.70 kW 1.100 l/h	Ø 1.45 3.60 kW 0.544 m <sup>3</sup> /h	Ø 1.40 3.90 kW 1.100 m <sup>3</sup> /h	Ø 0.85 1.100 l/h		Ø 0.85 1.100 l/h	Ø 0.85 1.100 l/h

## Gas cut-off safety assembly (for versions with thermal element)



If the hob burners have thermal element, safety mechanism is activated and cuts off the gas immediately against turning off resulting from liquid overflow.

- 1: Push the Gas Range switch and turn anticlockwise to high flame position.
- 2: Ignite the lighter according to the version of your range.
- 3: After ignition, push and hold the switch for 3-5 seconds for activation of the safety mechanism.
- 4: If no ignition occurs after pushing and releasing the switch, repeat the same action by pushing and holding the switch for 15 seconds.
- 5: Set to the desired flame position.
- 6: When the cooking completes, bring the oven switch clockwise to the upper point to switch off the oven heater.

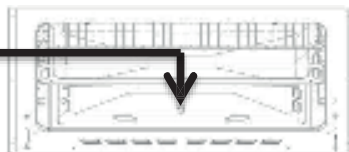
## Use of the gas oven

Switch symbols on the control panel indicate switch position.



- 1- Push the Gas Oven switch and turn 1-turn anticlockwise to high flame and-or temperature position on the panel.
- 2- If, as shown in the Figure 9, the oven button controls the burner of the upper heater, push the switch and turn clockwise to the grill inscription or flame sign.
- 3- Ignite the lighter according to the version of your oven.

Manual ignition hole



- 4- In case of versions with thermal element, after ignition, push and hold the switch for 3-5 seconds for activation of the safety mechanism.
- 5- If no ignition occurs after pushing and releasing the switch, repeat the same action by pushing and holding the switch for 15 seconds.
- 6- Set to the desired flame position.
- 7- When the cooking completes, bring the oven switch clockwise to the upper point to switch off the oven heater.

F9 Series						F9 Series Bottle Compartment		
Oven Burner	G21 57mm	G20 25mm	G20 25mm	G20 20mm	G20 60mm	G80 32mm	G50 60mm	G81 37mm
	62.22	61.30	61.30	62.22	63.25	60.75	60.70	60.75
	2.50kW	2.50kW	2.50kW	2.50kW	2.50kW	2.40kW	2.40kW	2.40kW
	252 g/h	6336 m/h	6336 m/h	252 g/h	272 g/h	175 g/h	175 g/h	171 g/h
	252 g/h	6336 m/h	6336 m/h	252 g/h	272 g/h	60.70	60.65	60.70
Grill Burner	62.22	61.30	61.30	62.22	63.25	2.00kW	2.00kW	2.00kW
	2.50kW	2.50kW	2.50kW	2.50kW	2.50kW	145 g/h	147 g/h	147 g/h
	214 g/h	6336 m/h	6336 m/h	214 g/h	272 g/h			

### Use of grill sheet (if grill sheet is available for your product)

- When using the upper burner in case of the gas ovens, the oven door opens as shown in the figure 13.
- Grill sheet is mounted on the rollers located under the control panel; the cover is pushed forward to contact with the grill sheet.

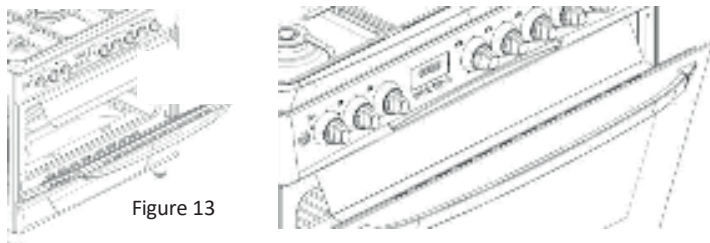


Figure 13

### Use of the chicken roasting (optional)

- If your product has chicken roasting accessories, take the shish among the accessories and loosen the screw of the V-sheet (dovetail) on the shish. And insert the shish into the chicken and then replace V-sheet firmly and tighten the screw.
- Bakelite part behind the shish will help you carry the product easily. During the cooking process, this part should be removed.
- Attach one chicken in maximum weight of 8 kg on the shish.
- Grill burner is used to fry chicken.
- Chickens should be placed in shish with their thighs crossed as shown in the Figure 14.



Figure 14



- Maximum 3 kg when mounted in this way. The chicken should be placed in the center of the shish. Otherwise, the shish will bend and the mechanism may malfunction.



- Maximum 2x4= 8 kg when mounted in this way.



## Use of the electric oven

Operation of the electronic oven is selected by use of the function switch.

Temperature is set by the temperature switch. All oven functions are switched off by bringing the respective switch to the off (upper) position.

1. Set the oven timer to the cooking time; see Use of the oven timer.
2. Bring the temperature switch to the desired operating mode.
3. Bring the function switch to the desired operating mode.

<< The oven heats up to the set temperature and maintains it. Temperature light is on during the heating process>>

### Switching the electric oven off

Turn the oven timer to 'off' position.


In case the timer is set to a certain time, the timer will stop automatically; see Use of the oven timer.

Turn the function switch and temperature switch to the off (upper) position.


### Operation modes

Order of the operating modes shown here may vary depending on the arrangement with your product.


#### Upper and Lower Heating

 Upper and lower heating is on. The food is heated from below and above at the same time. For example, it is suitable for cakes, pies or cakes in the cooking moulds and casserole. Do the cooking with single tray.


#### Upper Heating

 Only the upper heating is on. For example, it is suitable for cakes with bright surface and food you desire to be brown on the surface.

#### Lower Heating

 Only the lower heating is on. For example, it is proper for the food you desire to be brown underside.

#### Lower + upper + turbo fan (optional)

 Upper + lower and turbo motor heating is on. The food ensures more homogenous heating thanks to turbo motor. It is, for example, suitable for cakes, pies or cakes in the cooking moulds and casserole. Do the cooking with single trays.



#### Turbo motor (optional)



• It is used for defrosting thanks to its turbo motor.

## How to use the functions on cookers with gas oven

### AirFry Function

To activate AirFry function press in and turn the bottom burner knob program knob  to AirFry position and program knob  to AirFry position.



#### Bottom burner knob



#### Program selection knob



### Pizza Function

To activate Pizza function press in and turn the bottom burner knob  to Pizza position and program knob  to Pizza position.


#### Bottom burner knob



#### Program selection knob



### Defrost Function


To activate Defrost function turn the program knob  to Defrost position.

#### Program selection knob



## How to use the functions on cookers with electric oven

### Gratin Function

To activate Gratin function turn the program knob  to Gratin position and temperature knob to maximum temperature. During gratin, monitor the baking process.

#### Program selection knob



### AirFry Function

To activate AirFry function turn the program knob  to AirFry position and temperature knob  to AirFry position.



#### Program selection knob



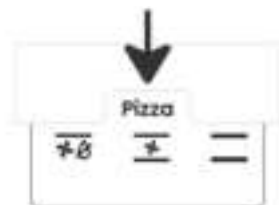
#### Oven temperature knob



### Pizza Function

To activate Pizza function turn the program knob  to Pizza position and temperature knob  to Pizza position.

#### Program selection knob



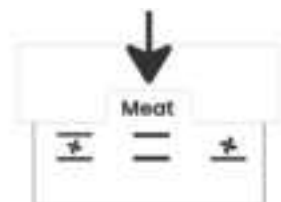
#### Oven temperature knob




## Meat Function

To activate Meat function turn the program knob  to Meat position and temperature knob to desired temperature.

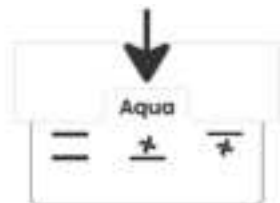
### Program selection knob



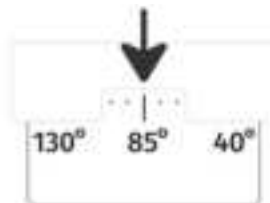
## Aqua Clean Function

Put 1/2l of warm water in the oven tray. Put the tray to the first level in the oven. To activate Aqua clean function turn the program knob to Aqua clean position and temperature knob  to 85 degrees. Recommended time for the function is 45 min. We recommend using aqua clean function frequently.

### Program selection knob



### Oven temperature knob




## Fish Function

To activate Fish function turn the program knob  to Fish position and temperature knob to desired temperature.

### Program selection knob



## Defrost Function

To activate Defrost function turn the program knob  to Defrost position.

### Program selection knob



## Cooking functions

### AirFry Function

This cooking method gives the food a crispy crust, without added fat. It is a healthy version of "fast food" with a lower calorie content. Suitable for small cuts of meat, fish, vegetables and pre-cooked frozen products (fries, chicken medallions).

### Pizza Function

Perfect for making pizza and pastries with a higher water content. For cooking on one level when you want your dishes cooked and crisp as quickly as possible.

### Defrost Function

Use this function to slowly defrost frozen food (cakes, pastry, bread, rolls, and deep-frozen fruit). Halfway through the defrost time, the pieces should be turned over, stirred and separated if they were frozen together.

### Aqua Clean Function

This program allows easy removal of stains from the oven.

### Gratin Function

This function is used in the last phase of cooking, when we add dressing/topping to the dish or we want to crispen its surface.

### Meat Function

For optimal meat preparation. It is suitable for meat cuts such as roast beef, fillet of beef, back cuts, etc.

### Fish Function

Perfect function for fish preparation. It is suitable for different fishes.

## Use of the oven timer



Version 2

## MECHANICAL TIMER (version 2)

If the timer is as shown in Version 2:

Turn the timer switch clockwise for cooking. Set the duration

## Digital Touch Timer (version 1)




⏮ - + OK

▶	"In progress" indicator		Pause indicator
>	Cooking duration indicator	⏮	Back button
→	Cooking completion indicator	OK	OK button
🕒	Clock setting indicator	+	Time increasing button
🕒	Alarm indicator	-	Time decreasing button

## First Use



### Clock Setting

① Apply the clock setting before starting to use the oven.

All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection.  12:00 appears on the screen.

①   buttons, you can change the time more quickly.



Firstly, the minute is entered and it is confirmed with **OK** button and you switch to the clock.

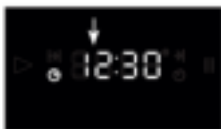
As the minute field flashes, when you press on  button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on  button for a short time.

① As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

① In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with   **OK** button.



After that, select the clock and confirm it with **OK** button.



The time of the day appears.

The clock is set and  indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied. Afterwards, you can change the time of the day from 'Settings Mode'.



## Use of Digital Timer



It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

⏮ - + OK

### Automatic Cooking Programme

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. In order to adjust the cooking duration;



⏮ - + OK

press and hold OK button until .... indicator appears.



⏮ - + OK

Firstly, select the minute with -/+ buttons and activate the clock by pressing on OK button.  
(e.g.; 40 minutes)






⏮ - + OK

with OK button, move forward until the screen above appears and start the cooking.

- The time, which is set on the screen, starts to count down.  
Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.
  - When the adjusted time is up 00:00 || appears on the screen, indicator flashes || and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on OK button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
  - When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.
- ① In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on ⏮ button. The time of the day appears on the screen.

## Pause Mode

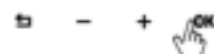
When the screen indicates the time of the day and you long press  button, the time of the day and  symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode,  symbol appears and is deactivated.


① Operation continues while the commutator is turned on.

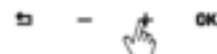
## Setting The Cooking Ending Time Forward

This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

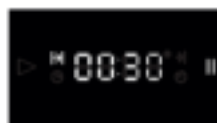
By entering cooking duration;




 press and hold **OK** button until indicator appears.



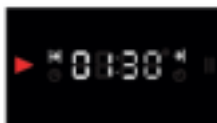
Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.



After selecting the time, confirm it with **OK** button and proceed to  mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



**Cooking screen:**  
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

Oven time indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.

We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, **||** indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **↩** or **OK** button.

When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

without entering cooking time;



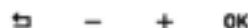
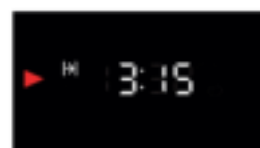
→ press and hold **OK** button until indicator appears.



Without entering the cooking duration, move forward with **OK** button and proceed to →|mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



Cooking screen;  
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

## Manual Cooking Mode

You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

- ① In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

## Alarm Setup

Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder.

The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the indicator appears, press and hold **OK** button.



OK with button  move forward until the indicator appears.




Firstly, select the minute with **-/+** buttons, by pressing on **OK** button, select the hour and confirm it with **OK** button.



After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.


## Turning Off The Alarm

The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on **OK** or  button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

## Setting Mode

### Alarm Tune Setting (AL)



Long press  and **OK** buttons together and enter the menu.



With **-/+** buttons, proceed to **AL** option and confirm it with **OK** button.



With **-/+** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

## Changing The Time (CL)



Long press and buttons together and enter the menu.



