

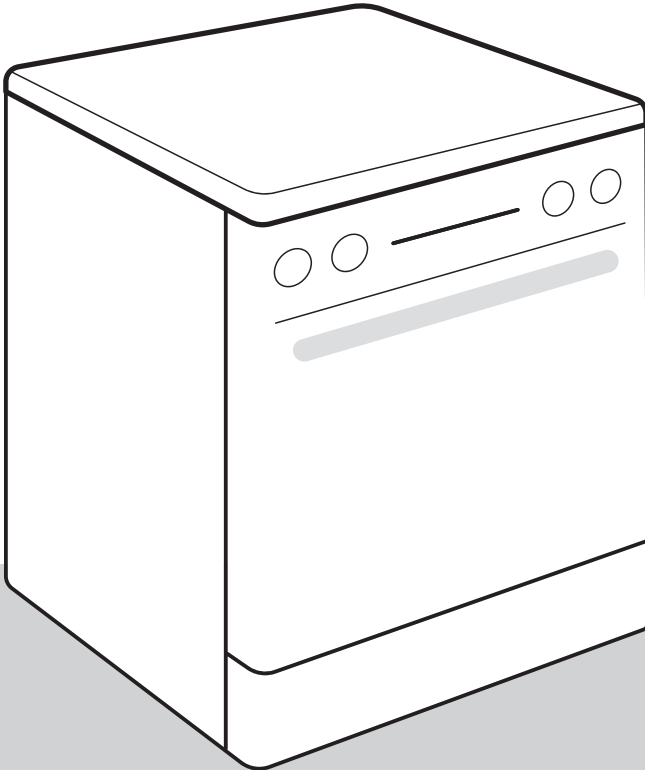
gorenje

EN Instruction Manual

Free Standing Cooker, Electrical &
Gas Combination

AR دليل الإستخدام

فرن بوتوغاز ثابت ذو وقود غاز و كهرباء



GGI6B20S, GK6C40S, GGIC20S

FREE STANDING COOKER INSTRUCTION MANUAL

Please read this manual first!

Dear Customer,

We wish you get the most out of our products which are produced at modern facilities and subject to meticulous quality control procedures.

For this reason, please read this manual thoroughly prior to use of the product and keep it as a reference. If you transfer this product anybody else, give this manual along with it well.

User manual helps you use the product quickly and safely.

- Read the manual first prior to installation and operation of the product.
- Always observe the instructions related to safety.
- Keep the manual handy so that you may refer to it when it is required subsequently.
- Read other documents given together with the product as well.

Remember this user manual may also apply for other versions.

Differences between the versions are clearly indicated.

Symbols and Description:

The following symbols take place in the user manual.



1 2 3 4 5

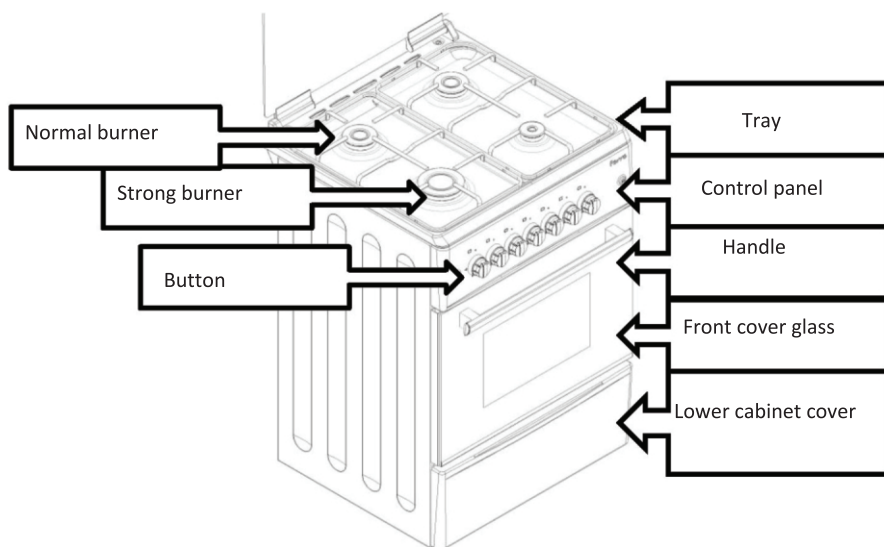
- 1- Important information and useful hints about usage
- 2- Warning against dangerous situations in terms of life and property
- 3- Warning against electric shock
- 4- Warning against fire risk
- 5- Warning against hot surfaces

Contents

1) <u>Your Product</u>	3
✓ General Appearance	3
✓ Technical Specifications	3
✓ Accessories	4
2) <u>Important Safety Instructions</u>	4
✓ Safety Overall	5
✓ Safety for Children	6
✓ Safety regarding electric operations	6
✓ Intended use	6
3) <u>Installation</u>	6
✓ Prior to installation	6
✓ Installation and Connections	7
✓ Electric-Gas connection	8
✓ Leakage control	9
✓ Disposal of the product – Destruction of the packaging	10
✓ Future handling operations	10
✓ Disposal of the old product	10
4) <u>Preliminary Preparation</u>	10
✓ Things required to be done for energy saving	10
✓ First use – First cleaning – First heating	11
5) <u>Use of the Oven</u>	11
✓ General information about cooking, frying and grilling in the oven	11
✓ Use of electric oven	12-13
✓ Description of use of the gas stove	14
✓ Description of use of gas oven	15
✓ Description of the grill sheet	15
✓ Description of chicken roasting	17
✓ Operating modes	17-21
✓ Use of furnace timer	22-24
✓ Cooking periods table	25
✓ Operation of the grill – Table of grill cooking periods	26-29
6) <u>Maintenance and cleaning</u>	30
✓ General information	30
✓ Cleaning of the control panel	30
✓ Cleaning of the furnace	30
✓ Replacement of the furnace light	31
7) <u>Proposed solutions for problems</u>	31-32
8) <u>Labels</u>	33-34

1) You Product

GENERAL APPEARANCE



Technical Specifications

Voltage/frequency	220-240 V 50-60 Hz
Total power consumption	Min. 0.006 KW – Max 5.6 kW
Fuse to be used	Min. 16 A – Max 25 A
Cable type/section	3 X 0.75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1.5 PVC – 3 X2.5 PVC H05VV-F.....
Cable length	Max 1.5 m
Outer sizes (height/weight/depth)	(60 x 60) 890x600x600mm (57x57) 890x570x570mm (50x60) 880x500x585mm
Furnace	Static furnace (optional)
Energy efficiency class	(***)
Internal lighting	25 X
Grill power consumption	2000 X

(***) : If there is an energy label of the product, refer to the energy class there.

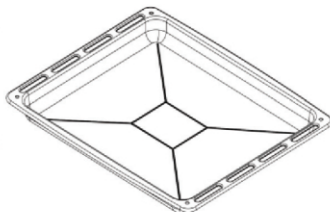
Essential: In case of domestic furnace, information on the energy label is given as per the standard EN 50304. The values are determined according to the functions of standard load and lower-upper heater or fan-supported heating (if any).

- i** The company may make any modifications to improve product quality without prior advice.
- i** The figures in the manual are given schematically and they may not exactly match with your product.
- i** The declared values on the markings of the products or in other printed documents provided together with the product are values obtained in laboratory as per the respective standards. These values may vary depending on the use and environment of the product.

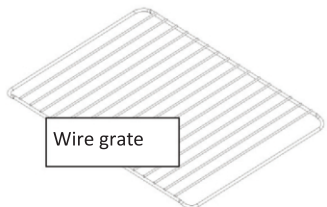
ACCESSORIES

- i** Accessories provided vary according to the version of the product. All accessories described in this user manual may not be available with your product.

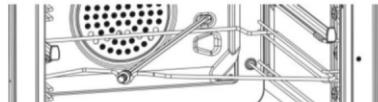
Furnace Tray: It may be use for pastry, frozen food and big roasting



Wire grate

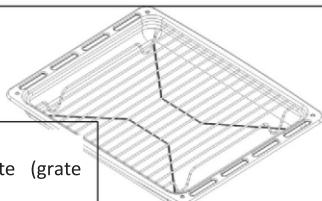


Wire Grate: It may be used for roasting or for placement of the food to be baked, roasted and stewing on the desired shelf.



OPTION
Chicken roasting stand

OPTION
Trivet grate (grate
in tray)



2) Important safety instructions

This section contains safety instructions that may help prevent risks of personal injury or property damage. If you fail to observe these instructions, the warranty will become invalid.

General Safety

- The appliance is not be used by persons(including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities,or lack of experience and knowledge,unless they have given supervision or instruction.Children being supervised not to play with appliance.
- Connect the product to a grounding outlet/mains protected by a fuse suitable to the values given in the table "Technical Specifications".
In case of use with or without transformer, do not ignore to have the installation done by a qualified electrician. In case the product is used before it is grounded properly according to the local regulations, our company will not assume any responsibility for any resulting damage.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- Hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- Warning - Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock .
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- 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.
- If the product is damaged or has any visible defect, do not operate the product.
- Do not perform any repair or modification on the product. However, you may eliminate some problems; see proposed solutions for the problems; page 37-38.
- Never wash the product by spraying or pouring water on the product! Risk of electric shock!
- Do not use the product when your discernment is impaired due to taking drugs and/or alcohol.
- Disconnect the product electrically during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Always call authorized service center for installation and repair operations. The manufacturing company may not be kept responsible for any damage that may arise as a result of operations by unauthorized persons and the warranty will become invalid as a result of it.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperature and when it comes into contact with hot surfaces, it blazes up and causes fire risk.
- Do not heat the closed tin cans and glass jars. Pressure to develop may cause burst of the jar.
- Do not bring flammable materials near when the product operates because its sides may be hot.
- Do not put the furnace trays, plates or aluminum foil directly on the base of the furnace. Accumulating heat may give damage to the furnace base.
- Keep all ventilation channels unobstructed around them.
- The product may get hot when operating. Do not touch the hot departments, inner parts and heating parts of the furnace.
- When placing and taking the food out of the furnace, always use thermally-resistant furnace gloves.
- Do not use the products with its front cover glass removed or broken.
- Back side of the furnace gets heated when operating. Electric connections should not contact with the back part, otherwise the connection elements may be damaged.
- Do not clench the connection cables with the furnace cover and do not run them over the food. Otherwise, the cable will melt and cause short circuit of the furnace, resulting in fire risk.
- Make sure the product is closed after easy use.
- Product and accessible parts of the product are hot during operation.
- Do not touch the product when it operates.
- Do not use sharp and piercing materials to clean inside and glass of the product; such materials may give damage to your product.
- As hot oil may cause fire risk, always be alert when the product operates.
- In case of any possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; immediately cut off the power connection of the product and cover the burning part by help of a wet blanket.
- Never make available any flammable or consumable materials in the product.
- Do not use steam cleaning agent.
- Do not use aggressive cleaning materials or sharp metal scrapers that may destroy the surface and cause break of the glass to clean the furnace cover (glass).
- CAUTION: Prior to replacement of the furnace light, disconnect the power and allow it to cool down in order to eliminate electric shock.
- 1st shelf of the furnace is the lowest one.
- Do not product the product any nylon, flammable and heat sensitive materials.
- Pans to be placed on the furnace heaters should be in proper sizes.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- Stationary appliances not fitted with means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III, the instructions state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

Safety for children

During and after operation of the product, the exposed parts of the product will remain hot until it gets cool; keep the children away from it.

- Caution: During operation of the grill, the accessible parts may be hot. Keep small children away from it.
- It is risky that children below 8 years old to contact with the product when they are not attended by an adult person.
- This product may be used by the children above 8 years old and/or by any physically, sensually or mentally handicapped people if they are informed about the risks and proper operation of the product is shown to them.
- Children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the product may not be performed by the children not supervised by the adult people.
- Packaging materials may be risky for the children. Keep them at such places out of reach of the children and sort them out according to the waste instructions and dispose them.
- When the cover is open, do not put any **heavy** object on it or do not allow the children to sit on the cover. It may cause overturn of the furnace and give damage to the cover hinges.



Safety regarding electric operations

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

Intended use

This product is designed for domestic use. It is not allowed for commercial use. "CAUTION: This product may be used only for cooking. It should not be used to heat the room or any other purpose."

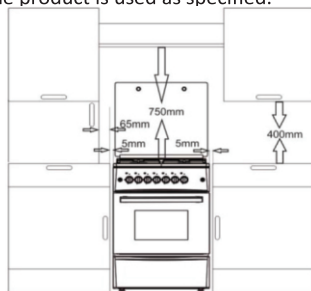
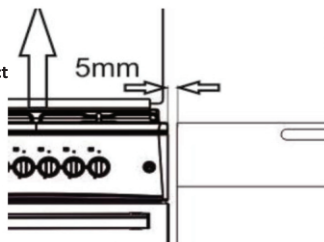
This product should not be used for heating plate under the grate, drying up towel or clothing on the handle or for general heating.

The manufacturer may not be held responsible for any damage that may occur as result of improper use or during handling. The furnace part of the product may be used for de-icing, baking, roasting and grilling the food.

