



ENGLISH

## OWNER'S MANUAL

# GAS COOKER

Read this owner's manual thoroughly before operating the appliance and keep it handy for reference at all times.

### **⚠ WARNING**

**IF YOU DO NOT FOLLOW THE INFORMATION GIVEN BY THIS MANUAL EXACTLY, A FIRE OR ELECTRIC SHOCK, PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR DEATH MAY OCCUR.**

- **DO NOT STORE GASOLINE OR ANY OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - **DO NOT ATTEMPT TO TURN ON ANY APPLIANCE.**
  - **DO NOT TURN ON ANY ELECTRICAL SWITCHES.**
  - **DO NOT USE THE TELEPHONE INSTALLED IN YOUR BUILDING.**
  - **IMMEDIATELY CALL YOUR GAS LEAKAGE SERVICE PROVIDER OR YOUR GAS PROVIDER FROM A NEIGHBOR'S PHONE. FOLLOW THE INSTRUCTIONS FROM THE GAS COMPANY.**
  - **IF YOU ARE UNABLE TO COMMUNICATE WITH YOUR GAS COMPANY, CALL THE FIRE DEPARTMENT**
- **INSTALLATION AND MAINTENANCE MUST BE PERFORMED BY AN LG QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN.**

FA415RMA



MFL62060371

(REV.00 240321)

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2024 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

**2 TABLE OF CONTENTS**

---

# **TABLE OF CONTENTS**

**3 THE CATEGORY AND  
CLASSIFICATION OF APPLIANCE**

---

**4 IMPORTANT SAFETY  
INSTRUCTIONS**

---

**12 PRODUCT GENERAL  
DESCRIPTION**

---

- 12 Parts
- 12 Accessories

**13 INSTALLATION**

---

- 13 Before installing
- 14 Fitting the adjustable feet
- 15 Positioning and levelling
- 15 Electrical connection
- 16 Gas connection
- 17 Check ignition of surface burners

**18 OPERATING INSTRUCTIONS**

---

- 18 Before using for the first time
- 19 The control panel
- 19 The cooktop
- 20 The oven
- 22 How to operate your cooktop
- 24 How to operate your oven
- 27 Tips and tricks

**31 MAINTENANCE**

---

- 31 Cleaning and care

**35 CONVERTING THE GAS TYPE**

---

**40 TROUBLE SHOOTING**

---

- 40 Faults and the after-sales service



# THE CATEGORY AND CLASSIFICATION OF APPLIANCE

## Class of appliance

Class 1

### Nominal gas consumption rates of burner

|                        | GAS LP<br>(G30, 28~30 mbar) | GAS NATURAL<br>(G20, 20 mbar) |
|------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| High output burner     | 3.0 kW (219 g/h)            | 3.0 kW                        |
| Standard output burner | 1.75 kW (128 g/h)           | 1.75 kW                       |
| Economy burner         | 1.0 kW (73 g/h)             | 1.0 kW                        |
| Wok burner             | 3.6 kW (262 g/h)            | 3.6 kW                        |
| Oven burner            | 4.3 kW (313 g/h)            | 4.3 kW                        |
| Grill burner           | 2.0 kW (146 g/h)            | 2.0 kW                        |

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow instructions when you use the cooker to avoid fire risks, electric shock, bodily injuries or damage. This guide does not include all possible situations that could happen. Contact always your technical service agent or the manufacturer when any incomprehensible problem appears. These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Download this user's manual at: <http://www.lg.com>



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These terms have the following meanings:



**WARNING** - It indicates that a dangerous situations that, in case they are not avoided, may cause serious bodily harm or death.



**CAUTION** - It indicates that a dangerous situations that, in case they are not avoided, may cause minor or moderate injuries.

### IMPORTANT SAFETY NOTICE

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances namely; benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas (Propane). Correctly adjusted burners, indicated by a blueish rather than a yellow flame will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.



#### **WARNING**

- NEVER USE YOUR COOKER AS A SPACE HEATER. DOING SO MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING AND OVEN OVERHEATING.
- NEVER WEAR LOOSE FITTING OR HANGING GARMENTS WHILE USING THE APPLIANCE. BE CAREFUL WHEN REACHING FOR ITEMS PLACED IN CABINETS OVER THE COOKER. FLAMMABLE MATERIALS COULD BE IGNITED IF BROUGHT IN CONTACT WITH OPEN FLAMES OR HOT OVEN SURFACES AND MAY CAUSE SEVERE BURNS.
- MAINTAIN THE APPLIANCE SURROUNDINGS FREE FROM COMBUSTION MATERIALS SUCH AS GASOLINE AND OTHER VAPORS OR FLAMMABLE LIQUIDS.
- DO NOT PLACE FLAMMABLE MATERIALS IN THE OVEN OR IN THE VICINITY OF THE COOKTOP.
- DO NOT LEAVE GREASE OR FLAMMABLE MATERIALS INSIDE OR NEAR THE COOKER.
- ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME HOT DURING USE. YOUNG CHILDREN SHOULD BE KEPT AWAY.

**WARNING**

- DO NOT USE WATER TO PUT OUT GREASE FIRES. NEVER TOUCH A FLAMING POT. TURN OFF THE KNOBS. USE A MULTI-PURPOSE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE FIRE EXTINGUISHER.  
GREASE FIRES COMING OUT OF A POT OR PAN MAY BE EXTINGUISHED BY COVERING THE POT WITH BAKING SODA, OR IF AVAILABLE, MULTI-PURPOSE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE FIRE EXTINGUISHER.  
FLAMES COMING FROM THE OVEN OR STORAGE DRAWER CAN BE SMOOTHERED COMPLETELY BY CLOSING THE OVEN DOOR OR STORAGE DRAWER AND TURNING OVEN OFF OR USING A MULTI-PURPOSE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE FIRE EXTINGUISHER.
- DO NOT USE THE OVEN FOR STORAGE.
- DO NOT STORE PLASTIC MATERIALS IN THE DRAWER.
- ALLOW BURNER GRATES AND OTHER SURFACES TO COOL BEFORE TOUCHING THEM.
- DO NOT OBSTRUCT OVEN OR BROILER COMBUSTION GAS OUTLETS NECESSARY FOR THE PROPER OPERATION OF THE STOVE WITH AN ADEQUATE COMBUSTION. AIR OPENINGS ARE LOCATED IN THE REAR OF THE COOKTOP, AT THE BOTTOM OF THE OVEN DOOR AND AT THE BOTTOM OF THE COOKER.
- NEVER OBSTRUCT THE COMBUSTION AIR FLOW AND VENTS (AIR HOLES) OF THE COOKER, BY BLOCKING THE OVEN VENTILATION OR OVEN AIR INLETS. DOING SO, WILL RESTRICT AIR INLET TO BURNER WHICH MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING.
- NEVER BLOCK ANY SLOTS, OPENINGS OR PASSAGES WITH MATERIALS SUCH AS ALUMINUM FOIL. BY DOING SO, YOU MAY BLOCK AIR FLOW IN THE OVEN, WHICH MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING. ALUMINUM FOIL LININGS MAY ALSO TRAP HEAT CREATING A FIRE HAZARD.
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
- EXCESS SPILLAGE AND UTENSILS INSIDE THE OVEN MUST BE REMOVED BEFORE CLEANING.

**⚠ CAUTION**

- ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE PLACED IN THE CABINETS ABOVE THE COOKER; IF CHILDREN CLIMB THE COOKER TO REACH FOR AN ITEM THEY MAY SUFFER SEVERE INJURIES.
- DO NOT LEAVE CHILDREN ALONE OR UNATTENDED WHEN THE COOKER IS HOT OR IN USE. THEY MAY SUFFER SEVERE BURNS.
- DO NOT ALLOW ANYONE TO CLIMB OR HANG FROM THE OVEN DOOR, THE WARMING DRAWER OR THE COOKTOP. THIS MAY CAUSE DAMAGES TO THE COOKER OR EVEN MAKE IT TIP OVER, WHICH MAY CAUSE SEVERE BODILY HARM.
- USE GLOVES OR OVEN MITTS TO CLEAN THE COOKER TO AVOID ANY INJURIES OR BURNS.
- DO NOT USE THE COOKER TO KEEP FOOD OR COOKING SUPPLIES.
- DO NOT LEAN OR PUT EXTRA WEIGHT OVER AN OPEN DOOR. THIS MAY MAKE THE COOKER TILT, BREAK THE DOOR OR HURT THE USER.
- DURING USE THE APPLIANCE BECOMES HOT. CARE SHOULD BE TAKEN TO AVOID TOUCHING HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.
- ACCESSIBLE PARTS MAY BE HOT WHEN THE GRILL IS IN USE. YOUNG CHILDREN SHOULD BE KEPT AWAY.
- THIS APPLIANCE IS FOR COOKING PURPOSES ONLY. IT MUST NOT BE USED FOR OTHER PURPOSES, FOR EXAMPLE ROOM HEATING.

**SAFETY MEASURES FOR INSTALLATION**

**⚠ WARNING**

- PRIOR TO INSTALLATION, ENSURE THAT THE LOCAL DISTRIBUTION CONDITIONS (NATURE OF THE GAS AND GAS PRESSURE) AND THE ADJUSTMENT OF THE APPLIANCE ARE COMPATIBLE.
- THE ADJUSTMENT CONDITIONS FOR THIS APPLIANCE ARE STATED ON THE LABEL.
- THIS APPLIANCE IS NOT CONNECTED TO A COMBUSTION PRODUCTS EVACUATION DEVICE. IT SHALL BE INSTALLED AND CONNECTED IN ACCORDANCE WITH CURRENT INSTALLATION REGULATIONS. PARTICULAR ATTENTION SHALL BE GIVEN TO THE RELEVANT REQUIREMENTS REGARDING VENTILATION.
- MAKE SURE YOUR COOKER IS PROPERLY INSTALLED AND GROUNDED BY A QUALIFIED INSTALLER ACCORDING TO THE INSTALLATION INSTRUCTIONS. ANY ADJUSTMENT AND SERVICE SHOULD BE PERFORMED BY TECHNICIANS QUALIFIED BY LG.

**WARNING**

- MAKE SURE YOUR COOKER IS ADJUSTED CORRECTLY BY A SERVICE TECHNICIAN OR AN INSTALLER QUALIFIED BY LG BASED ON THE TYPE OF GAS BEING USED (NATURAL OR LP). YOUR COOKER CAN BE CONVERTED TO BE USED WITH EITHER TYPE OF GAS. CHECK INSTALLATION INSTRUCTIONS.
- THESE ADJUSTMENTS MUST BE MADE BY SERVICE TECHNICIANS QUALIFIED BY LG ACCORDING TO THE MANUFACTURER INSTRUCTIONS AND ALL THE CODES AND REQUIREMENTS OF THE AUTHORITY HAVING JURISDICTION. NON COMPLIANCE OF THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN SEVERE INJURIES OR PROPERTY DAMAGE. THE QUALIFIED AGENCY PERFORMING THIS WORK TAKES RESPONSIBILITY FOR THE CONVERSION.
- DISCONNECT POWER SUPPLY BEFORE GIVING MAINTENANCE TO THE APPLIANCE.
- NEVER USE THE COOKER DOOR AS A STEP OR SEAT. THIS MAY MAKE THE COOKER TILT AND CAUSE SEVERE INJURIES.
- IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.
- PLUG YOUR COOKER IN TO A 220-240 VOLT GROUNDED OUTLET ONLY. DO NOT REMOVE THE ROUND GROUNDING PRONG FROM THE PLUG. IF THERE ARE ANY DOUBTS ABOUT THE GROUNDING OF THE HOME ELECTRICAL SYSTEM, IT IS YOUR PERSONAL RESPONSIBILITY AND OBLIGATION TO HAVE AN UNGROUNDED OUTLET REPLACED WITH A PROPERLY GROUNDED THREE-PRONG OUTLET ACCORDING TO THE NATIONAL ELECTRICAL CODE. DO NOT USE AN EXTENSION CORD NOR AN ADAPTER WITH THIS COOKER.
- DO NOT USE AN ADAPTER PLUG, AN EXTENSION CORD OR REMOVE GROUNDING PRONG FROM ELECTRICAL POWER CORD TO PREVENT FIRE HAZARD OR ELECTRICAL SHOCK. FAILURE TO FOLLOW THIS WARNING CAN CAUSE SERIOUS INJURIES, FIRE OR DEATH.
- TO PREVENT POOR AIR CIRCULATION, PLACE THE COOKER OUT OF KITCHEN TRAFFIC PATH AND OUT OF DRAFTY LOCATIONS.
- DO NOT ATTEMPT TO REPAIR OR REPLACE ANY PART OF YOUR COOKER UNLESS IT IS SPECIFICALLY MENTIONED IN THIS MANUAL. ALL OTHER SERVICES SHOULD BE PERFORMED BY A QUALIFIED TECHNICIAN.

**⚠️ WARNING**

- MAKE SURE ALL PACKAGING MATERIALS ARE REMOVED FROM THE COOKER BEFORE OPERATING IT TO PREVENT FIRE OR SMOKE DAMAGE, SHOULD THE PACKAGING MATERIAL IGNITE.
- AFTER USING YOUR COOKER FOR A LONG TIME, HIGH FLOOR TEMPERATURES MAY RESULT. MANY FLOOR COVERINGS WILL NOT WITHSTAND THIS KIND OF USE.
- NEVER INSTALL THE COOKER OVER VINYL TILES OR LINOLEUM THAT CANNOT WITHSTAND SUCH TYPE OF USE. NEVER INSTALL IT DIRECTLY OVER INTERIOR KITCHEN CARPETING.

**⚠️ CAUTION**

- THE USE OF A GAS COOKING APPLIANCE RESULTS IN THE PRODUCTION OF HEAT, MOISTURE AND PRODUCTS OF COMBUSTION IN THE ROOM IN WHICH IT IS INSTALLED. ENSURE THAT THE KITCHEN IS WELL VENTILATED ESPECIALLY WHEN THE APPLIANCE IS IN USE: KEEP NATURAL VENTILATION HOLES OPEN OR INSTALL A MECHANICAL VENTILATION DEVICE (MECHANICAL EXTRACTOR HOOD). PROLONGED INTENSIVE USE OF THE APPLIANCE MAY CALL FOR ADDITIONAL VENTILATION, FOR EXAMPLE OPENING OF A WINDOW, OR MORE EFFECTIVE VENTILATION, FOR EXAMPLE INCREASING THE LEVEL OF MECHANICAL VENTILATION WHERE PRESENT.

## SURFACE BURNERS

**⚠️ WARNING**

- **USE PROPER PAN SIZE.** DO NOT USE PANS THAT ARE UNSTABLE OR EASILY TIPPED. SELECT COOKWARE HAVING FLAT BOTTOMS LARGE ENOUGH TO COVER BURNER GRATES. TO AVOID SPILLOVERS, MAKE SURE COOKWARE IS LARGE ENOUGH TO CONTAIN THE FOOD PROPERLY. THIS WILL BOTH SAVE CLEANING TIME AND PREVENT HAZARDOUS ACCUMULATIONS OF FOOD, SINCE HEAVY SPATTERING OR SPILLOVERS LEFT ON COOKER CAN IGNITE. USE PANS WITH HANDLES THAT CAN BE EASILY GRASPED AND REMAIN COOL.

**CAUTION**

- MAKE SURE ALL SURFACE BURNERS ARE IN THE "●" POSITIONS BEFORE OPENING GAS SUPPLY.
- NEVER LEAVE SURFACE BURNERS UNATTENDED AT HIGH FLAME SETTINGS. SPLATTERS OR BOIL OVERS LEFT OVER THE COOKER MAY CATCH ON FIRE.
- ALWAYS TURN KNOBS TO THE "ON" POSITION WHEN IGNITING THE TOP BURNERS, AND MAKE SURE THE BURNERS HAVE IGNITED.
- CONTROL THE TOP BURNER FLAME SIZE SO IT DOES NOT EXTEND BEYOND THE EDGE OF THE COOKWARE. EXCESSIVE FLAME IS HAZARDOUS.
- USE ONLY DRY POT HOLDERS, MOIST OR DAMP POT HOLDERS OVER HOT SURFACES MAY RESULT IN BURNS FROM STEAM. DO NOT LET POT HOLDERS COME NEAR OPEN FLAMES WHEN LIFTING COOKWARE. DO NOT USE A TOWEL OR OTHER BULKY CLOTH, ALWAYS USE A POT HOLDER.
- WHEN USING GLASS COOKWARE, MAKE SURE IT IS DESIGNED FOR TOP-ON-COOKER COOKING.
- TO PREVENT BURNS, IGNITION OF FLAMMABLE MATERIALS AND SPILLAGE, TURN COOKWARE HANDLES TOWARD THE SIDE OR BACK OF THE COOKER WITHOUT EXTENDING OVER ADJACENT BURNERS.
- NEVER PLACE ANY ITEMS ON THE COOKTOP. THE HOT AIR FROM THE VENT MAY IGNITE FLAMMABLE ITEMS AND WILL INCREASE PRESSURE IN CLOSED CONTAINERS, WHICH MAY CAUSE THEM TO BURST.
- CAREFULLY WATCH FOODS BEING FRIED AT A HIGH FLAME SETTING.
- ALWAYS HEAT FAT SLOWLY AND WATCH AS TEMPERATURE RISES.
- IF FRYING A COMBINATIONS OF OILS AND FATS, STIR TOGETHER BEFORE HEATING.
- USE A DEEP FAT THERMOMETER, IF POSSIBLE, TO PREVENT OVERHEATING FAT BEYOND THE SMOKING POINT.
- USE THE LEAST POSSIBLE AMOUNT OF FAT FOR DEEP FAT FRYING. FILLING THE PAN TOO FULL OF FAT CAN CAUSE SPILLOVERS WHEN FOOD IS ADDED.
- DO NOT FLAME FOODS OVER THE COOKTOP.
- DO NOT USE COOKWARE ON THE HOTPLATE THAT OVERLAP ITS EDGES.

**CAUTION**

- DO NOT USE A WOK ON THE SURFACE BURNERS IF THE WOK HAS A ROUND METAL RING THAT IS PLACED OVER THE BURNER GRATE TO SUPPORT THE WOK. THIS RING ACTS AS A HEAT TRAP WHICH MAY DAMAGE THE BURNER GRATE AND BURNER HEAD. ALSO, IT MAY CAUSE THE BURNER TO WORK IMPROPERLY. THIS MAY CAUSE A CARBON MONOXIDE LEVEL ABOVE THAT ALLOWED BY CURRENT STANDARDS, RESULTING IN A HEALTH HAZARD.
- FOODS FOR FRYING SHOULD BE AS DRY AS POSSIBLE. FROST OR MOISTURE ON FOODS CAN CAUSE HOT FAT TO BUBBLE UP AND SPILL OVER THE SIDES OF THE PAN.
- NEVER TRY TO MOVE A PAN OF HOT FAT, ESPECIALLY A DEEP FAT FRYER. WAIT UNTIL THE FAT IS COOL.
- DO NOT PLACE PLASTIC ITEMS ON THE COOKTOP, THEY MELT IF LEFT TOO CLOSE TO THE VENT.
- KEEP ALL PLASTICS AWAY FROM THE SURFACE BURNERS.
- TO PREVENT BURNS, ALWAYS BE SURE THAT THE CONTROLS FOR ALL BURNERS ARE AT THE "●" POSITION AND ALL GRATES ARE COOL BEFORE ATTEMPTING TO REMOVE THEM.
- IF YOU SMELL GAS, TURN OFF THE COOKER SHOT-OFF VALVE AND CALL A QUALIFIED SERVICE TECHNICIAN. NEVER USE AN OPEN FLAME TO LOCATE A LEAK.
- ALWAYS TURN KNOBS TO THE "●" POSITION BEFORE REMOVING COOKWARE.
- DO NOT LIFT THE COOKTOP. LIFTING THE COOKTOP CAN CAUSE DAMAGE AND IMPROPER OPERATION OF THE COOKER.
- IF COOKER IS LOCATED NEAR A WINDOW, DO NOT HANG LONG CURTAINS THAT COULD BLOW OVER THE SURFACE BURNERS AND CATCH FIRE.
- CLEAN COOKTOP CAREFULLY. POINTY METAL ENDS ON SPARK ELECTRODES MAY CAUSE INJURIES.

## OVEN

When opening the door of a hot oven, stay away from the cooker. The hot air and steam coming therefrom can cause burns to hands, face and eyes.

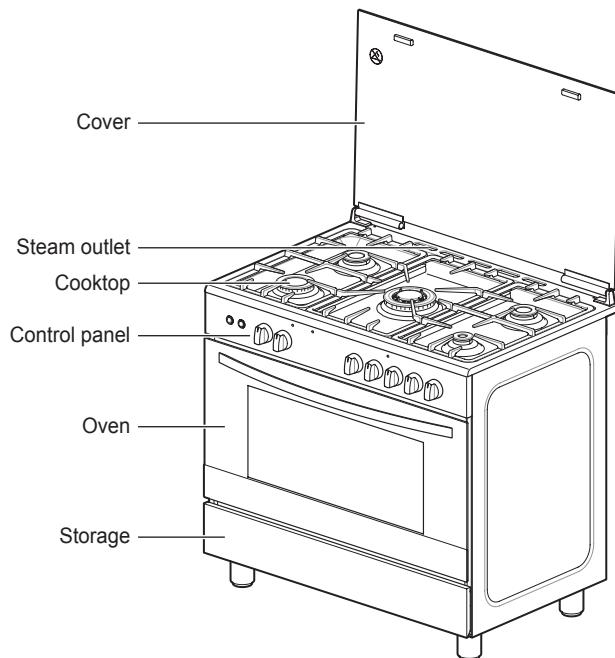
### **WARNING**

- NEVER BLOCK ANY SLOTS, OPENINGS OR PASSAGES IN THE OVEN BOTTOM OR COVER AN ENTIRE RACK WITH MATERIALS SUCH AS ALUMINUM FOIL. BY DOING SO, YOU MAY BLOCK AIR FLOW IN THE OVEN, WHICH MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING. ALUMINUM FOIL LININGS MAY ALSO TRAP HEAT CREATING A FIRE HAZARD.
- DO NOT HEAT CLOSED FOOD CONTAINERS. PRESSURE COULD INCREASE AND THE CONTAINER COULD BURST, CAUSING AN INJURY.
- DO NOT COVER INTERNAL WALLS OR BOTTOM OF OVEN WITH ALUMINUM FOIL OR ALLOW IT TO COME IN CONTACT WITH EXPOSED HEATING ELEMENTS IN OVEN. THIS MAY CAUSE A FIRE RISK OR DAMAGE THE COOKER.
- DO NOT USE OVEN AS A STORAGE AREA. OVEN STORED ITEMS MAY CATCH FIRE.
- KEEP THE OVEN FREE FROM GREASE BUILDUP.
- INSERT THE OVEN RACKS IN THE DESIRED POSITION WHILE THE OVEN IS COOL.
- TO PREVENT BURNS WHEN REMOVING FOOD, SLIDE RACKS OUT UNTIL THE STOP ENGAGES, THEN REMOVE FOOD ITEMS. THIS MAY PROTECT FROM BURNS CAUSED BY TOUCHING DOOR OR OVEN WALLS HOT SURFACES.
- WHEN PLACING OR REMOVING AN OVEN RACK, ALWAYS WEAR OVEN MITTS.
- WHEN USING COOKING OR ROASTING BAGS IN THE OVEN, FOLLOW THE MANUFACTURER'S DIRECTIONS.
- USE ONLY GLASS COOKWARE RECOMMENDED FOR USE IN GAS OVENS.
- FOR SAFETY AND TO ENSURE A BETTER COOKING, ALWAYS BAKE AND ROAST WITH THE OVEN DOOR CLOSED. BAKING AND ROASTING WITH THE DOOR OPEN MAY CAUSE DAMAGE TO THE KNOBS OR VALVES. DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN DURING COOKING OR COOL DOWN.
- WHEN THERE IS A POWER OUTAGE, OVEN WILL SHUT OFF.

**Read all instructions before using the appliance.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

# PRODUCT GENERAL DESCRIPTION

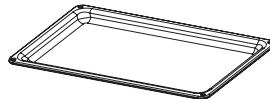
## Parts



## Accessories



Baking and roasting shelf (1 ea)



Enamelled baking tray (1 ea)



Rotary spit (1 ea)



User's Manual (1 ea)



Warranty card (1 ea)



Adjustable Feet (4 ea)



Nozzles (7 ea)

### NOTE

- For your safety and to extend product useful life, use only authorized components.
- Manufacturer shall not be responsible for any product malfunction or any accidents caused by the use of unauthorized components or parts bought separately.
- Images on this guide may be different to real accessories and components, which are subject to changes at the manufacturer's discretion, without previous notice, in order to improve the product.
- Ensure that the deep pan is properly fitted onto both sides of the desired level.
- Take particular care when removing finished dishes and meals from the oven.
- Use a suitable cloth pot holder or oven gloves.