With buttons, proceed to option and confirm it with button.



Select the minute and the hour with buttons and confirm it with button.

## Changing The Tone (So)



Long press and buttons together and enter the menu.

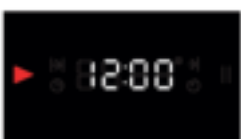


With buttons, proceed to option and confirm it with button.

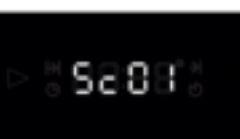


With buttons, select the level you desire and confirm it with button.

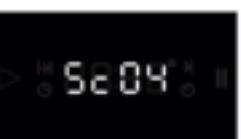
## Changing The Brightness of The Screen (Sc)



Long press and buttons together and enter the menu.



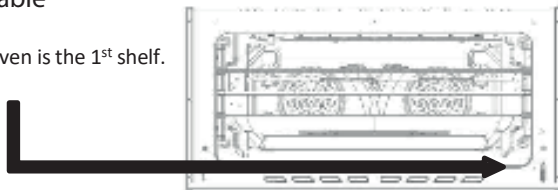
With buttons, proceed to option and confirm it with button.



With buttons, select the level you desire and confirm it with button.

## Cooking duration table

The lowest shelf of the oven is the 1<sup>st</sup> shelf.



1. The indicated values are determined at the laboratory. The values may vary from according to your taste.
2. Switch off the function switch and oven by use of the temperature switch.

## Operation of the grill



Hot surfaces may cause burns. Close the oven door at time of grilling.  
When grilling, turn the timer setting switch, if any, to the hand symbol.

## Opening the grill

- 1) Bring the function switch onto the grill symbol you will select.
- 2) Then set it to the desired grill temperature.
- 3) If required, do preheating for about 5 minutes.  
>> Temperature light turns on.

## Switching Off the Grill






































1. Bring the function switch to the off (upper) position.

**GAS90**






NOTE:

\* preheating for 10 min

\*\* turn the dish after 2/3 of cooking

Dish				
<b>PASTRY AND BAKERY PRODUCTS</b>				
sponge cake	3		140 *	25-35
apple pie	3		180	60-80
revani	3		170***	25-35
cupcakes	4		140 *	25-35
yeast-leavened small pastry	3		170	20-30
puff pastry	3	 + 	190	20-30
bread 1 kg - 1.5 kg	2		210 *	50-70
bread rolls	3	 + 	210 *	20-30
toast	4		max *	1-5
pizza	3		max ***	10-20
<b>MEAT, POULTRY, FISH</b>				
lamb chops, 16 pcs	3		200	50-70
lamb thigh, 1.5 kg	3	 + 	190	120-140
beef roast (loin, rump), 1.5 kg	3	 + 	190	120-140
beef roast, slow cooked, 1.5 kg	3		120	180-220
burgers, 6 pcs, thickness 3 cm	4		max *	30-40**
veal roast, 1.5 kg	3		190	120-150
whole chicken, 1.5 kg	/	 + 	max	70-90
whole fish 350 g, 4 pcs	4		max *	25-35 *
<b>CONVENTIONAL PRODUCTS – frozen</b>				
french fries, 400 g	4		120 *	30-40
chicken medallions, 200 g - 400 g	4		120 *	20-30
fish sticks, 200 g - 400 g	4		120 *	20-30
<b>DISHES</b>				
Quzi	3		220 ***	120-180
Tepsi baytinijan	3		220 *** 180	35-45 15-25
Manakeesh	3		250 ***	15-20
Kibbeh	3		220 ***	40-50
Sfiha	3		220 ***	15-25
Chicken with potatoes	3	 + 	200	70-90

*Continuation of the table from the*

Dish				Time
<b>OTHER</b>				
rising and proofing of dough	2		/	30-60
defrosting	2		/	60-120



**ELECTRO90**

NOTE:

\* preheating for 10 min

\*\* turn the dish after 2/3 of cooking

\*\*\* preheating until the temperature is reached

Dish				
<b>PASTRY AND BAKERY PRODUCTS</b>				
sponge cake	2		170	25-35
apple pie	3		180	60-80
revani	2		170**	25-35
cupcakes	3		160 *	30-40
yeast-leavened small pastry	3		170	20-30
puff pastry	3		170	25-35
bread 1 kg - 1.5 kg	3		190 *	50-70
bread rolls	3		210 *	10-20
toast	4		max *	10-15
pizza	2		max ***	7-15
<b>MEAT, POULTRY, FISH</b>				
lamb chops, 16 pcs	2		200	50-70
lamb thigh, 1.5 kg	2		190	130-160
beef roast (loin, rump), 1.5 kg	2		190	130-160
beef roast, slow cooked, 1.5 kg	3		130	180-220
burgers, thickness 3 cm	4		max *	30-45 **
veal roast, 1.5 kg	2		190	120-150
whole chicken, 1.5 kg	/		210	60-100
whole fish 350 g, 2 pcs	4		max*	30-45 *
<b>CONVENTIONAL PRODUCTS – frozen</b>				
french fries, 400 g	4		225 *	35-45
chicken medallions, 200 g - 400 g	4		225 *	20-30
fish sticks, 200 g - 400 g	4		225 *	20-30
<b>DISHES</b>				
Quzi	2		220 ***	120-180
Tepsi baytinijan	2		220 *** 180	35-45 15-25
Manakeesh	2		max ***	8-15
Kibbeh	2		220 ***	40-50
Sfiha	2		220 ***	10-20
Chicken with potatoes	2		200	60-80

Continuation of the table from the

Dish	Time	Power	Temp	Energy
<b>OTHER</b>				
rising and proofing of dough	2	100	/	30-60
yogurt	1	100	40	240-360
defrosting	2	100	/	60-120

## 6) Maintenance and cleaning

### General information



If the product is cleaned regularly, the service life of the product extends and the frequently encountered problems reduce

Risk of electric shock!

Power connection of the product should be switched off prior to the cleaning to avoid of any risk of electric shock .



“Caution: Glass lid may crack when heated.

Switch off all burners before the glass cover is closed.”



Hot surfaces may cause to burns !

Allow the product to cool down prior to cleaning it.

- Product should be cleaned well after each use. Thus the food remnants are easily cleaned off and when the product is used subsequently, incineration of such waste is prevented.
- It is not required to use any special cleaning agent to clean the product. Clean the product by use of washing liquid, lukewarm water and a soft cloth or sponge and dry by using a dry cloth.
- Make sure that any liquid left after the cleaning operation is completely wiped off and any food splash around during the cooking process is immediately cleaned.
- For cleaning stainless or inox surfaces and handle, do not use acid- or chlorine-containing cleaning articles. Take care to wipe in one direction by use of a soft cloth dampened with soap and liquid (non-scratching) detergent.



Some detergents or cleaning agents may give damage to the surface. Do not use aggressive detergents, cleaning powders / creams or sharp objects.



Do not use steam cleaning products for cleaning purpose.

### Cleaning of the control panel

Clean the control panel and control switches by use of a damp cloth and wipe it dry by using a dry cloth.



Control panel may get damaged! Do not remove the control switch to clean the control panel.

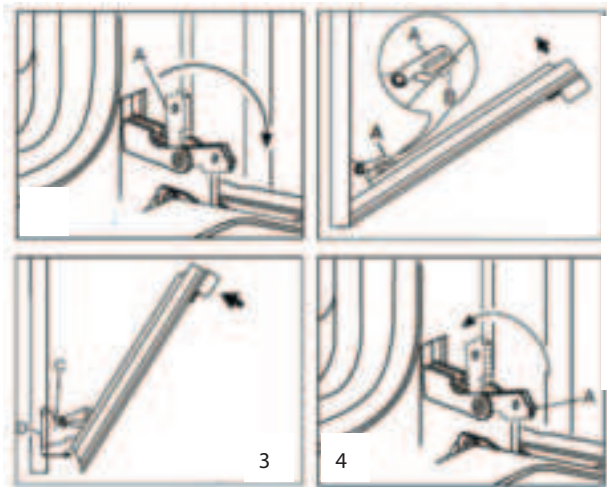
### Cleaning the oven

No oven cleaner or other special cleaning agents are required to clean the oven. It is recommended to wipe the oven by use of a damp cloth when it is still lukewarm.



## Cleaning and removal of the oven door

Do not use hard and aggressive cleaning agents for cleaning the oven door; these substances may scratch the surface and give damage to the window



### Removal of the oven door

Turn part A shown in the figure 1 in the direction of arrow.

As shown in the Figure 2, insert the Part A into the part B.

Push forward in the direction of arrow and pull toward you the oven door as shown in the figure 3.

## Replacement of the oven lamp



Hot surfaces may cause burns!

1. Open the oven door.

In order to eliminate electric shock, disconnect the power and allow it to cool down prior to removal of the oven lamp.



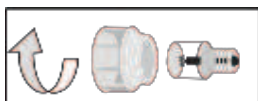
Oven lamp is a special electric lamp resistant to 300°C. For specifications of the lamp, see Technical specifications, page 3.



Oven lamps may be supplied from the Authorized Service Centers. Position of the lamp may be different from the one indicated in the figure.

### If your oven has a round lamp:

1. Disconnect the mains power.
2. Turn the glass door anticlockwise and remove.
3. Turn the oven lamp anticlockwise and replace with the new one.
4. Put the glass door in place again.



## 7) Recommended solutions for the problems

---

Product does not operate.

- The plug of the product (earthed) is possibly not plugged into the socket. Make sure it is plugged into the socket.
- The fuse blows or fails. Inspect the fuses in the fuse board. If it is disengaged, engage it again

Steam goes out when the oven operates

- Steam going out of the oven during operation is normal. It is not a failure

Clanging is heard when the product is getting hot and cold.

- The metal parts may make a sound due to expansion at time of heating. It is not a cause of failure

Oven is not getting warm.

- No power supply. Make sure whether power is available at home and inspect the fuses in the fuse board. If required, engage the fuses again.
- For versions equipped with timer, the timer is not set. Set the time or bring it to the manual (hand) symbol.
- The function and/or temperature switch is not set. Set the function and/or temperature switch.

Oven light does not turn on

- No power. Make sure whether power is available at home and inspect the fuses in the fuse board. If required, engage the fuses again.
- Oven light is damaged. Replace the oven light.

Problems with the gas oven

- Burner burns late when ignition is performed. Control the gas pressure whether your product operates at the set pressure (see the nameplate in the rear).
- The burner turns off when it burns for a while. Control the gas pressure whether your product operates at the set pressure (see the nameplate in the rear).
- Do not use the cylinder regulator as set.

If the problem is not eliminated although you have applied the instructions given in this section, consult to the dealer or authorized service center. Do not try to repair the any failed product yourself.

## 8) Labels

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنع في تركيا MADE IN TÜRKİYE			Gorenje gospodinjiski aparat, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل GG9B205 / INOX / (CODE:744910)		TYPE : F9H50GF-11LRM النوع		CLASS I-IP20 مستوى الأمان				
		OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن		Cat. II2H3B/P الدرجة				
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h
120	120			65	204	305	254	218
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. يتم تركيب الجهاز طبقاً للوائح المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.				
TOTAL GAS CONSUMPTION 1286 g/h مجموع طاقة الغاز				  <div>Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744915 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 رقم التسلي</div>				
HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة								
LPG 30 mbar ( 25-35 mbar )								
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W								

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER		صنع في تركيا MADE IN TÜRKİYE				Gorenje gospodinjiski aparat, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA	
MODEL : رقم الموديل GG9C20B / BLACK / (CODE:744935)		TYPE : F9H50GF-11LRD النوع		CLASS I-IP20 مستوى الأمان		Cat. II2H3B/P الدرجة			
		OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن							
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	
120	120			65	204	305	254	218	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. يتم تركيب الجهاز طبقاً للوائح المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.					
TOTAL GAS CONSUMPTION 1286 g/h مجموع طاقة الغاز				  Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744935 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي					
HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة									
LPG 30 mbar ( 25-35 mbar )									
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W									

<b>gorenje</b>			طباخ الغاز GAS COOKER		صنع في تركيا MADE IN TURKEY				Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل GG9C20W / WHITE / (CODE:744936)			TYPE : F9H50GF-HLRD		النوع		CLASS I-IP20		مستوى الأمان		
			OVEN CAPACITY : 92 L		سعة الفرن		Cat. II2H3B/P		الدرجة		
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL			
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h			
120	120			65	204	305	254	218			
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA,OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز							
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h HEAT INPUT 17.7 kW LPG 30 mbar ( 25-35 mbar ) مخفلات الحرارة											
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W						Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744936 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي					

gorenje			طباخ الغاز GAS COOKER		صنع في تركيا MADE IN TURKEY				Gorenje gospodinjski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل GG9C20X / INOX / (CODE:744932)			TYPE : F9H50GF-HLRD النوع			CLASS I-IP20 مستوى الأمان					
			OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن			Cat. II2H3B/P الدرجة					
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL			
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h			
120	120			65	204	305	254	218			
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز							
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h HEAT INPUT 17.7 kW منفذات الحرارة LPG 30 mbar ( 25-35 mbar )						Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744932 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي					
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W											

gorenje		طباخ غاز كرومبي COMBI GAS COOKER		صنع في تركيا MADE IN TÜRKİYE				Gorenje gospodinski aparati, d.o.o. Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA	
MODEL : رقم الموديل GK9C40X / INOX / (CODE:744914)		TYPE : F9H50E5-11LRD النوع		CLASS I-IP20 مستوى الأمان		OVEN CAPACITY : 110 L سعة الفرن		Cat. II2H3B/P الدرجة	
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h			
120	120			65	204	305	1800	1500	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN							This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. يتم تركيب الجهاز طبقاً للوائح المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز		
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 814 g/h							HEAT INPUT 11.2 kW مدخلات الحرارة		
LPG 30 mbar ( 25-35 mbar )							220-240 V ~ 50-60 Hz 3406 W		
							Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744914 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي		