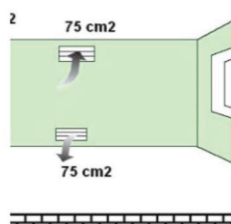
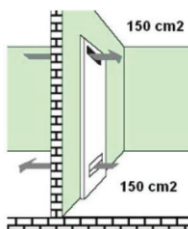
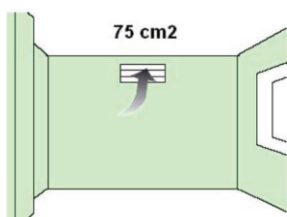
Service life of the product you have purchased is 10 years. This is the period during which the manufacturer will make available the replacement parts if the product is used as specified.

3) Installation

Prior to use of the product



- i** Make sure the electric and/or gas installation is proper. If not, call a qualified electrician and installer for the required operations.
- i** Electric and/or gas installation of the place where the product will be used should be done by the customer.
- !** Observe the local standards related to electric and/gas during installation of the product.
- !** Control the product prior to use for any damage on it. If the product has any damage, do not allow installation. Damaged products would cause risk for your safety.
- !** Any operations on the gas equipment and systems should be performed by qualified and authorized persons.
- !** The product has no system to discharge the gases that form as a result of combustion. The product should be installed and connected as per the applicable installation regulations. Show attention to the requirements concerning ventilation.
- !** Air necessary for combustion is taken out of the room air and the resulting gases are directly given into the room.
- !** It is essential that the room should be ventilated well for safe operation of the product. If there is no window or door that may be used for ventilation of the room, extra ventilation should be installed.
- !** Footprint of the kitchen should be bigger than 8m^2 .
Kitchen volume should be bigger than 20m^3 .
- !** Kitchen outlet should be in height of 1.80m from the floor and should have an opening in diameter of 150mm to the atmosphere.
- !** Ventilation grill should be minimum 75cm^2 , near the kitchen floor, opening to the outer atmosphere.

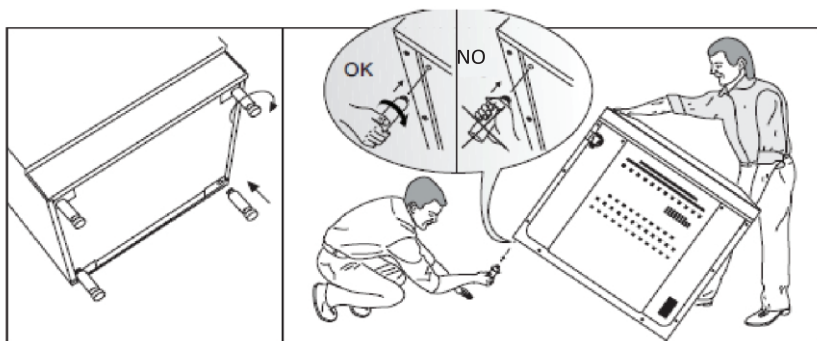


Installation and connections

- i** Property damage!
Do not use the cover and/or handle to carry and move the product.
 - The product should be carried by at least two persons.

Foot assembly

- i** When the product is installed for the first time, its feet are not on the product. The feed of the product is in a bag inside the furnace. Assembly the feet of your product and adjust the distance related to the kitchen counter. In case of gas versions, if the feet are not assembled, the furnace may not take sufficient amount of oxygen, resulting in combustion problem.

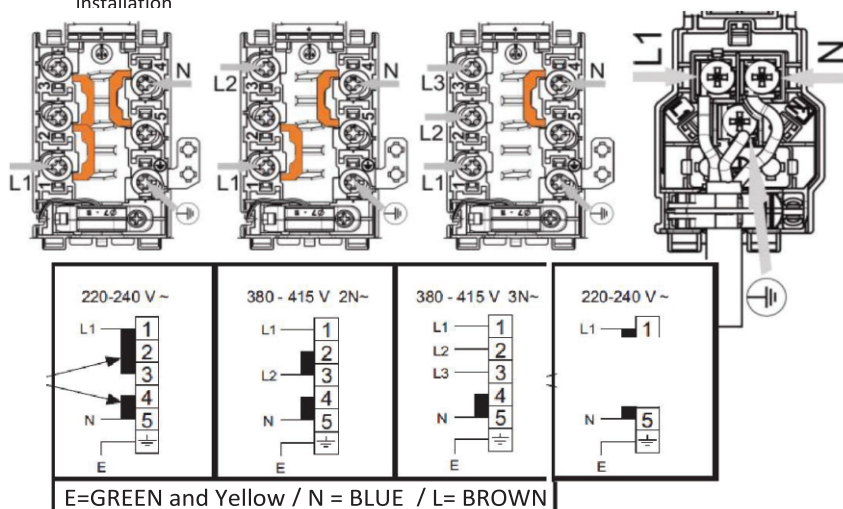


Power connection

The product should definitely have a grounded line!

i If the product is used without grounding, the manufacturing company may not be held responsible for any resulting damage.

- !** • Electric shock, short-circuiting and fire risk may arise due to installation by unprofessional people! Mains connection of the product may only be done by authorized and qualified persons and the warranty of the product starts when it is properly installed.
- !** • Electric shock, short-circuiting and fire risk may arise due to defective power cable! The power cable should not be crushed, folded or pinched and should not contact with hot parts of the product. If the power cable gets damaged, it should be replaced by a qualified electrician.
 - Power supply data should comply with those indicated on the nameplate. The nameplate is on the rear of the product.
 - Connection cable of the product should comply with the technical specifications and power consumption.
- !** • Electric shock risk! Please disconnect the power prior to any operation on the electric installation.



Gas connection

i Any operations on the gas equipment and systems should be performed by authorized and qualified persons.

Prior to installation, control that the local distribution (gas type and gas pressure) conditions comply with the product settings.

LPG connection

Show great care that the gas hose and gas relief valve you will use on your furnace are safe. Fix the gas supply hose on the hose nozzle on the rear of the furnace and tighten it by a sheet clamp and screwdriver (Figure 6). Make sure it is tightened well.

Length of the furnace gas hose should not be longer than 1500m. Pressure of the relief valve to be used for LPG should be 300mmSS and certificated.

! Gas supply hose should not run through the hot part at the rear of the furnace. Gas hose should not exceed 90°C (degrees).

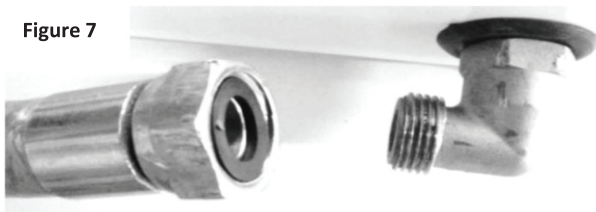
Prior to use, make sure the system is leakage proof.



Figure 6

NG (natural gas) connection

Figure 7



If your equipment has natural gas setting, have it connected by the concerning natural gas supply company. Natural gas connection of your product is ½". When you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, apply to the nearest service center and have the gas conversion settings done.

Leakage control

Open the relief valve or natural gas valve and control with highly foamed soap water for any gas leakage on the connection you have made.

Never control it with flame.

Final control

- 1- Plug the power cable to the outlet and activate the fuse of the equipment.
- 2- Control the functions

Disposal of the product

Destruction of the packaging

Packaging materials are dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place out of reach of the children.

Packaging of the product is produced by recyclable materials. Sort them out according to the waste instructions and dispose. Do not throw them together with the domestic waste.

Future handling operations

- Keep the product in its original box and carry the product inside this box. Comply with the instructions given on the box. If its original cartoon is not available, wrap it by use of bubble packaging material or a thick cardboard and band it tightly.
- Put the wire grill and tray inside the furnace in the inner part of the furnace cover to prevent them from giving damage to the furnace cover and place a cartoon strip aligned with these trays. And band the furnace cover to the side walls.
- Band and fix the heads and pan supports tightly.
- Do not use the cover or handle to carry or move the product.

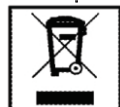


Do not put any article on the product. The product should be carried upright.



Control the product visually against any damage that may have occurred during the handling.

Disposal of the old product



Dispose the old product in such a way not to give any damage to the environment. The product has a symbol (WEEE) on it, indicating that electric and electronic equipment waste should be collected separately.

You should comply with the Directive 2002/96/EC in order to recycle or divide into part for minimization of its possible effect on the environment. For further details please apply to the local or regional authorities.

Electronic products not subject to the controlled collection operation would constitute potential risk for both environment and human health due to the harmful materials they contain.

You may contact your dealer or the garbage collection department of the municipality.

Prior to disposal of the product, cut the power cable and break the cover lock in order to prevent any risk against the children.

4) Preliminary Preparation

Things required to be done for energy saving

The following information will help you use the product ecologically by making energy saving:

- Use containers dark in color or enamel covered with good heat transmission in the furnace.
- When cooking the food, preheat the furnace if it is specified so in the recipe or user manual.
- Do not open the furnace cover frequently during the cooking process.
- Try to operate more than one dish in the furnace simultaneously. You may cook two cooking containers on the wire shelf at the same time.
- Cook more than one food successively. Thus the heat will not lose its heat.
- Switch off the furnace several minutes before the cooking time expires. In such case, do not open the furnace cover.
- Thaw the frozen food before baking.

First use

First cleaning

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

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe clean the surface of the product with a damp cloth or sponge and then wipe it dry with a cloth.

First Heating

Heat the product about 30 minutes and then switch it off. In this manner, any residuals and layers that might have left during the manufacturing process will be incinerated and removed.

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

Electric furnace

1. Remove all baking trays and wire grill out of the furnace.
2. Close cover of the furnace.
3. Bring it to the static position.
4. Choose the highest temperature; see Use of the electric furnace
5. Operate it about 30 minutes.
6. Switch off the furnace; see Use of the electric furnace.

 Smell and smoke form during the first heating. Ensure good ventilation.

5) Use of the furnace

General information about baking, roasting and grilling in the furnace.

 Burning risk due to hot steam. Show care when opening the furnace cover as it may emit steam.

Hints about baking in the furnace

- Use non-sticking, covered plates of suitable metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone forms
- Use the area on the shelf in an optimum way as far as you can.
- Place the cooking form at the centre of the shelf in the furnace.
- Select the proper shelf position prior to operation of the furnace or grill. Do not change the shelf position when the furnace is hot.
- Keep the furnace cover closed.

Hints about roasting

- When you cook whole chicken, turkey an big meat part, it will improve the baking performance if you cook them by marinating them with lemon juice and black pepper.
- Roasting the bony meat ill last 15-30 minutes more than roasting meats without bones.
- You should consider about 4-5 minutes per centimeter of the meat thickness.
- After the baking period is off, keep the meat in the furnace for about 10 minutes. This meat stock will distribute better to the roasted meat an when the meat is cut, it does not come out.
- Firs should be placed in flameproof plate and positioned on the medium or lower shelf.

Hints about grilling

When you grill red meat, fish and poultry, it becomes brown quickly and have a good shell and does not dry up. Flatten meats, skewer meats and sausages/sujuks and stews (e.g. tomatoes, onion) are particularly suitable for grilling.

- Place the arts to be grilled on the wire grill or tray with wire grill in such a way that they will not exceed size of the heater.
- Drive the grill wire or furnace tray to the level you desire in the furnace.
- If you put a little water in the furnace, then you can clean it easily later on.

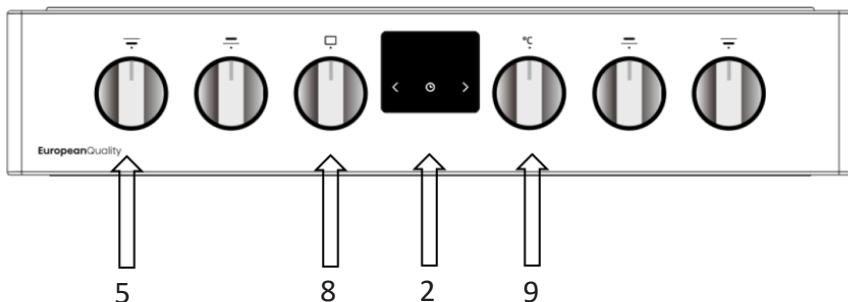


Fire risk from the food not proper for grilling

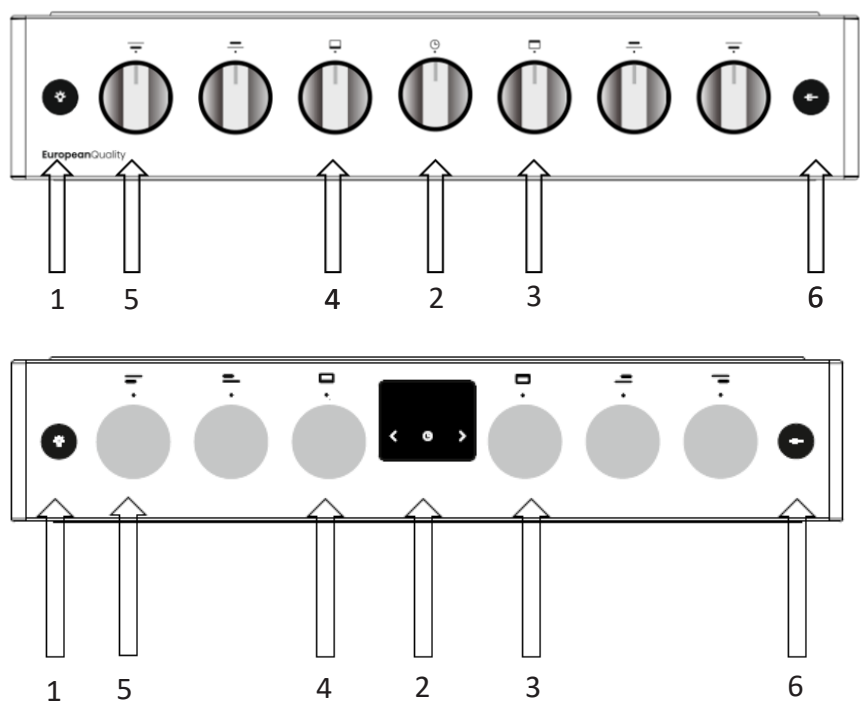
Grill only the food proper for intensive roasting heat. Do not place the food much behind the wire. Here is the hottest zone and the oily food may catch fire.