# INSTALLATION

## CAUTION

- **TWO OR MORE PEOPLE ARE NEEDED TO MOVE AND INSTALL THE COOKER (EXCESSIVE WEIGHT HAZARD).** FAILURE TO COMPLY WITH THIS MAY CAUSE BACK PROBLEMS AND OTHER INJURIES.
- **DO NOT USE DOOR HANDLES TO PUSH OR PULL COOKER DURING INSTALLATION OR WHILE MOVING THE COOKER FOR CLEANING OR MAINTENANCE.** DOING SO MAY CAUSE SEVERE DAMAGE TO COOKER DOOR.

## Before installing

Read the following information about the appliance and the guidelines for ventilation.

Make sure that a qualified installer installs and grounds your stove according to installation instructions. Any adjustment or service may be completed only by service technicians qualified by LG.

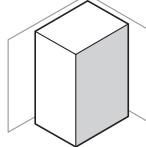
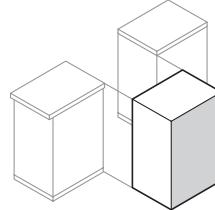
## Unpacking

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

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

## Appliance class

This appliance corresponds to the following appliance classes:

| Appliance class  | Description  |
|--|--|
|   | <b>Class 1</b><br>Non flush-fitted cooker  |
|  | <b>Class 2 - subclass 1</b><br>Cooker immediately adjacent to two units, consisting of a single unit. Can also be installed so that the side walls are accessible. |

## Guideline for ventilation

This appliance may only be set up in a sufficiently ventilated room and according to the applicable regulations and ventilation requirements.

Please note that the air volume required for combustion must not be below  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW of power (see kW total power on the rating plate)

## Preparation for installation

### Necessary tools



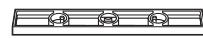
Phillips screwdriver



Flat-blade screwdriver



Open-end or adjustable wrench

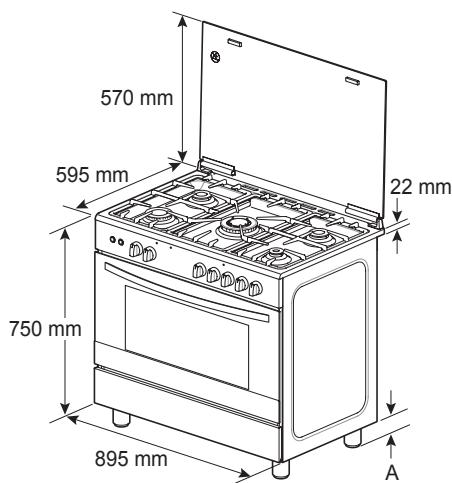


Leveler

## Appliance dimensions

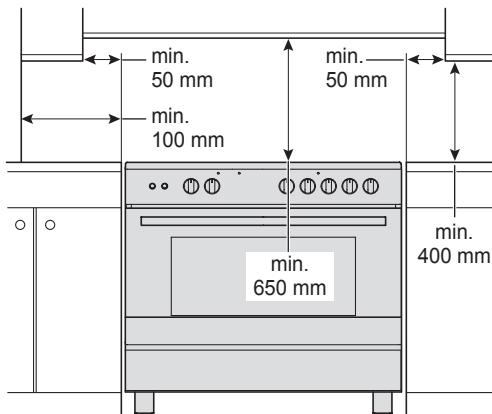
Note the specified dimensions.

A = 89 - 149 mm



## Adjacent units

Adjacent units must be made of non-combustible material. The fronts of adjacent units must be resistant to temperatures up to at least 90 °C. If the appliance is fitted close to other units, the minimum distances specified in the picture must be maintained.



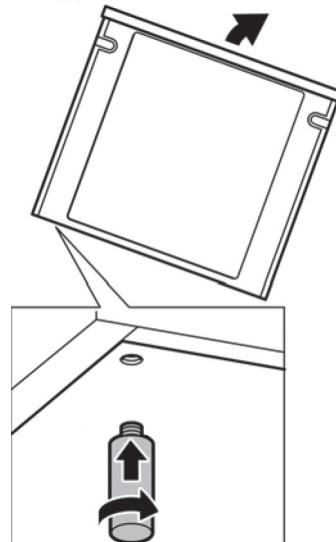
## Fitting the adjustable feet

Beforehand:

- Remove all parts that are not permanently fixed, especially the pan supports and burners.
- Remove the accessories from the oven.

Proceed as follows:

- Tilt the appliance by raising one side slightly from the floor.
- With the plates in position, screw the adjustable feet into the mounting holes on the underneath of the appliance.
- Repeat the process on the other side.



You can make the final adjustments to the feet in order to level the appliance once the gas and electricity supply have been connected.

If it is necessary to pull the appliance, screw the adjustable feet in fully. Make the final settings only when the other installation tasks have been completed.

## Positioning and levelling

### Positioning the appliance

When installing the appliance, make sure that there is enough space in the final installation location to pull the appliance forwards for cleaning and maintenance work.

The ground underneath must be hard and stable. The wall immediately behind the appliance must be made from non-flammable material, e.g. tiles.

If you need to pull the appliance in order to position it, make sure that the adjustable feet are screwed in fully.

### ⚠️ WARNING

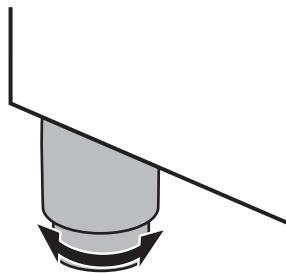
- IF THE FEET ARE ADJUSTED APPROPRIATELY, IT IS REQUIRED NOT TO MOVE THE APPLIANCE BY DRAGGING, IT SHOULD BE MOVED BY LIFTING IT UP. OTHERWISE, THE FEET AND BASE PLATE MAY BE DEFORMED AND DAMAGED, AND THE APPLIANCE MAY BECOME UNSTABLE.

### Levelling the appliance

Level the appliance once all other work has been completed.

Use a leveler to verify the adjustments. Place leveler diagonally over shelf and check all positions to level.

To do this, turn the adjustable feet.



### ⚠️ CAUTION

- THE APPLIANCE MUST SIT LEVEL ON THE FLOOR TO ENSURE STABILITY.
- SCREW OR UNSCREW THE BOTTOM PART OF THE FEET UNTIL THE APPLIANCE IS STABLE AND LEVEL ON THE FLOOR.
- THE LOWER THE HEIGHT OF THE FOOT, THE MORE STABLE THE APPLIANCE. IF THE APPLIANCE IS UNSTABLE, ADJUST THE HEIGHT OF THE FEET.

### Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance.

The appliance must be installed according to the most recent IEE regulations (Institute of Electrical Engineers).

The appliance could become damaged if incorrectly connected.

Make sure the voltage of the power supply corresponds to the specified value on the rating plate. The rating plate can be found on the inside of the storage compartment flap.

Ensure that the power supply is properly earthed and that the fuse and the wiring and piping system in the building can withstand the load from the appliance.

It is recommended that you configure the circuit for the appliance to 16 A.

#### Nominal Electrical Features

- 220-240 V, 50/60 Hz, 54.1 W

When you route the mains cable, make sure that:

- the cable is not trapped or squashed.
- the cable does not come into contact with sharp edges or cutting edges.
- the cable does not come into contact with parts that can reach temperatures of more than 50 °C above room temperature.

### Connecting the mains cable

Where the appliance is directly connected to the power supply, an all-pole isolating switch with a contact gap is required.

Complete disconnection in compliance with the conditions specified in overvoltage category III must be guaranteed.

The earth cable is excluded from this.

## Replacing the mains cable

- The mains cable is replaced via the rear backboard. The mains cable must be of the following type:
- H05RR-F, H05RN-F, H07RR-F, H07RN-F, H05VV-F
  - 3 x 0.75 mm<sup>2</sup>; 3 x 1.00 mm<sup>2</sup>; 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>

Leave the mains cable slightly overlong so that you can pull out the appliance for cleaning purposes.

Proceed as follows:

- Remove the rear backboard.
- Undo the screw on the terminal block that fixes the cable in place.
- Loosen the screw contacts and replace the cable with a new one of the same length.  
The cable must comply with the stipulated specifications.
- Connect the yellow-green wire to the < terminal. This wire must be at least 10 mm longer than the other wires.
- Connect the blue neutral wire to terminal N.
- Connect the brown power wire to terminal L.



### CAUTION

- INCORRECT REPAIRS ARE DANGEROUS.  
REPAIRS MAY ONLY BE CARRIED OUT BY ONE OF OUR EXPERIENCED AFTER-SALES ENGINEERS.
- NEVER REPLACE A DAMAGED POWER CABLE YOURSELF. POWER CABLES MAY ONLY BE REPLACED BY ONE OF OUR EXPERIENCED AFTER-SALES ENGINEERS.
- SWITCH OFF THE CIRCUIT BREAKER IN THE FUSE BOX IF THE APPLIANCE IS FAULTY. SHOUT OFF THE GAS SUPPLY. CALL THE AFTERSALES SERVICE.

## Gas connection

The appliance must be connected in accordance with the currently applicable regulations.

Before installing the appliance, check that the local conditions (type of gas and pressure) are compatible with the appliance settings. The permissible appliance settings can be found on the rating plate.

Connection to the gas lines and seal fitting must be carried out professionally according to the currently applicable standards.

### Gas connection on the appliance

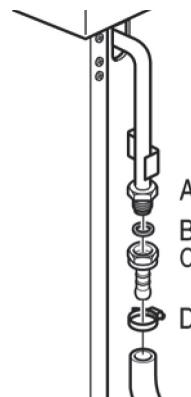
The gas connection is located at the rear left of the appliance.

| Connecting pieces | Description                             |
|-------------------|---|
|                   | NG/LPG corrugated tube union (and seal) |

Only use connecting lines or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

Proceed as follows:

- Screw the corrugated tube union (C) and the seal (B) to the gas connection (A).
- Hold the corrugated tube union (C) in place with a spanner and screw the connecting piece to a flexible gas connecting hose (E).
- Tighten the clamp (D).



Only use approved sealing compound to seal the thread.

## Gas installation

This range was designed for use with NG and LPG gas. Always use a pressure regulator exclusive for your gas range. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas.

Always check for the validity of the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years. Technical specification of the pressure regulator.

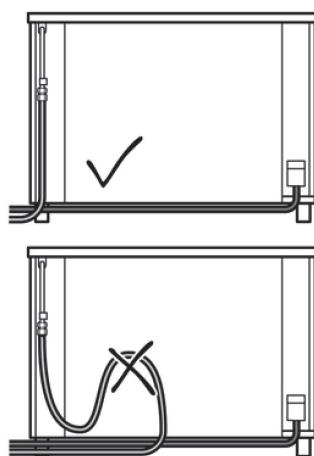
- Pressure : NG 2.0 kPa, LPG 2.9 kPa

## Flexible hose

If you use flexible hoses, make sure that:

- the hoses do not become trapped or squashed.
- the hoses are not subject to twisting or pulling forces.
- the hoses do not come into contact with sharp edges or cutting edges.
- Does not go on the back of the gas range neither close to the hot air exits.
- the hoses do not come into contact with parts that could reach a temperature higher than 70 °C above room temperature.
- After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam.

Ensure that the full length of the hoses are accessible for inspection.



### WARNING

- DO NOT USE PLASTIC PIPE TO CONNECT GAS COOKER BECAUSE THEY CAN CAUSE A LEAKAGE. THE USE OF METAL FLEXIBLE PIPES TO CONNECT HOME APPLIANCES IS RECOMMENDED.

## Safety valve

The installation of a safety valve for opening and closing the gas supply is a compulsory requirement. Fit the safety valve between the gas connecting line to the appropriate room and the cooker. Ensure unhindered access to this valve.

## Checking for leaks

After connecting the gas line, check the connections for leaks using soapy water.

## Initial use

Switch the appliance on as described in the instruction manual.

Light all the burners and check that the flames remain stable at both the high and low settings.

## Check ignition of surface burners

### Electric ignition

Push knob when igniting surface burners and make sure they have ignited. You will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.

Once the air has been purged from the supply lines, burner should ignite within 4 seconds. After burner ignites, turn knob to its original position. Try each burner consecutively until all burners have been checked.

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

The device shall not be operated for more than 15 s. If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

## Quality of flame

The combustion of burner flames must be confirmed visually.



- A **Yellow flames** - Needs maintenance.



- B **Yellow tips on outer cones** - It is normal for LP gas



- C **Soft blue flames** - It is normal for natural gas.

### NOTE

- With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## Before using for the first time

Please read the following instructions before using your appliance for the first time.  
Remove the appliance packaging and dispose of this appropriately.

### Baking out the oven

#### Cooking compartment initial cleaning

Remove the accessories from the cooking compartment. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment. Some parts are covered with a protective film. Remove this film.

- 1 Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
- 2 If the hook-in racks have already been fitted, unhook and remove them. For information on removing the racks, see the section "Removing and refitting hook-in racks."
- 3 Clean the cooking compartment with warm soapy water.

#### Heating up the oven gas burner

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

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

- 1 Open the cooktop cover and appliance door.
- 2 Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to position 250 °C and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then close the appliance door.
- 3 After 45 minutes, switch the oven off by turning the control knob clockwise to position ●.

#### Heating up the grill gas burner

- 1 Open the appliance door.
- 2 Press the control knob for the grill, turn it clockwise to position Grill and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised. Then close the appliance door.
- 3 After 30 minutes, switch the grill off by turning the control knob anti-clockwise to position ●.

#### Rinsing cooking compartment after initial cleaning

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

### CAUTION

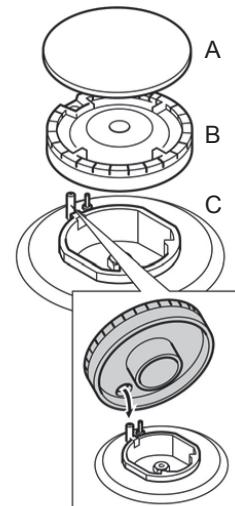
#### WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- OPEN YOUR WINDOWS.
- DO NOT TRY TO LIGHT ANY APPLIANCES.
- DO NOT TOUCH ANY ELECTRICAL SWITCHES.
- DO NOT USE ANY PHONES IN YOUR BUILDING.
- IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER FROM A NEIGHBOR'S PHONE. FOLLOW THE GAS COMPANY'S INSTRUCTIONS.
- IF YOU CANNOT REACH YOUR GAS SUPPLIER, CALL THE FIRE DEPARTMENT.

#### Cleaning the burner lids and cups

##### Proceed as follows:

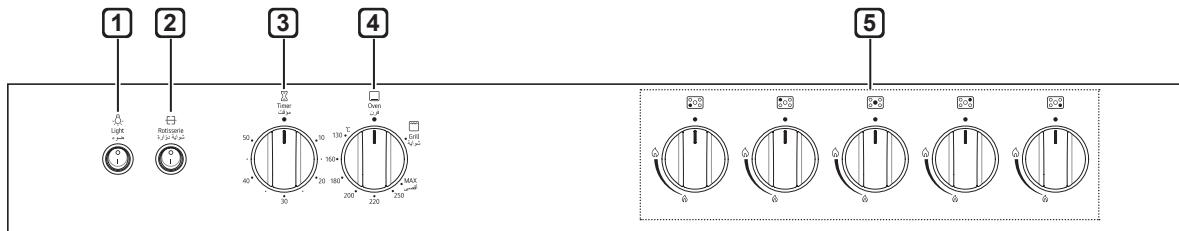
- 1 Clean the burner lids (A) and cups (B) with water and washing-up liquid.
- 2 Dry the parts off well.
- 3 Place the burner (B) on the burner (C).
- 4 Place the burner lid (A) exactly on top of the burner cup (B).



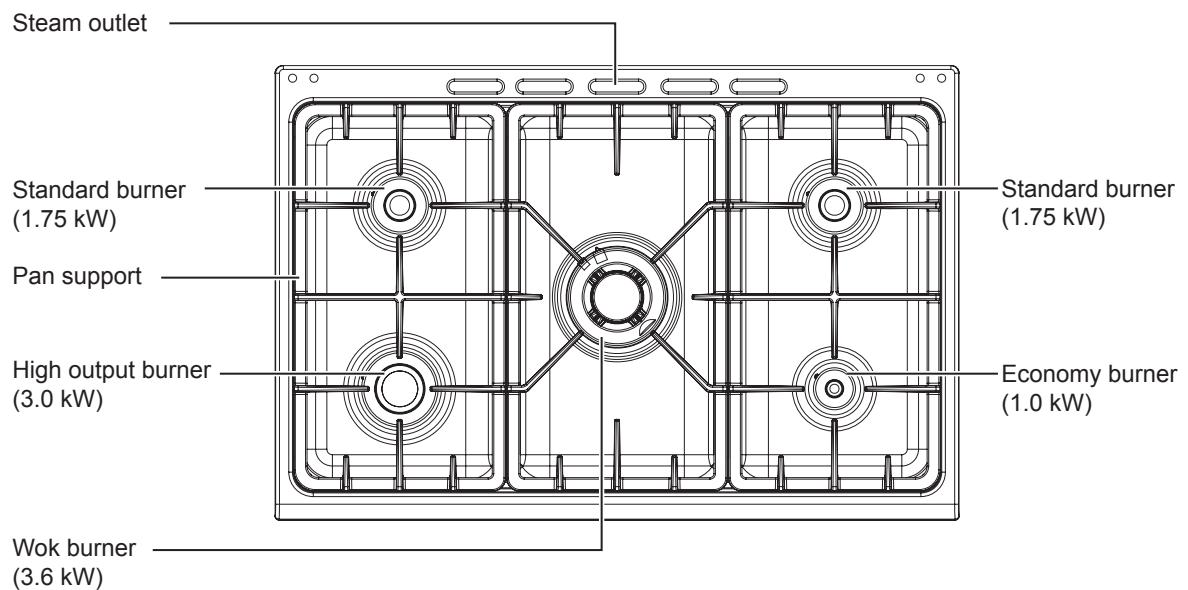
#### Cleaning accessories

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

## The control panel



## The cooktop



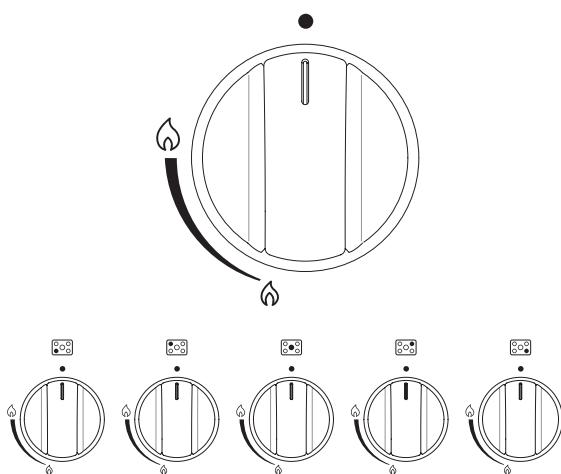
## Gas burners

| Gas burners            | Pot or pan diameter |
|------------------------|---------------------|
| Economy burner         | 8 - 16 cm           |
| Standard output burner | 12 - 20 cm          |
| High output burner     | 20 - 23 cm          |
| Wok burner             | 23 - 26 cm          |

## Control knobs for gas burners

Adjust the heat setting of the gas burners using the control knobs.

The symbol above the control knob shows you to which gas burner the control knob belongs.



## Steam outlet

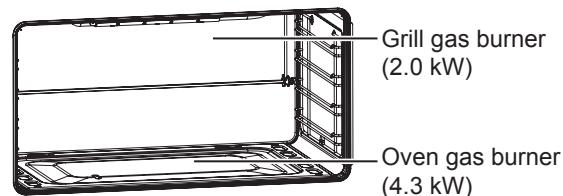
### CAUTION

- HOT AIR FROM THE OVEN ESCAPES OUT OF THE STEAM OUTLET ON THE COOKTOP. NEVER TOUCH THE STEAM OUTLET.

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

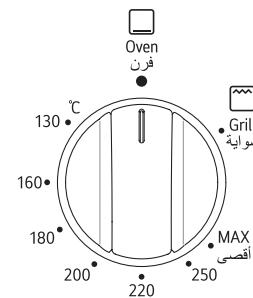
## The oven

### Gas burners



### Control knob for oven

Use this control knob to set the heat output of the oven gas burner.



| Setting   | Meaning                                     |
|-----------|---|
| •         | Off   |
| 130 - 250 | Oven gas burner on, temperature range in °C |

There is a limit stop between settings 250 and 0. Do not turn the knob beyond this point.

### Function button for oven lighting

This function button is used to switch the oven lighting on and off.



| Setting | Meaning |
|---------|---------|
|         | Off     |
|         | On      |

## Function button for rotary spit

This function button is used to switch the rotary spit on and off.



| Setting | Meaning |
|---------|---------|
|         | Off     |
|         | On      |

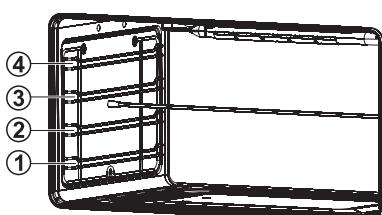
## Accessories

The accessories can be inserted in the oven in 4 different shelf positions.

You can pull the accessories two-thirds of the way out without them tipping.

This allows meals to be removed easily.

You can buy accessories from the after-sales service or from specialist retailers.



| Accessory | Description  |
|-----------|--|
|           | <b>Baking and roasting shelf</b><br>For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.  |
|           | <b>Enamelled baking tray</b><br>For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be inserted underneath the wire rack or rotary spit and used as a drip tray to collect fat. |
|           | <b>Rotary spit</b><br>For roasts and large pieces of poultry. Use only in combination with the enamelled baking tray.  |

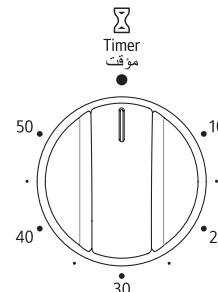
## The minute minder

The minute minder is a countdown timer which emits an audible signal when the cooking time has elapsed.

The minute minder runs independently of the oven.

## Control knob for minute minder

Use this control knob to set the cooking time.

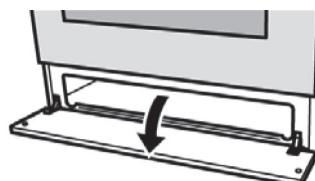


| Setting | Meaning                 |
|---------|-------------------------|
| ●       | Off                     |
| 1 - 59  | Cooking time in minutes |

## The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.

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



### CAUTION

- NEVER LEAVE COMBUSTIBLE ITEMS IN THE STORAGE COMPARTMENT.

## How to operate your cooktop

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

### Operating gas burners

Make sure that the burner lid always sits exactly on top of the burner cup. The slots on the burner cup must be open. All parts must be dry.

#### Switching on the gas burner

- 1 Press the control knob for the required burner and turn it to position  $\textcircled{1}$ .  
The gas burner ignites.  
Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
- 2 Adjust the burner to the desired flame setting.

| Setting           | Meaning               |
|-------------------|-----------------------|
| $\textcircled{1}$ | lowest flame setting  |
| $\textcircled{2}$ | highest flame setting |

The flame is not steady between positions

- and  $\textcircled{1}$ .

Therefore, always select a position between  $\textcircled{1}$  and  $\textcircled{2}$ .

#### Switching off the gas burner

Turn the control knob for the required burner to position •.

#### If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait for one minute and repeat steps 1 to 2.

#### CAUTION

- IF THE FLAME GOES OUT, GAS WILL ESCAPE. NEVER LEAVE THE GAS BURNER UNATTENDED DURING OPERATION.  
ENSURE THAT FOOD DOES NOT BOIL OVER AND THAT THERE ARE NO DRAUGHTS WHEN COOKING.

#### If the gas burner does not ignite

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

#### CAUTION

### WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- OPEN YOUR WINDOWS.
- DO NOT TRY TO LIGHT ANY APPLIANCES.
- DO NOT TOUCH ANY ELECTRICAL SWITCHES.
- DO NOT USE ANY PHONES IN YOUR BUILDING.
- IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER FROM A NEIGHBOR'S PHONE. FOLLOW THE GAS COMPANY'S INSTRUCTIONS.
- IF YOU CANNOT REACH YOUR GAS SUPPLIER, CALL THE FIRE DEPARTMENT.

#### NOTE

Electric spark igniters make a clicking noise. All cooktop spark igniters activate when either burner is ignited.

#### WARNING

- WHEN USING A TOP BURNER, COOKER COVER MUST BE OPEN. COOKER COVER IS MADE OUT OF GLASS TO RESIST HIGH TEMPERATURES, BUT MUST BE MANAGED CAREFULLY TO AVOID ANY DAMAGE.



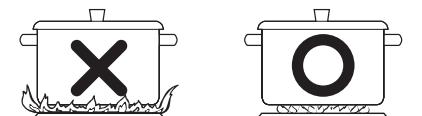
Do not shut lid when burner alight.

## Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

## How to select flame size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. For fast heating, make flame match the cookware you are using.



### CAUTION

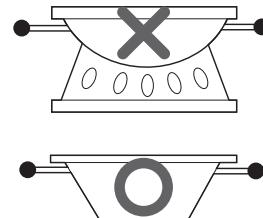
NEVER LET THE FLAMES EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE.