**gorenje**

<b>gorenje</b>		طباخ غاز كومبى COMBI GAS COOKER		صنعت في تركيا MADE IN TURKEY				Gorenje gospodinjiski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA	
MODEL : رقم الموديل GK9C40X / INOX / (CODE:744914)				TYPE : F9H50E5-HLRD النوع		CLASS : I-IP20 مستوى الأمان			
				OVEN CAPACITY : 118 L سعة الفرن		Cat. II2H3B/P الدرجة			
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	 
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h			
120	120			65	204	305	1800	1500	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. يتم تركيب الجهاز طبقا للوائح المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.					
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 814 g/h				HEAT INPUT 11.2 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar ( 25-35 mbar )					
220-240 V ~ 50-60 Hz 3406 W				Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744914 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي					

gorenje			طباخ الغاز GAS COOKER		صنّع في تركيا MADE IN TÜRKİYE				Gorenje gospodinjiski aparat, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل : GG9C20W / WHITE / (CODE:744938)			TYPE : F8H50GF-11LRD النوع			CLASS I-IP20 مستوى الأمان			Cat. I12H3B/P الدرجة		
			OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن								
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER		OVEN	GRILL		
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h		g/h	g/h		
120	120			65	204	305		254	218		
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN					This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.						
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar ( 25-35 mbar )					Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744936 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي						
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W											

gorenje			طباخ الغاز GAS COOKER		صنّع في تركيا MADE IN TÜRKİYE				Gorenje gospodinjiski aparat, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA								
MODEL : رقم الموديل : GG9C20X / INOX / (CODE:744932)			TYPE : F8H50GF-11LRD النوع				CLASS I-IP20 مستوى الأمان										
			OVEN CAPACITY : 92 L سعة الفرن				Cat. I12H3B/P الدرجة										
FL		RL		FC		RC		FR		RR		CENTER		OVEN		GRILL	
g/h		g/h		g/h		g/h		g/h		g/h		g/h		g/h		g/h	
120		120						65		204		305		254		218	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN								This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية ويجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز.									
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 1286 g/h HEAT INPUT 17.7 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar ( 25-35 mbar )								  Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744932 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي									
220-240 V ~ 50-60 Hz 78 W																	

## 7) مقررات حول حل بعض المشاكل

### تمتاج لا يعمل

- ✓ قد يكون فشل التمتاج (المؤثرين) غير مرصود بالملحظ الكهربائي. لذلك من الضروري للفتيل بالملحظ ✓ قد يكون التمتاج الكهربائي محسناً أو مضمناً لا تفصل القواطع لمرجوة في غلبة القواطع غير حفر كل التمتاج مضمناً ولا أحد قوسيات
- ✓ قد يكون فشل التمتاج في 150 كهرنسي. نزع الزيت من عمالة ثم كبح

### يخرج بقاء من القرن عندما يعمل

- ✓ من الطبيعي خروج الانغزة من القرن خلال فصل أو ذلك ليس بظلال

### يخرج أصوات معدنية أثناء فترة التصفين أو الكويدين القرن

- ✓ قمنا بقطع المصنبة أصوات عندما قمنا بسحب كندف هذا ليس بظلال

### القرن لا يوصل

- ✓ فشل في الكويدين قد يكون من وجود 250 كهرنسي من الماتزال وبعض القواطع لمرجوة في غلبة القواطع. فصل القواطع واحد توصيلها في السطحي الأس. قد تكون المصنبة غير مصنوعة في المونيات التي كثر في غلبة مضاف كم بنبط المصنبة أو نفع التمتاج حتى رغبية التفتيل فيري
- ✓ قد يكون ممتاج أو غلبة أو ممتاج أو ممتاج غير ممتد
- ✓ ممتاج أو غلبة أو الممتد

### لمية القرن لا تعمل

- ✓ فشل في الكويدين الكهربائي. لذلك من وجود 250 كهرنسي في الممتد وبعض القواطع لمرجوة في غلبة القواطع. فصل أو رابع واحد توصيلها في السطحي الأس.
- ✓ قد تكون للمية معدنية. اسفل للمية

### مشاكل قرن تقطع

- ✓ الحراق بالقرن حتى يشعل عندما يتم التحالفة. لذلك من شعاع القرن ولما إن كان يعمل بنفس المصنبة للمير عليه في الجهد (تفكر على المعدلة لمرجوة في الطلب)
- ✓ القرن ينتقل بعد فترة من العمل. لذلك من شعاع القرن ويجب أن تكون يعمل بنفس المصنبة للمير عليه في الجهد (تفكر على المعدلة لمرجوة في الطلب)
- ✓ لا تستخدم ممتد على ذلك الممتد

هو حل استبدال الممتد. نزع شحاح التفتيل الواردة في هذا القسم كم بالاعتماد بالفتح أو وريشة الصيغة الممتد لا تحول لإصلاح الممتد أو ممتد بالاعتماد



ان لمبة الفرن هي لمبة كهربائية خاصة تتحمل حرارة حتى 300 درجة مئوية.

من أجل الاطلاع على مواصفات اللمبة انظر المواصفات الفنية الصفحة 3

يتم تأمين لمبات الفرن من مراكز الصيانة المعتمدة.



قد تكون وضعية اللمبة مختلفة عن ما هو مبين في الشكل

**في حال وجود لمبة كروية في الفرن الذي بحوزتكم**

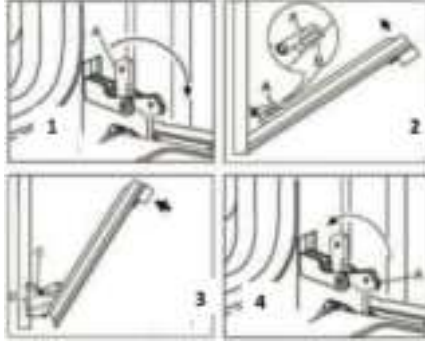
1. افصل التيار الكهربائي عن المنتج.
2. ادر الغطاء الزجاجي لللمبة عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
3. انزع اللمبة من خلال تدويرها عكس اتجاه الساعة واستبدلها بلمبة جديدة.
4. اعد الغطاء الزجاجي مكانها.



## تنظيف باب الفرن

لا تستخدم مواد تنظيف مخدشة أو أدوات معدنية حادة من أجل تنظيف باب الفرن، إذ أن هذه المواد يمكن أن تخدش السطح وتؤدي الزجاج.

## باب الفرن



قم بإدارة القطعة (A) الموجودة في الشكل رقم (1) باتجاه السهم.

قم بغمس القطعة (A) داخل قطعة (B) كما هو المبين في الشكل رقم (2).

أزحوا باب الفرن نحو الأمام كما هو في اتجاه السهم صاحباً إليكم كما هو المبين في الشكل رقم (3).

## استبدال لمبة الفرن



قد تسبب السطوح الساخنة في الحروق !

1. افتح باب الفرن من أجل تبديل لمبة الفرن افصل التيار الكهربائي أولاً عن الفرن تلافياً لخطر التكهرب وانتظر حتى يبرد إذا كان ساخناً.

## (٦) الصيانة والتنظيف

### معلومات عامة



في حال تنظيف المنتج بشكل منتظم فإن عمره يطول وتقل المشاكل التي يمكن أن تظهر.

خطر الكهرباء !

قم بإسفل التيار الكهربائي عن المنتج تلقائياً لفصل الكهرباء عند القيام بعملية التنظيف.



" تنبيه: قد يتسبب الغطاء الزجاجي عند التسخين،

أخطى الشعاع عليها قبل إغلاق الغطاء الزجاجي. "



قد تسبب السطوح الساخنة الحروق !

انتظر حتى يبرد المنتج قبل البدء بعملية التنظيف

- نظف المنتج بعد كل استخدام بشكل جيد. إذ يمكن بهذه الطريقة إزالة بقايا الطعام بسهولة ولا تحترق بقايا الطعام عند استخدام المنتج في المرة القادمة.
- لا يحتاج المنتج الى مادة خاصة من أجل التنظيف. قم بتنظيف المنتج بسائل جلي وماء دافئ وقطعة فماشية ثم جففه بواسطة قطعة فماشية جافة.
- تأكد من مسح جميع السوائل المتبقية بعد عملية التنظيف ومن تنظيف جميع بقايا الطعام المتطايرة في المحيط أثناء الطهي فوراً.
- لا تستخدم مواد تحتوي على الأحماض أو الكلور من أجل تنظيف سطوح الستانلس ستيل والكروم أو المبيض. قم بتنظيفها باستخدام قطعة فماشية ناعمة (لا تخدش) بماء صابوني أو سائل جلي عن طريق المسح باتجاه واحد.



قد تسبب بعض مواد التنظيف الضرر للسطوح. لا تستخدم سوائل التنظيف أو مساحيق أو كريمات التنظيف المخدشة أو الأدوات الحادة.



لا تستخدم مواد التنظيف ذات البعيل في صيانة التنظيف.

### تنظيف لوحة التحكم

قم بتنظيف لوحة التحكم ولفائف التحكم باستخدام قطعة فماشية مبللة ومن ثم جففها باستخدام قطعة فماشية جافة.



قد تتعرض لوحة التحكم للضرر ! لا تنزع مفاتيح التحكم عند تنظيف لوحة التحكم.

### تنظيف الفرن



لا حاجة لاستخدام مواد تنظيف أفران أو مواد خاصة من أجل تنظيف الفرن. يوصى بمسح الفرن بقطعة فماشية مبللة عندما يكون ما يزال دافئاً

			***	
كبة	2		*** 220	50-40
صفحة	2		*** 220	20-10
الدجاج مع البطاطس	2		200	80-60

متابعة الجدول من الصفحة السابقة

طبق				الوقت
غير ذلك				
رفع العجينة وتثبيتها	2	*٥	/	60-30
الزبادي	1	*٥	40	360-240
إذابة التجميد	2	*٥	/	120-60






ملاحظة:






\* التسخين المسبق لمدة 10 دقائق

\*\* أدر الطبق بعد ثلثي مدة الطهي

\*\*\* التسخين المسبق حتى الوصول إلى درجة الحرارة

طابق				
منتجات المعجنات والمخبوزات				
كعكة إسفنجية	2		170	35-25
فطيرة التفاح	3		180	80-60
بسبوسة	2		170**	35-25
كب كيك	3		160*	40-30
عجينة صغيرة بالخميرة	3		170	30-20
معجنات مورقة	3		170	35-25
خبز 1 كجم - 1.5 كجم	3		190*	70-50
لفائف الخبز	3		210*	20-10
خبز محمص	4		الحد الأقصى*	15-10
بيتزا	2		الحد الأقصى***	15-7
للحوم والدواجن والأسماك				
شرايح لحم الضأن، 16 قطعة	2		200	70-50
فخذ خروف، 1.5 كجم	2		190	160-130
لحم بقر مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم	2		190	160-130
لحم بقر مشوي، مطهو ببطء، 1.5 كجم	3		130	220-180
برغر، بسمك 3 سم	4		الحد الأقصى*	45-30**
لحم عجل مشوي، 1.5 كجم	2		190	150-120
دجاجة كاملة، 1.5 كجم	/		210	100-60
سمكة كاملة 350 جم، قطعتان	4		الحد الأقصى*	45-30*
المنتجات التقليدية - المجمدة				
بطاطس محمرة، 400 جم	4		225*	45-35
ستيك الدجاج، 200 جم - 400 جم	4		225*	30-20
أصابع السمك، 200 جم - 400 جم	4		225*	30-20
الأطباق				
كوزي	2		220***	180-120
تبيسي بتجان	2		220***	45-35
			180	25-15
مناقيش	2		الحد الأقصى	15-8

مناقيش	3		*** 250	20-15
كبة	3		*** 220	50-40
صفحة	3		*** 220	25-15
الدجاج مع البطاطس	3	 	200	90-70

طبق				غير ذلك
رفع العجينة ويثيب لها الطبق بعد ثلثي مدة	2		/	60-30
إذابة التجميد	2		/	120-60

## GAS90

ملاحظة:

\* التسخين المسبق لمدة 10 دقائق

\*\* أدر الطبق بعد ثلثي مدة

الوقت	الطبخ			طبق
منتجات المعجنات والمخبوزات				
35-25	* 140		3	كعكة إسفنجية
80-60	180		3	فطيرة التفاح
35-25	***170		3	بسبوسة
35-25	* 140		4	كب كيك
30-20	170		3	عجينة صغيرة بالخميرة
30-20	190		3	معجنات موزة
70-50	* 210		2	خبز 1 كجم - 1.5 كجم
30-20	* 210		3	لفائف الخبز
5-1	الحد الأقصى*		4	خبز محمص
20-10	الحد الأقصى***		3	بيتزا
اللحم والدواجن والأسماك				
70-50	200		3	شرايح لحم الضأن، 16 قطعة
140-120	190		3	فخذ خروف، 1.5 كجم
140-120	190		3	لحم بقر مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم
220-180	120		3	لحم بقر مشوي، مطهو ببطء، 1.5 كجم
**40-30	الحد الأقصى*		4	برغر، 6 قطع، بسمك 3 سم
150-120	190		3	لحم عجل مشوي، 1.5 كجم
90-70	الحد الأقصى		/	دجاجة كاملة، 1.5 كجم
*35-25	الحد الأقصى*		4	سمكة كاملة 350 جم، 4 قطع
المنتجات التقليدية - المجمدة				
40-30	* 120		4	بطاطس محمرة، 400 جم
30-20	* 120		4	ستيك الدجاج، 200 جم - 400 جم
30-20	* 120		4	أصابع السمك، 200 جم - 400 جم
الأطباق				
180-120	*** 220		3	كوزي
45-35	*** 220		3	تييسي بتجان
25-15	180			

الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.