Use of the electric furnace

Selection of the temperature and operating mode



Use of the gas furnace



1 Light Button

2 Timer Switch

3 Gas Oven Switch

4 Gas Oven Temperature Switch

5 Gas Hob Switch

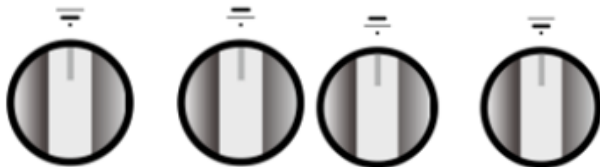
6 Chicken Roasting Button

7 Turbo Fan Button

8 Electric Function Switch

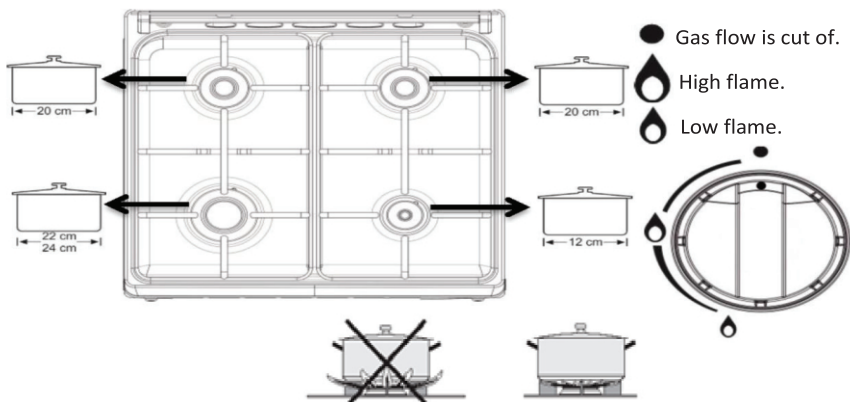
9 Electric Temperature Switch

Description of the gas stove operation



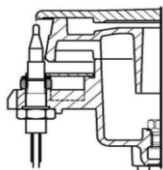
On the control panel, the screen prints on the button show position of the button.

- 1: Push the gas stove button and turn anticlockwise and bring it to thigh flame position.
- 2: Switch on the lighter depending on the version of your product.
- 3: Bring it to the desired flame position.
- 4: Bring the stove button to the upper point clockwise in order to close the heater burner when the desired cooking time expires.



Set the gas flame in such a way it will not protrude the container base.
Put the container in the center of the pan support.

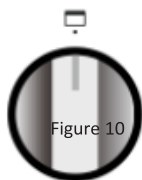
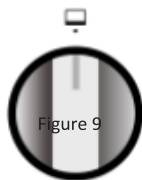
Gas breaker safety mechanism (versions with thermal element)



Thermal element cuts gas immediately by engagement of the safety mechanism in case of liquid overflow on the upper burners.

1. Pus the gas stove button and turn anticlockwise and bring it to the high flame position.
2. Switch on the lighter depending on the version of the stove.
3. After combustion, keep the button pressed for 3-5 seconds engage the safety mechanism.
4. If the combustion cannot be achieved after you press it, repeat the same procedure b keeping the button pressed for 15 seconds.
5. Bring it to the desired flame position.
6. When the desired cooking expires, bring the button of the stove clockwise to the highest point in order to switch on the stove burner.

Use of the gas oven



- 1- Push the button of the gas oven anticlockwise and bring it to high flame and / or the heat position on the panel.
- 2- If, as shown in the Figure 11, the oven cook is controlled by the upper heater burner, then push on the button and turn clockwise and bring it to the letter grill or flame sign.
- 3- Switch on the lighter depending on the characteristic of your oven.

Manual firing



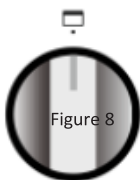
Oven injector and power table			
Fuel	G30 30 mbar Injector	G20 20mbar Injector	G30 50 mbar Injector
Upper burner	Ø 0.70	Ø 0.92	Ø 0.65
Lower burner	Ø 0.75	Ø 1.10	Ø 0.70

- 4- In the versions with thermal element, keep the button pressed for 3-5 seconds more after the combustion and ensure the safety mechanism engage.
- 5- If combustion does not occur after release of the button, repeat the same procedure by keeping it pressed for 15 seconds.
- 6- Set it to the desired flame position.
- 7- Bring the oven button to the highest point clockwise in order to switch off the oven head when the baking is over.
- 8- Otherwise, the surface temperature of the touchable parts will rise too high. Do not operate the lower and upper burners at the same time.



CAUTION: NEVER USE THE GRILL BURNER WHEN THE OVEN BURNER OPERATES.

Use of the gas grill



- 1- If, as shown in the Figure 11, the oven cook is controlled by the upper heater burner, then push on the button and turn clockwise and bring it to the letter grill or flame sign.
- 2- If combustion does not occur after release of the button, repeat the same procedure by keeping it pressed for 15 seconds.
- 3- Set it to the desired flame position.
- 4- When using the grill, the grill deflector must be used. The grill deflector is designed to protect the control panel controls and buttons when using the oven in grill mode and keep the door open the specified distance. Never use the grill burner when the oven burner operates.
- 5- Place the grill deflector under the control panel by opening the oven door and locating the panel over the lugs as per the diagram below. The panel must be fitted with the symbol facing upwards. Then secure the grill deflector by gently closing the door. (Figure 12 or Figure 13)



CAUTION: NEVER USE THE GRILL BURNER WHEN THE OVEN BURNER OPERATES.

- Please use this grill deflector in order to avoid heat damaging the control panel and the buttons when the oven is in Grill mode.
- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.
- It is important to keep the oven door open the specified distance when cooking in grill mode.
- Never leave the cooker unattended when grilling.
- Allow grill deflector to cool before removing.

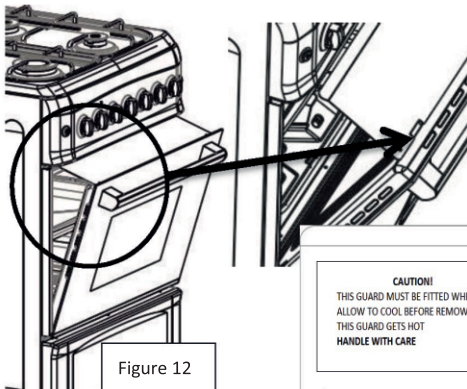
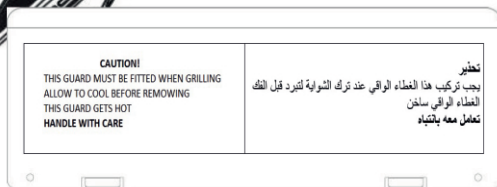


Figure 12



OR

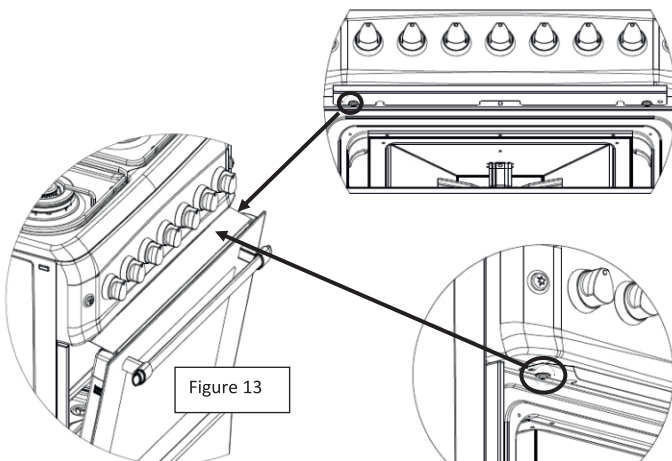


Figure 13



Use the grill deflector suitable for your product. (Figure 12 or Figure 13)

Use of the Chicken roasting (optional)

- If your product has chicken roasting accessories, take the shish out of the accessories and loose the screw of the V-shaped sheet on the shish.
- After you fix the chicken on the shish, fix V-shaped sheet in such a way that the chicken will not place and tighten the screw.
- Bakelite part at the end of the shish helps you carry the part conveniently. This part should be removed during cooking.
- Connect a chicken weighing maxi. 2.5 kg on the shish.
- **Grill burner is used to fry chicken.**



Use of the electric furnace

Operating mode of the electric furnace is selected by the function button. Temperature setting is made by the temperature button. All furnace functions are switched off by bringing the respective button to off (upper) position.

1. Set the baking period by help of the furnace timer; see Use of the furnace timer.
 2. Bring the temperature button to the desired operating mode.
 3. Bring the function button to the desired operating mode.
- <<The furnace is heated up to the set temperature and maintains it. Temperature light is on during heating.>>

Switching off the electric furnace.

Bring the furnace timer to off position.



In case the timer is set to a certain time, the timer will automatically switch off; see. Use of the furnace timer.

Bring the furnace button and temperature button to 'off' (upper) position.

Operating modes

Sequence of the operating modes indicated here may vary according to the arrangement on your version.

Upper and Lower Heating



Upper and lower heating is on. Food is heated from up and down simultaneously. For example, it is suitable for pastries, cakes or cakes in the baking forms and stews. Bake it by help of a single tray.

Upper Heating



Only upper heating is on. For example, it is suitable for cakes with shining surface and food which you desire to become brown on the top.

Lower Heating



Only lower heating is on. For example, it is suitable for pizza and food which you desire to become brown on the bottom.

Lower + upper + turbo fan (optional)



Upper + lower and turbo engine is open. It ensures more homogenous heating for the food thanks to its turbo motor. For example, it is suitable for cakes, yoghurt and pastries or cakes in the baking forms and casseroles. Bake it by help of a single tray.

Turbo motor (optional)



Feature of turbo motor is used for thawing.

How to use the functions on cookers with electric oven

Gratin Function

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

Program selection knob



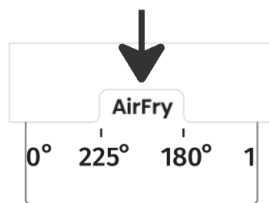
AirFry Function

To activate AirFry function turn the program knob  to AirFry position and temperature knob $^{\circ}\text{C}$ to AirFry position.

Program selection knob



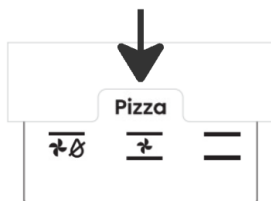
Oven temperature knob



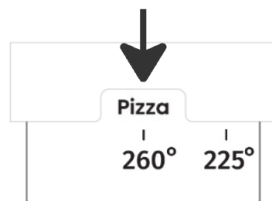
Pizza Function

To activate Pizza function turn the program knob  to Pizza position and temperature knob $^{\circ}\text{C}$ to Pizza position.

Program selection knob



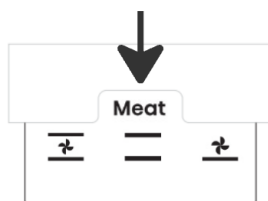
Oven temperature knob



Meat Function

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

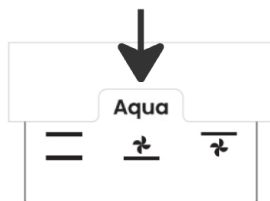
Program selection knob



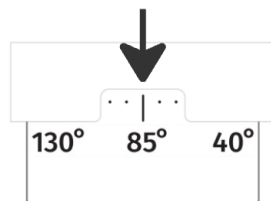
Aqua Clean Function

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

Program selection knob



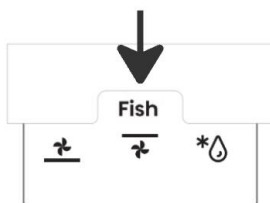
Oven temperature knob



Fish Function

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

Program selection knob



Defrost Function

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

Program selection knob



Cooking functions

AirFry Function

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

Pizza Function

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

Defrost Function

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

Aqua Clean Function

This program allows easy removal of stains from the oven.

Gratin Function

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

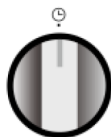
Meat Function

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

Fish Function

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

Use of the furnace timer

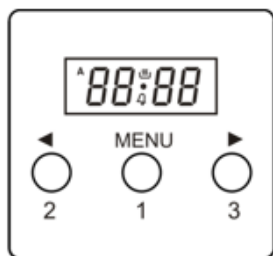


Model 2

MECHANICAL CLOCK (model 2)

If the timer shown in the Version 2 is available, turn the timer setting button clockwise and set the baking time.