### NOTE

- Surface burner flames may become yellow if there is a high humidity, for example, if it was a rainy day or if there is a humidifier in the vicinity.
- After conversion to natural gas, flames may become smaller than normal when you place cookware on the surface burner.

## Using a Wok

If you use a wok, we recommend that you use a 14 inch or smaller flat-bottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.



Use a flat-bottomed wok.

### CAUTION

DO NOT USE A WOK SUPPORT RING. PLACING THE RING OVER THE BURNER OR GRATE, MAY CAUSE THE BURNER TO WORK IMPROPERLY, RESULTING IN CARBON MONOXIDE LEVELS ABOVE ALLOWABLE STANDARDS. THIS CAN BE HAZARDOUS TO YOUR HEALTH.

## How to operate your oven

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

### Switching on the oven lighting

Press down the function button for the oven lighting until it locks into place.

The oven lighting switches on.

### Switching off the oven lighting

Press down the function button for the oven lighting until it releases.

The oven lighting switches off.

### Operating modes

| Operating mode                       | Gas burners      | Use   |
|--------------------------------------|------------------|---|
| 130 - 250 °C<br>Conventional heating | Oven gas burner  | For cakes and pastries, bakes.                              |
| Grill                                | Grill gas burner | For steaks, sausages, fish and toast                        |
| and  Grill and Rotary spit mode      | Grill gas burner | For poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game. |

## Operating the oven gas burner

If you wish to heat your oven in the conventional way, use the oven gas burner.

### Switching on the oven gas burner

- 1 Open the appliance door.
- 2 Press the control knob for the oven, turn it anti-clockwise to position 250 °C and hold the control knob pressed for a few seconds until the flame has stabilised.  
Then carefully close the appliance door.
- 3 Set the required temperature using the control knob.

### WARNING

- ALWAYS CHECK THAT THE BURNER OF THE OVEN HAS A FLAME AT THE BOTTOM. IF THERE IS NO FLAME, TURN THE KNOB AGAIN.

### Switching off the oven gas burner

When the dish is ready, slightly depress the control knob and turn it clockwise to position ●.

### If the flame goes out

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

### CAUTION

- IF THE FLAME GOES OUT, GAS WILL ESCAPE. NEVER LEAVE THE GAS BURNER UNATTENDED DURING OPERATION.  
ENSURE THAT FOOD DOES NOT BOIL OVER AND THAT THERE ARE NO DRAUGHTS.

## Operating the grill gas burner

Please note that the appliance door must be closed during grilling.

### Switching on the grill gas burner

- 1 Open the appliance door.
- 2 Press the control knob for the grill and turn it clockwise to position **Grill**.  
The gas burner ignites.  
Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.  
Do not turn the knob beyond this setting.
- 3 Carefully close the appliance door.

### Switching off the grill gas burner

When the dish is ready, turn the control knob clockwise to position ●.

### If the flame goes out

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

### CAUTION

- IF THE FLAME GOES OUT, GAS WILL ESCAPE. NEVER LEAVE THE GAS BURNER UNATTENDED DURING OPERATION.  
ENSURE THAT FOOD DOES NOT BOIL OVER AND THAT THERE ARE NO DRAUGHTS.

## Using the rotary spit

The rotary spit can be used to cook joints such as

rolled joints and poultry with excellent results.

The meat is roasted thoroughly and evenly.

Use the rotary spit in conjunction with the grill.

### Preparing joints

Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips.

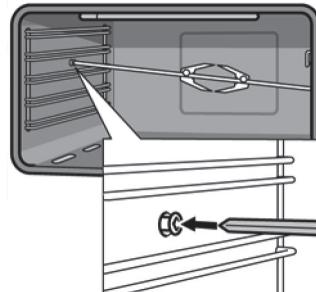
You can also truss the joint with string.

With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body.

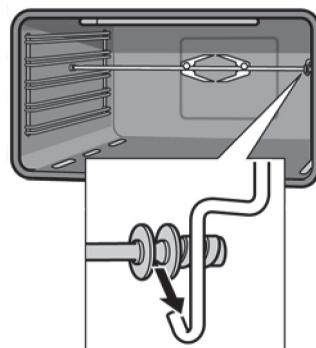
This will prevent them from becoming too dark.

Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

- 2 If the oven has been preheated, only attach the rotary spit if you are using an oven cloth or wearing (thermal) oven gloves. To attach the spit, slide one end into the recessed adapter in the left-hand side panel of the cooking compartment.



- 3 Hook the other end into the holder.



- 4 Pour a little bit of water into the baking tray and slide this into shelf position 1 to collect the run-off fat.

### **WARNING**

- NEVER TOUCH THE HOT SURFACES OF THE COOKING COMPARTMENT OR THE HEATING ELEMENTS.
- CHILDREN MUST BE KEPT AT A SAFE DISTANCE FROM THE APPLIANCE AT ALL TIMES.
- OPEN THE APPLIANCE DOOR CAREFULLY.  
HOT STEAM MAY ESCAPE.

### Switching on the rotary spit

Press the function button for rotary spit mode. The button simply locks into place and operation starts.

### Switching off the rotary spit

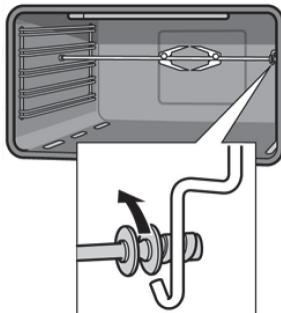
Press the function button for rotary spit mode. The button releases and operation switches off.

**Removing the rotary spit**** WARNING**

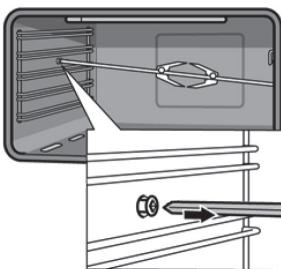
- NEVER TOUCH THE HOT SURFACES OF THE COOKING COMPARTMENT OR THE HEATING ELEMENTS.
- CHILDREN MUST BE KEPT AT A SAFE DISTANCE FROM THE APPLIANCE AT ALL TIMES.
- OPEN THE APPLIANCE DOOR CAREFULLY.  
HOT STEAM MAY ESCAPE.
- NEVER TOUCH THE ROTARY SPIT OR OTHER ACCESSORIES DIRECTLY WHEN THEY ARE HOT.
- ALWAYS WEAR OVEN GLOVES OR HEAT-RESISTANT GLOVES WHEN HANDLING HOT ACCESSORIES.

Remove the rotary spit as follows:

- 1 Carefully open the appliance door.  
Carefully remove the rotary spit from the holder.



- 2 Carefully withdraw the rotary spit from the recessed adapter in the side panel and remove it from the oven.



- 3 Take out the baking tray.

**Operating the minute minder**

The minute minder runs independently of the oven.

**Setting a cooking time**

Turn the control knob once round clockwise, as far as the limit stop, and then turn it anti-clockwise to set it to the required time.

**The cooking time has elapsed**

A signal sounds once the time has elapsed.

## Tips and tricks

The following are tips and tricks to help you when cooking food in your appliance.

### Tips for saving energy

Here are a few tips for saving energy when using the cooktop and oven.

### Tips on using the cooktop

#### Suitable cookware diameter

Make sure that the diameter of the cookware is suitable for the diameter of whichever hotplate you are using.

You can find an overview of suitable diameters in the section entitled "Your new appliance - the cooktop". The flame of the gas burner must not be larger than the diameter of the cookware.

#### Cookware with lids

Use cookware with a flat bottom.

If possible, use cookware with lids to save gas.

#### Less water

To reduce the cooking time for e.g. vegetables and potatoes, use less water.

### Tips on using the oven

#### Several cakes

It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two cake tins next to each other.

#### Using residual heat

Where longer cooking times are used, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

#### Closing the appliance door

Always keep the appliance door closed when it is in operation. If you need to open the appliance door, close it again as soon as possible. Otherwise, the temperature will drop and the oven will need to heat itself up again.

## Tips for using your appliance

The following tips relate to ovenware and cooking and explain what to do if something goes wrong.

#### General tips

Since a lower temperature allows more even browning.

Clean the appliance and accessories after each use, once they have cooled down.

Always place baking tins or ovenware in the centre of the wire rack.

Always place cookware in the middle of the hotplate on the cooktop.

#### Boiling and frying

#### Cookware

For dishes which require a lot of liquid, use deepsided pots so that they do not boil over.

The pan base must be clean, dry and flat.

#### Application examples

| Method   | Power level |
|--|-------------|
|  | Gas         |
| Heating<br>(depending on quantity)                   | Ø           |
| Bringing to the boil                                 | Ø           |
| Simmering<br>(high or low, depending on requirement) | Ø           |
| Searing  | Ø           |
| Longer frying  | Ø - Ø       |

## 28 OPERATING INSTRUCTIONS

### Baking

#### Baking tins

Use light-coloured baking tins and trays wherever possible.

#### NOTE

- Temperature and baking time depend on the amount and composition of the ingredients.

### Application examples

More information can be found in the "Baking tips" section which follows the baking tables.

| Type of baked item | Accessories  | Shelf position | °C  | W | Preheating time (minutes) | Cooking time (minutes) |
|--------------------|--|----------------|-----|---|---------------------------|------------------------|
| Layer cake (2ea)   | Baking and roasting shelf                            | 3              | 170 | - | 10                        | 25 - 45                |
| Sugar cookie       | Baking and roasting shelf                            | 3              | 170 | - | 10                        | 15 - 20                |
| Frozen pizza       | Baking and roasting shelf<br>* Enamelled baking tray | 3              | 200 | - | -                         | 20 - 28                |
| Fresh lasagne      | Baking and roasting shelf                            | 3              | 200 | - | 10                        | 35 - 45                |

\* Inserted underneath the Baking and roasting shelf

### Baking tips

|   |   |
|---|---|
| <b>How to confirm whether your sponge cake is cooked through.</b>         | Approximately 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, pierce the highest point of the cake with a wooden skewer. If no cake mixture sticks to the wood, the cake is ready.   |
| <b>The cake collapses.</b>  | Next time, use less liquid or bake at a slightly lower temperature. Note the stirring times indicated in the recipe.  |
| <b>The cake has risen high in the middle and less around the edges.</b>   | Do not grease the edges of the baking tin. After baking, carefully loosen the cake using a knife.   |
| <b>The cake is too dark on the top.</b>                                   | Place the cake lower in the oven and bake at a lower temperature for slightly longer.   |
| <b>The cake is too dry.</b>   | Make tiny holes in the finished cake using a cocktail stick. Then pour fruit juice or an alcoholic drink over the cake. Next time, bake at a slightly higher temperature for less time.   |
| <b>The bread or cake looks good but it is streaked with water inside.</b> | Next time, use less liquid and bake at a lower temperature for slightly longer. For cakes with a moist topping: Pre-bake the base first. Sprinkle the base with almonds and breadcrumbs and then pour the topping on. Take care to follow recipes and baking times. |
| <b>The pastries are not evenly browned.</b>                               | Set the temperature slightly lower. Excess greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut the greaseproof paper down to the size of the baking tray.  |

## Roasting and grilling

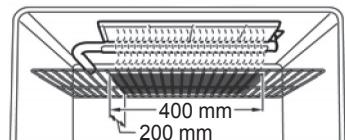
### Ovenware

You can use ovenware made from enamel, fireproof glass, clay or cast iron.

The baking tray is also suitable for large roasts.

### Optimum grilling surface

You will achieve the best results if you use the grill zone.



#### NOTE

- Temperature and baking time depend on the amount and composition of the ingredients.

## Roasting tips

Depending on the size of the joint, add 2 or 3 tablespoons of liquid to lean meat and 8 to 10 tablespoons of liquid to pot roasts.

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Turn pieces of meat halfway through the roasting time.

When roasting large pieces of meat, you may find that the amount of steam and condensation on the oven door is more than usual. This is a normal occurrence which has no effect on the oven's performance. Once roasting is complete, dry the oven door and window with a cloth.

If you are roasting on the wire rack, insert the enameled baking tray into shelf position 1 to collect the run-off fat.

## Grilling tips

Drizzle some oil over the food to be grilled before you place it on the wire rack under the grill.

Place the food to be grilled in the centre of the wire rack. Pour a little bit of water into the enamelled baking tray and insert this into the shelf position underneath the grill to collect the run-off fat.

Never place it on the cooking compartment floor. If possible, grill items should be of equal thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. This ensures that they brown evenly while also remaining succulent.

If the food to be grilled is thin, turn it over halfway through grilling; if it is thick, turn it over several times during grilling. Use tongs when turning the food to avoid piercing it and, in the case of meat, to keep the meat juices inside the meat.

Dark meats such as lamb and beef brown better and more quickly than light meats such as pork and veal.

## Tips on using the rotary spit

Place the joint as centrally as possible on the rotary spit and secure it at both ends with the retaining clips.

You can also truss the joint with string.

With poultry, bind the ends of the wings underneath the back and the thighs against the body.

This will prevent them from becoming too dark.

Pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

## 30 OPERATING INSTRUCTIONS

### Application examples

| Type of baked item                         | Accessories  | Shelf position | °C | W | Preheating time (minutes) | Cooking time (minutes) |          |
|--|--|----------------|----|---|---------------------------|------------------------|----------|
|  |  |                |    |   |                           | 1st side               | 2nd side |
| Toast                                      | Baking and roasting shelf                                | 4              | -  | Ø | 5                         | 2 - 4                  | 1 - 3    |
| Beef steak,<br>4 x 250 g<br>(2.5 cm thick) | Baking and roasting shelf<br>* Enamelled baking tray     | 4              | -  | Ø | 5                         | 10 - 15                | 5 - 10   |
| Kebab<br>(2.5 cm thick)                    | Baking and roasting shelf<br>* Enamelled baking tray     | 4              | -  | Ø | 5                         | 10 - 20                | 10 - 20  |
| Rotary chicken,<br>2 x 1.5 kg              | Rotary spit,<br>Enamelled baking tray<br>(on the bottom) | ±              | -  | Ø | 15                        | 100 - 150              |          |

\* Inserted underneath the Baking and roasting shelf

### Roasting tips

The table below contains additional information on how to be successful at roasting.

|   |  |
|---|--|
| <b>How can you tell when the roast is ready?</b>                      | Use a meat thermometer (available from specialist retailers) or carry out a "spoon test".<br>Press down on the roast with a spoon.<br>If it feels firm, it is ready.<br>If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer. |
| <b>The roast is too dark and the crackling is burnt in places.</b>    | Check the shelf position and temperature.  |
| <b>The roast looks good but the juices are burnt.</b>                 | Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.  |
| <b>The roast looks good, but the juices are too clear and watery.</b> | Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.   |

# MAINTENANCE

## Cleaning and care

### Switching on the oven lighting

To make it easier to clean the oven, you can switch on the oven lighting.

To switch on the lighting, press the function button for oven lighting until it locks into place.

### CAUTION

- NEVER USE HIGH-PRESSURE CLEANERS OR STEAM JETS.
- NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANING AGENTS.
- IF SUCH AN AGENT GETS ON THE FRONT OF THE APPLIANCE, WIPE OFF IMMEDIATELY WITH WATER.
- DO NOT CLEAN ANY SURFACES OF THE APPLIANCE WHILE THEY ARE HOT.

### Using the correct cleaning agent

Do not use cleaning agents that contain abrasive substances or acids, or cleaning aids such as steel wool or stainless steel sponges. These could damage the surfaces.

| Appliance parts                                       | Cleaning agent and cleaning aid   |
|---|---|
| <b>Appliance door glass panel</b>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use glass cleaner.</li> <li>• The lower edge of the door may have sharp edges.</li> <li>• Clean the door and glass panels with care.</li> <li>• Do not use a glass scraper.</li> </ul>   |
| <b>Control panel and knobs</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wipe with a damp, soft cloth.</li> </ul>   |
| <b>Seal (on the cooking compartment)</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use warm soapy water.</li> </ul>   |
| <b>Hook-in racks</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use warm soapy water.</li> </ul>   |
| <b>Cooking compartment</b><br>Enamelled surfaces      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use warm soapy water; Dry off with a soft cloth.</li> </ul>  |
| <b>Gas burners</b><br>Burners                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the burner cups and lids; use soapy water; allow to dry well.</li> <li>• Clean the ignition plugs and thermocouple with a damp cloth or a small, soft brush; allow to dry well.</li> <li>• When refitting: Place the burner cup onto the burner. Position the burner lid exactly on the burner cup.</li> <li>• The burner lids are coated with black enamel. Over time they will change colour. This does not affect the function.</li> </ul> |
| <b>Gas burners</b><br>Oven and grill                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Never clean the gas burners in the cooking compartment yourself.</li> </ul>  |
| <b>Appliance exterior</b><br>Stainless steel surfaces | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use warm soapy water; Dry off with a soft cloth.</li> <li>• Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.</li> <li>• Special stainless steel cleaners are available from the after-sales service or specialist shops.</li> </ul>   |
| <b>Glass cover</b><br>(in front of the oven lighting) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use warm soapy water.</li> </ul>   |
| <b>Pan support</b>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use warm soapy water</li> <li>• Do not clean the pan supports in the dishwasher.</li> </ul>  |
| <b>Accessory</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soak in hot soapy water. Clean with a brush or sponge.</li> <li>• Rotary spit: Special stainless steel cleaners are available from the after-sales service or specialist shops.</li> </ul>   |

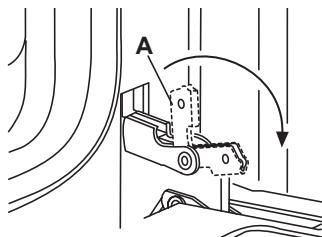
## Cleaning the interior glass of the oven

The interior glass of the oven door can be removed: with the door in the semi-open position, use both hands to remove the glass. After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.

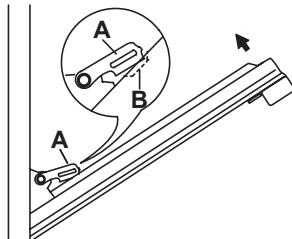
### The inner glass of the oven

The inner glass of the oven door can be removed:

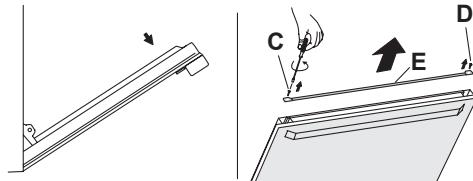
- 1 Open the oven door completely.
- 2 Flip the hinge hooks "A" outwards.



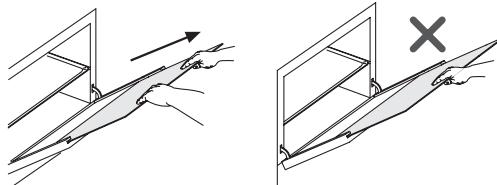
- 3 Shut the oven door slowly until it reaches hooks "A", making sure these are locked into slots "B" of the oven door.



- 4 With the door in a semi-open position, remove the screws C and D by screwdriver, and the profile E.



- 5 Use both hands to remove the glass.



- 6 After cleaning, refit the glass by proceeding in reverse order.

## Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door for easier cleaning.

The hinges of the appliance door are each secured by a locking lever.

When the locking lever is folded in (A), the appliance door is secured. It cannot be unhinged.



If the locking lever is open (B), only the hinge is secured, and you can remove the appliance door.



### CAUTION

- DO NOT REACH INSIDE THE HINGE.

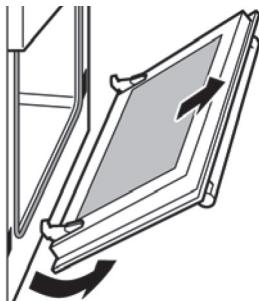
## Removing the appliance door

Proceed as follows:

- 1 Open the appliance door.
- 2 Lift up the locking levers on both sides.



- 3 Close the appliance door until you feel resistance at an angle of around 15° (in relation to the closed appliance door)
- 4 Grip the door on either side with both hands.
- 5 Close the appliance door a little further.
- 6 Lift the door upwards and at an angle to remove it.



Do not disassemble the door.



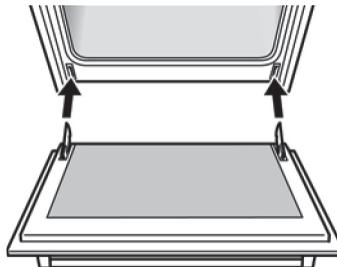
### CAUTION

- BE CAREFUL WHEN REMOVING AND LIFTING THE DOOR.
- DO NOT LIFT THE DOOR BY THE HANDLE. THE DOOR IS VERY HEAVY.

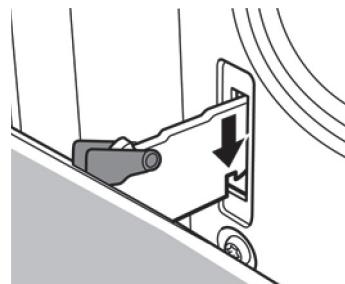
## Fitting the appliance door

Proceed as follows:

- 1 Hold the appliance door at an angle.
- 2 Insert both hinges, left and right, into the supports.



- 3 Position the door so that the hinge grooves engage on both sides.



- 4 Open the appliance door.
- 5 Fold in the locking levers on both sides.



- 6 Close the appliance door.

## Removing and inserting the hook-in racks

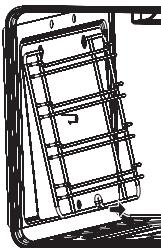
You can remove the hook-in racks in order to clean them separately.

The hook-in racks are all fixed to the walls of the cooking compartment at four points.

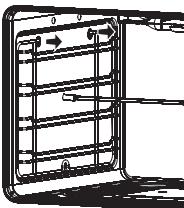
### Removing the hook-in racks

To remove the hook-in racks, proceed as follows:

- 1 Undo the screw on the bottom the hook-in rack again.  
The lower hooks of the hook-in rack are released.



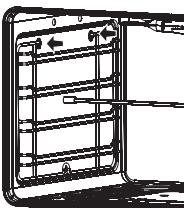
- 2 Take hold of the top of the hook-in rack and screw on the screw on the bottom the hook-in rack again.



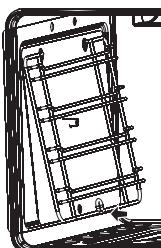
### Inserting the hook-in rack

To reinsert the hook-in racks, proceed as follows:

- 1 Insert the upper hooks into the drill holes in the side panel.



- 2 Pull the hook-in rack slightly downwards and insert the lower hooks into the drill holes.



## Replacing the oven light bulb

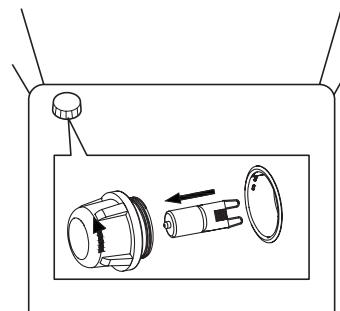
If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the SN number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

### WARNING

- MAKE SURE THE OVEN AND THE LIGHTBULB ARE COOL.
- UNPLUG THE COOKER FROM THE MAIN FUSE. FAILING TO DO THIS COULD CAUSE SEVERE INJURIES, ELECTRIC SHOCK OR DEATH.

Proceed as follows:

- 1 Switch off the relevant circuit breaker.
- 2 Open the appliance door.
- 3 Lay a tea towel in the cooking compartment if it is cold to prevent damage.
- 4 Unscrew the glass cover from the bulb inside the cooking compartment by turning it anti-clockwise.



- 5 Replace the bulb with one of the same type.

Voltage: 230 V~  
Power: 25 W  
Thread: G 9

- 6 Screw on the glass cover again.

- 7 Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on.

Press the function button the oven lighting until it locks into place in order to check whether the oven lighting is working properly.

# CONVERTING THE GAS TYPE

If the appliance is not already set up for the existing type of gas, the appliance must be converted.

The conversion to a different type of gas must be carried out by an authorised expert in accordance with the applicable regulations.

The type of gas and pressure that was preset at the factory are indicated on the insert of the instruction manual.

In order to convert to a different type of gas, the nozzles must be replaced and the low flame and primary air may have to be adjusted.



## WARNING

- TURN OFF THE POWER AND THE SUPPLY OF GAS FROM THE STOVE.
- REPLACE ALL PANELS AND PARTS BEFORE OPERATING.
- RECONNECT ALL DEVICES GROUNDING.
  - FAILURE TO DO SO MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY, DEATH OR IN A DISCHARGE ELECTRIC.



## CAUTION

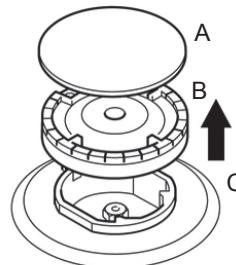
- BE CAREFUL WHEN WORKING ON THE HANDLING OF SHEET METAL PARTS OF YOUR GAS STOVE.
  - SHARP EDGES CAN BE PRESENT AND CAN BE CUT.