1. تم الحصول على القيم المبينة في وسط مخبري. قد تكون القيم التي تناسب زوقكم مختلفة عن هذه.
2. أطفئ الفرن بواسطة مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة

#### تشغيل الشواية



قد تسبب السطوح الساخنة الحروق. أغلق باب الفرن خلال عملية الشوي.  
ضع مفتاح ضبط الزمن ان وجد عند إشارة اليد خلال عملية الشوي

#### تشغيل الشواية

1) ضع مفتاح الوظيفة عند رمز الشوي الذي ستختارونه

2) ثم عير حرارة الشوي المطلوبة

3) قم بتسخين الفرن لمدة 5 دقيقة مسبقاً عند الحاجة

<<سوف تضيء لمبة الحرارة

#### إطفاء الشواية

1. ضع مفتاح الوظيفة على وضع الإيقاف (الوضعية العلوية)

## تغيير الساعة (CL)



حدد الدقيقة والساعة بالأزرار  
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام الزر  
OK.



قم بالتصوير إلى الخيار  
CL باستخدام الأزرار  
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام  
الزر OK.



أدخل القائمة عن طريق  
الضغط لفترة طويلة على  
الأزرار OK و معار.

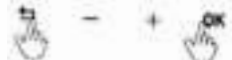
## تغيير نغمة الصوت (So)



حدد المستوى المطلوب بالأزرار  
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام  
الزر OK.

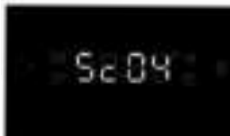


قم بالتصوير إلى الخيار  
5001 باستخدام الأزرار  
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام  
الزر OK.



أدخل القائمة عن طريق  
الضغط لفترة طويلة على  
الأزرار OK و معار.

## تغيير سطوع الشاشة (Sc)



حدد المستوى المطلوب بالأزرار  
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام  
الزر OK.



قم بالتصوير إلى الخيار  
5201 باستخدام الأزرار  
-/+ وقم بالتأكيد باستخدام  
الزر OK.



أدخل القائمة عن طريق  
الضغط لفترة طويلة على  
الأزرار OK و معار.



⏮ - + OK

شاشة الظهور:  
الوقت المتبقي لنهاية  
الظهي.

### وضع الظهي البدوي

من خلال اختيار درجة الحرارة والوظيفة المناسبة لمتاحك، يمكنك البدء في الظهي على الفور دون الحاجة وقت. لا يتم إيقاف تشغيل الفرن تلقائياً ويجب أن يكون تحت إشرافك.

① في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم تعطيل الفرن وإعادة ضبط ساعطك. يجب ضبط وقت اليوم مرة أخرى عند استعادة الطاقة.

### تركيب الإذار

يمكن ضبط التنبيه في أي وقت. يمكنك استخدامه كتحذير أو لتذكير. بعد سماع صوت المبة لمدة دقيقتين، سيتمكن مؤشر التنبيه المستمر في الشاشة على الزر OK حتى يصرى المؤشر.



⏮ - + OK

بعد ضبط الوقت، تعرض  
الشاشة وقت اليوم.



⏮ - + OK

حدد أولاً الدققة  
بالأزرار - و+، وحدد الساعة  
بالضغط على الزر OK ولم  
بالتأكيد باستخدام الزر OK.



⏮ - + OK

لم بالتحرير باستخدام  
الزر OK حتى يظهر  
المؤشر.

### إغلاق التنبيه

بعد انتهاء الوقت المحدد، يصرى صوت التنبيه لمدة دقيقتين. اضغط على زر OK أو ⏮ لإيقاف التحذير. بعد إيقاف تشغيله، يظهر وقت اليوم على الشاشة.

### وضع الإعدادات

#### إعداد نغمة التنبيه (AL)



⏮ - + OK

حدد المستوى المطلوب  
بالأزرار - و+ ولم بالتأكيد  
بالتأكيد باستخدام الزر OK.



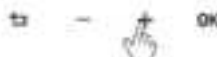
⏮ - + OK

لم بالتحرير إلى الخيار AL  
بالتأكيد باستخدام الزر + ولم  
بالتأكيد باستخدام الزر OK.

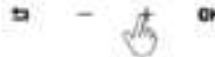


⏮ - + OK

أدخل القائمة عن طريق  
الضغط لفترة طويلة على  
الأزرار ⏮ و OK و معا.



بعد تحديد الوقت، أكد بالزر **OK** وانتقل إلى الوضع **||**.



لوقت الطهي: **+/−** حدد الدقيقة أولاً بالأسهم وقم بتنشيط الشاشة بالضغط على الزر **OK**.



الزر **OK** حتى يظهر في الشاشة على **||**.



شاشة الطهي: الوقت المتبقي لنهاية الطهي.



لنهاية الطهي: بعد اختيار الدقيقة والساعة، ثم بالتمرير باستخدام الزر **OK** حتى تظهر شاشة الطهي.

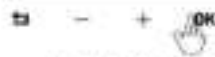
ساعة الفرن: تعرض الوقت المتبقي على الشاشة بطرح الوقت من اليوم من وقت الانتهاء وبدأ العد التنازلي. هذا بأعداد القرن لمدة الطهي في الساعة 13:00، ثم الطهي لمدة 30 دقيقة والانتهاء في الساعة 13:30. عند اكتمال عملية الطهي، يوصى بالزر **||** ويصدر صوتاً لمدة دقيقتين. اضغط على زر **OK** لإيقاف التحضير. عند الانتهاء من عملية الطهي، اطلع درجة الحرارة وأوقات تشغيل الفرن.



بعد تحديد الدقيقة والساعة لانتهاء الطهي، اضغط على الزر **OK** حتى تظهر شاشة الطهي.



قبل إدخال وقت الطهي، انتقل إلى الوضع **||** عن طريق التمرير باستخدام الزر **OK**.



الزر **OK** حتى يظهر في الشاشة على **||**.

## استعمال المؤقت الرقمي

مؤقت إلكتروني يحسن أن الطعام المراد طهيه جاهز في الوقت الذي تريده. يجب عليك ضبط وقت طهي الطعام والوقت الذي تريده لتكون جاهزاً.



OK + -

برنامج الطهي التلقائي

بعد تحديد درجة الحرارة والوظيفة المناسبة للطعام الذي تضعه في الفرن، تبدأ في الطهي على الفور عن طريق ضبط وقت الطهي باستخدام المؤقت. تضبط درجة حرارة الطهي.



OK + -

بعد تحديد الوقت، تعودك للامام مع الزر OK حتى تظهر الشاشة أعالاه وأبدأ في الطهي.



OK + -

+ استند التقيقة أولاً باللمس وهو ينشط الشاشة بالضغط على الزر OK (على سبيل المثال 40 دقيقة)



OK + -

الزر OK على بصره المؤقت. ستر في الضغط على

- بدأ الوقت المحدد على الشاشة في العد التنازلي.
- اضبط درجة الحرارة والوظيفة المطلوبة. سوف يضيء الفرن لمدة 40 دقيقة من لحظة تأكيدك للوقت.
- عند انتهاء الوقت المحدد، سيومض المؤقت 0000 وبعثى تحذيراً مسوعاً لمدة دقيقتين. اضغط على الزر OK لإيقاف التحذير. بعد إيقاف تشغيله، يظهر وقت اليوم على الشاشة.
- عند الانتهاء من عملية الطهي، أقلن درجة الحرارة وأوقف تشغيل الفرن.
- ① اضغط لفترة طويلة على الزر ⏏ لإنهاء الطهي قبل الوقت المحدد وإلغاء الوقت المحدد. بعد إلغاء البرنامج، يظهر وقت اليوم على الشاشة.

## وضع التوقف

- عند الضغط على الزر ⏏ لفترة طويلة يبدأ نعر من الشاشة وقت اليوم. يتم عرض الوقت من اليوم والرمز || وينحول الفرن إلى وضع الإيقاف. لا يمكن الطهي في تلك الحالة. عند الضغط على الزر "موافق" لفترة قصيرة للخروج من الوضع، يظهر الرمز ▶ ويتم إلغاء تنشيطه.
- ② استمر العملية عندما يكون المثل مفتوحاً.

## ضبط وقت انتهاء الطهي على وقت لاحق

يستخدم هذا البرنامج أيضاً إذا كنت تريد أن يكون طعامك جاهزاً في وقت لاحق. يبدأ في وقت متأخر. بعد انتهاء التأخير، يبدأ الطهي وينتهي في نهاية وقت الطهي المحدد.



## الساعة الميكانيكية (الموديل 2)

في حال كانت الساعة الموجودة في المنتج مشابهة للساعة المبينة في الشكل موديل 2 قم بتدوير الساعة باتجاه عقارب الساعة من أجل ضبط الزمن



الموديل 2



⏮ - + OK

مؤشر الاستمرار	▶	مؤشر التوقف	
مؤشر مدة الطهي	→	زر الرجوع	⏮
مؤشر انتهاء الطهي	→	زر موافق	OK
مؤشر ضبط الساعة	⌚	زر زيادة الوقت	+
مؤشر التسمية	(M)	زر تقليل الوقت	-

## الاستخدام الأولي

## ضبط الساعة ⌚

① اضغط الساعة قبل استخدام الفرن.

ستحس جميع الأرقام لمدة ثانيتين وتطفئ بعد توصيل الطاقة. يظهر 12:00 على الشاشة.

② -/+ يمكنك تغيير الوقت بشكل أسرع من خلال الضغط لفترة طويلة على المفاتيح.

أولاً، يتم إدخال الدقيقة، وتأكيدا بالزر OK، ويتم تبديل الساعة.

أثناء وميض جزء الدقائق، يؤدي الضغط على الزر ⏮ لفترة قصيرة إلى إنهاء إعداد الساعة دون حفظ أي بيانات.

أثناء ضبط الساعة، اضغط على الزر ⏮ لفترة وجيزة للعودة إلى الدقائق.

③ ستظل الشاشة بمثابة شاشة الإعداد ما لم يتم تأكيد بيانات الساعة.

④ في حالة انقطاع التيار الكهربائي، سيتم إلغاء وقت اليوم ويجب إعادة التحميل.



⏮ - + OK

تظهر ساعة اليوم



⏮ - + OK

ثم حدد الوقت وقم بالتأكيد بالزر OK.



⏮ - + OK

حدد الدقيقة أولاً باستخدام مفاتيح - / + والمتابعة بزر OK

يتم ضبط الساعة ويحتل مؤشر ⌚ ينمضض سطوع الشاشة بعد دقيقة واحدة من إجراء الضبط. يمكنك تغيير الوقت لاحقاً من "وضع الإعدادات".

## وظائف الطهي

### خاصية AirFry

أصبح طهي الطعام بهذه الطريقة مفضلاً، دون إضافة دهون. إنها نسخة صحية من "الوجبات السريعة" مع مستوى أقل من السعرات الحرارية. مناسبة لتطبخ السخرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمخبوزات المجمدة المخبوذة مسبقاً (البيتاكران المطبوخة ووسطات الدجاج).

### خاصية التبخير

مماثلة لإعداد البخار والمجمدات ذات المعنوي العالي. الطهي على مستوى واحد. عندما تريد طهي أطباق لذيذة ومقرمشة في أسرع وقت ممكن.