Digital timer



- Minute Minder Icon
- Cooking Icon
- Automatic Cooking Icon
- Dot Icon

- 1: Function Selection Button
- 2: Minus Button
- 3: Plus Button
- 2 and 3: Manual

SETTING THE TIME OF DAY (24 H CLOCK)

After plugging in or reconnecting to a power source after current decay, “0.00”, and “AUTO” flashes.

- Press button **1** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Set the current time using buttons **2** and **3**. About 7 seconds after the set time has been finished, new data is memorized.

The time correction can be done later;

- Press button **2** and **3** approximately 2 sec., dot icon starts flashing. Then you can set the current time.

Notice! If the correct time is not set then proper operation of the oven is not possible.

MANUAL OPERATION

If the programmer is not in semi-automatic or full-automatic mode the oven can be used manually without cooking duration adjustment.

SETTING THE MINUTE MINDER

You can activate the minute minder at any time, regardless the activity state of other programmer functions. The measured time ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press button **1** until the minute minder icon starts to flash, and the display shows **"0.00"**.
- Enter the required time using buttons **3** and **2**. Minute minder icon remains on the display.

After the set time has elapsed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes and the minute minder icon starts to flash again.

- Press buttons **1**, **2** or **3** to turn the signal off;
- When button **1** is pressed for about 2 seconds, the minute minder icon disappears, and the display indicates the current time.

CHANGE THE TIMER BEEPS

The tone of the timer beeps may be changed as follows: Press buttons **2** and **3** simultaneously.

- Press button **1** to see actual tone **"ton.1"** to see on the display.
- Press button **2** to select the tone you wish from 1 to 3.

CANCEL SETTINGS

Cancel automatic function settings:

- Press buttons **2** and **3** simultaneously.

Cancel minute minder settings:

- Press button **1** to select minute minder settings,
- Press buttons **2** and **3**.

COOKING TIMER

If the oven is supposed to turn off at specified time, cooking timer can be set. It is named as semi-automatic operation.

- Press button **1** until the **“dur”** and **“0.00”** flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes.

- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours.

The set time is memorized after about 7 seconds; the current time is shown again.

Automatic cooking icon remains on the display.

Select the required temperature and the oven function.

When cooking is completed, an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position. Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal. Press button **1** for about 2 seconds to return to the manual operation.

COOKING TIME WITH DELAY

If the oven is supposed to turn on for specified cooking time and turn off at specified time, cooking time and the cooking end time can be set. It is named as full-automatic operation.

- Press button **1** until the **“dur”** and **“0.00”** flashes on the digits, beside automatic cooking icon flashes. (for example hour is 17:30 now)

- Set the cooking time using buttons **3** and **2**, within the range from 1 minute to 10 hours. (for example 1 hour)

- Press button **1** until the **“End”** and **“18.30”** (end time) flashes on the digits.

- Set the turn-off (cooking end) time using buttons **3** and **2**, which is limited up to 23 hours 59 minutes. (for example 19:30)

- Turn the thermostat and function control knobs to the required settings. Cooking icon is disappeared on the display. Oven will not be switched on until cooking start time (for example 18:30), that is the difference between the cooking end time and the cooking time. When cooking is completed (19:30), an audible signal will be heard for approximately 7 minutes, and the automatic cooking icon starts to flash again. Return control and thermostat knobs to the OFF position.

- Press button **1**, **2** or **3** to cancel signal. Press button **1** for about 2 seconds to return to the manual operation.

Start of the cooking process

i To operate the furnace, you should also set the time when selecting the cooking mode and temperature you desire. Otherwise, the furnace will not operate.

1. Set the cooking time by turning the timer setting button clockwise.
2. Put the food into the furnace.
3. Select the operating mode and temperature; see. Use of the electric furnace. The furnace will heat up to the temperature you set and maintain that temperature till the end of the cooking duration you selected.
1. When the cooking time is over, the timer button will automatically return anticlockwise. An alarm audio is heard indicating the time is power and the power is cut off.

i If you do not desire to use timer function, turn the button anticlockwise toward the manual hand symbol.

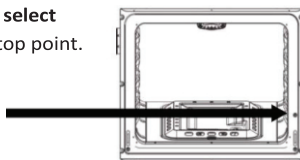
2. Switch off the furnace by use of the timer setting button, function button and temperature button.

Switching off the furnace earlier than the time you select

Turn the timer setting button anticlockwise to the stop point.

Cooking periods table

i The lowest shelf of the furnace is the 1st shelf.



1. The specified values have been determined at the laboratory environment. Values suitable for your taste may differ from these values.
2. Switch off the furnace by use of the function button and temperature button.

Operation of the grill



Hot surface may cause burns. Close the furnace's cover during grilling.

When grilling, bring the timer button to the hand symbol, if any.

Switching on the grill

- 1) Bring the function button on the symbol of of grill you select.
- 2) And set it to the desired grill temperature.
- 3) If required, preheat about 5 minutes
>>Temperature light is on.

Switching off the grill

1. Bring the function button to 'off' position (upper)

GAS60

NOTE:

* preheating for 10 min

** turn the dish after 2/3
of cooking

Dish			°C	min
PASTRY AND BAKERY PRODUCTS				
sponge cake	3		150*	30-40
apple pie	3		200***	60-80
revani	3		190***	30-40
cupcakes	4		140*	30-40
yeast-leavened small pastry	3		170	30-40
puff pastry	3		190	30-40
bread 1 kg - 1.5 kg	2		210*	50-70
bread rolls	3		210*	30-40
toast	4		max*	5-10
pizza	3		max***	20-30
MEAT, POULTRY, FISH				
lamb chops, 8 pcs	3		210	45-070
lamb thigh, 1.5 kg	3		200	130-160
beef roast (loin, rump), 1.5 kg	3		200	130-160
beef roast, slow cooked, 1.5 kg	3		120	180-220
burgers, thickness 3 cm	4		max*	30-40
veal roast, 1.5 kg	3		190	130-160
whole chicken, 1.5 kg	/		max	120-150
whole fish 350 g, 2 pcs	4		max*	25-35*
CONVENTIONAL PRODUCTS – frozen				
french fries, 400 g	3		210*	35-45
chicken medallions, 200 g - 400 g	3		210*	20-30
fish sticks, 200 g - 400 g	3		210*	20-30
DISHES				
Quzi	3		220 ***	120-180
Tepsi baytinijan	3		220 *** 180	35-45 15-25
Manakeesh	3		250***	20-30
Kibbeh	3		220 ***	40-50
Sfiha	3		200 ***	15-25
Chicken with potatoes	3		200	90-120

Continuation of the table from the

Dish			 °C	 min
OTHER				
rising and proofing of dough	2		/	30-60
defrosting	2		/	60-120

ELECTRO60**NOTE:**

* preheating for 10 min

** turn the dish after 2/3 of cooking

*** preheating until the temperature is reached

Dish			 °C	 min
PASTRY AND BAKERY PRODUCTS				
sponge cake	2		170	25-35
apple pie	2		180	60-80
revani	2		170***	25-35
cupcakes	3		160 *	30-40
yeast-leavened small pastry	3		170	20-30
puff pastry	3		170	25-35
bread 1 kg - 1.5 kg	3		190 *	50-70
bread rolls	3		210 *	10-20
toast	4		max *	10-15
pizza	2		max ***	7-15
MEAT, POULTRY, FISH				
lamb chops, 8 pcs	2		200	50-70
lamb thigh, 1.5 kg	2		190	120-140
beef roast (loin, rump), 1.5 kg	2		190	120-140
beef roast, slow cooked, 1.5 kg	2		130	180-220
burgers, thickness 3 cm	4		max *	30-40 **
veal roast, 1.5 kg	2		190	120-140
whole chicken, 1.5 kg	2		225	60-80
whole fish 350 g, 2 pcs	4		210 *	25-35 *
CONVENTIONAL PRODUCTS – frozen				
french fries, 400 g	4		225 *	40-50
chicken medallions, 200 g - 400 g	4		225 *	20-30
fish sticks, 200 g - 400 g	4		225 *	20-30
DISHES				
Quzi	2		220 ***	120-180
Tepsi baytinijan	2		220 *** 180	35-45 15-25
Manakeesh	2		max ***	8-15
Kibbeh	2		220 ***	40-50
Sfiha	2		220 ***	10-20
Chicken with potatoes	2		200	60-80

Continuation of the table from the

Dish			 °C	 min
OTHER				
rising and proofing of dough	2		/	30-60
yogurt	1		40	240-360
defrosting	2		/	60-120

6) Maintenance and cleaning

General information

If the product is regularly cleaned, its service time will be extended and frequently encountered problems will be reduced.

⚠ Electric shock risk!

Before you do the cleaning, switch the product off to avoid electric shock risk.

⚠ Hot surfaces may cause burns!

Allow the product to cool down before you clean the product.

- The product should be cleaned thoroughly after each use. Thus the food deposits are easily cleaned off and thus such deposits are prevented from burning in the subsequent use of the product.
- No special cleaning agent is required to clean the product. Clean the product with the washing liquid, lukewarm water and soft cloth or sponge and wipe it dry.
- Make sure that no liquids left after the cleaning process and you immediately clean any splash of food during the cooking.
- Do not use any cleaning agent containing acid or chlorine to clean the stainless or inox surfaces and handle. Clean by wiping in one direction by help of soft cloth soapy and liquid (no-scratch) detergent.

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

i Do not use steam cleaning products for cleaning purpose.

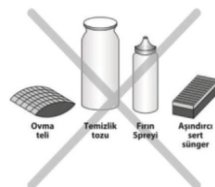
Cleaning of the control panel

Clean the control panel and control buttons with a damp cloth and wipe it with a dry cloth.

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

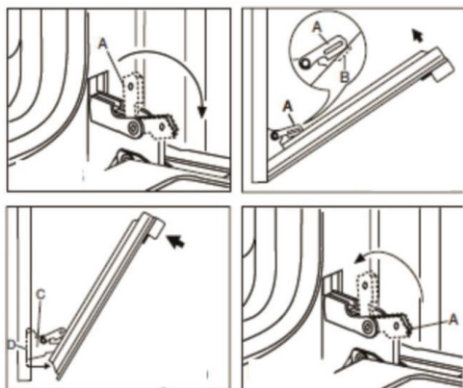
Cleaning the furnace

No furnace cleaning agent or other special cleaners to clean the furnace. It is recommended to wipe the furnace when it is still lukewarm by using a damp cloth.



Cleaning and removal of the furnace cover

Do not use aggressive cleaning agents or metal scrapers to clean the furnace's cover; these materials may scratch the surface and give damage to the glass.



Removal of the furnace's cover

Turn Part A shown in the Figure 1 in direction of the arrow.

Insert Part A into Part B as shown in the Figure 2.

Push the furnace's cover forward in direction of the arrow and push to yourself as shown in the Figure 3.



Hot surfaces may cause burns!

1. Open the furnace's cover.

Prior to replacement of the furnace's light, switch off the power and allow it to cool down to prevent risk of electric shock.



Furnace's light is a special electric lamp resistant to heat up to 300°C. For specifications of the lamp, see Technical specifications, page 3.

You may have the furnace lamps from the Authorized Service Centers.



Lamp position may be different from the position shown in the figure.

If your furnace has a round lamp:

1. Switch off the power of the product.
2. Remove the glass cover by turning anticlockwise.
3. Remove the furnace lamp by turning anticlockwise and replace it with a new one.
4. Replace the glass cover in place.

7) Proposed solutions for the problems

Product does not operate.

- ✓ Plug (grounded) of the product may not be connected. Make sure it is plugged.
- ✓ Insurance may be defective or burnt. Control the fuses in the fuse box. If the fuse disengaged, engage it again.
- ✓ Mains voltage may be fluctuation. Unplug and plug again.

Steam comes out from the furnace when it operates.

- ✓ Steam coming out during operation of the product is normal. It is not a failure.

Metal sounds are hard when the product heats up and cools down

- ✓ Metal parts expands when they are heated, resulting in audible sounds. It is not a cause of failure.

Furnace does not heat.

- ✓ No power. Control whether power is available at home and check the fuses in the fuse box. If required, engage the fuses again.
- ✓ May be timer has not been set in case of versions with timer. Set the timer or bring it to the manual (hand) sign.
- ✓ Possibly function and/or temperature button has not been set.
Set the function and/or temperature button.

Furnace light is not on.

- ✓ No power. Control whether power is available at home and check the fuses in the fuse box. If required, engage the fuses again.
- ✓ Possibly the furnace light is broken. Replace the furnace lamp.

If the problem persists although you have observed the instructions given in this section, then contact your dealer or authorized service center. Never attempt to repair the product yourself.

BNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar (Brass Combustible Burner)
Injecto.	AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RAT.		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	0,95 g/h
Injecto.	SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,173 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	157 g/h
Inject r	RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	252 g/h
Injector	AUXILIARY (SABAF)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50	–
AUXILIARY GAS BURNER		1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW	–
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h	–
Injector	SEMI RAPID (SABAF)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65	–
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	–
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h	–
Injector	RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85	–
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW	–
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h	–
Injector	MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,80	–
WOK BURNER		2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW	–
WOK GAS RATE		0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	–
Injector	DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03	Ø 0,95
WOK BURNER- 4,2 kW		4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		0,405 m³/h	0,400 m³/h	0,400 m³/h	0,455 m³/h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h	352 g/h
Injector	TRIBLE WOK (DEFENDI)	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,95
WOK BURNER		–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		–	0,352 m³/h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h	352 g/h
Injector	AUXILIARY	–	Ø 0,70	–	–	Ø 0,50	Ø 0,50	–	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		–	1,00 kW	–	–	1,00 kW	1,15 kW	–	1,00 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		–	0,095 m³/h	–	–	72 g/h	83 g/h	–	71 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	–	Ø 0,95	–	–	Ø 0,60	Ø 0,60	–	Ø 0,60	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		–	1,65 kW	–	–	1,50 kW	1,65 kW	–	1,50 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		–	0,157 m³/h	–	–	109 g/h	119 g/h	–	107 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	–	Ø 1,20	–	–	Ø 0,70	Ø 0,70	–	Ø 0,70	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		–	2,65 kW	–	–	2,10 kW	2,20 kW	–	2,10 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		–	0,252 m³/h	–	–	152 g/h	159 g/h	–	149 g/h	252 g/h

8)Labels

gorenje			طباخ الغاز GAS COOKER		صنع في تركيا MADE IN TÜRKIYE				Gorenje gospodinski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل GGI6B20S / INOX / (CODE:744937)			TYPE : F6IL40G2-I1LRM النوع			CLASS I-IP20 مستوي الأمان					
			OVEN CAPACITY : 63 L سعة الفرن			Cat. II2H3B/P الدرجة					
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL			
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h			
204	120			65	120	-	175	145			
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN					This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز						
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 829 g/h HEAT INPUT 11.4 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)					تاريخ الإنتاج : 2024 Art : 744937 / 01 Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي						
220-240 V ~ 50-60 Hz 48 W											

gorenje			طباخ الغاز GAS COOKER		صنعت في تركيا MADE IN TÜRKIYE					Gorenje gospodinski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA							
MODEL : رقم الموديل GGI6C20S / INOX / (CODE:744938)			TYPE : F6IL40G2-I1LRD النوع			CLASS I-IP20 مستوي الأمان			Cat. II2H3B/P الدرجة								
			OVEN CAPACITY : 63 L سعة الفرن														
FL		RL		FC		RC		FR		RR		CENTER		OVEN		GRILL	
g/h		g/h		g/h		g/h		g/h		g/h		g/h		g/h		g/h	
305		120						65		120		-		175		145	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN								This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز									
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 930 g/h HEAT INPUT 12.8 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)								تاريخ الإنتاج : 2024 Art : 744938 / 01 Ser. Nr : 42030001 رقم التسلسلي									
220-240 V ~ 50-60 Hz 48 W																	

gorenje			طباخ غاز كوميبي COMBI GAS COOKER		صنّع في تركيا MADE IN TÜRKIYE				Gorenje gospodinski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA	
MODEL : رقم الموديل GK6C40S / INOX / (CODE:744939)			TYPE : F6IL40E5-I1LD النوع			CLASS I-IP20 مستوى الأمان				
			OVEN CAPACITY : 66 L سعة الفرن			Cat. II2H3B/P الدرجة				
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL		
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h				
305	120			65	120	-	1200	1000		
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA,OM, QA, TN							This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance يتم تركيب الجهاز طبقا للقوانين المعمّمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز			
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 610 g/h HEAT INPUT 8.4 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)									Production : 2024 تاريخ الانتاج Art : 744939 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي	
220-240 V ~ 50-60 Hz 2274 W										

gorenje

gorenje		طباخ غاز كوميبي COMBI GAS COOKER		صنّعت في تركيا MADE IN TÜRKİYE				Gorenje gospodinski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA	
MODEL : رقم الموديل GK6C40S / INOX / (CODE:744939)		TYPE : F6IL40E5-11LD النوع		CLASS I-IP20 مستوى الأمان		Cat. II2H3B/P الدرجة			
		OVEN CAPACITY : 66 L سعة الفرن							
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL	
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h			
305	120			65	120	-	1200	1000	
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA,OM, QA, TN							This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance يتم تركيب الجهاز طبقاً للوائح الملزمة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز		
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 610 g/h HEAT INPUT 8.4 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)							Production : 2024 تاريخ الإنتاج Art : 744939 / 01 رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي		
220-240 V ~ 50-60 Hz 2274 W									

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنع في تركيا MADE IN TÜRKİYE			Gorenje gospodinski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل GGI6B20S / INOX / (CODE:744937)		TYPE : F6IL40G2-I1LRM النوع		CLASS I-IP20 مستوي الأمان				
		OVEN CAPACITY : 63 L سعة الفرن		Cat. II2H3B/P الدرجة				
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h
204	120			65	120	-	175	145
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز				
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 829 g/h HEAT INPUT 11.4 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)				تاريخ الانتاج رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي				
220-240 V ~ 50-60 Hz 48 W								

gorenje		طباخ الغاز GAS COOKER	صنع في تركيا MADE IN TÜRKİYE			Gorenje gospodinski aparati, d.o.o Partizanska cesta 12 SI-3320 Velenje, SLOVENIA		
MODEL : رقم الموديل GGI6C20S / INOX / (CODE:744938)		TYPE : F6IL40G2-I1LRD النوع		CLASS I-IP20 مستوي الأمان				
		OVEN CAPACITY : 63 L سعة الفرن		Cat. II2H3B/P الدرجة				
FL	RL	FC	RC	FR	RR	CENTER	OVEN	GRILL
g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h	g/h
305	120			65	120	-	175	145
COUNTRY OF DESTINATION : بلد الوجهة AE, BH, DZ, EG, IQ, JO, KW, LB, LY, MA, OM, QA, TN				This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space Read the instructions before installing or using this appliance يتم تركيب الجهاز طبقاً للقوانين المعممة ولا يستخدم إلا في مكان جيد التهوية و يجب قراءة التعليمات قبل تركيب واستخدام الجهاز				
TOTAL GAS مجموع طاقة الغاز CONSUMPTION 930 g/h HEAT INPUT 12.8 kW مدخلات الحرارة LPG 30 mbar (25-35 mbar)				تاريخ الانتاج رقم Ser. Nr : 42030001 الرقم التسلسلي				
220-240 V ~ 50-60 Hz 48 W								

يخرج بخار من الفرن عندما يعمل

✓ من الطبيعي خروج الأبخرة من الفرن خلال العمل. إن ذلك ليس يعطل

يخرج أصوات معدنية أثناء فترة التسخين أو التبريد من الفرن

✓ تصدر القطع المعدنية أصوات عندما تسخن بسبب تمددها. هذا ليس يعطل.

الفرن لا يسخن

✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. افصل القواطع واعد توصيلها اذا استدعي الأمر.

✓ قد تكون الساعة غير مضبوطة في الموديلات التي تحتوي على ساعة. قم بضبط الساعة أو ضع المفتاح على وضعية التشغيل اليدوي

✓ قد يكون مفتاح الوظيفة أو مفتاح الحرارة غير معيرة
غير مفتاح الوظيفة أو الحرارة.

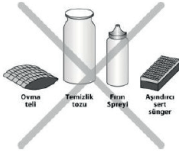
لمبة الفرن لا تعمل

✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. افصل القواطع واعد توصيلها اذا استدعي الأمر.

✓ قد تكون اللمبة معطلة. استبدل اللمبة.

في حال استمرار العطل رغم إتباع التعليمات الواردة في هذا القسم قم بالاتصال بالبائع أو ورشة الصيانة المعتمدة. لا تحاول إصلاح المنتج المعطل بنفسك مطلقاً.

	GAS TYPE & PRESSURE							
احجام رؤوس الغاز	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
راس غاز صغير	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
راس غاز وسط	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,173 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
راس غاز كبير	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
راس غاز صغير	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
راس غاز وسط	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
راس غاز كبير	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
راس غاز صابغ صغير مزدوج الشعلة	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,82	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
راس غاز صابغ مزدوج الشعلة	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
راس غاز دفتدي ثلاثي الشعلات	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	—	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h



تنظيف الفرن

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

تنظيف وفك باب الفرن

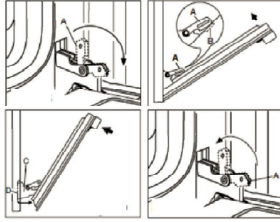
لا تستخدم مواد تنظيف مخرشة أو أدوات معدنية حادة من أجل تنظيف باب الفرن، إذ أن هذه المواد يمكن أن تخرش السطح وتؤدي الزجاج.

فك باب الفرن

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

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

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



⚠️ الأجزاء الساخنة قد تسبب في الحروق!

قد تسبب السطوح الساخنة في الحروق !

1. افتح باب الفرن

من أجل تبديل لمبة الفرن افصل التيار الكهربائي أولاً عن الفرن تلقياً لخطر التكهرب وانتظر حتى يبرد إذا كان ساخناً.

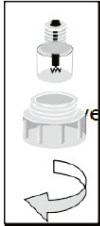
ⓘ ان لمبة الفرن هي لمبة كهربائية خاصة تتحمل حرارة حتى 300 درجة مئوية.

من أجل الاطلاع على مواصفات اللمبة انظر المواصفات الفنية الصفحة 3

يتم تأمين لمبات الفرن من مراكز الصيانة المعتمدة.

ⓘ قد تكون وضعية اللمبة مختلفة عن ما هو مبين في الشكل

في حال وجود لمبة كروية في الفرن الذي بحوزتكم



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

ج) مقترحات حول حل بعض المشاكل

المنتج لا يعمل

- ✓ قد يكون فيش المنتج (المؤرض) غير موصل بالمأخذ الكهربائي. تأكد من توصيل الفيش بالمأخذ
- ✓ قد يكون القاطع الكهربائي معطلاً أو مفصولاً. افحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. في حال كان القاطع مفصولاً اعد توصيله.
- ✓ قد يكون قد حدث تدبذب في التيار الكهربائي. انزع الفيش عن المأخذ ثم أعد.

7) الصيانة والتنظيف

معلومات عامة

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

⚠ خطر الكهرباء !

قم بفصل التيار الكهربائي عن المنتج تلافيا لخطر الكهرباء عند القيام بعملية التنظيف.

⚠ قد تسبب السطوح الساخنة الحروق !

انتظر حتى يبرد المنتج قبل البدء بعملية التنظيف

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

i قد تسبب بعض مواد التنظيف الضرر للسطوح. لا تستخدم سائل التنظيف أو مساحيق أو كريمات التنظيف المخرشة أو الأدوات الحادة.

i لا تستخدم مواد التنظيف ذات البخار في عملية التنظيف.

تنظيف لوحة التحكم

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

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

كمثابعة الحدول من الصفحة السابقة	2		*** 220	50-40
صفحة	2		*** 220	20-10
الدجاج مع البطاطس	2		200	80-60

طبق			°C	min
غير ذلك				
رفع العجينة ونشيتها	2	*	/	60-30
الزبادي	1		40	360-240
إذابة التجميد	2	*	/	120-60

ملاحظة:

* التسخين المسبق لمدة 10 دقائق

** أدر الطبق بعد ثلثي مدة الطهي

*** التسخين المسبق حتى الوصول إلى درجة الحرارة

طبق			°C	min
منتجات المعجنات والمخبوزات				
كعكة إسفنجية	2		170	35-25
فطيرة التفاح	2		180	80-60
بسبوسة	2		***170	35-25
كب كيك	3		* 160	40-30
عجينة صغيرة بالخميرة	3		170	30-20
معجنات موزة	3		170	35-25
خبز 1 كجم - 1.5 كجم	3		* 190	70-50
لفائف الخبز	3		* 210	20-10
خبز محمص	4		الحد الأقصى*	15-10
بيتزا	2		الحد الأقصى ***	15-7
اللحوم والدواجن والأسماك				
شرايح لحم الضأن، 8 قطع	2		200	70-50
فخذ خروف، 1.5 كجم	2		190	140-120
لحم بقر مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم	2		190	140-120
لحم بقر مشوي، مطهو ببطء، 1.5 كجم	2		130	220-180
برغر، بسمك 3 سم	4		الحد الأقصى*	**40-30
لحم عجل مشوي، 1.5 كجم	2		190	140-120
دجاجة كاملة، 1.5 كجم	2		225	80-60
سمكة كاملة 350 جم، قطعتان	4		* 210	*35-25
المنتجات التقليدية - المجمدة				
بطاطس محمرة، 400 جم	4		* 225	50-40
ستيك الدجاج، 200 جم - 400 جم	4		* 225	30-20
أصابع السمك، 200 جم - 400 جم	4		* 225	30-20
الأطباق				
كوزي	2		*** 220	180-120
تييسي بتنجان	2		*** 220 180	45-35 25-15
مناقيش	2		الحد الأقصى ***	15-8

متابعة الجدول من الصفحة السابقة

طبق			°C	min
غير ذلك				
رفع العجينة وتثبيتها	2		/	60-30
إذابة التجميد	2		/	120-60