## Hotplate burners

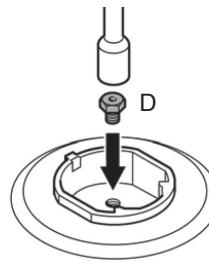
### Replacing the nozzles

Proceed as follows:

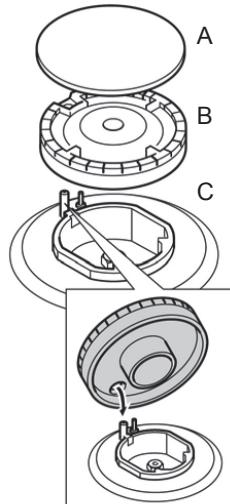
- Remove the pan supports.
- Remove the burner lids (A) and burner sprayers (B) from the burners (C).



- Remove the nozzle (D) and replace it with an appropriate nozzle for the new type of gas (see section "General nozzle table").
- Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.

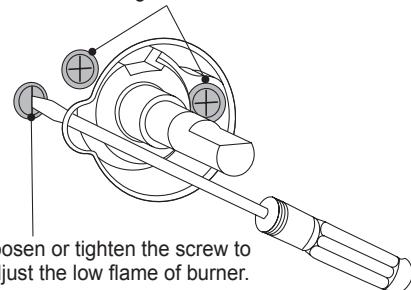


- Place each burner sprayer (B) on the burner (C).
- Position the relevant burner cap (A) exactly on top of the cup.
- Refit the pan supports.



### Adjusting the low flame

These two screws cannot be loosen. Otherwise, gas will leak out.



Adjust the cooktop burner low flame, the same to adjust the min air flow for valve.

Proceed as follows:

- Press the control knob for the first cooktop burner in and turn it anti-clockwise to the maximum. The gas burner will light. Hold the control knob depressed for around 15 seconds and then release it.
- If you need to change the gas from NG to LPG, then turn the control knob to the minimum. Remove the control knob. And through the gas tap opening in the control panel, tighten the setting screw to decrease the gas flow. The setting is correct when you turn the knob quickly from maximum to minimum and see the flame is change obviously.
- If you need to change the gas from LPG to NG, then you need to remove the control knob, and through the gas tap opening in the control panel, loosen the setting screw to increase the gas flow a little. The setting is correct when you turn the knob quickly from maximum to minimum and see the flame is change obviously.

#### **CAUTION**

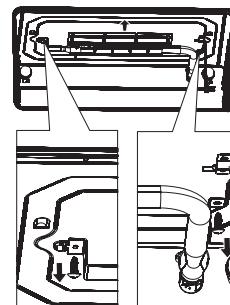
- NEVER LOOSEN THE PHILLIPS SCREW WHEN CONVERTING THE GAS TYPE.
- AFTER CONVERTING THE GAS TYPE, CHECK THE VALVES FOR GAS LEAKS USING SOAPY WATER.

### Grill burner

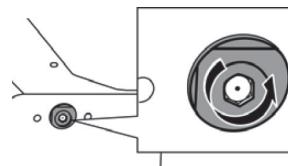
#### Replacing the nozzles

Proceed as follows:

- Undo the 2 screws on the left and the 2 screws on the right of the grill burner and pull the burner downwards and towards the front slightly.



- Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for the new type of gas (see "General nozzle table" section).



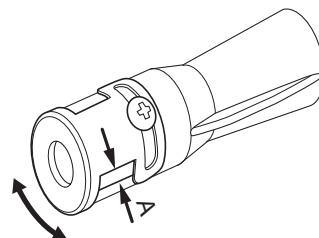
- Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.
- To reassemble, follow the instructions in the reverse order.

#### Adjust the primary air for grill burner

The primary air is correctly set when the flame is stable and blue/green.

Proceed as follows:

- Take down the grill burner, loosen the screw and turn the cover clockwise or anti-clockwise.
- The correct cover position can be determined from the following table:



| Type of gas | 'A' size for grill burner |
|-------------|---------------------------|
| G20/20 mbar | 4±1 mm                    |
| G30/29 mbar | 5.5±0.5 mm                |

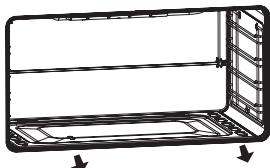
- Tighten the screws again

## Oven burner

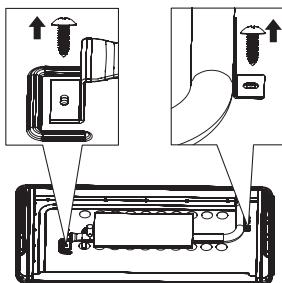
### Replacing the nozzles

Proceed as follows:

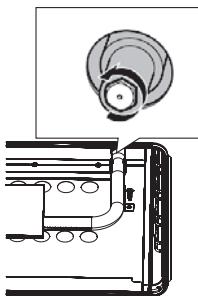
- Remove the removable floor of the oven at the front and pulling the floor out upwards and towards the front.



- Undo the 2 screws on the right and the screw on the left of the oven burner and pull the burner upwards and towards the front slightly.



- Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle which is suitable for the new type of gas (see "General nozzle table" section).
- Replace the gas label with the new label that was supplied with the nozzle set.

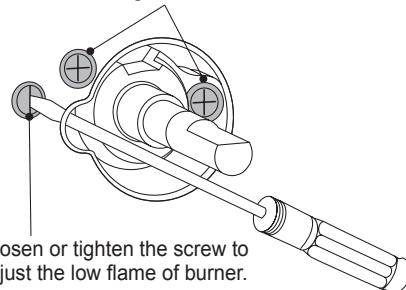


### Reassembling the burner

To reassemble the burner, proceed in the opposite order.

### Adjusting the low flame

These two screws cannot be loosen. Otherwise, gas will leak out.



Loosen or tighten the screw to adjust the low flame of burner.

Adjust the oven burner low flame, the same to adjust the min air flow for valve.

Proceed as follows:

- Open the appliance door. Press the control knob for the oven in and turn it anti-clockwise to the maximum setting 250. The gas burner will light. Hold the control knob depressed for around 15 seconds and then release it.
- Close the appliance door. Remove the control knob.
- Through the gas tap opening in the control panel, loosen the internal setting screw slightly.
- Replace the control knob and heat the oven for 15 minutes.
- Then turn the control knob to the minimum setting 130.
- Remove the control knob again.
- Now, through the gas tap opening in the control panel, adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly. Loosen the setting screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow. The setting is correct when the height of the small flame is around 3 to 4 mm. In the case of a connection to nature gas, loosen the setting screw. In the case of a connection to liquefied gas, tighten the setting screw. Turn the setting screw clockwise mean tighten it. Turn the setting screw anticlockwise mean loosen it.
- Refit the control knob.
- Make sure that the flame does not go out when the gas flow is changed quickly from maximum to minimum and vice versa, and when the appliance door is opened and closed.

**CAUTION**

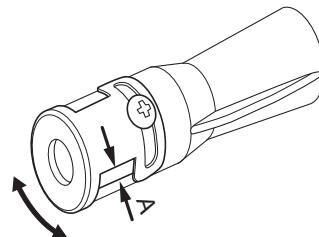
- NEVER LOOSEN THE PHILLIPS SCREW WHEN CONVERTING THE GAS TYPE.
- AFTER CONVERTING THE GAS TYPE, CHECK THE VALVES FOR GAS LEAKS USING SOAPY WATER.

**Adjust the primary air for oven burner**

The primary air is correctly set when the flame is stable and blue/green.

Proceed as follows:

- Take down the oven burner, loosen the screw and turn the cover clockwise or anti-clockwise.
- The correct cover position can be determined from the following table:

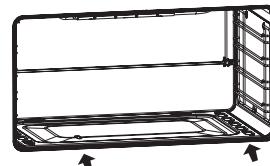


| Type of gas | 'A' size for oven burner |
|-------------|--------------------------|
| G20/20 mbar | 4±1 mm                   |
| G30/29 mbar | 8±1 mm                   |

- Tighten the screws again.

**Reassembling the floor**

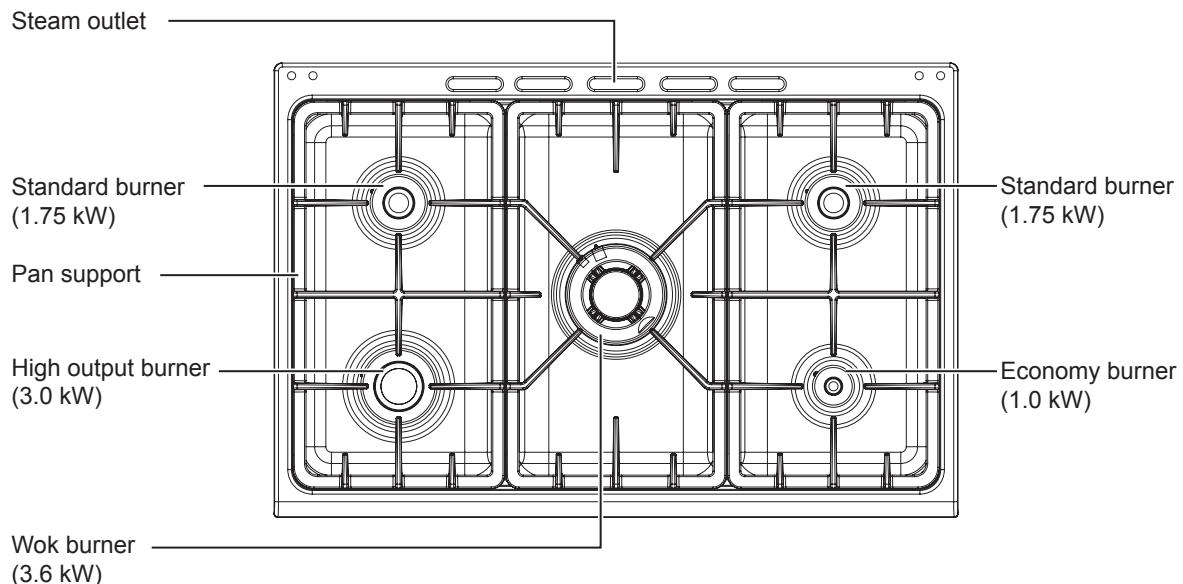
To reassemble the floor, proceed in the opposite order when inserting the removable floor.



## General nozzle table

| Type of gas                                  | mbar     | Nozzle no. | Type of burner         | Output (W) | Consumption max. |
|--|----------|------------|------------------------|------------|------------------|
| Liquefied gas<br>(Butane/Propane)<br>G30/G31 | 28-30/37 | 85         | High output burner     | 3,000      | 219 g/h          |
|  |          | 65         | Standard output burner | 1,750      | 128 g/h          |
|  |          | 50         | Economy burner         | 1,000      | 73 g/h           |
|  |          | 96         | Wok burner             | 3,600      | 262 g/h          |
|  |          | 102        | Oven burner            | 4,300      | 313 g/h          |
|  |          | 72         | Grill burner           | 2,000      | 146 g/h          |

| Type of gas     | mbar | Nozzle no. | Type of burner         | Output (W) | Consumption max. |
|-----------------|------|------------|------------------------|------------|------------------|
| Natural gas G20 | 20   | 130H3      | High output burner     | 3,000      | 286 l/h          |
|                 |      | 97Z        | Standard output burner | 1,750      | 167 l/h          |
|                 |      | 72X        | Economy burner         | 1,000      | 95 l/h           |
|                 |      | 132T       | Wok burner             | 3,600      | 343 l/h          |
|                 |      | 150        | Oven burner            | 4,300      | 409 l/h          |
|                 |      | 102        | Grill burner           | 2,000      | 190 l/h          |



# TROUBLE SHOOTING

## Faults and the after-sales service

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the aftersales service.

| Fault  | Causes possibles / solutions  |
|--|---|
| <b>The door panel steams up when the oven is hot.</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Normal occurrence; caused by the difference in temperature.           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Not possible; this has no effect on oven performance.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <b>The flame (oven) does not burn through all outlet openings.</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Normal build-up of dirt.           <ul style="list-style-type: none"> <li>– The burner must be professionally cleaned.</li> </ul> </li> </ul>  |
| <b>The appliance does not work.</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Defective circuit breaker.           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.</li> </ul> </li> <li>Power cut.           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Check whether the kitchen light works, for example.</li> </ul> </li> </ul> |
| <b>All dishes that are prepared in the oven become burnt very quickly.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Thermostat faulty.           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Call the after-sales service.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <b>The oven lighting has failed.</b>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Oven light is faulty           <ul style="list-style-type: none"> <li>– Replace the oven light. (see section "Replacing oven light")</li> </ul> </li> </ul>  |

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service engineers.

If your appliance is not repaired professionally, you may be exposing yourself to substantial risks.

## Aftersales service

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

- Manufacturer: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd  
No.18 Huanzhen West Road, Beijiao, Shunde, Foshan, 528311, Guangdong, China
- Country of origin: China

Please quote the SN number of the appliance when contacting the after-sales service. These numbers can be found on the rear backboard.

So you do not have to spend time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

---

SN no.

---

After-sales service

---

## مذكرة





## اصلاحات

### الأعطال وخدمة ما بعد البيع

عادةً ما يكون تفسير الأعطال تفسيراً بسيطاً. يُرجى قراءة الملاحظات التالية قبل التواصل مع أحد ممثلي خدمة ما بعد البيع.

| الأسباب المحتملة / الحلول  | الأعراض   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>من الطبيعي حدوث ذلك، بسبب اختلاف درجة الحرارة.</li> <li>- ليس من الممكن، أن يكون لذلك تأثيراً على أداء الفرن.</li> </ul>  | لوحة الباب يعلوها البخار عندما يكون الفرن ساخناً.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>التكوين الطبيعي للأوساخ</li> <li>- يجب أن تنظف الشعلة تنظيفاً احترافياً.</li> </ul>   | الشعلة (الفرن) لا تعمل في جميع فتحات المنافذ.       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>قطاع الدائرة الكهربائية معطل</li> <li>- انظر في صندوق المصاہر (الفيوزات) وتحقق إذا كان قاطع الدائرة الكهربائية الخاص بالجهاز صالح للاستخدام.</li> <li>- انقطاع التيار الكهربائي</li> <li>- تتحقق ما إذا كانت أضواء المطبخ تعمل، على سبيل المثال.</li> </ul> | الجهاز لا يعمل.                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>الترmostات به عيب</li> <li>- تواصل مع خدمة ما بعد البيع.</li> </ul>   | جميع الأطباقيات التي تجهز في الفرن تحرق بسرعة جداً. |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>مصباح الفرن به عيب</li> <li>- استبدال مصباح الفرن. (انظر قسم "استبدال مصباح الفرن")</li> </ul>  | فشل في مصباح الفرن.                                 |

يقتصر القيام بالإصلاحات على مهندسي خدمة ما بعد البيع المدربين بالكامل.

إذا لم يتم إصلاح الجهاز إصلاحاً محترفاً، فقد تعرض نفسك لمخاطر حقيقة.

### خدمة ما بعد البيع

ستكون خدمة ما بعد البيع متوفّرة لأجلك إذا احتاج جهازك إلى الإصلاح. ستجد عنوان أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع ورقم الهاتف في دليل الهاتف. ستكون مراكز خدمة ما بعد البيع المدرجة سعيدة بمنحك التفاصيل عن أقرب نقطة خدمة ما بعد البيع لك.

- الشركة المصنعة: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd  
No.18 Huanzhen West Road, Beijiao, Shunde, Foshan, 528311, Guangdong, الصين
- بلد المنشأ: الصين

يُرجى الإشارة إلى الرقم التسلسلي لجهازك عند التواصل مع خدمة ما بعد البيع. يمكن إيجاد هذه الأرقام في اللوحة الخلفية.

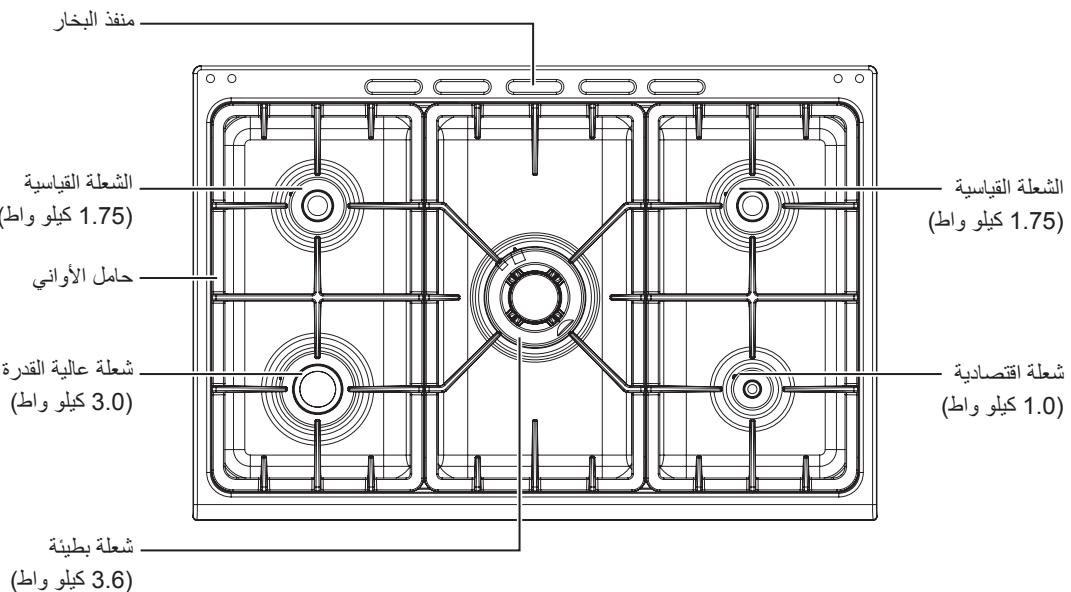
لذلك ليس عليك قضاء الوقت في البحث عما إذا كان هناك عيب، يمكنك إدخال بيانات جهازك هنا الآن.

|                   |
|-------------------|
| رقم التسلسلي      |
| خدمة ما بعد البيع |

## جدول المقاييس العامة للفوهة

| نوع الغاز                                | ملي بار  | رقم الفوهه. | نوع الشعلة           | القدرة (وات) | الاستهلاك عند الحد الأقصى |
|--|----------|-------------|----------------------|--------------|---------------------------|
| غاز البيوتان والبروبان المسال<br>G30/G31 | 28-30/37 | 85          | شعلة عالية القدرة    | 3000         | 219 ج/س                   |
|  |          | 65          | شعلة ذات قدرة قياسية | 1750         | 128 ج/س                   |
|  |          | 50          | شعلة اقتصادية        | 1000         | 73 ج/س                    |
|  |          | 96          | شعلة بطينية          | 3600         | 262 ج/س                   |
|  |          | 102         | شعلة الفرن           | 4300         | 313 ج/س                   |
|  |          | 72          | شعلة الشواية         | 2000         | 146 ج/س                   |

| نوع الغاز        | ملي بار | رقم الفوهه. | نوع الشعلة           | القدرة (وات) | الاستهلاك عند الحد الأقصى |
|------------------|---------|-------------|----------------------|--------------|---------------------------|
| غاز طبيعي<br>G20 | 20      | 130H3       | شعلة عالية القدرة    | 3000         | 286 لتر/ساعة              |
|                  |         | 97Z         | شعلة ذات قدرة قياسية | 1750         | 167 لتر/ساعة              |
|                  |         | 72X         | شعلة اقتصادية        | 1000         | 95 لتر/ساعة               |
|                  |         | 132T        | شعلة بطينية          | 3600         | 343 لتر/ساعة              |
|                  |         | 150         | شعلة الفرن           | 4300         | 409 لتر/ساعة              |
|                  |         | 102         | شعلة الشواية         | 2000         | 190 لتر/ساعة              |



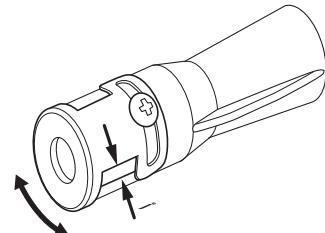
**اصبغ هواء شعلة الفرن الأساسية**

يكون الهواء الأساسي مضبوطاً بشكل صحيح عندما يكون اللهب مستقر وذو لون أزرق/أخضر.

اتبع الخطوات التالية:

- فك شعلة الفرن والبرغي وأدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.

• يمكن تحديد الوضع الصحيح للغطاء من خلال الجدول التالي:

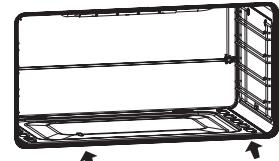


| نوع الغاز   | ١٠° قيم الإعداد |
|-------------|-----------------|
| G20 ملي بار | أ : ١ ± ٤ مم    |
| G30 ملي بار | أ : ١ ± ٨ مم    |

- قم بإحكام ربط البرغي مرة ثانية.

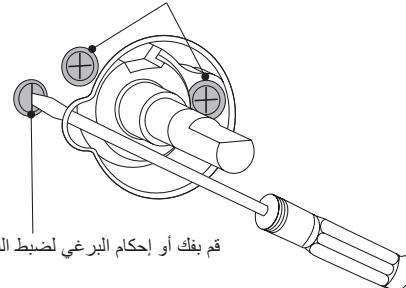
**إعادة تجميع الأرضية**

كي تقوم بإعادة تجميع الأرضية، قم بعكس الترتيب السابق عند تركيب الأرضية القابلة للفك.



### ضبط اللهب المنخفض

لا يمكن فك هذين المسامير.  
بخلاف ذلك، سيسرب الغاز.



ضبط اللهب المنخفض لشعلة الفرن، بنفس الدرجة لضبط الحد الأدنى لتدفق الهواء للصمام.

### اتبع الخطوات التالية:

- افتح باب الجهاز. اضغط مقبض التحكم في الفرن وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة حتى الحد الأقصى للضبط والذي يبلغ 250. ستتشتعل شعلة الغاز. امسك مقبض التحكم المضغوط لمدة 15 ثانية ثم حرره.
- أغلق باب الجهاز. وقم بجازة مقبض التحكم.
- وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بفك برغي الضبط الداخلي قليلاً.
- استبدل مقبض التحكم وقم بتسخين الفرن لمدة 15 دقيقة.
- ثم قم بإدارة مقبض التحكم حتى الحد الأدنى للضبط والذي يبلغ 130.
- قم بجازة مقبض التحكم مرة أخرى.
- والآن، وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بضبط برغي الضبط الداخلي حتى تحصل على لهب مستقر يشتعل بشكل صحيح. قم بفك برغي الضبط من أجل زيادة تدفق الغاز أو قم بربطه من أجل تقليل تدفق الغاز.
- في حالة التوصيل بالغاز الطبيعي، قم بارضاء ربط برغي الضبط. ويكون الضبط صحيحاً عندما يكون ارتفاع اللهب إلى نiveau بين 3 إلى 4 مم.
- م بلغ برغي الضبط باتجاه عقارب الساعة أي أحكام ربطه. قم بلف برغي الضبط في عكس اتجاه عقارب الساعة أي فكه. وفي حالة توصيل الغاز المسال، قم بإحكام ربط برغي الضبط.
- قم باعادة تركيب مقبض التحكم.
- تأكد أن اللهب يتحرك إلى الخارج عندما يتغير تدفق الغاز سريعاً من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى وبالعكس، وكذلك عندما يكون باب الجهاز مفتوحاً ومتغلقاً.

### تنبيه

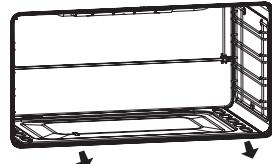
- لا تقم بإرخاء مسمار فيليبس عند تحويل نوع الغاز.
- بعد القيام بتحويل نوع الغاز، افحص الصمامات لاكتشاف التسريبات وذلك باستخدام الماء والصابون.

### شعالة الفرن

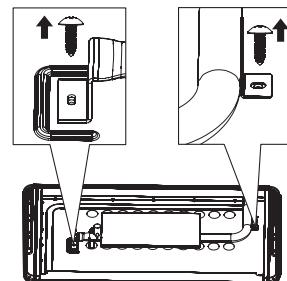
#### استبدال الخراطيم

##### اتبع الخطوات التالية:

- قم بجازة الأرضية القابلة للفك الموجودة في الأمام، وقم بسحب الأرضية للأعلى باتجاه الأمام.

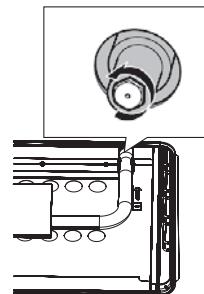


- قم بفك كلاً من البراغي الموجودة جهة اليمين والأخر جهة اليسار الخاصين بشعلة الفرن واسحب برفق الشعلة للأعلى وللأمام باتجاه الجهة الأمامية.



- قم بفك الفوهة واستبدلها بالفوهة المناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر قسم "جدول المقاييس العامة للفوهة").

- استبدل الملصق الخاص بالغاز بالملصق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.



### إعادة تركيب الشعلة

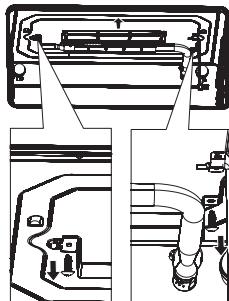
كي تقوم بإعادة تركيب الشعلة، قم بعكس الترتيب السابق.