### خاصية إذابة التجميد

استخدم هذه الخاصية لتذويب الأطعمة المجمدة ببطء (الكعك والمخبوزات والفيز والفلاف والفواكه المجمدة). في منتصف مدة التذويب، يجب قلب المنتج، وتبريدتها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة ومكتسبة ببعضها البعض.

### خاصية التنظيف الذاتي

يتيح هذا البرنامج إزالة البقع بسهولة من الفرن.

### خاصية الفرنان

أستخدم هذه الخاصية في المرحلة الأخيرة من الطهي، عندما نضيف طبقة التزيين/الطبقة العلوية إلى المخبز أو عندما نرغب في سطح مقرمش.

### خاصية اللحوم

لتحضير اللحوم بطريقة مثالية. وهي مناسبة لتطبخ اللحم مثل لحم البقر المثلّي، وحبليه اللحم البقري، والسليكا، إلخ.

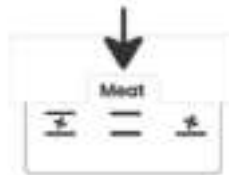
### خاصية الأسماك

خاصية مماثلة لتحضير الأسماك. وهي مناسبة للأسماك المختلفة.


## خاصية اللحوم

لتشغيل خاصية اللحوم، قم بتدوير مفتاح البرنامج  إلى وضع اللحوم ومفعل درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

### مفعل اختيار البرنامج



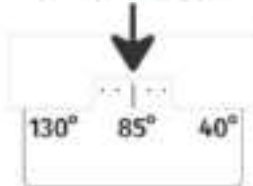
## خاصية التنظيف الذاتي

حتى 2/1 لتر من الماء الدافئ في حبيبة الفرن. حتى الحبيبة في السقوف الأول في الفرن. لتشغيل خاصية التنظيف الذاتي، قم بتدوير مفتاح البرنامج إلى وضع التنظيف الذاتي ومفعل درجة الحرارة  إلى 85 درجة. الوقت الموصى به للعصاة هو 45 دقيقة. توصي باستخدام خاصية التنظيف الذاتي بشكل متكرر.

### مفعل درجة حرارة الفرن



### مفعل اختيار البرنامج



## خاصية الأسماك

لتشغيل خاصية الأسماك، قم بتدوير مفتاح البرنامج  إلى وضع الأسماك ومفعل درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

### مفعل اختيار البرنامج



## خاصية إذابة التجميد

لتشغيل خاصية إذابة التجميد، قم بتدوير مفتاح البرنامج  إلى وضع إذابة التجميد.

### مفعل اختيار البرنامج



## طريقة استخدام الخواص في المواقف التي تحتوي على فرن كهربائي

### خاصية الفرن

لتشغيل خاصية الفرن، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع الفرن ومقبض درجة الحرارة إلى أقصى درجة حرارة أثناء طهي الفرن، راقب عملية الطهي.

#### مقبض اختيار البرنامج



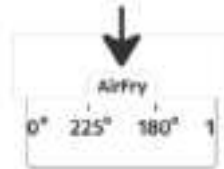
### خاصية AirFry

لتشغيل خاصية AirFry، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع AirFry ومقبض درجة الحرارة  إلى وضع AirFry.

#### مقبض درجة حرارة الفرن



#### مقبض اختيار البرنامج



### خاصية البيتزا

لتشغيل خاصية البيتزا، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع البيتزا ومقبض درجة الحرارة  إلى وضع البيتزا.

#### مقبض درجة حرارة الفرن



#### مقبض اختيار البرنامج



طريقة استخدام الخواص في المواد التي تحتوي على لبن بهن بالغلابة

### Antipyretic Agents

أولاً: جسد *Jeffrey* ليس بالذئب ولم يتغير جسد *Jeffrey* بعد التحول إلى *Jeffrey* وحسن التوافق : إلى *Jeffrey*



غصية البير:

الشيعة (خاصة في إيران)، أسلموا خلال أيام بشارت حسن الميراث النبوي <sup>47</sup> إلى وضع القرآن والعصر الموروث <sup>48</sup> إلى وضع القرآن والعصر الموروث <sup>49</sup>



عناصرية (الآلة الكاتبة)

التعليق: جاسدة (إدارة الكوادر)، أم دناوير (مجلس الرعايا) <sup>١٢</sup> إلى وفاق (إدارة السجون).



## إطفاء الفرن الكهربائي

اجعل ساعة الفرن في وضع الإغلاق.

عند ضبط الساعة على فترة زمنية معينة فإنها تغلق أوتوماتيكيا عند انتهاء هذه الفترة. انظر استخدام ساعة الفرن.

ضع مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة في وضعية الإغلاق (الوضعية العليا)

### أنماط العمل

قد يختلف تسلسل أنماط العمل المبين هنا عن التسلسل الموجود في المنتج الذي لديك.

### التسخين السفلي والعلوي

التسخين السفلي والعلوي يعمل. يتم تسخين المأكولات من الأعلى والأسفل. مناسبة مثلا من أجل الكعكات والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

### التسخين العلوي

التسخين العلوي فقط يعمل. مناسب مثلا من أجل تحمير الوجه العلوي الكعكات والمأكولات الأخرى التي يطلب تحمير وجهها العلوي.

### التسخين السفلي التسخين السفلي فقط يعمل. مناسب مثلا من أجل البيتزا والمأكولات الأخرى التي

يطلب تحمير وجهها السفلي.

### التسخين السفلي والعلوي ومروحة التوربو (اختياري)

التسخين السفلي والعلوي ومروحة التوربو في حالة عمل. يتم تسخين المأكولات بشكل متجانس أكثر بفضل ميزة مروحة التوربو. مناسب مثلا من أجل الكعكات واللبن والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

### محرك توربو (اختياري)

يتم استخدامه لإزالة الصقيع بفضل محرك التوربيني.

	GAS TYPE & PRESSURE							
احجام رؤس الغاز	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
راس غاز صغير	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
راس غاز وسط	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
راس غاز كبير	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
راس غاز صابف مزئوج الشعلة	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
راس غاز دفندي ثلاثي الشعلات	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

## صاجة الشواء (في حال وجود الصاجة)

- يتم فتح باب الفرن على الشكل المبين الشكل 13 عند استخدام الحراق العلوي في فرن الغاز
- يتم تركيب صاجة الشواء على البكرات الموجودة تحت لوحة التحكم، يتم دفع الباب نحو الأمام حتى يتلامس بصاجة الشواء.



## استخدام آلية شوي الدجاج (اختياري)

- اذا كانت إكسسوارات تدوير الدجاج موجودة في المنتج الذي لديكم، خذ السيخ الموجود بين الإكسسوارات وفك قطعة الصاج التي على شكل حرف V عن طريق فك البرغي الذي عليها ثم ادخل السيخ في الدجاج وبعد أعد تركيب قطعة الصاج وشد البرغي بحيث يثبت الدجاج على السيخ بشكل جيد.
- يتيح لك مقبض الباكليت الموجود في نهاية السيخ حمل السيخ بسهولة. لا داعي لفك هذه القطعة عند الشوي.
- يجب أن لا يزيد وزن الدجاج الموضوع على السيخ 8 كغ.



### يمكن استخدام حراق لتشوي الدجاج

- يجب وضع الدجاج في شيش مع تقاطع أفخاذهم كما هو موضح في الشكل.



بحد أقصى 3 كجم عند تركيبه بهذه الطريقة ، يجب وضع الدجاج في وسط الشيش ، وإلا فإن الشيش سينثني وقد تتعطل الآلية.



الحد الأقصى  $2 \times 4 = 8$  كجم عند التركيب بهذه الطريقة.

## استخدام الفرن الكهربائي

يتم اختيار نمط عمل الفرن الكهربائي من خلال مفتاح الوظيفة. يتم ضبط الحرارة من خلال مفتاح الحرارة. يتم إيقاف كافة الوظائف في الفرن من خلال وضع المفتاح الخاص بها على وضعية الإغلاق (نحو الأعلى)

1. قم بضبط ساعة الفرن على المدة اللازمة لعملية الطهي، انظر استخدام ساعة الفرن
  2. ضع مفتاح الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة
  3. ضع مفتاح الوظيفة على نمط العمل المطلوب
- >> ترتفع درجة حرارة الفرن حتى الدرجة التي تم تعيينه عليها ويحافظ على هذه الحرارة. تضئ لمبة الحرارة خلال فترة ارتفاع الحرارة.



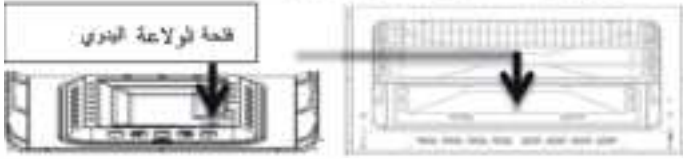


الشكل 9

الشكل 10

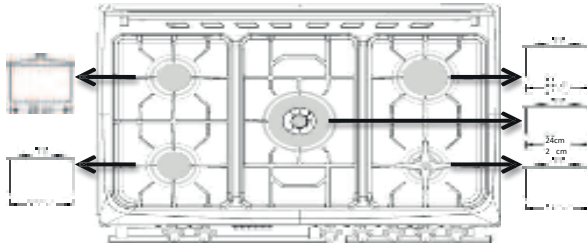
- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي و(أو) على وضعية الحرارة المطلوبة المبينة على لوحة التحكم
- 2- في حال كان صنوبر الفرن يتحكم بموقد التسخين العلوي كما في الشكل 9 قم بالضغط على المفتاح وتدويره باتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية الشواء أو إشارة اللهب.

3- اضغط على زر الولاة حسب مواصفات الفرن التي لديكم



- 4- بعد اشتعال الرأس اضغط على المفتاح 3 - 5 ثواني أخرى لتشغيل دائرة الحماية في الموديلات ذات العنصر الحراري.
- 5- في حال لم يتحقق الإشعال بعد ضغط وترك المفتاح كرر نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 6- غير المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة.
- 7- من أجل الإطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضع العلوي.

احجام رؤوس الغاز	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Injector	Ø 1,40	Ø 1,30	Ø 1,30	Ø 1,35	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 0,85	Ø 0,92
قدرة المضخة	2,75 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,50 kW
قدرة المشواة	0,262 m³/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	0,325 m³/h	254 g/h	276 g/h	276 g/h	250 g/h
Injector	Ø 1,30	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85
قدرة الفرن	2,50 kW	2,60 kW	3,00 kW	2,50 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	3,00 kW
قدرة الفرن	0,238 m³/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	0,271 m³/h	218 g/h	218 g/h	276 g/h	214 g/h



● إطفاء الرأس  
 نار قوية  
 نار ضعيفة



يجب أن يكون حجم الوعاء متناسب مع حجم نار الغاز. يجب تغيير النار بحيث لا يطفو خارج قاعدة الوعاء. ضع الوعاء في منتصف حمالة الوعاء.

دائرة الحماية القاطع للغاز (في الموديلات ذات العناصر الحرارية)



يقوم العنصر الحراري بإعطاء إشارة لألية الحماية من أجل قطع الغاز في حال أطفئ الرأس نتيجة طوفان السائل الموجود في الوعاء.

- 1 : اضغط على مفتاح تشغيل رأس موقد الغاز وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية النار القوية
- 2: قم بإشعال الرأس حسب مواصفات الفرن الذي بين أيديكم
- 3: بعد اشتعال الرأس اضغط على المفتاح 3 - 5 ثواني أخرى لتشغيل دائرة الحماية
- 4: في حال لم يتحقق الاشتعال بعد ضغط وترك المفتاح أعد نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 5: غير المفتاح على شدة النار المطلوبة
- 6: بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بتدوير مفتاح تشغيل الرأس باتجاه عقارب الساعة وضعه على الوضعية العلوية.

1. مفتاح الوقت
2. مفتاح الوظيفة الكهربائي
3. مفتاح الحرارة الكهربائي
4. مفتاح موقد الغاز
5. مفتاح فرن الغاز
6. مفتاح فرن الغاز المزود بترموستات

#### الموديلات الأتوبوية ح استخدام موقد الغاز



يمكن تحديد رأس الموقد المتعلق بكل مفتاح عن طريق الرسوم  
الموجودة أعلى كل مفتاح

- 1: اضغط على مفتاح تشغيل رأس موقد الغاز وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية النار القوية
- 2: قم بإشعال الرأس حسب مواصفات الفرن الذي بين أيديكم
- 3: غير المفتاح على شدة النار المطلوبة
- 4: بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بتدوير مفتاح تشغيل الرأس باتجاه عقارب الساعة وضعه على الوضعية العلوية.