ملاحظة:

* التسخين المسبق لمدة 10

دقائق

** أدر الطبق بعد ثلاثي مدة

طبق			°C	min
منتجات المعجنات والمخبوزات				
كعكة إسفنجية	3		*150	40-30
فطيرة التفاح	3		***200	80-60
بسبوسة	3		***190	40-30
كب كيك	4		*140	40-30
عجينة صغيرة بالخميرة	3		170	40-30
معجنات مورقة	3		190	40-30
خبز 1 كجم - 1.5 كجم	2		*210	70-50
لفائف الخبز	3		*210	40-30
خبز محمص	4		الحد الأقصى*	10-5
بيتزا	3		الحد الأقصى***	30-20
اللحوم والدواجن والأسماك				
شرائح لحم الضأن، 8 قطع	3		210	070-45
فخذ خروف، 1.5 كجم	3		200	160-130
لحم بقر مشوي (خاصة، ردف)، 1.5 كجم	3		200	160-130
لحم بقر مشوي، مطهو ببطء، 1.5 كجم	3		120	220-180
برغر، بسمك 3 سم	4		الحد الأقصى*	40-30
لحم عجل مشوي، 1.5 كجم	3		190	160-130
دجاجة كاملة، 1.5 كجم	/	 ↔	الحد الأقصى	150-120
سمكة كاملة 350 جم، قطعتان	4		الحد الأقصى*	*35-25
المنتجات التقليدية - المجمدة				
بطاطس محمرة، 400 جم	3		*210	45-35
ستيك الدجاج، 200 جم - 400 جم	3		*210	30-20
أصابع السمك، 200 جم - 400 جم	3		*210	30-20
الأطباق				
كوزي	3		*** 220	180-120
تبيسي بتجان	3		*** 220	45-35
مناقيش	3		180	25-15
كبة	3		***250	30-20
صفیحة	3		*** 220	50-40
صفیحة	3		*** 200	25-15
الدجاج مع البطاطس	3		200	120-90

تشغيل الشواية



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

تشغيل الشواية

(1) ضع مفتاح الوظيفة عند رمز الشوي الذي ستختارونه

(2) ثم عير حرارة الشوي المطلوبة

(3) قم بتسخين الفرن لمدة 5 دقيقة مسبقا عند الحاجة

<<سوف تضئ لمبة الحرارة

إطفاء الشواية

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

تنويه : يتم ضبط الساعة في المصنع على نمط 24 ساعة. في حال انقطاع الكهرباء لمدة طويلة تعود الساعة لنمط الساعة المحدد في المصنع ولم تم تغييره مسبقاً .

ضبط شدة صوت الإنذار

يمكن ضبط شدة الصوت الناتج عن الإنذار عند العمل بفضل هذه الخاصية.

- 1) يمكن سماع شدة صوت الإنذار المضبوطة بالضغط المستمر على زر (-)
- 2) عند رفع اليد عن زر (-) والضغط عليه بشكل مستمر مرة أخرى يمكن سماع شدة الصوت التالية واختيارها (3 مستويات)
- 3) الآن سوف يعمل الإنذار بالشدة التي استعتمت عليها في آخر مرة.

تنويه : يتم ضبط شدة الصوت على أعلى مستوى في المصنع. في حال انقطاع التيار الكهربائي لمدة طويلة فإن شدة الصوت تعود إلى أعلى مستوى حتى ولو كانت معيرة على شدة أخرى.

تشغيل عملية الطهي

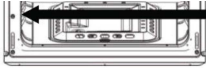
حتى يمكن تشغيل الفرن يجب اختيار نمط الطهي ودرجة الحرارة وضبط الزمن. وإلا فإن الفرن لن يعمل.

1. يمكن ضبط مدة الطهي بتدوير مفتاح ضبط الزمن بعكس اتجاه عقارب الساعة.
2. ضع الطعام في الفرن
3. اختر نمط العمل ودرجة الحرارة , انظر استخدام الفرن الكهربائي.
- << يسخن الفرن حتى درجة الحرارة المضبوطة ثم يحافظ على هذه الحرارة حتى انتهاء مدة الطهي الذي قُسم باختيارها.
1. عند انتهاء فترة الطهي يكون مفتاح ضبط الزمن قد دار بشكل معاكس لاتجاه عقارب الساعة. ويصدر عندها صوت إنذار يدل على انتهاء فترة الطهي ويقطع التيار الكهربائي.
- في حال لم ترغبوا باستخدام وظيفة المؤقت قم بتدوير مفتاح الزمن عكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على إشارة اليد.
2. يتم إطفاء الفرن بواسطة مفتاح ضبط الزمن و مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة.

إطفاء الفرن قبل انتهاء المدة المضبوطة

ادر مفتاح ضبط الزمن بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى نقطة الت

جدول فترات الطهي



الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.

1. تم تحديد القيم المبينة في المختبر. قد تكون القيم المناسبة بالنسبة إليكم مختلفة عن هذه القيم.
2. أطفئ الفرن باستخدام مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة.

مؤقت الطبخ

إذا كان من المفترض أن يتم إيقاف تشغيل الفرن في وقت محدد، فيمكن ضبط مؤقت الطهي. يتم تسميته بعملية شبه تلقائية

• اضغط على الزر 1 حتى تومض كلمة "dur" و"0.00" على الأرقام، بجانب يومض رمز الطهي التلقائي.

• اضبط وقت الطهي باستخدام الزرين 3 و2، ضمن النطاق من دقيقة واحدة إلى 10 ساعات. يتم حفظ الوقت المحدد بعد حوالي 7 ثوانٍ؛ يظهر الوقت الحالي مرة أخرى. يبقى رمز الطهي التلقائي على الشاشة.

حدد درجة الحرارة المطلوبة ووظيفة الفرن.

عند اكتمال الطهي، سيتم سماح إشارة صوتية لمدة 7 دقائق تقريبًا، ويبدأ رمز الطهي التلقائي في الوميض مرة أخرى. عوده التحكم ومقايض الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل. اضغط على الزر 1 أو 2 أو 3 لإلغاء الإشارة. اضغط على الزر 1 لمدة ثانيتين تقريبًا للعودة إلى التشغيل اليدوي.

وقت الطهي مع التأخير

إذا كان من المفترض أن يتم تشغيل الفرن لوقت طهي محدد وإيقاف تشغيله في وقت محدد، فيمكن ضبط وقت الطهي ووقت انتهاء الطهي. يتم تسميته بالتشغيل التلقائي الكامل.

• اضغط على الزر 1 حتى تومض كلمة "dur" و"0.00" على الأرقام، بجانب يومض رمز الطهي التلقائي. (على سبيل المثال الساعة 17:30 الآن)

• اضبط وقت الطهي باستخدام الزرين 3 و2، ضمن النطاق من دقيقة واحدة إلى 10 ساعات. (على سبيل المثال 1 ساعة)

• اضغط على الزر 1 حتى تومض "End" و"18.30" (وقت الانتهاء) على الأرقام.

• اضبط وقت إيقاف التشغيل (نهاية الطهي) باستخدام الزرين 3 و2، والذي يقتصر على 23 ساعة و59 دقيقة. (على سبيل المثال 19:30)

• أدر منظم الحرارة ومقايض التحكم في الوظائف إلى الإعدادات المطلوبة.

اختفت أيقونة الطبخ على الشاشة. لن يتم تشغيل الفرن حتى وقت بدء الطهي (على سبيل المثال 18:30)، وهذا هو الفرق بين وقت انتهاء الطهي ووقت الطهي.

عند اكتمال الطهي (19:30)، سيتم سماح إشارة صوتية لمدة 7 دقائق تقريبًا، ويبدأ رمز الطهي التلقائي في الوميض مرة أخرى. عوده التحكم ومقايض الحرارة إلى وضع إيقاف التشغيل.

• اضغط على الزر 1 أو 2 أو 3 لإلغاء الإشارة. اضغط على الزر 1 لمدة ثانيتين تقريبًا للعودة إلى التشغيل اليدوي.

ضبط جهاز التذكير بالدقائق

يمكنك تنشيط جهاز حفظ الدقائق في أي وقت، بغض النظر عن حالة نشاط وظائف المبرمج الأخرى. يتراوح الوقت المقاس من دقيقة واحدة إلى 23 ساعة و 59 دقيقة.

- اضغط على الزر 1 حتى يبدأ رمز التذكير بالدقائق في الوميض، وتظهر الشاشة "0.00".
- أدخل الوقت المطلوب باستخدام الزرين 3 و 2. ويظل رمز التذكير بالدقائق معروضًا على الشاشة
- بعد انقضاء الوقت المضبوط، سيتم سماع إشارة صوتية لمدة 7 دقائق تقريبًا ويبدأ رمز التذكير بالدقائق في الوميض مرة أخرى.
- اضغط على الأزرار 1، 2 أو 3 لإيقاف الإشارة.
- عند الضغط على الزر 1 لمدة ثانيتين تقريبًا، يختفي رمز التذكير بالدقائق، وتشير الشاشة إلى الوقت الحالي.

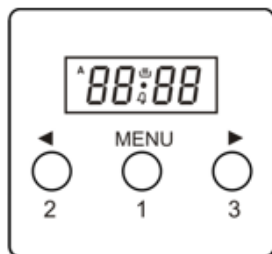
قم بتغيير أصوات الموقت

- يمكن تغيير نغمة تنبيه الموقت على النحو التالي:
- اضغط على الزرين 2 و 3 في نفس الوقت.
- اضغط على الزر 1 لرؤية النغمة الفعلية "ton.1" لمشاهدتها على شاشة العرض.
- اضغط على الزر 2 لاختيار النغمة التي تريدها من 1 إلى 3.

إلغاء الإعدادات

إلغاء إعدادات الوظائف التلقائية:

- اضغط على الزرين 2 و 3 في نفس الوقت.
- إلغاء إعدادات التذكير بالدقائق:
- اضغط على الزر 1 لتحديد إعدادات جهاز التذكير بالدقائق،
- اضغط على الزرين 2 و 3.



- 4 أيقونة التذكير بالدقائق 1: زر اختيار الوظيفة
- 🔌 أيقونة الطبخ 2: زر ناقص
- A رمز الطبخ التلقائي 3: زر زائد
- أيقونة النقطة 2 و 3: دليل

ضبط وقت اليوم (24 ساعة)

بعد التوصيل أو إعادة الاتصال بمصدر طاقة بعد اضمحلال التيار، يومض الرقم "0.00" و "AUTO"

• اضغط على الزر 1 لمدة ثانيتين تقريبًا، وستبدأ أيقونة النقطة في الوميض. اضبط الوقت الحالي باستخدام الزرين 2 و 3. بعد حوالي 7 ثوانٍ من انتهاء الوقت المحدد، يتم حفظ البيانات الجديدة

يمكن إجراء تصحيح الوقت لاحقًا؛

• اضغط على الزر 2 و 3 لمدة ثانيتين تقريبًا، وستبدأ أيقونة النقطة في الوميض. ثم يمكنك ضبط الوقت الحالي.

يلاحظ! إذا لم يتم ضبط الوقت الصحيح، فلن يكون التشغيل الصحيح للفرن ممكنًا

التشغيل اليدوي

إذا لم يكن المبرمج في الوضع شبه التلقائي أو التلقائي الكامل، فيمكن استخدام الفرن يدويًا دون تعديل مدة الطهي

وظائف الطهي

خاصية AirFry

تمنح طريقة الطهي هذه الطعام قشرة مقرمشة، دون إضافة دهون. إنها نسخة صحية من "الوجبات السريعة" مع محتوى أقل من السعرات الحرارية. مناسبة للقطع الصغيرة من اللحوم والأسماك والخضروات والمنتجات المجمدة المطبوخة مسبقاً (البطاطس المقوية وصفات الدجاج).

خاصية البيئزا

مثالية لإعداد البيئزا والمعجنات ذات المحتوى المائي العالي. للطهي على مستوى واحد عندما تريد طهي أطباق لذيذة ومقرمشة في أسرع وقت ممكن.

خاصية إذابة التجميد

استخدم هذه الخاصية لتذويب الأطعمة المجمدة ببطء (الكعك والمعجنات والخبز واللحاف والفواكه المجمدة). في منتصف مدة التذويب، يجب قلب القطع، وتحريكها وفصلها عن بعضها إذا كانت مجمدة وملصقة ببعضها البعض.

خاصية التنظيف المائي

يتيح هذا البرنامج إزالة البقع بسهولة من الفرن.

خاصية الغراتان

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

خاصية اللحوم

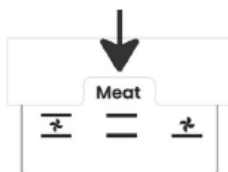
لتحضير اللحوم بطريقة مثالية. وهي مناسبة لقطع اللحم مثل لحم البقر المشوي، وفيليه اللحم البقري، والستيك، إلخ.

خاصية الأسماك

خاصية مثالية لتحضير الأسماك. وهي مناسبة للأسماك المختلفة.