### شعلة الشواية

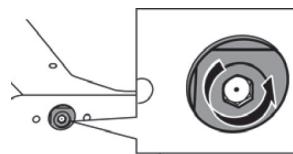
#### استبدال الخراطيم

اتبع الخطوات التالية:

- قم بفك كلاً من البرغي الموجودة جهة اليمين والأخر جهة اليسار الخاصين بشعلة الشواية واسحب برفق الشعلة للأعلى وللأمام باتجاه الجهة الأمامية.



- قم بفك الغوفة واستبدلها بالفوهة المناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر قسم "جدول المقاييس العامة للفوهة").



- استبدل الملصق الخاص بالغاز بالملصق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.

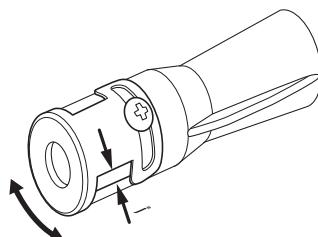
- كي تقوم بإعادة التجميع، اتبع التعليمات ولكن مع القيام بها بترتيب عكسي.

### ضبط هواء شعلة الشواية الأساسية

يكون الهواء الأساسي مضبوطاً بشكل صحيح عندما يكون اللهب مستقر وذو لون أزرق/أخضر.

اتبع الخطوات التالية:

- فك شعلة الشواية وقم بفك البرغي وأدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة.
- يمكن تحديد الوضع الصحيح للغطاء من خلال الجدول التالي:

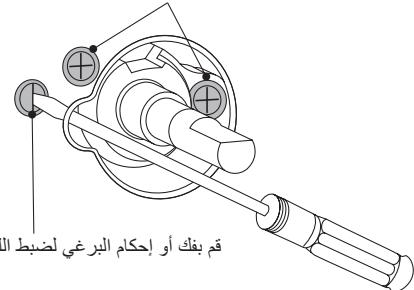


| نوع الغاز      | "آ" قيمة الإعداد |
|----------------|------------------|
| G20 ملي بار/20 | أ : 1 ± 4 مم     |
| G30 ملي بار/29 | أ : 0.5 ± 5.5 مم |

- قم باحكام ربط البرغي مرة ثانية.

### ضبط اللهب المنخفض

لا يمكن فك هذين المسمازين.  
بخلاف ذلك، سيسرب الغاز.



ضبط اللهب المنخفض لشعلة سطح الطهي، بنفس الدرجة لضبط الحد الأدنى لتدفق الهواء للصمام.

اتبع الخطوات التالية:

- اضغط مقبض التحكم لشعلة سطح الطهي الأولى وقم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة للوصول إلى الحد الأقصى. ستشتعل شعلة الغاز. امسك مقبض التحكم المصغوط لمدة 15 ثانية ثم حرره.
- إذا كنت في حاجة إلى تغيير الغاز من غاز طبيعي إلى غاز نفطي مسال، ثم قم بإدارة مقبض التحكم حتى الحد الأدنى. وقم ب拔掉 the مقبض التحكم. وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم باحكام ربط برغي الضبط لتقليل تدفق الغاز. يكون الضبط صحيحاً عندما تقوم بإدارة المقبض بسرعة من الحد الأقصى حتى الحد الأدنى وي يمكنك مشاهدة تغير حجم اللهب بوضوح.
- إذا كنت تحتاج إلى تغيير الغاز من الغاز النفطي المسال إلى الغاز الطبيعي، سوف تحتاج إلى إزالة مقبض التحكم وبواسطة صمام الغاز المفتوح في لوحة التحكم، قم بفك برغي الضبط لتقليل تدفق الغاز. يكون الضبط صحيحاً عندما تقوم بإدارة المقبض بسرعة من الحد الأقصى حتى الحد الأدنى وي يمكنك مشاهدة تغير حجم اللهب بوضوح.

### تنبيه!

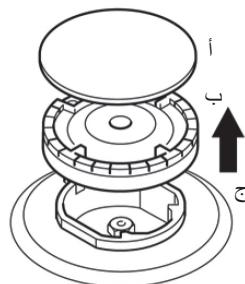
- لا تقم بإدخال مسامير فيليبس عند تحويل نوع الغاز.
- بعد القيام بتحويل نوع الغاز، افحص الصمامات لاكتشاف التسريبات وذلك باستخدام الماء والصابون.

### لوحة التسخين الخاص بالشعلات

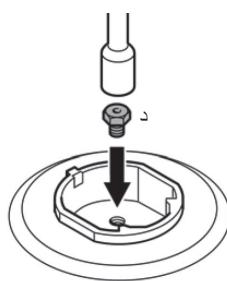
#### استبدال الغرطاطم

اتبع الخطوات التالية:

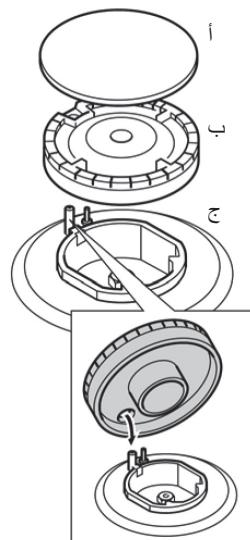
- قم بازالة حامل الأوانى.
- قم بازالة أغطية الشعلات (أ) وبخاخات الشعلة (ب) من فوق الشعلة (ج).



- قم بازالة الفوهة (د) واستبدلها بالفوهة المناسبة لنوع الغاز الجديد (انظر قسم "جدول المقاييس العامة للفوهة").
- استبدل الملصق الخاص بالغاز بالملصق الجديد الذي تم توفيره مع مجموعة الفوهة.



- ضع كل بخاخ شعلة (ب) في مكانه على الشعلة (ج).
- ضع تاج الشعلة ذات الصلة (أ) على الجزء العلوي من تاج الشعلة.
- قم بإعادة تركيب حامل الأوانى.



### تحويل نوع الغاز

إذا لم يكن الجهاز غير معد بالفعل للاستخدام مع نوع الغاز الحالى، فإنه يجب تحويل الجهاز.

و يجب أن يتم تنفيذ التحويل إلى نوع مختلف من الغاز بواسطة خبير معتمد وفقاً للوائح المعمول بها.

و يتم الإشارة إلى نوع الغاز الذي تم ضبطه مسبقاً في المصنع في الملحق الخاص بكتيب التعليمات.

و من أجل التحويل لنوع مختلف من الغاز، يجب استبدال الخرطوم والنيران المنخفضة وربما يحتاج الهواء الأساسى للضبط.

#### تحذير !

- قم بإيقاف تشغيل البوتاجاز ومزود الغاز أيضاً.

- قم باستبدال كل لوحات البوتاجاز وأجزائه قبل التشغيل.

- قم بإعادة توصيل كل أجهزة التأريض.

- إن عدم اتباع ذلك قد يتسبب في حدوث الإصابات الجسدية الخطيرة أو حدوث الصدمات الكهربائية أو حدوث الوفاة.

#### تنبيه !

- انتبه عند التعامل مع أجزاء الصفائح المعدنية الموجودة في آلة الطبخ بالغاز.

- قد تبرز حوافها الحادة التي تقطع كالسكين.

## استبدال مصباح الفرن

إذا فشل مصباح الفرن، فيجب استبداله. يمكنك الحصول على المصايبخ المقاومة للحرارة عبر خدمة ما بعد البيع أو من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة. يُرجى تحديد الرقم التسلسلي لجهازك.

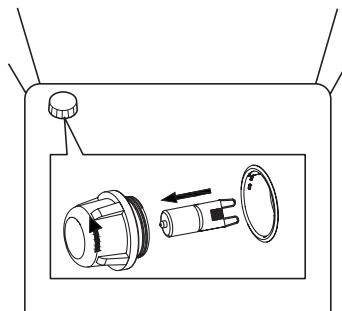
لا تستخدم أي نوع من المصايبخ.

### تحذير

- تأكد من ان الفرن و اللمة بارداً.
- افصل الجهاز من الفتيل الرئيسي، هذا يمكن أن يسبب إصابات خطيرة، صدمات كهربائية وحتى الموت.

اتبع الخطوات التالية:

- 1 أغلق قاطع الدائرة الكهربائية ذو الصلة.
- 2 افتح باب الجهاز.
- 3 ضع منشفة الصحون في صندوق الفرن إذا كان بارداً لمنع الضرر.
- 4 قم بفك الغطاء الزجاجي من المصباح الموجود في صندوق الفرن عبر إدارته عكس عقارب الساعة.



- 5 استبدل المصباح بمصباح آخر من نفس النوع.

الجهد الكهربائي: 230 فولت  
طاقة: 25 وات  
السلك: G9

- 6 ثبت الغطاء الزجاجي مجدداً.

- 7 أزل منشفة الصحون وشغل قاطع الدائرة الكهربائية مرة أخرى.

اضغط على زر وظيفة تشغيل إضاءة الفرن حتى يثبت في مكانه الصحيح لتحقق ما إذا كانت إضاءة الفرن تعمل بشكل مناسب.

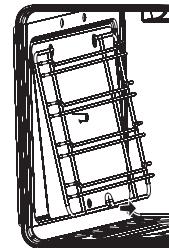
## إزالة وتركيب حوامل الأرفف

يمكنك إزالة حوامل الأرفف من أجل تنظيفها تنظيفاً منفصلاً. جميع حوامل الأرفف مثبتة في حواطط صندوق الفرن من الجهات الأربع.

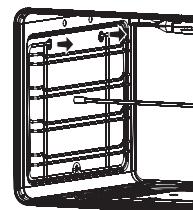
### إزالة حوامل الأرفف

لإزالة حوامل الأرفف، نفذ على النحو التالي:

- 1 قم بفك البرغي الموجود في أسفل حامل الأرفف مجدداً.
- 2 الخطافات السفلية لحامل الأرفف مفروكة.



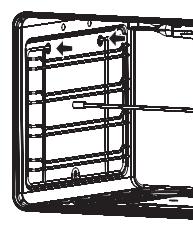
- 2 أمسك أعلى حامل الأرفف وثبت البرغي الموجود في أسفل حامل الأرفف مجدداً.



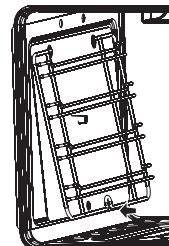
### تركيب حامل الأرفف

لإعادة تركيب حوامل الأرفف، اتبع الخطوات التالية:

- 1 أدخل الخطافات العلوية في فتحات المقاب في اللوحة الجانبية.



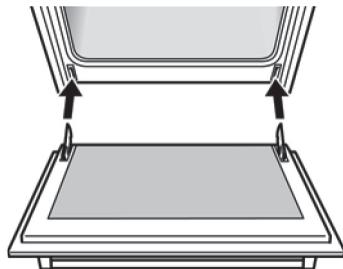
- 2 اسحب الرف السفلي إلى الأسفل قليلاً وأدخل الخطافات السفلية في فتحات المقاب.



**تركيب باب الجهاز**

اتبع الخطوات التالية:

- 1** ثبت باب الجهاز بزاوية.
- 2** أدخل كلتا المفصلتين، اليمنى واليسرى، في الدعامات.



- 3** ضع الباب في وضع يمكن من خلاله تثبيق تجويفات المفصلة في كلا الجانبين.



- 4** افتح باب الجهاز.

- 5** أطوي رافعات الإغلاق إلى الداخل في كلا الجانبين.



- 6** أغلق باب الجهاز.

**إزالة باب الجهاز**

اتبع الخطوات التالية:

- 1** افتح باب الجهاز.
- 2** ارفع أذرع القفل في كلا الجانبين.

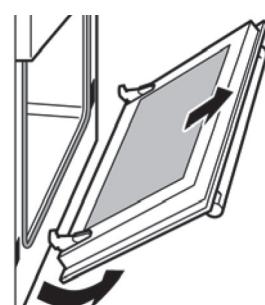


- 3**أغلق باب الجهاز حتى تشعر بوجود مقاومة عند زاوية تقترب من 15 درجة (بالنسبة لباب الجهاز المغلق).

- 4** أمسك الباب من كلا الجانبين بكلتا اليدين.

- 5** أغلق باب الجهاز أبعد قليلاً.

- 6** ارفع الباب للأعلى بزاوية لإزالته.



لا تقم بتفكيك الباب.

**تنبيه**

- كن حذرا عند رفع و رفع الباب
- لا ترفع الباب من المقبض. إن الباب ثقيل جدا.

## إزالة وتركيب باب الجهاز

يمكنك إزالة باب الجهاز وذلك لتنظيف أسلوب.

كلتا مفصلتي باب الجهاز مثبتتين بواسطة ذراع إقفال.

عندما يطوي ذراع الإقفال في (أ)، يكون باب الجهاز ثابت. لا يمكن أن متزوجاً من المفصلة.



إذا كان ذراع القفل مفتوحاً (ب)، تكون المفصلة فقط هي الثابتة، ويمكنك إزالة باب الجهاز.



### تنبيه

- لا تقترب من داخل المفصلة.

## تنظيف الزجاج الداخلي للفرن

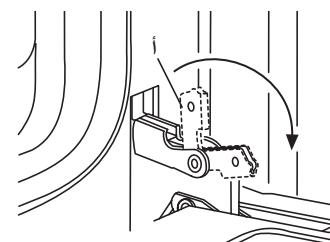
يمكن إزالة الزجاج الداخلي للفرن: مع الأبواب التي تكون في الوضع نصف مفتوح، استخدم كلتا اليدين لإزالة الزجاج. بعد التنظيف، قم بإعادة تركيب الزجاج بواسطة القيام بعكس ترتيب الخطوات.

### الزجاج الداخلي للفرن

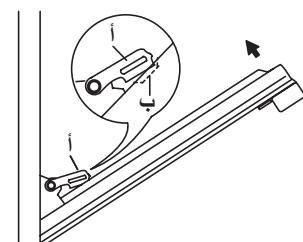
يمكن إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن:

- فتح باب الفرن بالكامل.

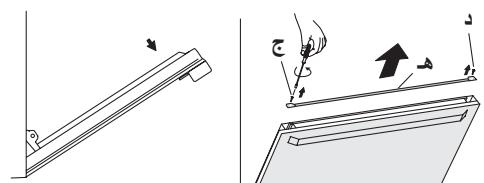
**1** اغلب خطاطيف المفصلة "أ" للخارج.



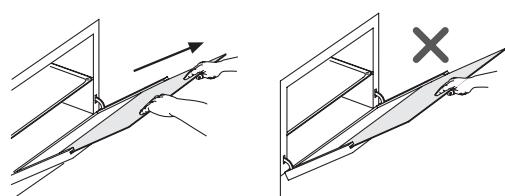
**2** أغلق باب الفرن بيته حتى يصل للخطاطيف "أ"، وتأكد من أن هذه الخطاطيف دخلت في فتحات "ب" بباب الفرن.



**3** وبالنسبة إلى الباب الذي يكون في الوضع نصف مفتوح، قم بفك البراغي (ج) و(د) بواسطة مفك البراغي وقم أيضاً بإزالة القطعة الجانبية (ه).



**4** استخدم كلتا اليدين لإزالة الزجاج.



**5** بعد التنظيف، قم بإعادة تركيب الزجاج بواسطة القيام بعكس ترتيب الخطوات.

**6**

**تنبيه**

- لا تستخدم المنظفات ذات الضغط العالي أو رشاشات البخار.
- لا تستخدم أبداً مواد التنظيف الكاوية أو الكاشطة.
- وإذا سقطت مثل هذه المواد على واجهة الجهاز، قم بتنظيفها فوراً بالماء.
- لا تقم بتنظيف أي من أسطح الجهاز عندما تكون ساخنة.

**الصيانة****التنظيف والغاية****تشغيل إضاءة الفرن**

لجعل تنظيف الفرن أسهل، يمكنك تشغيل إضاءة الفرن.  
ولتشغيل الإضاءة اضغط على زر الوظيفة حتى يستقر في مكانه.

**استخدام مادة التنظيف الملائمة**

لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على مواد كاشطة أو أحماض، أو أدوات تنظيف مثل الصوف الفولاذي أو الإسفنج غير القابل للصدأ. حيث أنها قد تتسبب في تلف السطح.

| مادة التنظيف وأدوات التنظيف  | أجزاء الجهاز  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم مادة تنظيف الزجاج.</li> <li>• فالحافة السفلية للباب ربما يكون بها حواف حادة.</li> <li>• قم بتنظيف الباب والألوان الزجاجية بعناية.</li> <li>• لا تستخدم مكشطة الزجاج.</li> </ul>  | <b>اللوح الزجاجي لباب الجهاز</b>                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بالتنظيف باستخدام قطعة قماش مبللة.</li> <li>• استخدم الماء الصابوني الدافئ.</li> </ul>   | <b>لوحة التحكم والمقابض</b><br><b>مانع التسرب</b><br>(في صندوق الطهي) |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم الماء الصابوني الدافئ.</li> <li>• استخدم الماء الصابوني الدافئ، وقم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.</li> </ul>   | <b>حوامل الأرفف</b><br><b>صندوق الطهي</b><br>أسطح مطلية بالمينا       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بباردة التيجان والأغطية الخاصة بالشعلات، استخدم الماء الصابوني، واتركهم يجفوا جيداً.</li> <li>• قم بتنظيف شمعات الإشعال والمزدوجة الحرارية بقطعة قماش مبللة أو صغيرة أو بواسطة فرشاة ناعمة، واتركهم يجفوا جيداً.</li> <li>• عند إعادة الركيب: ضع التاج فوق الشعلة. ضع غطاء الشعلة تماماً أعلى تاج الشعلة.</li> <li>• يتم طلاء أغطية الشعلات بطبقة من المينا السوداء. وبمرور سيتغير لونها. وهم لا يؤثرون على وظيفة الجهاز.</li> </ul> | <b>شعلات الغاز</b><br>الشعلات   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• لا تقم أبداً بتنظيف شعلات الغاز الموجودة في صندوق الطهي بنفسك.</li> </ul>   | <b>شعلات الغاز</b><br>الفرن والشواية                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم الماء الصابوني الدافئ، وقم بتجفيفه باستخدام قطعة قماش ناعمة.</li> <li>• قم دائماً بباردة بقع الترسيبات الجيرية والشحوم والنشا والألبومين (على سبيل المثال بياض البيض) فوراً.</li> <li>• وتناثر مواد التنظيف المصنوعة من الصلب المقاوم للصدأ بواسطة خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.</li> </ul>   | <b>الشكل الخارجي للجهاز</b><br>أسطح الصلبة المقاومة للصدأ             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم الماء الصابوني الدافئ.</li> </ul>  | <b>الغطاء الزجاجي</b><br>(في مواجهة إضاءة الفرن)                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم الماء الصابوني الدافئ.</li> <li>• لا تغسل حامل الأواني في غسالة الأطباق.</li> </ul>  | <b>حامل الأواني</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتنقيعهم في ماء صابوني دافئ. قم بتنظيفهم باستخدام فرشاة أو إسفنج.</li> <li>• السيخ الدوار: وتناثر مواد التنظيف المصنوعة من الصلب الصلب المقاوم للصدأ بواسطة خدمة ما بعد البيع أو المتاجر المتخصصة.</li> </ul>  | <b>الملحقات</b>   |

## أمثلة التطبيق

| الطبق                                       | الملحقات   | وضع الرف | المسيق (دقائق) | وقت التسخين | الجانب الثاني | وقت الطهي (دقائق) |
|---|--|----------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
|   | رف التحمير والخبز  | 4        | ٠              | ٥           | الجانب الأول  | وقت الطهي (دقائق) |
| توست  | رف التحمير والخبز  | -        | ٠              | ٥           | 1-3           | 2-4               |
| شريان لحم بقرى، حم 250 × 4 سم (سُك 2.50 سم) | * صينية الخَبَز المطلية بطبقة المينا                               | 4        | ٠              | ٥           | 5-10          | 10-15             |
| كباب (سُك 2.5 سم)                           | رف التحمير والخبز<br>* صينية الخَبَز المطلية بطبقة المينا          | 4        | ٠              | ٥           | 10-20         | 10-20             |
| دجاج على السيخ الدوار ١.٥ × ٢ كجم           | الشيخ الدوار،<br>صينية الخَبَز المطلية بطبقة المينا<br>(في الأسفل) | ٤        | ٠              | ١٥          | 100-150       |                   |

\* تم إدخاله أسفل رف التحمير والخبز

## نصائح خاصة بالتحمير

يحتوي الجدول أدناه على معلومات إضافية عن كيفية النجاح في التحمير

|   |   |
|---|---|
| استخدم مقاييس حرارة اللحم (المتاح من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة) أو قم بـ "اختبار الملعقة". اضغط على قطعة الشواء باستخدام ملعقة. عندما تكون صلبة، فإنها جاهزة.. إذا تمكنت الملعقة من الضغط عليها، فهذا يعني أنها تحتاج إلى الطهي لمدة أطول. | كيف يمكنك معرفة أن قطعة الشواء جاهزة؟               |
| تحقق من وضع الرف ودرجة الحرارة.   | قطعة الشواء داكنة جداً والجلد محترق في بعض الأماكن. |
| في المرة القادمة، استخدم طبق تحمير أصغر، وأضف كمية أكثر من السائل.  | قطعة الشواء تبدو جيدة لكن احترقت العصائر.           |
| في المرة القادمة، استخدم طبق تحمير أكبر وأضف كمية أقل من السائل.  | قطعة الشواء تبدو جيدة لكن العصائر شفافة ورطبة.      |



### نصائح الشوي

رش بعض الزيت على الطعام المراد شويه قبل وضعه على الرف السلكي أسفل الشواية.

ضع الطعام المراد شويه في منتصف الرف السلكي. اسكب كمية قليلة من المياه في صينية الخبز المطلية بطبقة المينا وأدخلها في وضع الرف تحت الشواية لتجميع الدهون الفارة.

لا تضعها على أرضية صندوق الفرن.

إذا كان ممكناً، يجب أن تكون عناصر الشوي متساوية السمك. يجب أن يكون سمكها من 2 سم إلى 3 سم على الأقل.

يضم ذلك أنها ستصبح بنية بشكل متساوي بينما ستبقى بعض العصارة.

إذا كان الطعام المراد شويه نحيل أقبليه على الجهة الأخرى أثناء الشوي، أما إذا كانت سميكة، أقلبها على الجهة الأخرى عدة مرات أثناء الشوي. استخدم ملقط الطهي عند تقليب الطعام لتجنب ثقبه، ي حالة إذا كان هذا الطعام حماً، واحفظ عصارة اللحم داخل اللحم.

اللحوم الداكنة مثل لحم الخراف واللحم البقرى تصبح بنية بشكل أفضل وأسرع من اللحوم الفاتحة اللون مثل لحم الخنزير ولحم العجل.

### نصائح متعلقة باستخدام السيخ الدوار

ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان وقم بإحكام وضعه من كلا جانبي السيخ بمشبك التثبيت.

كما يمكنك أيضاً ربط قطع اللحم بخيط.

ومع الدجاج، اربط أطراف الأجنحة أسفل لظهر والفخذين عكس الجسم. حيث سيمتعهم هذا من أن يصبحوا ذو لون غامق.

قم بثقب الجلد أسفل الجناحين للسماح بالتخالص من الدهون.

### التحمير والشوي

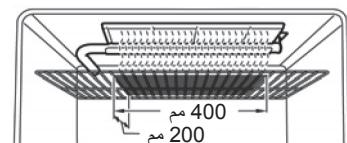
#### أواني الفرن

يمكنك استخدام أواني الفرن المصنوعة من المينا أو الزجاج مقاوم للنار أو الصلصال أو حديد الزهر.

صوانى الخبز مناسبة لقطع الكبيرة المُحرمة أيضًا.

#### أجود سطح شوي

ستتحقق أفضل النتائج إن استخدمت مكان الشواية.



#### ملحوظة

- تعتمد درجة الحرارة ووقت الخبز على الكمية وتركيبة المكونات.

### نصائح خاصة بالتحمير

بناءً على حجم قطعة اللحم، أضف 2 أو 3 معلاق من السائل لنظرية اللحم ومن 8 إلى 10 معلاق من السائل لوضع قطع المُحرمة بها.

عند طهي الوز أو البيط، أثقب الجلد الموجود في الجانب السفلي للأجنحة للسماح بخروج الدهون.

ستصبح الدواجن مقرمشة وبنية اللون إذا قمت بترطيبها قرب انتهاء التحمير بالزبدة أو المياه المالحة أو عصير البرقان.

اقلب قطعة اللحم على الجهة الآخر أثناء وقت التحمير.

عند تحمير قطعة كبيرة من اللحم، قد تجد أن كمية البخار والتكتيف في الفرن أكثر من المعتاد. عادة ما يحدث ذلك وهذا لا يؤثر على تأثير الفرن. بمجرد أن يكتمل التحمير، قم بتجفيف باب ونافذة الفرن باستخدام قطعة قماش.

إذا كنت تقوم بالتحمير على الرف السلكي، أدخل صينية الخبز المطلية بطبقة المينا في الرف على الوضع 1 لتجميع الدهون الفارة.

**الخبز****صواني الخبز**

استخدم صواني الخبز والصواني المستطيلة ذات الألوان الفاتحة كلما كان ذلك ممكناً.