- ضع شبكة الشوي أو صينية الفرن في المستوى المطلوب داخل الفرن
- ضع بعض الماء داخل صينية الفرن، يمكنكم تنظيفها بسهولة فيما بعد

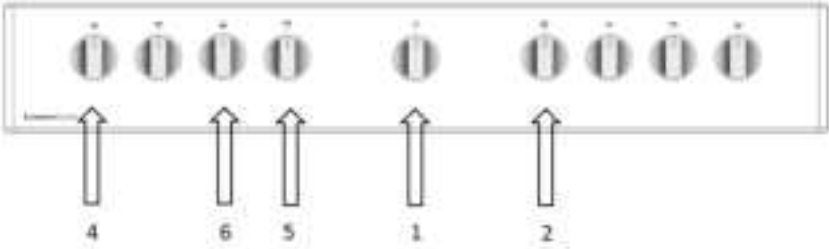
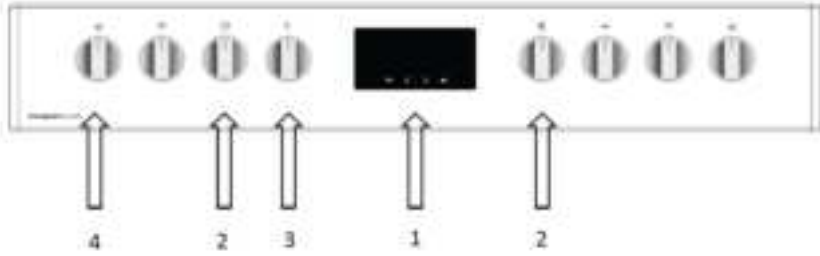


خطر الحريق الناتج عن الأغذية غير المناسبة للشوي

لا تضع الأغذية في المنطقة الخلفية جدا في الشواية. إذ أن هذه المنطقة ساخنة جدا ويمكن للمأكولات الدهنية أن يشتعل فيها النار.

استخدام الفرن الكهربائي

تعبير الحرارة ونمط العمل  
الموديلات ذات الحوض



## الفرن الكهربائي

1. اخرج كل صواني الفرن وشبكة الشوي من داخل الفرن
2. أغلق باب الفرن
3. اختر الوضعية الستاتيكية (الساكنة)
4. اختر أعلى درجة حرارة، انظر الى استخدام الفرن الكهربائي
5. دع الفرن يعمل لمدة 30 دقيقة
6. أطفئ الفرن، انظر استخدام الفرن الكهربائي



يبتذل أثناء التسخين لأول مرة رائحة ودخان. يجب أن تكون التهوية في المكان جيدة.

## (5) استخدام الفرن

### معلومات عامة عن الطهي والقلي والشوي في الفرن

خطر الاحتراق من البخار الساخن ! يجب الانتباه عند فتح باب الفرن بسبب خروج البخار عند فتح الباب



### نصائح متعلقة بالطهي في الفرن

- استخدم أوعية معدنية مناسبة مطلية بمادة مضادة للتآكل أو أوعية من الألمنيوم أو قوالب من السيليكون المقاوم للحرارة.
- استغل المساحة الموجودة فوق الرف بأفضل شكل.
- ضع قالب الطهي في وسط الرف داخل الفرن
- اختر الوضعية المناسبة للرف قبل تشغيل الفرن أو الشواية. لا تقم بتغيير وضعية الرف عندما يكون الفرن ساخنًا.
- حافظ على باب الفرن مغلقًا.

### نصائح متعلقة بالقلي

- ان استعمال عصير الليمون و الفلفل الاسود من أجل المعالجة عند طهي لحم الدجاج أو الديك الحشوي أو القطع الكبيرة من اللحم سوف يرفع من أداء الطهي
- يستمر طهي اللحوم ذات العظم عن طريق القلي مدة أطول بمقدار 15 – 30 دقيقة من طهي اللحوم الخالية من العظم عن طريق القلي
- يحتاج كل سنتيمتر من اللحم حوالي 4 الى 5 دقائق من أجل الطهي
- بعد انتهاء مدة الطهي اترك اللحم داخل الفرن لمدة 10 دقائق. يساعد ذلك في توزيع مرقة اللحم داخل اللحم بشكل أفضل ولا تتطاير المرقة خارج اللحم عند قطعه.
- يجب وضع السمك داخل صحن مقاوم للنار ووضعه على الرف الأوسط أو السفلي داخل الفرن

### نصائح متعلقة بالشوي

- تسمر لحوم الحيوانات ولحم السمك ولحم الدجاج بشكل سريع عند الشوي وتتشكل عليها طبقة جيدة تمنعها من الجفاف. شرائح اللحم وقطع اللحم الصغيرة والنقائق أو السجقات والخضار ذات المرققات (مثلا البندورة، البصل) مناسبة بشكل خاص من أجل الشوي
- يجب وضع القطع التي تحتاج الى شوي فوق شبكة الشوي أو داخل صينية الشوي بحيث يتم توزيعها دون أن تتجاوز منطقة السخان

## التخلص من المنتج القديم



يجب رمي المنتج القديم بحيث لا يتم إلحاق الضرر بالبيئة. يوجد فوق المنتج إشارة (WEEE) التي تشير على وجوب جمع العناصر الكهربائية والإلكترونية بشكل مستقل ويعني ذلك على وجوب التعاطي مع المنتج وفق توجيهات الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC الخاصة بإعادة تدوير المنتج أو فصله إلى قطع من أجل تخفيض أضرار المنتج على البيئة إلى الحد الأدنى. للحصول على تفاصيل أكثر يرجى مراجعة السلطات المحلية أو الإقليمية.

تشكل المنتجات الإلكترونية التي لا تخضع لعملية جمع مخلفات منهجية خطراً محتملاً على البيئة وصحة البشر بسبب المواد الضارة الموجودة بداخلها.

يمكن استشارة البائع المعتمد أو مركز جمع المخلفات في بلدكم بخصوص كيفية رمي المنتج.

قم بقطع الكبل الكهربائي للمنتج و كسر قفل الباب إن وجد قبل رمي المنتج من أجل عدم تعريض الأطفال للخطر.

## 4) التحضيرات الأولية

### ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة

- تساعدكم المعلومات الواردة أدناه في استخدام الجهاز بشكل بيئي وبحيث يعمل بشكل موفر للطاقة :
- استخدم أوعية داكنة اللون أو الملبسة بالمينا التي تنقل الحرارة بشكل أفضل في الفرن
- قم بتسخين الفرن مسبقاً قبل البدء بطهي الطعام في حال كانت الوصفة أو الجدول المبين في دليل الاستخدام تقول وجوب التسخين المسبق.
- لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر خلال فترة الطهي
- احرص على طهي أكثر من نوع من الطعام في الفرن بنفس الوقت. يمكن وضع قدرين فوق الرف الشبكي وطهي الطعام فيهما في نفس الوقت
- قم بطهي الأغذية في الفرن وراء بعضهما البعض. حيث يكون الفرن ما زال محتفظاً بحرارته
- قم بإغلاق الفرن قبل انتهاء فترة الطهي بعدة دقائق. لا تقم بفتح الفرن في هذا الوضع.
- يجب فك الجليد عن الأطعمة المجمدة قبل الطهي

## التشغيل لأول مرة

## التنظيف لأول مرة



- يمكن لبعض المنظفات أن تضر بالسطح
- 1- انزع كل مواد التغليف
- 2- امسح سطح المنتج بقطعة قماشية أو إسفنج مبلل وجففه بقطعة قماشية

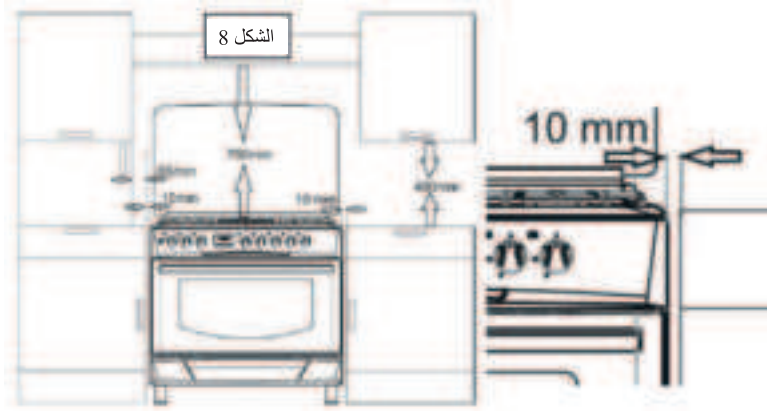
## التسخين لأول مرة



دع المنتج يسخن لمدة 30 دقيقة ثم أغلقه. بهذه الطريقة تكون المخلفات والطبقات المتبقية في المنتج أثناء التصنيع قد احترقت وأصبح المنتج نظيفاً.

يمكن للسطوح الساخنة أن تسبب الحرق ! لا تلمس السطوح الساخنة في المنتج. ابعد الأطفال عن المنتج واستخدم قفازات مقاومة للحرارة.

تأكد خلال التركيب في المكان عدم تعرض خرطوم الغاز والكبل الكهربائي للضرر.  
قم بتركيب الجهاز في مجلى المطبخ وفقا للقياسات المبينة في الشكل 8 على الأقل.



#### رمي المنتج

#### إتلاف المغلف

ان مواد التغليف هي مواد ضارة بالنسبة للأطفال. احتفظ بمواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال.  
تم تصنيع مواد التغليف من مواد قابلة للتدوير. قم بتصنيف مواد التغليف حسب التعليمات التنفيذية المتعلقة بالمخلفات وارمه بعد ذلك في القمامة. لا ترمي هذه المواد مع القمامة المنزلية.

#### عمليات النقل في المستقبل

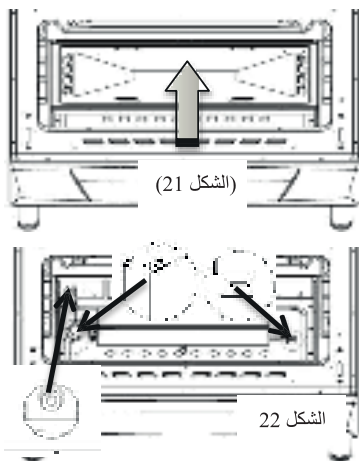
- احتفظ بالعلبة الأصلية للمنتج واستعمل هذه العلبة في عمليات نقل المنتج. الالتزام بالتعليمات المبينة على العلبة. في حال عدم توفر العلبة الأصلية قم بلف المنتج بواسطة مواد التغليف ذات الفقاعات الهوائية أو مادة كرتونية سمكية واربطه بشكل جيد.
- من أجل تلافي الضرر الذي قد تسببه شبكة الشوي أو صينية الفرن المتواجدة داخل الفرن على الباب قم بتثبيت شريط كرتوني على الوجه الداخلي للباب في موازاة هذه القطع. تثبت باب الفرن بالأوجه الجانبية باستخدام شريط لاصق.
- ثبت رؤوس الموقد ودعائم القدور باستخدام شريط لاصق.
- لا تستعن بالباب أو المقيض من أجل نقل أو تحريك المنتج.



لا تضع أشياء أخرى فوق المنتج. يجب نقل المنتج في وضعية عمودية.



تفقد المظهر العام للجهاز للتأكد من عدم وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.



- أدر صاجة غطاء الحراق باتجاه السهم مع الرفع نحو داخل الفرن أولاً ثم نحو الأعلى واسحبها باتجاهك من أجل إخراج الصاجة (الشكل 21)
- فك براغي الحراق ثم اسحبه حوالي 15 ملم نحو الأمام ليصبح في الخارج (الشكل 22)
- في حال وجود قذاحة أو عناصر حرارية على الحراق قم بفك سيغمات التثبيت وافصل هذه القطع عن الحراق.
- بعد إخراج الحراق قم بفك الفالة باستخدام مفك رأس مسدس قياس 7 واستبدل الفالة بالفالة المطلوبة. انظر إلى جدول الفالات الموجود في الصفحة 22.



- أرخي برغي صاجة تعبير الهواء المركب على الحراق ثم قم بجعل الحرف المقابل لصنف الغاز المطلوب تعبيره على نفس المحور بواسطة البرغي ثم شد البرغي.
- يجب التعيير على كلمة GPL الموجودة على صاجة تعبير الهواء من أجل الغاز المسائل.
- يجب التعيير على حرف N الموجود على صاجة تعبير الهواء من أجل الغاز الطبيعي.

#### اختبار عدم التسريب

افتح ساعة تنظيم الغاز أو صنبور الغاز الطبيعي وضع ماء صابوني كثير الرغوة فوق التوصيلات التي قمت باجراها وتأكد من عدم وجود تسريب.

لا تختبر بالنار أبداً.

#### الفحص الأخير

1. صل الكبل الكهربائي بالمأخذ وارفع القاطع الكهربائي للجهاز

2. افحص جميع وظائف المنتج

#### التركيب في المكان

بعد التأكد من توصيلات الغاز والكهرباء قم بتركيب الجهاز في المكان المطلوب وضعه فيه.

تأكد خلال التركيب في المكان عدم ملامسة خرطوم الغاز والكبل الكهربائي للسطوح الساخنة في الجهاز.