لتنشيط خاصية اللحوم، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع اللحوم ومقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

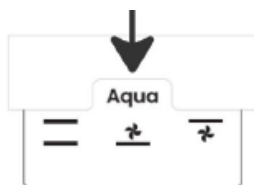
مقبض اختيار البرنامج



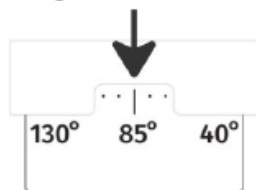
خاصية التنظيف المائي

ضع 2/1 لتر من الماء الدافئ في صينية الفرن. ضع الصينية في المستوى الأول في الفرن. لتنشيط خاصية التنظيف المائي، قم بتدوير مقبض البرنامج إلى وضع التنظيف المائي ومقبض درجة الحرارة  إلى 85 درجة. الوقت الموصى به للخاصية هو 45 دقيقة. نوصي باستخدام خاصية التنظيف المائي بشكل متكرر.

مقبض درجة حرارة الفرن



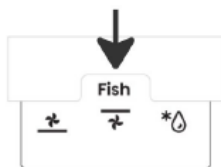
مقبض اختيار البرنامج



خاصية الأسماك

لتنشيط خاصية الأسماك، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع الأسماك ومقبض درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

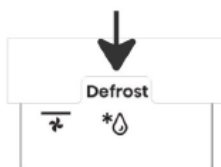
مقبض اختيار البرنامج



خاصية إذابة التجميد

لتنشيط خاصية إذابة التجميد، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع إذابة التجميد.

مقبض اختيار البرنامج



طريقة استخدام الخواص في المواقف التي تحتوي على فرن كهربائي

خاصية الغراتان

لتنشيط خاصية الغراتان، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع الغراتان ومقبض درجة الحرارة إلى أقصى درجة حرارة. أثناء طهي الغراتان، راقب عملية الخبز.

مقبض اختيار البرنامج



خاصية AirFry

لتنشيط خاصية AirFry، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع AirFry ومقبض درجة الحرارة $^{\circ}\text{C}$ إلى وضع AirFry.

مقبض درجة حرارة الفرن



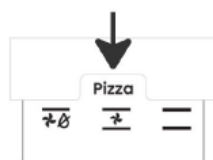
مقبض اختيار البرنامج



خاصية البيتزا

لتنشيط خاصية البيتزا، قم بتدوير مقبض البرنامج  إلى وضع البيتزا ومقبض درجة الحرارة $^{\circ}\text{C}$ إلى وضع البيتزا.

مقبض درجة حرارة الفرن



مقبض اختيار البرنامج



استخدام الفرن الكهربائي

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

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

إطفاء الفرن الكهربائي

ضع ساعة الفرن في وضعية الإغلاق.

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

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

أنماط العمل

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

التسخين السفلي والعلوي

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

التسخين العلوي

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

التسخين السفلي

— التسخين السفلي فقط يعمل. مناسب مثلا من أجل البيززا والمأكولات الأخرى التي يطلب تحمير وجهها السفلي.

التسخين السفلي والعلوي ومروحة التوربو (اختياري)

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

محركالتوربو (اختياري)

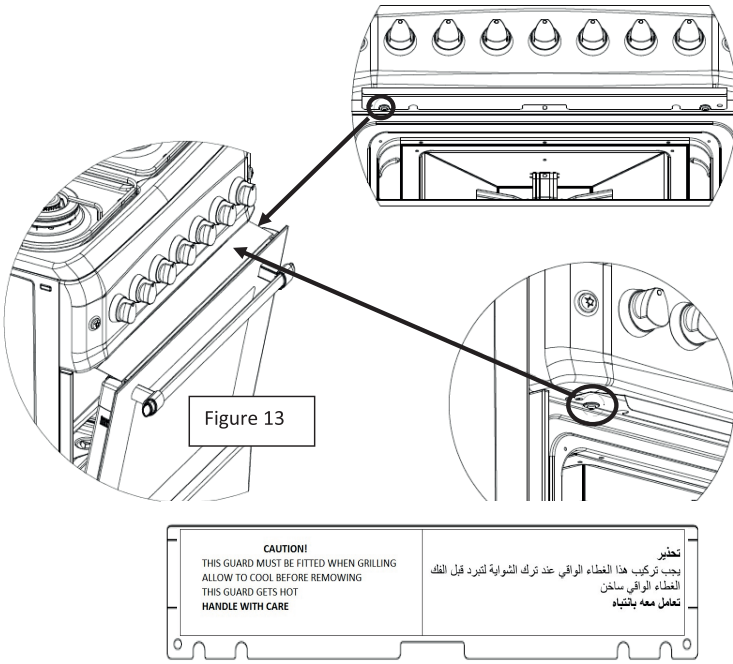
III يتم استخدامه في عملية إذابة الجليد عن الطعام.

استخدام ساعة الفرن

الساعة الميكانيكية (الموديل 2)

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



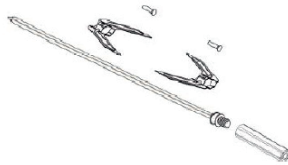


⚠ استخدم حاجز الشواية بالشكل الصحيح من أجل سلامتك. (الشكل 12 والشكل 13)

استخدام آلية شوي الدجاج (اختياري)

- إذا كانت إكسسوارات تدوير الدجاج موجودة في المنتج الذي لديك , خذ السيخ الموجود بين الإكسسوارات وفك قطعة الصاج التي على شكل حرف v عن طريق فك البرغي الذي عليها ثم ادخل السيخ في الدجاج وبعد أعد تركيب قطعة الصاج وشد الرغي بحيث يثبت الدجاج على السيخ بشكل جيد.
- يتيح لك مقبض الباكليت الموجود في نهاية السيخ حمل السيخ بسهولة . لا داعي لفك هذه القطعة عند الشوي .
- يجب أن لا يزيد وزن الدجاج الموضوع على السيخ 2,5 كغم.

يمكن استخدام حراق الشوي لشوي الدجاج.



- 1- إذا كان يتم التحكم بطباخ الفرن بواسطة حراق السخان العلوي كما هو مبين في الشكل 11 اضغط على الزر وأدره باتجاه عقارب الساعة وضعه على الحرف الذي يشير إلى الشواية أو الرمز الذي يشير إلى النار.
- 2- إذا لم الاحتراق بعد الضغط على الزر أعد العملية بالضغط مع الاستمرار على الزر لمدة 15 ثانية
- 3- اضبط النار على المستوى المطلوب
- 4- عند استخدام الشواية يجب استخدام حاجز الشواية. حاجز الشواية مصمم لحماية مفاتيح لوحة التحكم والأزرار عند استخدام الفرن في نمط الشواية وإترك الباب مفتوحا بالمسافة المحددة.
- 5- ضع حاجز الشواية تحت لوحة التحكم عن طريق فتح باب الفرن ووضع اللوحة فوق العروات كما هو مبين في الشكل. يجب أن تكون اللوحة مزودة برمز متجه للأعلى. ثم ثبت حاجز الشواية من خلال إغلاق الباب بلطف. (الشكل 12 أو الشكل 13)



تحذير : لا تستخدم حراق الشواية أبدا عندما يعمل حراق الفرن.

- يرجى استخدام حاجز الشواية لحماية لوحة التحكم والأزرار من التعرض للضرر الحراري عندما يتم استخدام الفرن في نمط الشوي.
- **تحذير :** القطع القابلة للوصول قد تكون حارة عندما تعمل الشواية. يجب الحفاظ على الأطفال بعيدا.
- من المهم الحفاظ على باب الفرن مفتوحا بالمسافة المحددة عندما يعمل الفرن في نمط الشوي
- لا تترك الطباخ دون مراقبة أبدا عندما تعمل الشواية
- اترك حاجز الشواية حتى يبرد قبل الفك.

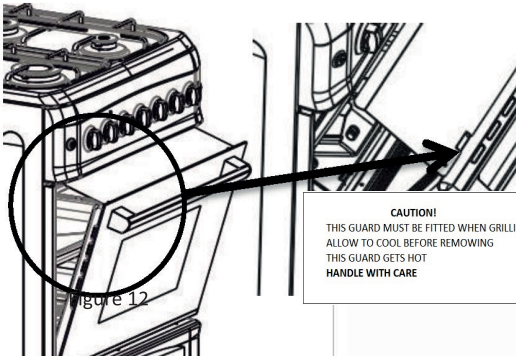
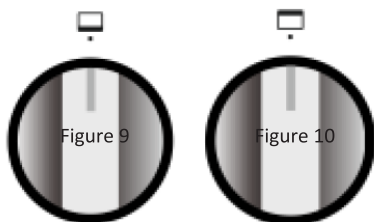


Figure 12

CAUTION!

THIS GUARD MUST BE FITTED WHEN GRILLING
ALLOW TO COOL BEFORE REMOVING
THIS GUARD GETS HOT
HANDLE WITH CARE

تحذير
يجب تركيب هذا الغطاء الواقي عند ترك الشواية لتبرد قبل الفك
الغطاء الواقي ساخن
تعامل معه بالتحذير



- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي و(أو) على وضعية الحرارة المطلوبة المبينة على لوحة التحكم
- 2- في حال كان صنوبر الفرن يتحكم بحراق التسخين العلوي كما في الشكل 11 قم بالضغط على المفتاح وتدويره باتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية الشواء أو إشارة اللهب .
- 3- اضغط على زر القذح حسب مواصفات الفرن الذي لديكم .

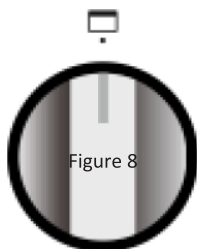
حاقن الفرق وجدول الإسطاعة			
حاقن 50 ميلي بار G30	حاقن 20 ميلي بار G20	حاقن 30 ميلي بار G30	الوقود
Ø 0.65	Ø 0.92	Ø 0.70	محرق علوي
Ø 0.70	Ø 1.10	Ø 0.75	محرق سفلي

- 4- في الموديلات ذات التحكم الحراري قم بعد إشعال الموقد بالضغط على المفتاح لمدة 3 – 5 ثواني إضافية من أجل وضع جهاز الأمان في العمل .
- 5- في حال لم يتحقق الإشعال بعد ضغط وترك المفتاح كرر نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 6- غير المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة
- 7- من أجل الاطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضعية العلوية
- 8 – وإلا سوف ترفع حرارة القطع القابلة للمس في السطح. لا تشغل الحراق السفلي والعلوي معا.

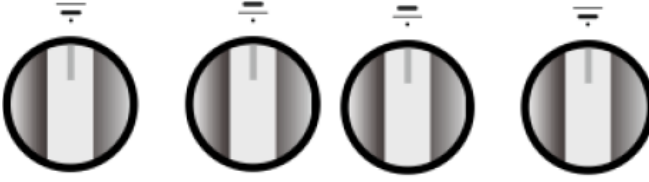
تحذير : لا تستخدم حراق الشواء عندما يعمل حراق الفرن.



استخدام شواية الغاز

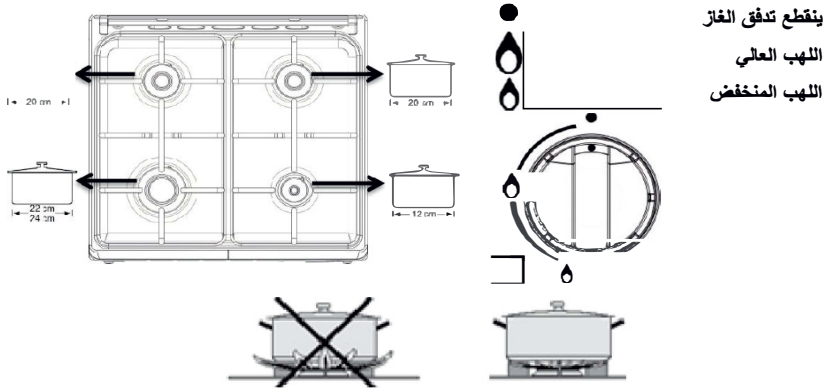


شرح استخدام موقد الغاز



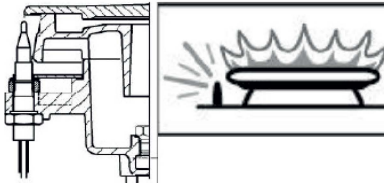
تدل الإشارات المطبوعة على الأزرار بلوحة التحكم على وضع الزر.

- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي.
- 2- اضغط على زر الشرارة حسب مواصفات الفرن الذي لديكم .
- 3- غير المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة
- 4- من أجل الإطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضع العلوي.