**ملحوظة**

- تعتمد درجة الحرارة ووقت الخبز على الكمية وتركيبة المكونات.

**أمثلة التطبيق**

يمكنك إيجاد المزيد من المعلومات في قسم "نصائح الخبز" الذي يلي جداول الخبز.

| نوع الشيء المخبوز          | الملحقات  | وضع الرف | درجة الحرارة (°C) | وقت التسخين المسبق (دقائق) | وقت الطهي (دقائق) |
|----------------------------|---|----------|-------------------|----------------------------|-------------------|
| كيكة الطبقات (2 لكل واحدة) | رف التحمير والخبز                                       | 3        | 170               | -                          | 10 25-45          |
| كعك محلى                   | رف التحمير والخبز                                       | 3        | 170               | -                          | 10 15-20          |
| البيتزا المجمدة            | رف التحمير والخبز<br>* صينية الخبز المطلية بطبقة المينا | 3        | 200               | -                          | 20-28             |
| لارانيا طازجة              | رف التحمير والخبز                                       | 3        | 200               | -                          | 10 35-45          |

\* تم إدخاله أسفل رف التحمير والخبز

**نصائح الخبز**

|  |  |
|--|--|
| كيفية التأكد من إذا كانت الكيكة الإسفنجية قد نضجت. | قبل إنتهاء وقت الخبز الوارد في الوصفة بـ 10 دقائق تقريباً، انقب أعلى نقطة في الكيكة باستخدام سيخ خشبي. إذا لم تعلق أي عجينة كيك في الخشب، فإن الكيك جاهز.  |
| هبطت الكيكة.                                       | في المرة القادمة، استخدم سائل أقل أو أخبز في درجة حرارة أقل قليلاً. ملاحظة مرات التقليب مذكورة في الوصفة.  |
| ارتفعت الكيكة من المنتصف أكثر من الجوانب.          | لا تدهن حواص صواني الخبز. بعد الخبز، أخرج الكيك بحذر باستخدام السكينة.   |
| الكيك داكن جداً من الأعلى.                         | ضع الكيك في مكان سفلي من الفرن وأخبز في درجة حرارة منخفضة لمدة أطول قليلاً.  |
| الكيك شديد الجفاف                                  | اصنع فتحات صغيرة جداً في الكيكة الجاهزة استخدام عود مزج الكوكتيل. ثم اسكب عصير فواكه أو مشروب كحولي على الكيك. في المرة القادمة، اخبز بدرجة حرارة أعلى قليلاً لوقت أقل.  |
| الخبز أو الكيك يبدو جيداً لكن معروضاً من الداخل.   | في المرة القادمة، استخدم سائل أقل وأخبز في درجة حرارة أقل لمدة أطول. للكري بالإضافات الصلبة: قم بخنز القاعدة أولاً. قم بتنثر اللوز وفقات الخبز على القاعدة ثم اسكب الإضافات عليها. احرص على اتباع الوصفة ووقت الخبز. |
| المجنحات لا يصبح لونها بنى بشكل متساوٍ.            | انخفاض درجة الحرارة قليلاً. يمكن لورق الشحم الزائد أن يؤثر على تدوير الهواء. دائمًا قلل من حجم ورقة الشحم لتوافق مع حجم صينية الخبز.   |



## نصائح تتعلق باستخدام جهازك

النصائح التالية متعلقة بأواني الفرن والطهي وتوضح كيفية التصرف عند حدوث خطأ.

### نصائح عامة

لأنه كلما انخفضت درجة الحرارة، ازداد اسمرار الفرن.  
نظف الجهاز وملحقاته بعد كل استخدام، بمجرد أن تبرد.  
ضع صواني الخبز أو أواني الفرن دائمًا في مركز الرف السلكي.  
ضع أواني الطهي دائمًا في منتصف شعلات الموقد على سطح الطهي.

### الغلي والقلي

### أواني الطهي

للأطباق التي تتطلب الكثير من السوائل، استخدم أوعية عميقه ذات جوانب كي لا تغور أثناء الغليان.  
يجب أن تكون قاعدة الوعاء نظيفة وجافة ومسطحة.

### أمثلة التطبيق

| الطاقة مستوى الغاز | الطريقة   |
|--------------------|---|
| ٠                  | التخزين (بناء على الكمية)                         |
| ٠                  | الوصول إلى نقطة الغليان                           |
| ٠                  | الغلي البطيء<br>(منخفض أو عالي، بناء على المطلوب) |
| ٠                  | الحرق   |
| ٠ - ١              | القلي لمدة أطول                                   |

## نصائح وإرشادات

هذه نصائح وإرشادات لمساعدتك عند طهي الطعام في جهازك.

### نصائح خاصة بتوفير الطاقة

نقدم لك بعض النصائح لنتمكن من توفير الطاقة عند استخدام الفرن وسطح الطهي.

### نصائح تتعلق باستخدام سطح الطهي ذات القطر المناسب للموقد

تأكد من أن قطر أواني الطهي مناسب لقطر كل من شعلات الموقد التي تستخدمها.

يمكنك أيضًا إيجاد نظرة عامة للأقطار المناسبة في قسم تحت عنوان "جهازك الجديد - سطح الطهي". يجب ألا تكون شعلات الغاز أكبر من قطر أواني الطهي.

### أواني الطهي ذات الأغطية

استخدم أواني الطهي ذات القواعد المسطحة.  
إذا كان ممكناً، استخدم أواني الطهي ذات الأغطية لتوفير الغاز.

### مياه أقل

استخدم مياه أقل لتنقیل وقت الطهي للخضروات والبطاطس على سبيل المثال.

### نصائح تتعلق باستخدام الفرن

### قوالب الكيك المتعددة

من الأفضل خذل قوالب الكيك المتعددة واحد تلو الآخر.  
عندما يكون الفرن لا يزال دافئاً. يقلل هذا من وقت الخبز ل قالب الكيك الثاني.  
يمكن أيضًا وضع اثنين من صواني الكيك بجوار بعضهما البعض.

### استخدام الحرارة المتبقية

عند الطهي لأوقات طويلة، يمكنك إغلاق الفرن قبل 10 دقائق من انتهاء وقت الطهي واستخدام الحرارة المتبقية لإنتهاء الطهي.

### اغلاق باب الجهاز

ابق بباب الجهاز مغلقاً عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل. إذا احتجت إلى فتح باب الجهاز، فأغلقه مجدداً بأسرع ما يمكن. وإن استخفض درجة الحرارة وسيحتاج الفرن إلى أن يستعيد درجة حرارته مجدداً.

إزالة السيخ الدوار

**تحذير**

- لا تلمس أبداً أسطح صندوق الطهي الساخنة أو شمعات التسخين.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين على مسافة آمنة من الجهاز في جميع الأوقات.
- افتح باب الجهاز بحرص. فربما يتسرّب البخار الساخن.
- لا تلمس مباشرةً أبداً السيخ الدوار أو الملحقات الأخرى وهي ساخنة.
- ارتدي دائمًا قفازات الفرن أو الفقازات المقاومة للحرارة عند التعامل مع الملحقات الساخنة.

**تشغيل مراقب الدقائق**

يعلم مراقب الدقائق بصورة مستقلة عن الفرن.

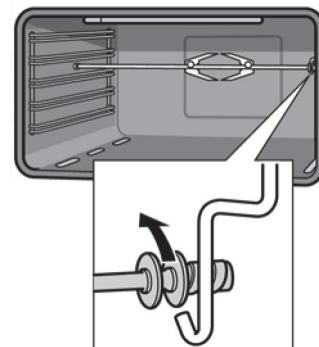
**ضبط وقت الطهي**

قم بإدارة مقبض التحكم في اتجاه عقارب الساعة، وذلك بمقدار ما يتوقف الحد، ثم قم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة، لضبطه على الوقت المطلوب.

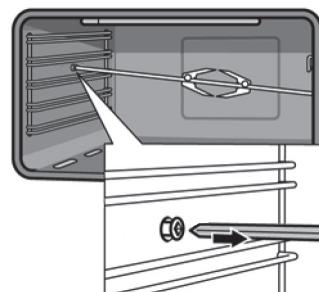
**انقضى وقت الطهي**

تصدر صفاراة بمجرد أن ينقضى الوقت.

3 أخرج صينية الخبز.



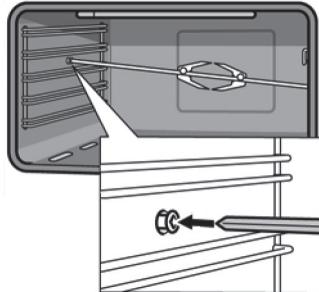
1 افتح باب الجهاز بحرص.  
قم ب拔掉旋转线的插头。



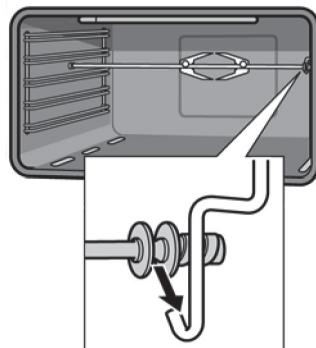
2 اسحب بحرص السيخ الدوار من الوصلة المجوفة في اللوح الجانبي وقم ب拔掉线的插头。



إذا تم تسخين الفرن، قم بتركيب السيخ الدوار فقط إذا كنت تستخدم قطع القماش الخاصة بالفرن أو ترتدي قفازات الفرن (الحرارية). ولتركيب السيخ الدوار، ضع إحدى النهايتين في الوصلة الموجفة في لوح الجانب الأيسر من صندوق الطهي.



3 قم بتعليق النهاية الأخرى في الحامل.



4 اسكب القليل من المياه في صينية الخبز وضع هذه الصينية على الرف ذو المستوى الأول وذلك كي تجمع الدهون التي تسيل.

#### تشغيل السيخ الدوار

اضغط على زر الوظيفة للحصول على وضع السيخ الدوار. سيسقى الزر في مكانه بكل بساطة وسيبدأ التشغيل.

#### إغلاق السيخ الدوار

اضغط على زر الوظيفة للحصول على وضع السيخ الدوار. سيتحرر الزر من مكانه وسيغلق التشغيل.

2

#### استخدام السيخ الدوار

يمكن استخدام السيخ الدوار لطهي قطع لحم الفخذ والكتف مثل اللحم المفروم والدواجن وسيعطي نتائج ممتازة. حيث يتم شوي اللحم جيداً ومن جميع الجهات.

استخدم السيخ الدوار مع الشواية في نفس الوقت.

#### إعداد لحوم الفخذ والكتف

ضع قطع اللحم في منتصف السيخ الدوار قدر الإمكان وقم بإحكام وضعه من كلا جانبي السيخ بمشابك التثبيت.

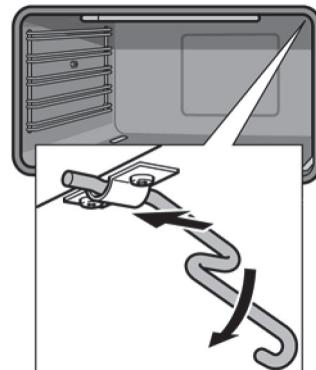
كما يمكنك أيضاً ربط قطع اللحم بخيط. ومع الدجاج، اربط أطراف الأجنحة أسفل لظهر والفخذين عكس الجسم. حيث سيمعنهم هذا من أن يصبحوا ذو لون غامق. قم بثقب الجلد أسفل الجناحين للسماح بالتخلص من الدهون.

#### تركيب السيخ الدوار

قم بتركيب السيخ الدوار كالتالي:

1 قم بتعليق حامل السيخ في زاوية الحمل الموجودة في سقف صندوق الطهي.

وإذا كنت ترغب في تسخين الفرن، قم بالتعليق في الحامل قبل التسخين.



#### تحذير!

- لا تلمس أبداً أسطح صندوق الطهي الساخنة أو شمعات التسخين.
- يجب إبقاء الأطفال بعيدين على مسافة آمنة من الجهاز في جميع الأوقات.
- افتح باب الجهاز بحرص.
- فربما يتسرّب البخار الساخن.

**إذا كان اللهب يخرج**

أغلق مقبض التحكم. انتظر لمدة دقيقة واحدة ثم قم بإشعال الشعلة مرة أخرى.

**تنبيه**

- إذا استمر اللهب في الخروج، فهذا يعني أن الغاز سيتسرب. لا تترك أبداً شعلات الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل.

تأكد من أنه لا توجد أي تيارات هوائية.

**تشغيل شعلة الشواية**

يرجى ملاحظة أن باب الجهاز يجب أن يكون مغلقاً أثناء الشوي.

**إشعال شعلة الشواء**

فتح باب الجهاز.

**1**

اضغط على مقبض التحكم الخاص بالشواية وأدره باتجاه عقارب الساعة إلى الوضع الشواء "شواية".

تشتعل شعلة الغاز. ابق مقبض التحكم مضغوطاً لبعض ثوانٍ حتى يستقر اللهب.

لا تُدبر مقبض التحكم بعد هذا الوضع.

بعد ذلك أغلق باب الجهاز بحرص.

**3****إغلاق شعلة الشواء**

وعندما يكون الطبق جاهزاً، قم بإدارة مقبض التحكم في اتجاه عكس عقارب الساعة إلى الوضع ●.

**إذا كان اللهب يخرج**

أغلق مقبض التحكم. انتظر لمدة دقيقة واحدة ثم قم بإشعال الشعلة مرة أخرى.

**تنبيه**

- إذا استمر اللهب في الخروج، فهذا يعني أن الغاز سيتسرب. لا تترك أبداً شعلات الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل.

تأكد من أنه لا توجد أي تيارات هوائية.

**كيف تقوم بتشغيل الفرن الخاص بك**

يرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحاً.

**تشغيل إضاءة الفرن**

ولتشغيل إضاءة الفرن اضغط على زر الوظيفة حتى يستقر في مكانه.

يتم تشغيل إضاءة الفرن.

**إغلاق إضاءة الفرن**

وإغلاق إضاءة الفرن اضغط على زر "الوظيفة" حتى يتحرر من مكانه.

يتم إغلاق إضاءة الفرن.

**أوضاع التشغيل**

| وضع التشغيل | شعلات الغاز | الاستخدام  |
|-------------|-------------|--|
|             | شعلة الفرن  | للكيك والحلويات والمخبوزات.  |
|             | شعلة الشواء | لشرائح اللحم والنناق والأسماك والخبز المحمص.                                       |
|             | شعلة الشواء | للدواجن، قطع لحوم الفخذ والكتف، على سبيل المثال، لحم البقر ولحم العجل ولحوم الصيد. |

**تشغيل شعلة الفرن**

إذا كنت ترغب في تسخين الفرن الخاص بك بالطريقة التقليدية، استخدم شعلة الفرن.

**إشعال شعلة الفرن**

فتح باب الجهاز.

**1**

اضغط على مقبض التحكم في الفرن بإدارته عكس عقارب الساعة وثبته على درجة حرارة 250 درجة مئوية، واجعل مقبض التحكم

مضغوطاً لمدة ثوان قليلة حتى يستقر اللهب الشعلة.

بعد ذلك أغلق باب الجهاز بحرص.

اضبط درجة الحرارة باستخدام مقبض التحكم.

**3****تحذير**

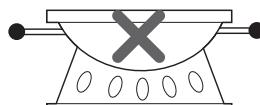
- التحقق دائماً من أن شعلة الفرن فيها اللهب في الأسفل. إذا لم يوجد هناك اللهب، أدر الزر مرة أخرى.

**إغلاق شعلة الفرن**

وعندما يكون الطبق جاهزاً، قم بخفض مقبض التحكم برفق وأدره في اتجاه عقارب الساعة وصولاً للوضع ●.

**استعمال الووك**

إذا كنت تستخدم ووك، نوصي باستخدام ووك 14 بوصة أو أصغر ووك بقاع مسطح. تأكّد من أنّ الجزء السفلي للووك وضع بشكل جيد على الشبكة.



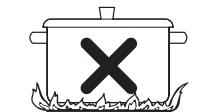
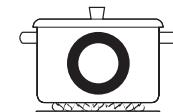
استعمال ووك بقاع مسطح

**الإشعال التلقائي مع جهاز السلامة عند فشل الموقد**

تم تجهيز الجهاز بنظام حماية وسلامة ضد النيران على كل موقد، ويهدّف إلى وقف تدفق الغاز إلى رأس الموقد في حالة النيران الصادرة.

**كيفية اختيار حجم الlobe**

رافق الشعلة، وليس الزر، عند خفض الحرارة لتسخين سريع، يجب أن يكون تطابق تجهيزات المطبخ المستخدمة.

**تنبيه**

لا تستعمل حلقة دائريّة للووك. ضع الحلقة على الموقد أو الشبكة قد يسبّب العمل الخطأ للموقد، مما أدى إلى مستويات أول أكسيد الكربون أعلى من المعايير المصرح بها. هذا يمكن أن يكون خطراً على صحتك.

**تنبيه**

لا تدع النيران تمتد حتى جانب تجهيزات الطبخ.

**ملحوظة**

- الموقد السطحي قد يتحوّل إلى اللون الأصفر إذا كانت هناك رطوبة عالية، على سبيل المثال، كان ذلك يوم ممطر أو إذا كان هناك مرطب في مكان قريب.
- بعد التحويل إلى الغاز الطبيعي، يمكن للهيكل أن يكون أصغر من المعتاد عند وضع أواني الطهي على الموقد السطحي.

**إذا لم تشتعل شعلة الغاز**

وفي حالة انقطاع التيار الكهربائي أو أن قابس الإشعال رطباً، قم بإشعال شعلة الغاز باستخدام قداحة غاز أو عود القباب.

**تنبيه****ماذا تفعل إذا شمت رائحة الغاز؟**

- إفتح النوافذ.
- لا تشعل أي شيء.
- لا تلمس أي مقبس كهربائي.
- لا تستعمل أي هاتف داخل المبني.
- كالم هاتفياً مزودك بلغاز من هاتف جارك.  
اتبع تعليمات شركتك للغاز.
- إذا لم تستطع الحصول على شركتك للغاز،  
اتصل بالمطافيء.

**ملحوظة**

تصدر الشعلات الكهربائية صوت قعقعة. جميع ولاعات المولد تشتعل عندما يشعل موقد واحد.

**تحذير**

- باستخدام المولد، يجب أن يكون غطاء الجهاز مفتوحاً. هو مصنوع من زجاج مقاوم لدرجات حرارة مرتفعة، ولكن يجب أن تدار لتجنب أي تلف.



لا تلقي الغطاء عندما تكون الشعلة مشتعلة.

**طريقة تشغيل سطح المولد**

يرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحاً.

**تشغيل شعلات الغاز**

تأكد من وضع غطاء الشعلة دائمًا أعلى تاج الشعلة مباشرةً. يجب أن تكون الفتحات الموجودة على تاج الشعلة مفتوحة. ويجب أن تكون جميع الأجزاء جافة.

**ثم قم بإشعال شعلة الغاز**

- 1** ولإشعال الشعلة التي ترغب فيها، اضغط على مقبض التحكم الخاص بها وأدربه إلى الموضع **( )** الصحيح.

تشتعل شعلة الغاز.  
ابق مقبض التحكم مضغوطاً لبضع ثوانٍ حتى يستقر اللهب.

**2** اضبط الشعلة على وضع اللهب المطلوب.

| الإعداد | المعنى        |
|---------|---------------|
| 0       | أدنى وضع للهب |
| 0       | أعلى وضع للهب |

النيران ليست ثابتة بين الوضع **●** و **( )**. لذلك، حدد دائمًا وضعًا بين **0** و **0**.

**إغلاق شعلة الغاز**

قم بادارة مقبض التحكم الخاص بالشعلة المراد إطفائها إلى الوضع **●**.

**إذا كان اللهب يخرج**

أغلق مقبض التحكم. انتظر لمندة دقيقة واحدة ثم كرر الخطوات من 1 إلى 2.

**تنبيه**

- إذا استمر اللهب في الخروج، فهذا يعني أن الغاز سيتسرب. لا تترك أبداً شعلات الغاز دون مراقبة أثناء التشغيل.

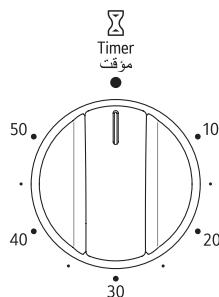
تأكد من أن الطعام لا يغلي حتى لا يفور وأنه لا يوجد أي تيارات هوائية تؤثر على الشعلة أثناء الطهي.

### مراقب الدقائق

يُعد مراقب الدقائق مؤقتاً للعد التنازلي، حيث يصدر صوتاً مسموعاً عند انتهاء وقت الطهي.  
يعمل مراقب الدقائق بصورة مستقلة عن الفرن.

### مقبض التحكم في مراقب الدقائق

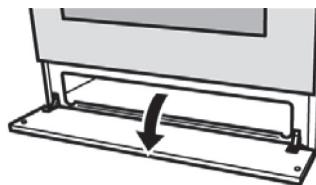
استخدم مقبض التحكم هذا لتعيين وقت الطهي.



| المعنى            | الإعداد |
|-------------------|---------|
| إيقاف             | ●       |
| وقت الطهي (دقائق) | 59 - 1  |

### حرة التخزين

فتح حرة التخزين بطيء لوحه واجهة البوتاجاز.  
يمكن استخدام حرة التخزين في سطح الطهي أو ملحقات الفرن.



#### تنبيه

- لا تترك أبداً المواد القابلة للاشتعال داخل حرة التخزين.

### زر وظيفة السيخ الدوار

يُستخدم زر الوظيفة هذا لتشغيل السيخ الدوار وإيقافه.

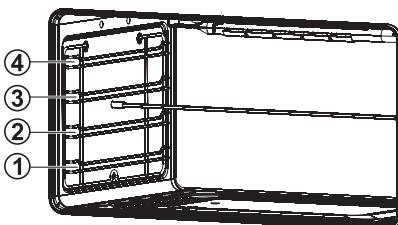
Rotisserie  
شواية دوار



| المعنى | الإعداد |
|--------|---------|
| إيقاف  |         |
| تشغيل  |         |

### الملحقات

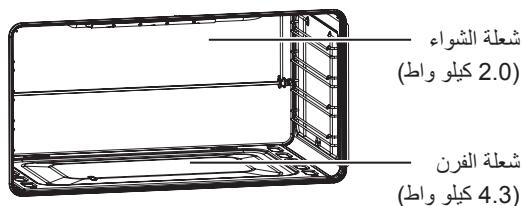
يمكن تركيب الملحقات في الفرن بأربعة أوضاع مختلفة للأرفف.  
يمكنك سحب الملحقات للخارج مسافة ثلثين دون الحاجة إلى إماتتها.  
يسهل لك ذلك من إخراج الأطعمة من الفرن بكل سهولة.  
يمكنك شراء الملحقات عبر خدمة ما بعد البيع أو من إحدى المتاجر المتخصصة للبيع بالتجزئة.



| الوصف  | الملحقات |
|--|----------|
| رف التحمير والخبز  |          |
| يُستخدم لأواني الفرن وصوانى الكيك والأطعمة المشوية والمجمدة.   |          |
| صينية الخبز المطلية بطفلة المينا   |          |
| لتحضير الكيك غير متصل بالقوام والمعجنات والأطعمة المحمرة وشديدة التحمير. كما يمكن إدخاله أسفل الرف السلكي أو السيخ الدوار، ويُستخدم أيضاً كصينية تجمع الدهون المتتساقطة. |          |
| السيخ الدوار   |          |
| لتحمير قطع كبيرة من الدجاج. لا يُستخدم السيخ الدوار إلا مع صينية الخبز المطلية بطفلة المينا.   |          |

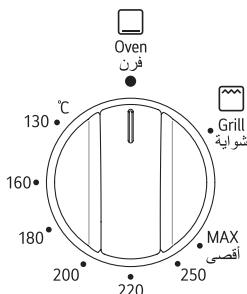
## الفرن

### شعلات الغاز



### مقبض التحكم في الفرن

استخدم مقبض التحكم هذا لتعيين الحرارة الناتجة من شعلة الفرن.



| المعنى                                      | الإعداد   |
|---|-----------|
| إيقاف                                       | •         |
| تعمل شعلة الفرن بنطاق درجات الحرارة المئوية | 250 - 130 |

يُوجد حد أقصى بين إعدادات درجة الحرارة 250 و 0. لذا لا تُدرّر مقبض التحكم بعد هذا الحد.

### زر وظيفة مصباح الفرن

يُستخدم زر الوظيفة هذا لتشغيل مصباح الفرن وإيقافه.