تحويل الفرن من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي أو من الغاز الطبيعي إلى الغاز السائل :



الشكل 19



الشكل 19.1



الشكل 19.2



الشكل 19.3



الشكل 19.4

ارفع غطاء الرأس والرأس كما هو مبين في الشكل 19

فك القالة باستخدام مفك رأس مسدس (قياس 7") كما هو مبين في الشكل 19.1

ركب القالة المطلوب تحويله (D) كما هو مبين في الشكل 19.2 (انظر الجدول 1)

ركب الرأس في مكانه كما هو مبين في الشكل 19.3

بعد الانتهاء من التحويل جرب الرؤوس كلها بالتسلسل ثم فك المفتاح الموجود على

لوحة التحكم وشد أو أرخي البرغي (الصمام في الشكل 19.4) الموجود على صمام الغاز أو داخل ميل الصمام

من أجل تعيير طول النار الضعيف.

• يجب عند تغيير الحراق فك غطاء الفرن بقراءة فقرة فك غطاء الفرن في الصفحة 36 أولاً.

• فك البراغي التي تم الإشارة إليها في الشكل 20



وفك جرة الغاز.

### حرف الصينية العلوية (اختياري)

يستخدم في بعض الموديلات المتوفرة لدينا لوحة منع طرشة الزيت بدلا من الزجاج العلوي. توجد اللوحة المذكورة مغلقة في الدرج السفلي. فيما يلي شرح بخطوات تركيب هذه اللوحة :



قم بإرخاء البراغي الموجودة على يسار ويمين الصينية باستخدام مفتاح قياس (10) ثم ركب اللوحة على القناة الموجودة في القسم السفلي من صاجة الحرف وبعدها قم بشد البراغي مرة أخرى.



### الخطوات

تستخدم هذه القطعة في بعض النماذج أو النماذج.

في حال كان هناك منظم مركب في الجهاز لا تقم بفكه أو اللعب ببياراته.

تم تركيبه في الجهاز لمنع الأخطاء الناتجة عن الضغط العالي للغاز

لا حاجة لفك القطعة عند تحويل الفرن من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي أو بالعكس.

## توصيلات الغاز



يجب تنفيذ الأعمال المتعلقة بالمعدات والأجهزة من قبل شخص معتمد ومؤهل.

تأكد قبل التركيب أن شروط خط التوزيع المحلي للغاز (نوع الغاز وضغط الغاز) مناسبة لإعدادات المنتج.


### توصيلات الغاز السائل

تأكد من سلامة خرطوم الغاز وساعة تنظيم الغاز التي سيتم استخدامها في الفرن. ركب خرطوم الغاز في رأس الخرطوم الموجود خلف الفرن وركب عليه مريبط من الصاج وشد المريبط باستخدام مفك براغي. (الشكل 6) وتأكد من أن الشد تم بإحكام.

يجب أن لا يكون طول خرطوم الغاز أكبر من 1500 مم.

يجب أن تكون ساعة تنظيم الغاز الذي سيستخدم من أجل الغاز السائل تحمل شهادة جودة ويجب أن يكون ضغطها 30 mmss 300 mbar.

لا تستخدم ساعة غاز قابلة للتعديل.

يجب عدم تمرير خرطوم الغاز من المنطقة الساخنة الموجودة خلف الفرن. يجب أن نزيد حرارة الخرطوم عن 90 درجة مئوية. 

تأكد من عدم وجود تسريب غاز في التوصيلات قبل الاستخدام.



الشكل – 6

- 1- برغي بعزق (راكور) G1/2
- 2- جوان سيليكون
- 3- مدخل الخرطوم G1/2 (مدخل الغاز)
- 4- مريبط معدني
- 5- خرطوم الغاز (القطر الداخلي 8 ملم)

### توصيلات الغاز الطبيعي

- 1- برغي بعزق (راكور) G1/2
- 2- جوان سيليكون
- 3- خرطوم غاز طبيعي G1/2 (خرطوم غاز طبيعي متوافق مع EN14800)

في حال كان الجهاز الذي بين أيديكم معبر للغاز الطبيعي اطلبوا من شركة التمديدات التابعة لشركة توزيع الغاز الطبيعي ليقيم بإجراء التوصيلات. وصلة الجهاز بالغاز الطبيعي هي G1/2.

في حال رغبتكم بتحويل الجهاز من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي أو بالعكس اتصلوا بأقرب ورشة منكم لإجراء التعديل اللازم.



## التوصيلات الكهربائية



يجب تغذية المنتج بواسطة خط كهربائي مؤرض بشكل أكيد. ان الشركة المنتجة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تحدث بسبب استخدام المنتج قبل تجهيز الخط الأرضي.



خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن عملية التركيب التي تتم من قبل الأشخاص الغير محترفين ! لا يمكن توصيل المنتج بالشبكة الكهربائية إلا من قبل الأشخاص المختصين والمعتمدين ولا يبدأ ضمان المنتج بالنفاذ إلا بعد تنفيذ عملية تركيب صحيحة.



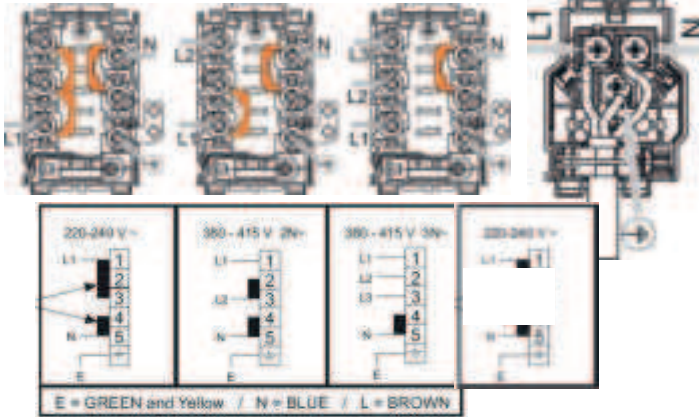
خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن تضرر الكبل الكهربائي ! يجب عدم تعريض الكبل الكهربائي للهرس أو الطوي أو ملامسة الأجزاء الساخنة للمنتج. يجب استبدال الكبراني من قبل كهربائي مختص في حال كان متضررا.

- يجب أن تكون بيانات الشبكة الكهربائية متوافقة مع بيانات المنتج المبينة في لوحتها. توجد لوحة البيانات خلف المنتج.

- يجب أن يتوافق الكبل الكهربائي مع المواصفات الفنية للمنتج والاستهلاك الكهربائي.



خطر صدمة كهربائية ! يرجى فصل التيار الكهربائي عن المنتج قبل إجراء أي عملية في الخطوط الكهربائية.



⚠️ تأكد من عدم وجود أي ضرر أو خلل في المنتج قبل تركيب المنتج. في حال وجود أي ضرر في المنتج لا تقم بتركيبه. إذ أن المنتجات المتضررة قد تسبب الخطر عليكم.

⚠️ يجب تنفيذ الأعمال المتعلقة بمعدات وأجهزة الغاز من قبل الأشخاص المعتمدين والمؤهلين.

⚠️ يوجد في المنتج جهاز لطرد الغازات المشككة نتيجة الاحتراق. يجب تركيب وتوصيل المنتج حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسات ذات العلاقة. يجب الانتباه بشكل خاص إلى المتطلبات المتعلقة بالتهوية.

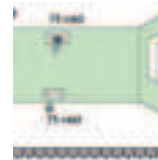
⚠️ يؤخذ الهواء اللازم من أجل الاحتراق من هواء الغرفة وتنتشر الغازات الصادرة مباشرة إلى داخل الغرفة.

⚠️ لا بد من وجود تهوية جيدة في الغرفة لكي يعمل المنتج بشكل آمن. في حال عدم وجود نافذة أو باب تؤمن التهوية في الغرفة فلا بد من تركيب نظام تهوية إضافي.

⚠️ يجب أن تكون مساحة أرض المطبخ أكبر من 8 متر مربع.  
يجب أن يكون حجم الغرفة أكبر من 20 متر مكعب.

⚠️ يجب أن يكون مخرج المنخنة بقطر 150 ملم وعلى ارتفاع 1.80 متر من أرض المطبخ ويجب تركيبه بحيث يكون مفتوحاً إلى الخارج.

⚠️ يجب أن يكون منفذ التهوية قريب من أرض المطبخ ومفتوح نحو الجو الخارجي ومساحة سطحه 75 سم مربع على الأقل.



## التركيب والتوصيلات

ⓘ **الاضرار المادية !** لا تستعينوا بالباب أو المقبض من اجل تحريك أو نقل المنتج. يجب نقل المنتج بواسطة شخصين على الأقل.

## تركيب الأرجل

ⓘ يجب تركيب الأرجل أولاً عند تركيب الفرن لأول مرة.  
الأرجل موجودة ضمن كيس داخل الفرن.  
قم بتركيب أرجل الفرن، وعبر بعده عن المجلي.  
في حال لم يتم تركيب الأرجل في الموديلات التي تعمل على الغاز فإن الفرن لا يتمكن من أخذ كمية كافية من الأوكسجين الأمر الذي يتسبب في سوء الاشتعال.

### الأمان عند القيام بالأعمال الكهربائية

- يجب القيام بأي عملية على العناصر أو الأنظمة الكهربائية الموجودة في المنتج من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين
- ان المنتج غير مناسب للاستخدام عن طريق التحكم عن بعد.
- عند حدوث أي ضرر في المنتج قم بإطفاء المنتج وفصل التيار الكهربائي عنه.قم بفصل القاطع الرئيسي للمنزل من أجل تحقيق ذلك.
- تأكد من ان التيار الاسمي للقاطع متوافق مع تيار المنتج

### غرض الاستخدام

تم تصميم هذا المنتج ليتم استخدامه منزليا. ولا يسمح لاستخدامه لأهداف تجارية. " تنبيه : يجب استخدام هذا المنتج من اجل الطهي فقط. ولا يسمح باستخدامه لأهداف أخرى مثل تدفئة الغرفة "


يجب عدم استخدام المنتج من أجل تسخين الصحن تحت الشواية أو تجفيف الملابس أو المناشف بتعليقها على المقبض.


لا يتحمل المنتج مسؤولية أي ضرر ناتج عن سوء الاستخدام أو أي ضرر ناتج عن سوء النقل. يستخدم قسم الفرن في المنتج من أجل إذابة الأغذية المجمدة أو خبز الأغذية أو القلي أو الشوي.


ان عمر المنتج الذي قيمته بشارته هو 10 سنوات. وان هذه المدة هي المدة التي يجب على الشركة المنتجة توفير قطع الغيار اللازمة فيه من اجل عمل المنتج بالشكل الموصوف.

### (3) التركيب

#### قبل استخدام المنتج

 تأكد من توافق الخطوط الكهربائية مع المنتج. في حال عدم التوافق قم باستدعاء كهربائي مؤهل من أجل القيام بالتعديل اللازم.

 يقع على عاتق الزبون تجهيز المكان الذي سيتم وضع المنتج فيه وكذلك تجهيز خطوط الكهرباء أو الغاز.

 يجب الالتزام بالقواعد المحددة في المعايير المحلية بخصوص الكهرباء و(أو) الغاز عند تركيب الجهاز.

- **تنبيه :** قم بفصل التيار الكهربائي عن الفرن وانتظره حتى يبرد عند تبديل لمبة الفرن تلافيا للتعرض لأي صدمة كهربائية.
- الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.
- لا تضع الفرن فوق النايلون أو أي مادة قابلة للاشتعال أو غير مقاومة للحرارة عند استخدامه.
- لا بد من تناسب أقطار القدور مع قياس المواقد الموضوعة عليها.



#### السلامة للأطفال

إن الأقسام المكشوفة في الفرن تسخن عند عمل الفرن أو حتى

تبرد بعد توقف الفرن عن العمل، لذا يجب إبعاد الأطفال عنه.

- **تنبيه :** قد تسخن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها خلال استخدام الشواية لذا يجب إبعاد الأطفال صغيري السن عن الفرن.
- يمنع على الأطفال الذين يقل أعمارهم عن 8 سن لمس الفرن دون أن يكون بقربهم أحد الأشخاص البالغين ● يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال الذين يزيد عمرهم عن 8 سن وأتأو الأشخاص الذين يعانون من إعاقة فيزيائية أو حسية أو عقلية في حال تم تدويرهم بالمعلومات الكافية عن المخاطر وعن طريقة الاستخدام الآمن.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالمنتج. يجب عدم تنظيف المنتج من قبل الأطفال دون مراقبتهم
- قد تشكل مواد التغليف خطرا على الأطفال. لذا يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال أو يجب تصنيفها وفق تعليمات التخلص من المخلفات ورميها في القمامة.
- يجب عدم وضع أي مادة ثقيلة فوق باب الفرن وهو مفتوح كما يجب عدم السماح للأطفال الجلوس عليه في هذه الحالة. إذ قد يتسبب ذلك في قلب الفرن أو تضرر مفصلات الباب.