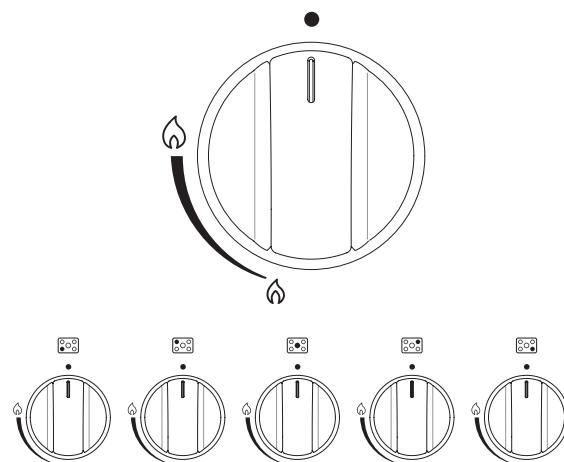
| المعنى | الإعداد                     |
|--------|-----------------------------|
| إيقاف  | (Position shown)            |
| تشغيل  | (Position shown with arrow) |

## شعلات الغاز

| قطر حامل الشعلة أو الغطاء | شعلات الغاز          |
|---------------------------|----------------------|
| 8-16 سم                   | شعلة اقتصادية        |
| 12-20 سم                  | شعلة ذات قدرة قياسية |
| 20-23 سم                  | شعلة عالية القدرة    |
| 23-26 سم                  | شعلة بطيئة           |

### مقابض التحكم في شعلات الغاز

اضبط إعدادات الحرارة لشعلات الغاز باستخدام مقابض التحكم.  
يُوضع الرمز الموجود أعلى مقابض التحكم شعلة الغاز الخاصة به.



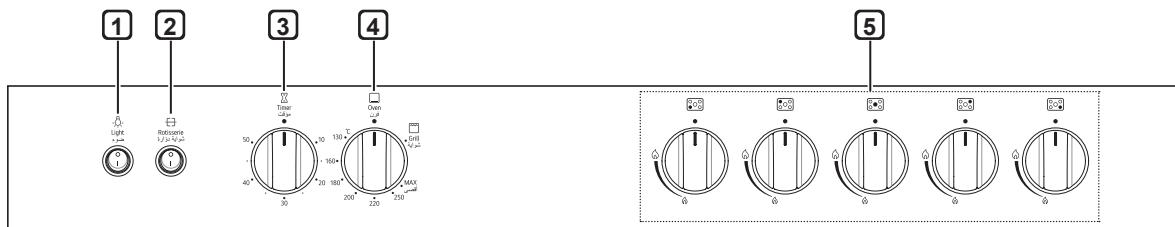
## منفذ البخار

### تنبيه

- يتضاعف هواء الفرن الساخن من منفذ البخار ويترافق على سطح الطهي.

يرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحاً.

## لوحة التحكم



**4** مقبض التحكم : الفرن

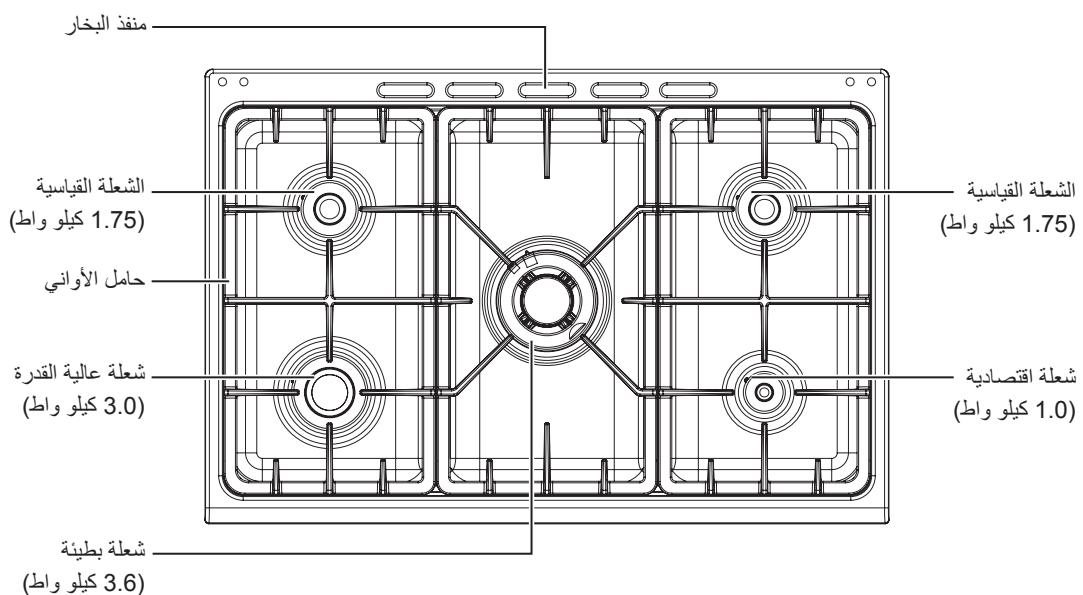
**5** مقبض التحكم : شعلات الغاز

**1** زر الوظيفة : مصباح الفرن

**2** زر الوظيفة : السيخ الدوار

**3** مقبض التحكم : مراقب الدافنق

## سطح الطهي



## تعليمات

### تنبيه

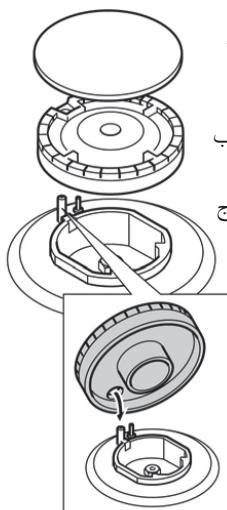
ماذا تفعل إذا شمت رائحة الغاز؟

- إفتح النوافذ.
- لا تشعل أي شيء.
- لا تلمس أي مقبس كهربائي.
- لا تستعمل أي هاتف داخل المبني.
- كالم هاتفياً مزودك بلغاز من هاتف جارك.  
إتبع تعليمات شركتك للغاز.
- إذا لم تستطع الحصول على شركتك للغاز،  
إنصل بالمطافئ.

### تنظيف أغطية الشعلات والتيجان

اتبع الخطوات التالية:

- 1 نظف أغطية الشعلات (أ) وتيجان الشعلة (ب) بالماء وسائل التنظيف.
- 2 جفف الأجزاء التي تم فكها جيداً.
- 3 ضع بخاخ الشعلة (ب) على الشعلة (ج).
- 4 ضع غطاء الشعلة (أ) أعلى تاج الشعلة (ج) مباشرةً.



### تنظيف الملحقات

قبل استخدام الملحقات، قم بتنظيفهم بواسطة استخدام قطعة من القماش مع الماء الصابوني الدافئ.

### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

يرجى قراءة التعليمات التالية قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.  
قم بإزالة مواد التغليف من على الجهاز وتخلص منها بطريقة صحيحة.

### تشغيل الفرن

#### التنظيف الأولي لصندوق الفرن

قم بإزالة الملحقات من صندوق الفرن.  
قم بإزالة مواد التغليف المتبقية بالكامل كالقطع البوليستيرين الصغيرة الموجودة في صندوق الفرن.  
يتم تغطية بعض الأجزاء بطية واقية. لذا يجب إزالة الطبقة الواقية.  
نظف سطح الجهاز الخارجي بقطعة قماش ناعمة ورطبة.

1

إذا كانت حوامل الأرفف مثبتة بالفعل، فقم بفكها ونزعها. للحصول على معلومات عن كيفية إزالة الأرفف، انظر قسم "إزالة حوامل الأرفف وإعادة تركيبها".

2

قم بتنظيف صندوق الفرن بالماء الدافئ والصابون.

3

### تشغيل شعلة الفرن

لإزالة رائحة البوتاجاز الجديدة، قم بتسخين الفرن وهو فارغ ومغلق.  
يرجى العلم بأنه لا يتم تشغيل شعلات الفرن في حالة سطح الطهي المزود بأغطية لسطح التسخين إلا إذا كان غطاء سطح الطهي مفتوحاً.

فتح غطاء سطح الطهي وباب الجهاز.

1

اضغط على مقبض التحكم في الفرن بإدارته عكس عقارب الساعة وثبته على درجة حرارة 250 درجة مئوية، واجعل مقبض التحكم مضغوطاً لمدة ثوانٍ قليلة حتى يسقّر لهب الشعلة. بعد ذلك أغلق باب الجهاز.

2

قم بباقي الشعلة بعد مرور 45 دقيقة بإدارة مقبض التحكم مع عقارب الساعة إلى أن يصل إلى درجة الحرارة ● درجة مئوية.

3

### تشغيل شعلة الشواء

فتح باب الجهاز.

1

اضغط على مقبض التحكم في الشواء بإدارته مع عقارب الساعة وثبته على موضع Grill (شواية) واجعل مقبض التحكم مضغوطاً لمدة ثوانٍ قليلة حتى يسقّر لهب الشعلة. بعد ذلك أغلق باب الجهاز.

2

قم بباقي شعلة الشواء بعد مرور 30 دقيقة بإدارة مقبض التحكم عكس عقارب الساعة إلى أن يصل إلى درجة الحرارة ● درجة مئوية.

3

### شطف صندوق الفرن بعد التنظيف الأولي

قم بتنظيف صندوق الفرن بالماء الصابوني الدافئ.  
أعد تركيب حوامل الأرفف.

## صمام الأمان

إن تركيب صمام أمان مخصص لفتح وغلق الإمداد بالغاز هو شرط إلزامي. قم بتركيب صمام الأمان بين خط توصيل الغاز الخاص بالغرفة المناسبة والبوتاجاز. وذلك مع ضمان الوصول دون عائق لهذا الصمام.

## تحقق من أجل اكتشاف التسربات

بعد القيام بتوصيل خط الغاز، افحص التوصيلات من أجل اكتشاف التسربات وذلك باستخدام الماء والصابون.

## الاستخدام الأولي

قم بتشغيل الجهاز كما هو وارد في كتيب التعليمات. قم بإشعال جميع الشعلات وتحقق من بقاء النيران ثابتة في كل من الإعدادات العالية والمنخفضة.

## تفقد إشتعال شعلات السطح

### الإشتعال الكهربائي

اضغط على المقابض عند إشعال شعلات السطح وتأكد من أنهم تم إشعالهم. سوف تسمع نقر يدل على حسن سير العمل للشرارة.

عندما يتم تطهير الهواء من خطوط الإمداد، ينبغي إشعال الموقد في أربع ثوان. بعد اشتعال الموقد، يتم تدوير الزر لموقفه الأولي. جرب كل موقد على التوالي حتى يتم فحص جميع الشعلات.

في حالة إطفاء لهب الشعلة بدون قصد، قم بإيقاف تشغيل عنصر التحكم في الشعلة ولا تحاول إعادة إشعالها إلا بعد دقيقة واحدة على الأقل.

لا يجب تشغيل الجهاز لمدة أكثر من 15 ثانية. إذا لم تضي الشعلة بعد مرور 15 ثانية، قم بإيقاف تشغيل الجهاز واقتحم باب الحجرة وأو انتظر لمدة 1 دقيقة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الشعلة.

## جودة الشعلات

لا بد من تأكيد لهب احتراق الموقد بصريا.

**النيران الصفراء - تحتاج إلى صيانة**



**رؤوس صفراء في المخاريط الخارجية - أمر طبيعي  
لغاز البنزول المسال**



**اللهب الأزرق الهدى - طبيعي للغاز الطبيعي**



### ملحوظة

• مع الغاز الطبيعي السائل، بعض البقشوة الصفراء على المخاريط الخارجية أمر طبيعي.

## تركيب خط الغاز

تم تصميم هذا الفرن للاستخدام مع الغاز الطبيعي (NG) والغاز النفطي المسال (LPG).

داوم على استخدام منظم ضغط خاص بفرن الغاز عندك. قد ينتج عن عدم استخدام منظم ضغط التسبب في زيادة الضغط وتتسرب الغاز.

داوم على التحقق من صلاحية منظم الضغط. يجب استبدال كل من الخرطوم والمنظم كل 5 سنوات. مواصفات فنية خاصة بمنظم الضغط.

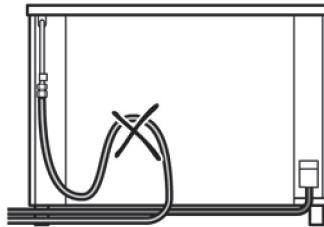
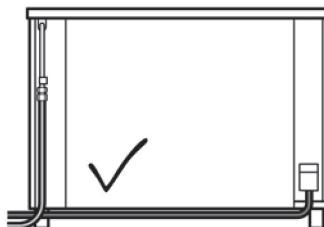
- الضغط: غاز طبيعي (NG) 2.0 كيلو باسكال الغاز النفطي المسال (LPG) 2.9 كيلو باسكال

## الخرطوم المرن

إذا كنت تستخدم خراطيم مرنة، فتأكد أن:

- الخراطيم لن تكون عالقة أو متهدلة.
- الخراطيم غير خاضعة لقوى تقوم بليها أو سحبها.
- الخرطوم لا يتلامس مع الحواف الحادة أو حواف القطع.
- لا يمر بالقرب من الجزء الخلفي من فرن الغاز أو يكون قريباً من فتحات خروج الهواء الساخن.
- الخرطوم لا يتلامس مع الأجزاء التي من الممكن أن تصل إلى درجة حرارة تزيد بمقدار 70 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة.
- بعد التركيب،تحقق من عدم وجود أي تسربات للغاز وذلك عن طريق استخدام صابون أو منظف سائل.

تأكد أنه يمكن الوصول لطول الخرطوم بالكامل من أجل القيام بالفحص.



## تحذير!

- لا تستخدم أنبوب من البلاستيك لتوصيل الغاز لأنه قد يتسبب في تسرب. إستعمال أنابيب معدنية مرنة لإيصال أجهزة البيت موصى به.

## توصيل الغاز

يتعين تركيب الجهاز وفقاً للوائح المعمول بها حالياً.

قبل تركيب الجهاز، تتحقق من توافق إعدادات ضبط الجهاز مع الظروف المحلية (نوع الغاز والضغط). يمكن إيجاد إعدادات ضبط الجهاز المصرحة بها في لوحة الموصفات.

يجب أن يتم القيام بتوصيل خطوط الغاز وتركيب مانع الترسيب بشكل احترافي طبقاً للوائح المعمول بها حالياً.

### المكان الخاص بوصلة الغاز على الجهاز

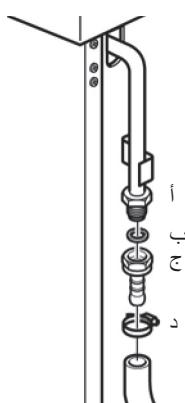
توجد وصلة الغاز على الجانب الخلفي الأيسر للجهاز.

| الوصف   | قطع التوصيل |
|---|-------------|
| أنبوبة غاز طبيعي / الغاز ال فنطي المسال<br>موجة مدمجة (مع مانع الترسيب) |             |

استخدم فقط خطوط أو خراطيم التوصيل المرنة التي تتوافق مع اللوائح المعروفة بها ومعتمدة لهذا الغرض.

اتبع الخطوات التالية:

- قم بربط الأنبوبة الموجة المدمجة (ج) ومانع الترسيب (ب) إلى وصلة الغاز (أ).
- ثبت الأنبوبة الموجة المدمجة (ج) في المكان المخصص باستخدام مفتاح ربط وقم بتوصيل قطعة الربط إلى الخرطوم المرن الخاص بتوصيل الغاز (هـ).
- قم بإحكام ربط الإيزيم (د).



استخدم مانع الترسيب المعتمد من أجل إحكام ربط السن المخروطية.

## استبدال كابل الكهرباء الرئيسي

يستبدل كابل التيار الرئيسي عبر اللوحة الخلفية. ويجب أن يكون كابل التيار الرئيسي من أحد تلك الأنواع التالية:

- H05VV-F, H07RN-F, H07RR-F, H05RN-F
- 0.75 × 3 م مربع، 1.00 × 3 م مربع
- اترك كابل التيار الرئيسي طويلاً بعض الشيء كي يكون باستطاعتك سحب الجهاز لأغراض التنظيف.

اتبع الخطوات التالية:

- قم بازالة اللوحة الخلفية.
- فك البرغي الذي يثبت الكابل في مكانه على صندوق الأطراف.
- فك البراغي وإستبدل الكابل بأخر جديد له الطول ذاته.  
يجب أن يتوافق الكابل مع الموصفات المنصوص عليها.
- قم بتوصيل السلك الأصفر والأخضر إلى < الوحدة الطرفية.  
يجب أن يكون هذا السلك على الأقل أطول بمقدار 10 م على الأقل عن الأسلاك الأخرى.
- قم بتوصيل السلك المحايد أزرق اللون إلى الطرف N.
- قم بتوصيل سلك الطاقةبني اللون إلى الطرف L.

### تنبيه

- **تُعتبر الصيانة غير الصحيحة خطيرة جداً.**  
لذا يقتصر إجراء الصيانة بمعرفة واحد من مهندسي خدمات ما بعد البيع التابعين لنا من ذوي الخبرات.
- لا تقم أبداً بتغيير كابل الطاقة التالف بنفسك.  
لذا يقتصر تغيير كابلات الطاقة بمعرفة واحد من مهندسي خدمات ما بعد البيع التابعين لنا من ذوي الخبرات.
- **أغلق قاطع التيار الموجود في صندوق المصاہر (الفيوزات) في حالة ظهور خلل بالجهاز.**  
أغلق إمداد الغاز. وتواصل مع أحد ممثلي خدمات ما بعد البيع.

## التوصيلات الكهربائية

يتم تركيب الجهاز بواسطة مختص معتمد فقط.

ينبغي تركيب الجهاز وفقاً لأحدث أنظمة مؤسسة المهندسين الكهربائيين.  
قد يتضرر الجهاز في حال تم توصيله بشكل خاطئ.  
تأكد أن جهد مولد الطاقة يتوافق مع القيم المحددة في لوحة المواصفات.  
لوحة المواصفات موجودة داخل قلاب حجرة التخزين.  
تأكد أن مولد الطاقة معرض على النحو الصحيح وأن المنصهر وشيكات  
الأنبيب والتوصيلات الكهربائية في المبني يتحمل حمل الجهاز.  
من الموصى به أن تقوم بتنمية الدائرة الخاصة بالجهاز إلى 16 أمبير.

### التصنيفات الكهربائية

- 220-240 فولت، 60/50 هرتز، 54.1 وات

عندما تقم بتوجيه كابل التيار الكهربائي الرئيسي، تأكد أن:

- الكابل غير عالق أو متهدّل.
- الكابل لا يتلامس مع الحواف الحادة أو حواف القطع.
- الكابل لا يتلامس مع الأجزاء التي من الممكن أن تصعد إلى درجة حرارة  
ترزيد بمقدار 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة.

## قم بتوصيل كابل الكهرباء الرئيسي

وعندما يكون الجهاز متصلًا مباشرةً بمصدر الطاقة، فإن ذلك يتطلب وجود  
مفتاح عزل قطبي كامل مع فجوة التلامس.  
يجب ضمان القطع الكامل للتيار الكهربائي وذلك وفقاً للشروط المحددة في  
الفئة الثالثة من الجهد الزائد.  
ويستثنى من ذلك الكابل الأرضي.

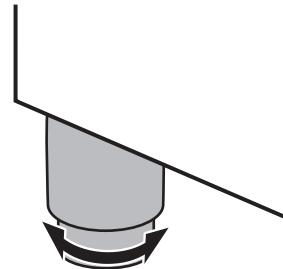
## تحديد المكان وضبط مستوى الجهاز

### تحديد مكان الجهاز

عند تركيب الجهاز، تأكد أنه يوجد مساحة كافية في مكان التركيب النهائي  
من أجل سحب الجهاز جهة الإمام للقيام بأعمال التنظيف والصيانة.  
يجب أن تكون الأرضية أسفل منه صلبة ومستقرة.  
يجب أن يكون الحافظ الموجود خلف الجهاز مباشرةً مصنوع من مواد غير  
قابلة للإشتعال، ك بلاط القياسي على سبيل المثال.  
إذا كنت بحاجة إلى سحب الجهاز كي تقوم بوضعه، تأكد أن أقدام الضبط  
متينة بالكامل.

### ضبط مستوى الجهاز

قم بضبط مستوى الجهاز بمجرد ما أن يتم اكتمال جميع الأعمال الأخرى.  
وللقيام بذلك، أذر أقدام الضبط.  
استخدم مسمو للتحقق من التعديلات. ضع المسمو قطرياً على رف الفرن و  
تحقق من كل المواقع في هذا المستوى.



### تنبيه !

- يجب أن يتم وضع الجهاز على أرض مستوية  
لضمان الثبات.
- قم بربط أو فك الجزء السفلي للأقدام حتى  
يصبح الجهاز ثابتاً وفي وضع مستوي على  
الأرض.
- كلما انخفض ارتفاع القدم، كلما كان الجهاز  
أكثر ثباتاً. إذا كان الجهاز غير ثابت، فيمكنك  
ضبط ارتفاع الأقدام.

### تحذير !

- إذا تم ضبط الأقدام بطريقة صحيحة، فمن  
المطلوب عدم تحريك الجهاز من خلال سحبه  
على الأرض، بل يجب رفعه عن الأرض ثم  
قم بتحريك الجهاز. وإلا، قد تتعرض الأقدام  
وفرض القاعدة للتآكل والتلف، وقد يصبح  
الجهاز غير ثابت.

## ضبط الأرجل القابلة للتعديل

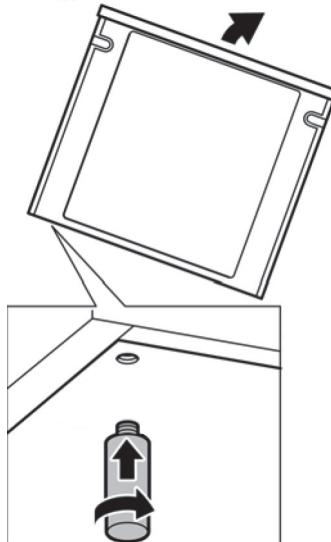
قبل البدء:

- اخلع جميع الأجزاء غير المثبتة بصورة دائمة، وبالأخص حوامل الأوانى وأغطية الشعلات.

- اخلع الملحقات من الفرن.

اتبع الخطوات التالية:

- قم ببالملاة الجهاز عن طريق رفع أحد الجانبين قليلاً عن الأرض.
- مع وضع اللوحة في مكانها، أدر الأرجل القابلة للتعديل داخل فتحات التركيب في الأسفل الجهاز.
- كرر العملية على الجانب الآخر.



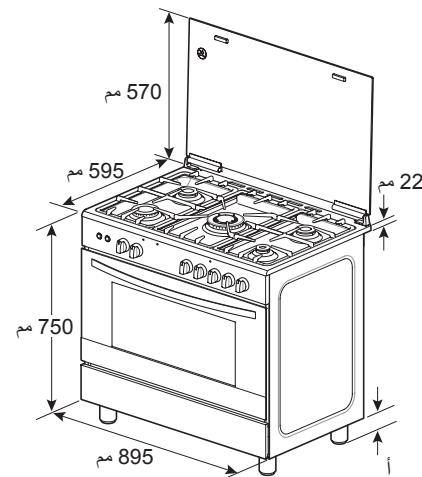
يمكنك القيام بالتعديلات النهائية للأرجل لكي تكون على مستوى الجهاز بمجرد توصيل مولد الكهرباء والغاز.

إذا كان هناك ضرورة لسحب الجهاز، أدر الأرجل القابلة للتعديل بشكل كامل. نفذ إعدادات الضبط النهائية فقط في حال إنتمام مهمات التركيب الأخرى.

## أبعاد الجهاز

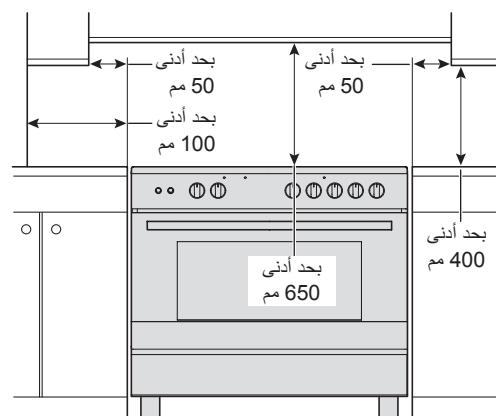
لاحظ الأبعاد المحددة.

$A = 89-149$  مم



## الوحدات المجاورة

ينبغي أن تُصنع الوحدات المجاورة من مواد غير قابلة للاشتعال. ينبغي أن تتحمل مقدمات الوحدات المجاورة درجة حرارة حتى 90 درجة مئوية على الأقل. إذا كان الجهاز مثبتاً على مقربة من وحدات أخرى، فينبعي الحفاظ على الحد الأدنى للمسافة المحددة في الصورة.



## فتحة الجهاز

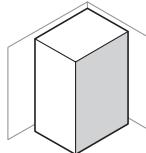
يتطابق هذا الجهاز مع فنات الجهاز التالية:

### الوصف

### فتحة الجهاز

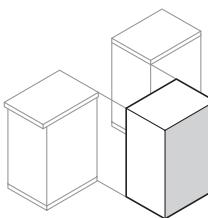
#### الفتحة الأولى

بوتاجاز غير متوافق في المحاذة.



#### الفتحة الثانية - الفتحة الفرعية الأولى

بوتاجاز مهани لحماني بسمين مباشرةً، ويكون من وحدة واحدة. يمكن تركيبه بحيث يمكن الوصول إلى الجدران الجانبية.