- [illegible]



## 2) تعليمات الأمان الهامة

يحتوي هذا القسم على تعليمات الأمان التي تساعد على منع حدوث المخاطر التي تسبب الإصابات الشخصية أو الخسائر المادية. ان عدم الالتزام بهذه التعليمات يجعل كل أشكال الضمان غير نافذة.

### الأمان العام

- ان المنتج غير مصمم من أجل استخدامه من قبل الأشخاص الذين لديهم قصور في القدرات الفيزيائية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم فقر معلوماتي أو خبراتي (بما فيهم الأطفال) بشأن استخدام مثل هذه الأد واطما لم يكن برافقتهم شخص مسؤول عن أمانهم ويعطي لهم التعليمات اللازمة لاستخدام المنتج. يجب مراقبة الأطفال وعدم السماح لهم مطلقا باللعب بالمنتج.
- صل المنتج بمأخذ كهربائي مؤرض محمي بقاطع متوافق مع القيم الواردة في جدول المواصفات الفنية. احرص في حال استخدام محولة أو عدم استخدام محولة بأن يقوم كهربائي مختص بعملية تمديد الخط الأرضي. في حال استخدام الجهاز دون تأريضه بشكل متوافق مع التعليمات التنفيذية المحلية فان الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تظهر.
- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان هناك أي عطب في الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي. اتصل بورشة الصيانة المعتمدة.
- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان مغطى أو كان فيه حذر أو نرس بالعين المبردة.
- احرص على عدم إجراء أي تصليح أو تعديل في المنتج. يمكنكم فقط إزالة بعض المشاكل، انظر الى مقترحات الحل من أجل إزالة المشاكل الصفحة 35
- لا تقم بغسل المنتج من خلال رش أو صب الماء عليه ! قد تتعرض لخطر التكهرب !
- لا تقم باستخدام المنتج في الحالات التي تؤثر على المحاكمة العقلية مثل تناول الأدوية أو تعاطي الكحول.
- احرص على قطع التيار الكهربائي عن المنتج عند القيام بعمليات التركيب أو الصيانة أو التنظيف أو التصليح.
- يجب أن تجرى عمليات التركيب أو التصليح دائما من قبل ورشة الصيانة المعتمدة. ان الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تنتج بسبب العمليات التي تجرى للمنتج من قبل الأشخاص الغير معتمدين كما أن الضمان يصبح غير نافذا.

• كتابة يجب الإتراف على عملية الطهي. يجب الإتراف على عملية الطهي لفسوة الذي يشكل مستر

• خطر شوب حريق: لا تقم بتخزين الاتياء على سطح الطهي

• يجب أن تنص تعليمات نطاقات الطهي والأفران على أنه يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة

• يجب أن تنص تعليمات الموافد على أن الجهاز غير مخصص للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل

• يجب إزالة أي انسكاب من الغطاء قبل فتحه.

• يجب ترك سطح الموقد ليبرد قبل إغلاق الغطاء.

• تحذير - تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب

احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

• تحذير: الطهي بدون مراقبة على الموقد مع الدهون أو الزيت قد يكون

خطيرا وقد يؤدي إلى شوب حريق.

• تنص تعليمات موافد الطهي على أنه لا يجب وضع الموقد على قاعدة

## الإكسسوارات

تختلف أشكال وتنوع الكماليات المرفقة مع المنتج حسب موديل المنتج. قد لا تتواجد كافة الكماليات المشروحة في الدليل في المنتج الذي بين أيديكم

سبينة الفرن : تستخدم من السمكات والأغذية المجمدة وسمكات التلي القوية :

صينية فرن 60 x 90



شبكة الشوي : تستخدم من أجل عمليات الشوي أو لوضع المواد الغذائية المطلوب تحضيرها في الفرن أو التي ستشوى أو التي ستطهى في الفخار على الرف المطلوب.

شبكة الشوي 60 x 90




اختياري


صينية تدوير الدجاج 60 x 90


## المواصفات الفنية

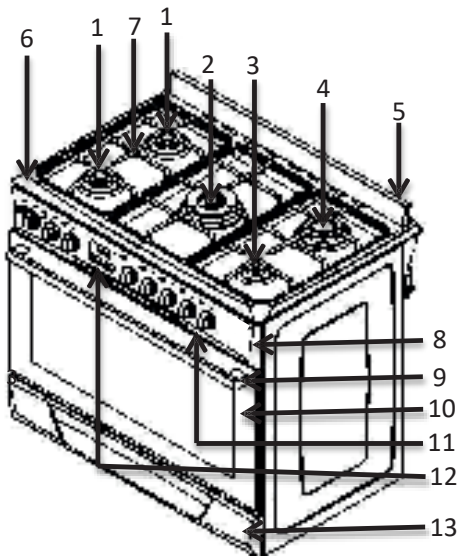
الفولتية / التردد	220 – 240 فولت 50 – 60 هرنذ
الاستهلاك الإجمالي للطاقة الكهربائية	الحد الأدنى 0.006 – الحد الأعلى 5.6 كيلو وات
القاطع الذي يجب استخدامه	الحد الأدنى 16 أمبير - الأقصى 25 أمبير
نوع الكبل / المقطع	3 × 0.75 بي في سي – 3 × 1 بي في سي – 3 × 1.5 بي في سي سي – 3 × 2.5 بي في سي <b>H05VV-F</b>
طول الكبل	الحد الأقصى 1.5 متر
الأبعاد الخارجية (الارتفاع / العرض / العمق)	680×985×890
الفرن	اختياري
فئة توفير الطاقة	
الإتارة الداخلية	25 وات
استطاعة الشواية	2000 وات

الأساس : توضع معلومات الطاقة في اللاصقة في الأفران الكهربائية المنزلية وفق معايير EN 50304. يتم تحديد القيم بالنسبة للحمولة القياسية و عمل السخان السفلي – العلوي أو التسخين المدعوم بمروحة (ان وجدت).

 يمكن إجراء تعديل في المواصفات دون إبلاغ مسبق من أجل رفع جودة المنتج.

 أن الأشكال المبينة في الدليل هي رسوم تخطيطية ولا تتوافق بشكل كامل مع المنتج.

 أن القيم الموجودة على المنتج أو الواردة في الوثائق المطبوعة الأخرى المرفقة مع المنتج هي قيم تم الحصول عليها وفق المعايير المعنية ضمن الشروط المخبرية. يمكن لهذه القيم أن تتغير حسب استخدام المنتج والوسط الذي يستخدم فيه



- 1 الشبلة الغازية ذو حجم متوسط
- 2 الشبلة الغازية الكبيرة ذو لهجين
- 3 الشبلة الغازية ذو حجم صغير
- 4 الشبلة الغازية ذو حجم كبير / أو شبلة مسجورة ذو ثلاث ايهب
- 5 عطاء الزخامى / أو ظهر منطوق محلى
- 6 سطح الطباخ
- 7 شباك / منصب لجمال الطباخ
- 8 لوحة التحكم الامامية
- 9 مفقوس باب الفرن
- 10 الرفاج الامامى
- 11 مفاتيح التشغيل
- 12 موقت / جرس
- 13 المزج السطحي
- 14 الارجل



3	المهزس
3	(1) الجهاز
4	✓ التطوير العام
5	✓ المواصفات الفنية
6	✓ الإكسسوارات
6-8	(2) تعليمات الأمان الهامة
8	✓ الأمان العام
9	✓ السلامة للأطفال
9	✓ الأمان من أجل الأعمال الكهربائية
9	✓ هدف الاستخدام
9-10	(3) التركيب
10-16	✓ ما قبل التركيب
16	✓ التركيب والتوصيلات
16	✓ التخلص من الجهاز - إتلاف التغليف
16	✓ عمليات النقل المستقبلية
17	✓ التخلص من المنتج القديم
17	(4) التحذيرات الأولية
17	✓ ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة
18	✓ الاستخدام الأول - التغليف الأول - التسخين الأول
18	(5) استخدام الفرن
18	✓ معلومات عامة عن الطهي والقي والتوي في الفرن
19	✓ استخدام الفرن الكهربائي
20	✓ شرح استخدام موقد الغاز
22	✓ شرح استخدام فرن الغاز
23	✓ شرح استخدام معالجة التوي
24-25	✓ شرح استخدام تنوير الزجاج
25-29	✓ أبعاد العمل
30-34	✓ استخدام مساحة الفرن
38	✓ جدول فترات الطهي
38	✓ تشغيل التويبة - جدول فترات التوي
39	(6) الصيانة والتطهير
39	✓ معلومات عامة
40	✓ تنظيف لوحة التحكم
41	✓ تنظيف الفرن
42	✓ استبدال لعبة الفرن
43	(7) ملاحظات حول حل بعض المشاكل

## 44-45 (8) تسميات

## يرجى قراءة هذا الدليل قبل الاستخدام !

الزبون العزيز

نرغب بأن تحصلوا على أفضل مردود من المنتج الذي لديكم فلقد تم تصنيعه في أحدث المنشآت وتم إخضاعه لأدق الفحوصات قبل أن يصل اليكم.

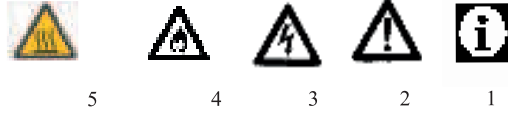
ولذلك نرجو قبل البدء في استخدام المنتج قراءة دليل الاستخدام بكامله بعناية واهتمام والاحتفاظ به ليكون مرجعا لكم في المستقبل. وفي حال تم إعطاء المنتج لشخص آخر يرجى إعطاء دليل الاستخدام أيضا.

سوف يساعدكم الدليل في استخدام المنتج بشكل سريع و آمن.

- اقرأ دليل الاستخدام قبل تركيب و تشغيل المنتج
  - الالتزام بكل تأكيدات التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن الواردة في الدليل
  - احتفظ بدليل الاستخدام في مكان يسهل الوصول اليه من أجل اللجوء اليه عند الحاجة
  - اقرأ الوثائق الأخرى المرفقة مع المنتج أيضا
- لا تنسى أن هذا الدليل يمكن أن يكون صالحا من أجل الموديلات الأخرى أيضا  
وقد تم شرح الفروقات الموجودة بين الموديلات بكل وضوح في الدليل

الرموز وشرح الرموز :

توجد في دليل الاستخدام الرموز و الاشارات التالية



5

4

3

2

1

1- معلومات هامة ونصائح مفيدة تتعلق بالاستخدام

2- تحذير ضد المخاطر التي تصيب الأرواح والممتلكات

3- تحذير ضد التكهرب

4- تحذير ضد مخاطر اندلاع الحريق

5- تحذير ضد مخاطر السطوح الساخنة في المنتج

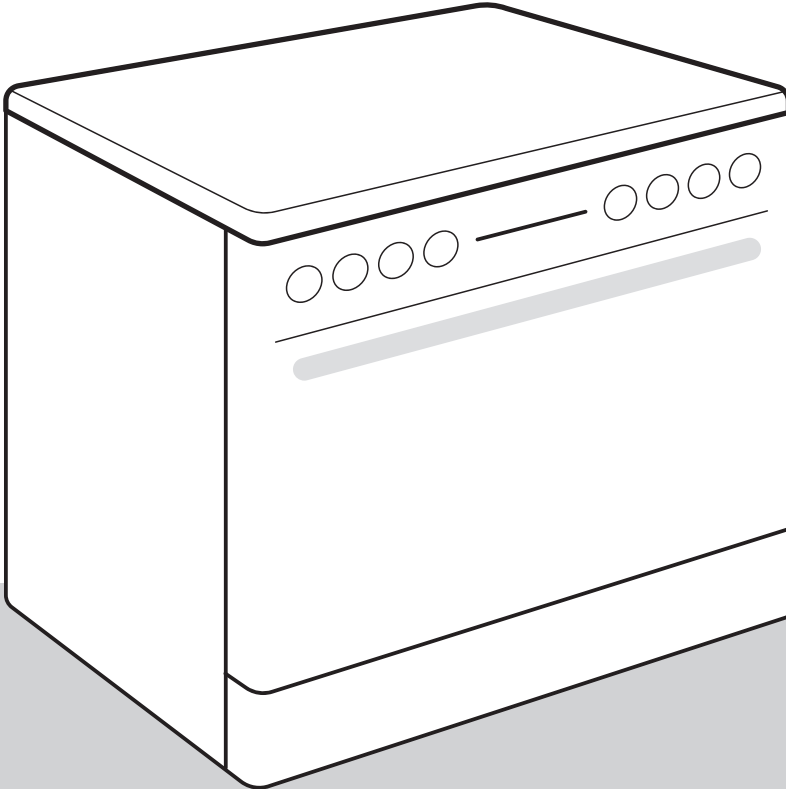
# gorenje

## EN Instruction Manual

Free Standing Cooker, Electrical &  
Gas Combination

## AR دليل الإستخدام

فرن بوتوغاز ثابت ذو وقود غاز و كهرباء



GGI9B20S, GGI9C20X, GGI9C20B,  
GGI9C20W, GK9C40X