## التركيب

### تنبيه !

- يتوجب أن يكون هناك شخصين أو أكثر من أجل نقل و تركيب الجهاز. خطر زيادة الوزن عدم إحترام هذه التعليمات يمكن أن ينجم عنه مشاكل في الظهر و جروح أخرى.
- لا تستخدم مقابض الباب لدفع أو سحب الجهاز أثناء التثبيت أو إخراج الجهاز للتنظيف أو الصيانة. قد يسبب ذلك كسر في باب الفرن.

## ما قبل التركيب

اقرأ المعلومات الواردة حول الجهاز وإرشادات التهوية.

تأكد من أن تثبت الجهاز من قبل تقني مؤهل وفقاً لتعليمات التثبيت والتركيب. أي تعديل أو خدمة لا يمكن أن يكون إلا من طرف تقنيين مؤهلين قبل ل.ج.

## الفتح

تحقق من حالة الجهاز قبل الفتح. لا تقم بتوصيل الجهاز إذا تضرر أثناء عملية الشحن.

تخلص من الغلاف بطريقة ملائمة للبيئة.

### الإعداد للتركيب

#### الأدوات الضرورية



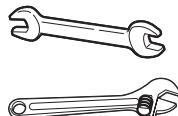
مفك



فيليبس مفك



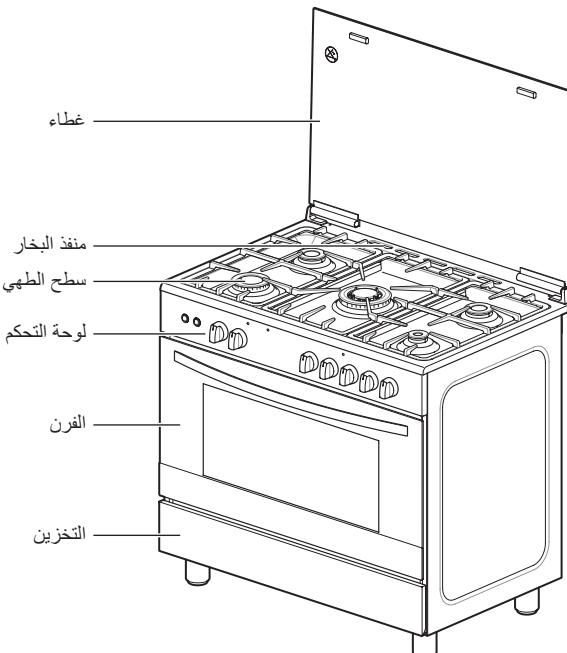
المساواتي



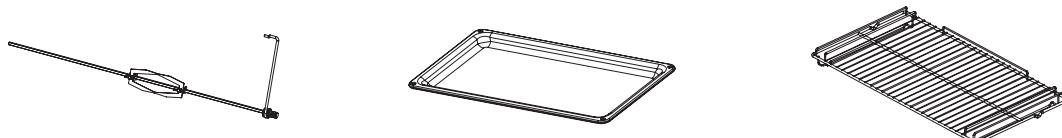
مقناص برااغي قابل للتعديل

## وصف عام للجهاز

### القطع



### إكسسوارات



سيخ الدوار (1 لكل واحدة)

صينية الخبز المطلية بطبقة المينا (1 لكل واحدة)

رف التحمير والخبز (1 لكل واحدة)



فوهة (7 لكل واحدة)



قم التعديل (4 لكل واحدة)



شهادة ضمان (1 لكل واحدة)



دليل إستعمال (1 لكل واحدة)

### ملحوظة

- حافظوا على سلامتك و لإطالة عمر المنتج، استخدمو المكونات المسموحة فقط.
- الشركة المصنعة لن تكون مسؤولة عن أي خلل في المنتج أو أي حادث ناجم عن استخدام مكونات غير مصرح بها أو أجزاء مشترأة بشكل منفصل.
- الصور في هذا الدليل قد تختلف عن الإكسسوارات والمكونات الفعلية، و التي هي عرضة للتغيير وفقاً لتقدير الشركة المصنعة، دون سابق إنذار لتحسين المنتج.
- تأكد من أن المقلة العميقه مثبتة بشكل سليم من كلا الجانبين للمستوى المحدد.
- تخي الحذر بصفة خاصة عند إخراج الأطباق والمأكولات التي تم إتمام طهيها من الفرن
- استخدم ماسك مقلاة مصنوع من القماش أو قفازات للفرن مناسبة.



## الفرن

عند فتح باب الفرن الساخن، ابتعد عن الجهاز. الهواء الساخن والبخار الصادر قد يسبب حروق في اليدين والوجه والعينين.

### تحذير !

- لا تحجب أي غلق أو فتحة أو ممر تحت أو فوق الفرن مثل ورق الألمنيوم لأن ذلك يمكنكم منع تسرب الهواء في الفرن و الذي قد يسبب التسمم بأول أكسيد الكربون، كما يمكن لورق الألمنيوم أن يخلق ناراً خطيرة.
- لا تسخن حاويات الطعام وهي مغلقة. الضغط قد يزيد و الحاويات يمكن أن تنفجر و تلحق الضرر.
- لا تغطي الجدران الداخلية أو أسفل الفرن بورق الألمنيوم ولا تتركه يكون على اتصال مع عناصر التدفئة الكائنة في الفرن. يمكن أن يسبب هذا في نشوب حريق أو تلف الجهاز.
- لا تستخدم الفرن كمنطقة تخزين. العناصر المخزنة في الفرن قد تشتعل فيها النيران.
- ابقي الفرن نظيفاً من كل تراكم للدهون.
- أدخل شبكات الفرن في الموضع المطلوب عندما يكون الفرن بارد.
- لتجنب الحرائق عند سحب الأغذية من الفرن، يتم إخراج الشبكات و جمع الأغذية. هذا يمكن أن يحمي من الحرائق الناجمة عن طريق لمس الباب أو الأسطح الساخنة من الفرن.
- عند وضع أو سحب شبكة الفرن، يجب دائماً ارتداء قفازات الفرن.
- عند استعمال أكياس الطبخ أو الشوي في الفرن، اتبع تعليمات الصانع.
- ينصح باستخدام الأواني الزجاجية فقط في أفران الغاز.
- الأزرار أو الصمامات لضمان الأمان و طبخ أفضل، يجب دائماً الطبخ و الشوي مع الفرن مغلقاً لأن فتح الباب يضر لا يترك باب الفرن مفتوحاً أثناء الطبخ أو التبريد.
- عندما يكون هناك انقطاع في التيار الكهربائي، يتوقف الفرن.

قراءة جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز.

تسجيل هذه التعليمات.



**تنبيه**

- لا تستخدم الولوك على سطح الموقد إذا كان الولوك لديه حلقة معدنية مستديرة موضوعة فوق شبكة الشعلة لدعم الولوك تعمل هذه الحلقة ككابس الحرارة الذي يمكنه أن يضر شبكة و رأس الشعلة أيضا، قد يكون بسبب ذلك الموقد لا يعمل بشكل صحيح هذا يمكن أن ينتج أول أكسيد الكربون أعلى من المستوى المسموح به وفقاً للمعايير الحالية مما قد يؤدي إلى مخاطر صحية.
- يجب أن تكون الأطعمة التي يجب أن تقلل جافة قدر الإمكان. التجميد أو الرطوبة على الأطعمة قد تسبب غليان الدهون و من ذلك إلى التدفق من جوانب المقالة.
- لا تحاول أبداً نزع الدهون الحارة من المقالة، خاصةً إذا تعلق الامر بمقلاة كهربائية عميقه، يجب أن ننتظر أن تبرد الدهون.
- لا تضع المواد البلاستيكية فوق صفيحة الطبخ لأنها سوف تذوب إذا كانت قرب الأنابيب إبقي كل شيء بلاستيكي بعيداً عن الشعلات.
- لتجنب الحرائق، تأكد دائماً أن الضوابط على وضع إيقاف التشغيل وأن كل الشبكات باردة قبل محاولة نزعها.
- إذا شمت رائحة غاز ، قم بإطفاء صمام الجهاز و هاتف تقني صيانة مؤهل لا تستعمل أبداً لهب لتحديد موقع التسرب.
- قم دائماً بتدوير الأزرار على وضع إيقاف التشغيل قبل سحب أدوات الطبخ.
- لا ترفع صفيحة الطبخ لأنه قد تسبب ضرراً و خلل في استعمال الجهاز.
- إذا كان الجهاز بالقرب من النافذة، لا تستخدم ستائر طويلة و التي يمكن أن تكون قرب الموقد و تشتعل فيها النيران.
- نظفوا صفيحة الطبخ بعناية، الأقطاب من حديد على الشوارات يمكن أن تسبب إصابات.

**تنبيه**

- يتسبب استخدام جهاز البوتاجاز في إنتاج الحرارة والرطوبة ومنتجات الاحتراق في الغرفة التي تم بها تركيب الجهاز. تأكيد من تهوية المطبخ بصورة جيدة خصوصاً عند استخدام الجهاز: ابق فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي (غطاء مستخرج ميكانيكي). قد يستدعي الاستخدام المكثف المطول للجهاز التهوية الإضافية، على سبيل المثال فتح نافذة أو تهوية أكثر فاعلية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية إن وجدت.

**الشعولات****تحذير**

- استخدام الحجم المناسب للقدر الصغير. لا تستخدم قدر صغير غير مستقر و الذي ينقلب بسهولة. إختر أدوات طبخ ذات القاع المسطح العريض للتغطية شبكية الشعولات. لتجنب الفيض، تأكيد من عن القدر الصغيرة واسعة بما يكفي لاحتواء الطبخة. هذا سيوفر وقت التنظيف و يمنع التراكم الخطر لللكل، بما أنه التدفق و الفيض التي تتركها فوق الجهاز يمكنها أن تشتعل. إستعمل قدر صغير مع مقابض و التي يمكن بسهولة إمساكها و التي تبقى باردة.

**تنبيه**

- تأكيد من أن كافة الشعولات في وضعية توقف التشغيل قبل فتح الغاز.
- لا تترك أبداً الشعولات بلهب كبير بدون مراقبة. الفيض و الانسكاب على الجهاز قد تشعل النار.
- يجب دائماً وضع الأزرار في وضعية بدء التشغيل عند ولع الشعولات، و تأكيد من أن الشعولات تشتعل.
- تحقق من حجم لهب الشعلة لكي لا تنتشر أعلى صفيحة الطبخ. لهب مفرط خطير.
- إستعمل فقط كوز صغير جاف، ذلك الذي يكون رطب فوق المساحات الساخنة قد تترجم عنه حروق ناجمة عن البخار لا تدع القدور قرب اللهب المكشوف عندما ترفع صفيحة الطبخ لا تستخدم مناشف أو غيرها من الملابس السميكة إستخدم دائماً حامل وعاء.
- عند استخدام أدوات و أواني المطبخ، تأكيد أنها مصممة لمثل هذا الجهاز.
- لتجنب الحرائق، إشعال المواد القابلة للإشتعال و التدفق، قم بتدوير مقابض الأواني نحو الجانب أو وراء الجهاز دون تمديد على الشعولات المجاورة.
- لا تضع الأدوات على صفيحة الطبخ. الهواء الساخن للأنبوب يمكن أن يشعل المواد القابلة للاشتعال و الزيادة في الضغط في الحاويات المغلقة، مما قد تؤدي إلى الانفجار.
- راقب الطعام عندما يكون في مرحلة القلي.
- سخن الدهون ببطء و راقب الزيادة في درجات الحرارة.
- في حالة القلي بالزيت و الدهون معاً، قم بخلطهم معاً قبل تسخينهم.
- استخدم مقياس حرارة عميق، إذا أمكن ذلك، لتجنب ارتفاع درجة الحرارة الدهون ما وراء نقطة الدخان.
- استخدام أقل قدر ممكن من الدهون للقلي ملء المقلة بالدهون قد يسبب في التدفق عند إضافة الغذاء.
- لا تقم بلهب الغذاء على صفيحة الطبخ.



## إجراءات أمنية للتركيب

### تحذير !

- قبل التركيب، تأكد من أن حالات التوزيع المحلي (طبيعة الغاز وضغطه) وضبط الجهاز متوافقان.
- حالات ضبط هذا الجهاز مذكورة على الملصق.
- هذا الجهاز غير متصل بجهاز إخلاء منتجات الاحتراق. يجب أن يتم تركيب الجهاز وتوصيله وفقاً للوائح التركيب الحالية. ينبغي إيلاء اهتمام خاص إلى المتطلبات ذات الصلة المتعلقة بالتهوية.
- تأكد من أن جهازك مثبت بشكل صحيح من قبل تقني مؤهل وفقاً لتعليمات التركيب. كل تعديل وخدمة يجب أن يتم تنفيذها من طرف تقني مؤهل.
- تأكد من أنه قد تم ضبط الجهاز بشكل صحيح من قبل تقني تركيب مؤهل من قبل ل.ج حسب نوع الغاز المستخدم (طبيعي أو ل.ب). يمكن تحويل جهازك للاستخدام مع واحدة من تلك الأنواع. تحقق من تعليمات التركيب.
- هذه التعديلات يجب أن تتخذ من طرف تقنيي الخدمة المؤهلين من قبل الشركة المصنعة حسب تعليمات هذه الأخيرة وكل رموز ومتطلبات السلطة القضائية المختصة. و يؤدي عدم الامتثال للقيام بذلك إلى إصابات خطيرة أو أضرار في الممتلكات. الوكالة المؤهلة لتحقيق هذا العمل لها مسؤولية التحويل.
- قم بفصل الطاقة قبل إجراء الصيانة على الجهاز.
- عدم استخدام الباب كخطوة درج أو مقعد. هذا يمكن أن ينتج تقلب الجهاز و إحداث إصابات خطيرة.
- في حالة نفف السلك الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين لهم لتجنب أي مخاطر.
- قم بتوصيل الجهاز في مقبس كهربائي أرضي 220-240 فولت فقط. لا تقم بازالة شق التأريض من المقبس الكهربائي. إن كان هناك شك على وضع النظام الكهربائي للمنزل بالأرض، فإنه من مسؤولياتك و واجباتك الشخصية أن يكون هناك مخرج غير مفتوح يستبدل بمخرج ثلات شقق في الأرض ترتكز وفقاً للقانون الوطني للكهرباء. لا تستخدم حبل تمديد أو محول مع هذا المنتج.
- لا تستخدم محول قابس، حبل تمديد أو اسحب التأريض للحبل لتجنب خطر حدوث حريق أو صدمة عدم اتباع هذا التحذير يمكن أن يسبب إصابات خطيرة، حرائق أو الوفاة.
- لتجنب التيار الهوائي الضعيف، ضع الجهاز خارج مجال المرور في المطبخ و خارج مواضع التيار الهوائي.
- لا تحاول إصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز الخاص بك ما لم يرد به نص خاص في هذا الدليل. كل الخدمات الأخرى يجب أن يقوم بها تقني مؤهل.
- تأكد من أن جميع مواد التعبئة و التغليف قد تم إزالتها من الجهاز قبل الاستعمال لمنع اندلاع حريق أو دخان، إذا التهيت مواد التعبئة و التغليف.
- بعد استخدام الجهاز لفترة طويلة، قد ينبع عن ذلك ارتفاع درجات حرارة الأرضية. الكثير من أنواع أغطية الأرضية لن تقاوم هذا النوع من الاستخدام.
- لا تقم بثبيت الجهاز على خشب الفينيل أو المشمع اللذان لا يمكنهما مقاومة مثل هذا الاستخدام. لا يثبت أبداً على السجاد الداخلي للمطبخ.

**تحذير**

- لا تستخدم الفرن للتخزين.
- لا تخزن أي مواد بلاستيكية بدرج الفرن.
- أترك الشعلات و المساحات الأخرى تبرد قبل لمسها.
- لا تمنع أو تعرقل غاز الفرن أو الشواية المنحرق اللازم للعمليات الجيدة للمقلة مع إحراق جيد. فتحات الهواء متواجدة خلف صفيحة الطبخ، في أسفل باب الفرن و أسفل الجهاز.
- لا تسد أبداً تدفق الغاز المحروق و فتحات التهوية للجهاز. عند سد تهوية الفرن أو فتحات التهوية، يتم حصر دخول الهواء للشعلات التي قد تسبب التسمم بأول أكسيد الكربون.
- لا تحجب أي غلق، فتحة أو ممر بورق الألمنيوم. يمكنك منع تسرب الهواء في الفرن مما قد يسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. التبطين بورق الألمنيوم يمكنه أيضاً محاصرة الحرارة مولداً خطراً الحريق.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأطفال (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ليس لديهم خبرة ومعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو تقدم لهم الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- يجب إزالة السوائل المسكوبة الزائدة والأواني داخل الفرن قبل التنظيف.

**تنبيه**

- لا ينبغي أن توضع أدوات الأطفال في الخزائن المتواجدة فوق الجهاز؛ إذا صعد الأطفال فوق الجهاز للوصول إلى لعبة، يمكنهم أن يصابوا بإصابات شديدة.
- لا يترك الأطفال بمفردهم أو بدون مراقبة عندما يكون الجهاز ساخناً أو قيد الاستخدام فقد يصابون بجروح شديدة.
- لا تسمح لأي شخص بعلق أو تدليه أي شيء فوق باب الفرن، درج التدفئة أو صفيحة الطبخ. هذا قد يسبب الضرر في الجهاز أو حتى قلبه، و الذي يمكن أن يسبب إصابات جسدية بالغة.
- ارتداء القفازات أو قفازات الفرن لتنظيف الجهاز لتجنب الجروح أو الحروق.
- لا تستخدم الجهاز لحفظ الطعام أو لوازم الطبخ.
- عدم الاتكاء أو وضع وزن زائد على باب مفتوحة. قد يؤدي هذا إلى ميل الجهاز، ينكسر أو يجرح المستخدم.
- يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر من أجل تجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة عند استخدام الشواية. يجب أن يبقى الأطفال بعيداً.
- الجهاز معد لأغراض الطبخ فقط. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الغرفة.

## تعليمات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ و اتبع التعليمات عند استخدام فرن الغاز لتجنب مخاطر الحرائق، الصدمة الكهربائية، الإصابات الجسدية أو الأضرار. هذا الدليل لا يشمل جميع الحالات التي يمكن أن تحدث. إتصل دائماً بوكيلك في الخدمات التقنية أو الشركة المصنعة عندما تظهر مشكلة غير مفهومة. هذه التعليمات صالحة فقط في حالة أن رمز البلد موجود على الجهاز. إذا كان الرمز غير موجود على الجهاز، من الضروري الرجوع إلى التعليمات الفنية التي بدورها سوف تقدم التعليمات الضرورية المتعلقة بتعديل الجهاز إلى شروط الاستخدام في البلد.

يمكن تحميل دليل الاستعمال هذا في <http://www.lg.com>

 هذا هو رمز التنبية للسلامة. هذا الرمز ينبهك حول المخاطر المحتملة التي يمكن أن تسبب موتك أو موت الآخرين، في حال وجود خطر أو تنبية على النحو التالي.

**تحذير** - يشير إلى وجود حالة خطيرة يمكن أن تسبب إصابات أو الوفاة.

**تنبيه** - يشير إلى وجود حالة خطيرة يمكن أن تسبب إصابات متعددة أو معتدلة.

### ملاحظة هامة للسلامة

أجهزة الغاز يمكن أن يسبب التعرض البسيط لأربعة من هذه المواد، وهي البنزين، أول أكسيد الكربون، الفورمالديهيد و السخام، والناجمة أساساً عن طريق الاحتراق الغير كامل للغاز الطبيعي أو LP (البروبان). الشعلات المركبة بشكل صحيح، المشار إليها بواسطة لهب أزرق بدلاً من اللهب الأصفر، ستقلل الاحتراق الغير كامل. التعرض لهذه المواد يمكن تقليلها من خلال فتح النوافذ أو باستخدام مروحة.

#### تحذير

- لا تستخدم فرن الغاز كجهاز تدفئة. قد يؤدي هذا إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة الحرارة في الفرن.
- لا ترتدي ملابس فضفاضة أو معلقة عند استخدام الجهاز. خذوا حذركم عندأخذ مواد موجودة في خزان فوق الجهاز. المواد القابلة للاشتعال يمكنها أن تشتعل في حالة ملامسة اللهب المكشوف أو سطح الفرن الساخن و قد تسبب حروق شديدة.
- المحافظة على المحيط البيئي للجهاز خالي من مواد الاحتراق مثل البنزين، الأبخرة و السوائل الأخرى القابلة للاشتعال.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن أو في صفائح الطبخ.
- لا تتركوا الشحوم أو المواد القابلة للاشتعال في أو بالقرب من الجهاز.
- قد تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب أن يبقى الأطفال بعيداً.
- لا تستخدم الماء لإخماد الحرائق المتعلقة بالشحوم. لا تلمس أبداً منطقة قابلة للاشتعال. أطفئ الأزرار. استخدم طفافية متعددة الأغراض جافة أو برغوة. يمكن إخماد الحرائق المتعلقة بالشحوم المنبعثة من المقلة أو القدر الصغير عن طريق تغطية القدر بثاني كربونات، أو إذا أمكن، طفافية عدة استعمالات جافة أو برغوة. يمكن إخماد النيران المنبعثة من الفرن أو درج التخزين بإغلاق باب الفرن أو درج التخزين و إطفاء الفرن أو استخدام طفافية متعددة الأغراض أو برغوة.



## فئة الجهاز وتصنيفه

### فئة الجهاز

الفئة ١

#### معدلات استهلاك الغاز الاسمية للشعلة

| الغاز الطبيعي<br>G20، 20 ميلي بار | الغاز النفطي المسال<br>G30، 28-30 ميلي بار |                      |
|-----------------------------------|--|----------------------|
| 3 كيلو واط                        | 3.0 كيلو واط (219 ج/س)                     | شعلة عالية القدرة    |
| 1.75 كيلو واط                     | 1.75 كيلو واط (128 ج/س)                    | شعلة ذات قدرة قياسية |
| 1.0 كيلو واط                      | 1.0 كيلو واط (73 ج/س)                      | شعلة اقتصادية        |
| 3.6 كيلو واط                      | 3.6 كيلو واط (262 ج/س)                     | شعلة بطيئة           |
| 4.3 كيلو واط                      | 4.3 كيلو واط (313 ج/س)                     | شعلة الفرن           |
| 2.0 كيلو واط                      | 2.0 كيلو واط (146 ج/س)                     | شعلة الشواية         |

**جدول المحتويات****3 فئة الجهاز وتصنيفه****4 تعليمات هامة تتعلق بالسلامة****10 وصف عام للجهاز**

|           |    |
|-----------|----|
| القطع     | 10 |
| إكسسوارات | 10 |

**11 التركيب**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| ما قبل التركيب                 | 11 |
| ضبط الأرجل القابلة للتعديل     | 12 |
| تحديد المكان وضبط مستوى الجهاز | 13 |
| التوصيات الكهربائية            | 13 |
| توصيل الغاز                    | 14 |
| تفقد إشتعال شعلات السطح        | 15 |

**16 تعليمات**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى | 16 |
| لوحة التحكم                     | 17 |
| سطح الطهي                       | 17 |
| الفرن                           | 18 |
| طريقة تشغيل سطح الموقد          | 20 |
| كيف تقوم بتشغيل الفرن الخاص بك  | 22 |
| نصائح وإرشادات                  | 25 |

**29 الصيانة**

|                  |    |
|------------------|----|
| التنظيف والعناية | 29 |
|------------------|----|

**33 تحويل نوع الغاز****38 إصلاحات**

|                            |    |
|----------------------------|----|
| الأعطال وخدمة ما بعد البيع | 38 |
|----------------------------|----|



## دليل إستخدام

# آلة الطبخ بالغاز

يرجى قراءة هذا الدليل قبل استخدام هذا الجهاز و أبقيه في متناولك لاستخدامه في المستقبل.

### تحذير !

إذا لا تتبع المعلومات التي قدمها هذا الدليل، فيمكن حدوث حريق أو صدمة كهربائية، إتلاف الفرن، إصابة شخصية أو حتى الوفاة.

- لا يخزن البنزين أو غيره من السوائل سريعة الاشتعال أو البخار قرب هذا الفرن أو أي جهاز آخر.
- ما العمل إذا شممت رائحة غاز
  - لا تحاول إشعال أي جهاز.
  - عدم تشغيل زر الكهرباء.
  - لا تستخدم الهاتف الموجود في المبني الخاص بك.
  - اتصل حالاً بمزودك في خدمة تسرب الغاز أو مزودك بالغاز من هاتف الجيران. اتبع تعليمات شركة الغاز.
  - إذا لم تستطع مهاتفة شركتك للغاز، اتصل برجال الإطفاء.
- يجب أن يتم التركيب و الصيانة من طرف تقني الخدمة المؤهل من طرف ل.ج.

FA415RMA



[www.lg.com](http://www.lg.com)

(REV.00 240321)

MFL62060371

حقوق النشر 2024 لـ جي للاكترونيات. كل الحقوق محفوظة.