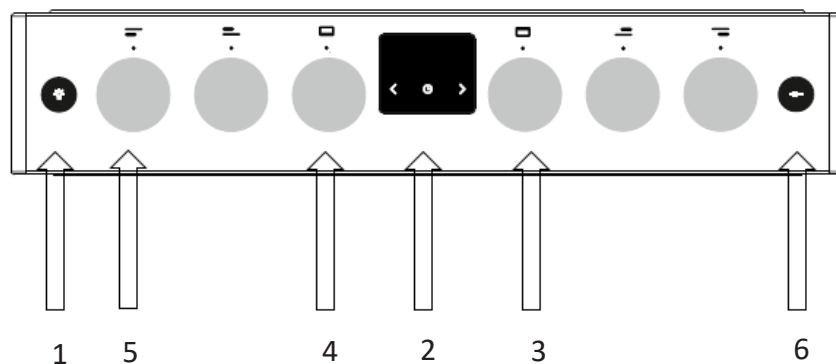
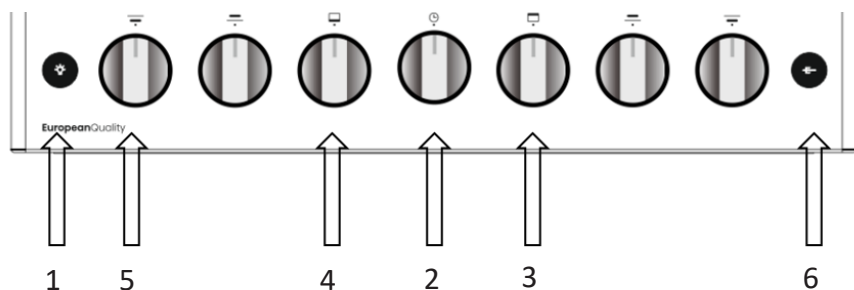
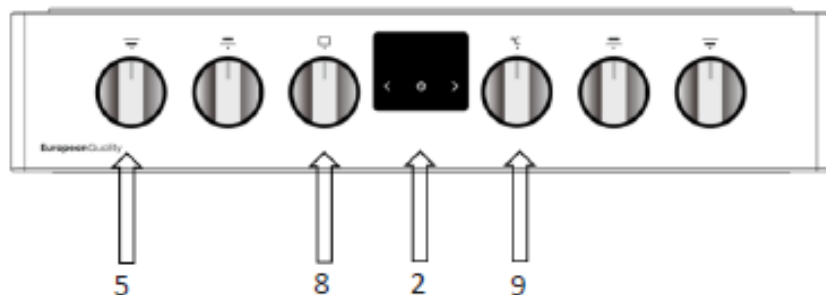
يجب أن يكون حجم القد متوافقاً مع حجم لهب المحرق. و ينبغي ضبط لعب المحرق بشكل لا يتجاوز عن قاعدة القدر السفلى. ضع القدر في وسط حمالة القدر.

منظومة سلامة لقطع الغاز (في الموديلات التي تحتوي على العنصر الحراري)



تدخل منظومة السلامة في الموديلات التي تحتوي على العنصر الحراري و تقطع تدفق الغاز في انطفاء المحرق بسبب فيضن السائل.

- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي.
- 2- اضغط على زر الشرارة حسب مواصفات الفرن الذي لديكم .
- 3- انظر لفترة 3 – 5 ثوان بعد الإشعال حتى تبدأ منظومة السلامة في العمل.
- 4- في حال لم يتحقق الإشعال بعد ضغط وترك المفتاح كرر نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 5- غير المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة
- 6- من أجل الإطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضع العلوي



- 1- زر الإضاءة
- 2- مفتاح المؤقت
- 3- مفتاح فرن الغاز
- 4- مفتاح درجة حرارة فرن الغاز
- 5- مفتاح موقد الغاز
- 6- زر شوي الدجاج
- 7- زر المروحة التوربينية
- 8- مفتاح درجة الحرارة الكهربائي
- 9- مفتاح الوظيفة الكهربائية

نصائح متعلقة بالشوي

تسمر لحوم الحيوانات ولحم السمك ولحم الدجاج بشكل سريع عند الشوي وتتشكل عليها طبقة جيدة تمنعها من الجفاف. شرائح اللحم وقطع اللحم الصغيرة والنقانق أو السجقات والخضار ذات المرققات (مثلًا البندورة، البصل) مناسبة بشكل خاص من أجل الشوي

- يجب وضع القطع التي تحتاج الى شوي فوق شبكة الشوي أو داخل صينية الشوي بحيث يتم توزيعها دون أن تتجاوز منطقة السخان
- ضع شبكة الشوي أو صينية الفرن في المستوى المطلوب داخل الفرن
- ضع بعض الماء داخل صينية الفرن , يمكنكم تنظيفها بسهولة فيما بعد

خطر الحريق الناتج عن الأغذية غير المناسبة للشوي

لا تشوي شوى الأغذية المناسبة لنار الشوي القوي.

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

استخدام الفرن الكهربائي

اختيار درجة الحرارة ونمط العمل

الموديلات ذوات الحوض

التشغيل لأول مرة

التنظيف لأول مرة

i يمكن لبعض المنظفات أن تضر بالسطح

1. انزع كل مواد التنظيف
2. امسح سطح المنتج بقطعة فماشية أو إسفنج مبللة وجففه بقطعة فماشية

التسخين لأول مرة

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

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

الفرن الكهربائي

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

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

5 استخدام الفرن

معلومات عامة عن الطهي والقلي والشوي في الفرن

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

نصائح متعلقة بالطهي في الفرن

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

نصائح متعلقة بالقلي

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

الفصل الأخير

1. صل الكبل الكهربائي بالمأخذ وارفع القاطع الكهربائي للجهاز
2. افحص جميع وظائف المنتج

رمي المنتج

إتلاف المغلف

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

عمليات النقل في المستقبل

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

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

التخلص من المنتج القديم



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

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

يمكن استشارة البائع المعتمد أو مركز جمع المخلفات في بلدكم بخصوص كيفية رمي المنتج. قم بقطع الكبل الكهربائي للمنتج و كسر قفل الباب إن وجد قبل رمي المنتج من أجل عدم تعريض الأطفال للخطر.

4) التحضيرات الأولية

ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة

تساعدكم المعلومات الواردة أدناه في استخدام الجهاز بشكل بيئي وبحيث يعمل بشكل موفر للطاقة :

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



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

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

توصيلات الغاز السائل

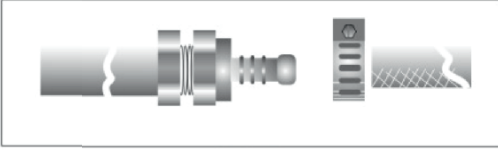
تأكد من سلامة خرطوم الغاز وساعة تنظيم الغاز التي سيتم استخدامها في الفرن . ركب خرطوم الغاز في رأس الخرطوم الموجود خلف الفرن وركب عليه مربوط من الصاج وشد المربط باستخدام مفك براغي . (الشكل 6) وتأكد من أن الشد تم بإحكام .

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

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

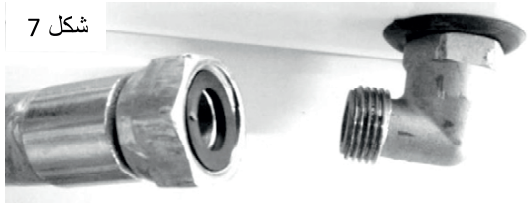
⚠ يجب عدم تمرير خرطوم الغاز من المنطقة الساخنة الموجودة خلف الفرن . يجب أن تزيد حرارة الخرطوم عن 90 درجة مئوية .

تأكد من عدم وجود تسريب غاز في التوصيلات قبل الاستخدام .



الشكل 6

توصيلات الغاز الطبيعي



شكل 7

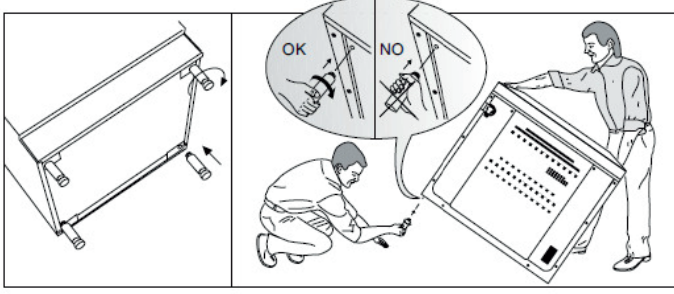
في حال كان المنتج الذي لديكم معيرا على الغاز الطبيعي اطلبوا من مؤسسة خطوط التوصيل التابعة لشركة توزيع الغاز الطبيعي المعنية بتوصيل المنتج بشبكة الغاز . ان وصلة المنتج الذي لديكم هو 1/2 أنش.

عند رغبتكم بتحويل المنتج من الغاز السائل الى الغاز الطبيعي أو بالعكس اتصلوا بأقرب ورشة خدمة واطلبوا منها تنفيذ التحويلات اللازمة .

اختبار عدم التسريب

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

لا تختبر بالنار أبداً.



التوصيلات الكهربائية

i يجب تغذية المنتج بواسطة خط كهربائي مؤرض بشكل أكيد.

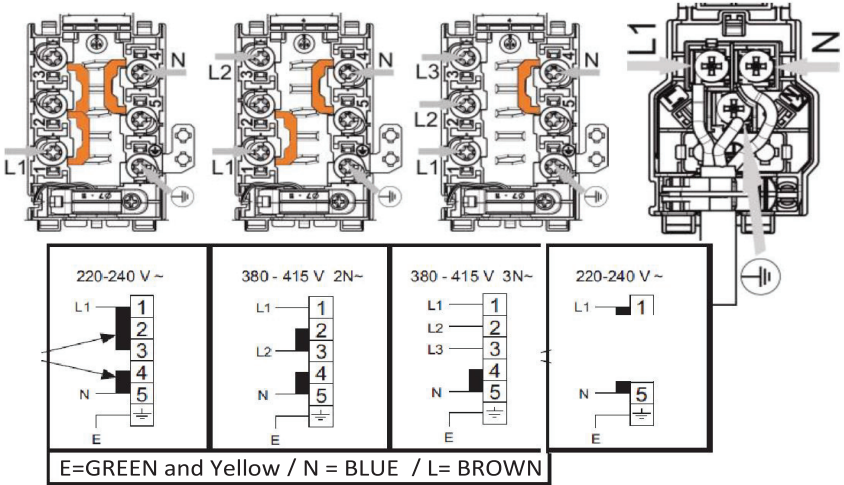
ان الشركة المنتجة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تحدث بسبب استخدام المنتج قبل تجهيز الخط الأرضي.

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

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

- يجب أن تكون بيانات الشبكة الكهربائية متوافقة مع بيانات المنتج المبينة في لوحاتها. توجد لوحة البيانات خلف المنتج.
- يجب أن يتوافق الكبل الكهربائي مع المواصفات الفنية للمنتج والاستهلاك الكهربائي.

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



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

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

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

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

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

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

يؤخذ الهواء اللازم من أجل الاحتراق من هواء الغرفة وتنتشر الغازات الصادرة مباشرة الى داخل الغرفة

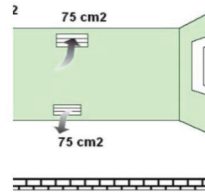
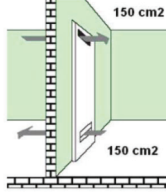
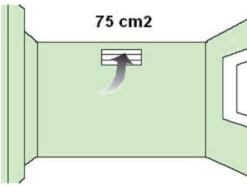
لا بد من وجود تهوية جيدة في الغرفة لكي يعمل المنتج بشكل آمن . في حال عدم وجود نافذة أو باب تؤمن التهوية في الغرفة فلا بد من تركيب نظام تهوية اضافي.

يجب أن تكون مساحة أرض المطبخ أكبر من 8 متر مربع

يجب أن يكون حجم الغرفة أكبر من 20 متر مكعب

يجب أن يكون مخرج المدخنة بقطر 150 ملم وعلى ارتفاع 1.80 متر من أرض المطبخ ويجب تركيبه بحيث يكون مفتوحاً الى الخارج

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



التركيب والتوصيلات

الاضرار المادية !

لا تستعين بالباب أو المقبض من أجل تحريك أو نقل المنتج

• يجب نقل المنتج بواسطة شخصين على الأقل.

تركيب الأرجل

لا تكون الأرجل مركبة في المنتج أثناء عملية تركيبه لأول مرة

أرجل المنتج موجودة في كيس داخل الفرن

قم بتركيب أرجل المنتج , غير مسافاتهما حسب المجلى المركب .

في حال عدم تركيب الأرجل في الأفران من الموديل الغازي فان الفرن لن يستطيع أن يحصل على المقدار الكافي من الأوكسجين أثناء العمل وهذا سيسبب خلل في الاحتراق .

- الأجهزة الثابتة غير المجهزة بوسائل فصل عن مصدر الطاقة الرئيسي مع وجود فصل اتصال في جميع الأقطاب التي توفر فصلاً كاملاً في ظل فئة الجهد الزائد III، تنص التعليمات على أنه يجب دمج وسائل الفصل في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد الأسلاك

- تنبيه :** قم بفصل التيار الكهربائي عن الفرن وانتظره حتى يبرد عند تبديل لمبة الفرن لتلافياً للتعرض لأي صدمة كهربائية.
- الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.
- لا تضع الفرن فوق النابليون أو أي مادة قابلة للاشتعال أو غير مقاومة للحرارة عند استخدامه
- يجب أن تكون القدور التي توضع فوق سخانات الموقد بقياسات مناسبة.

الآمان للأطفال

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



الآمان عند القيام بالأعمال الكهربائية

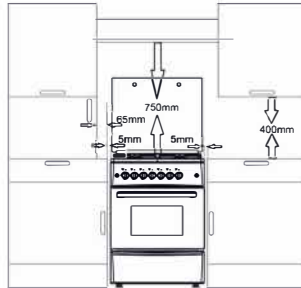
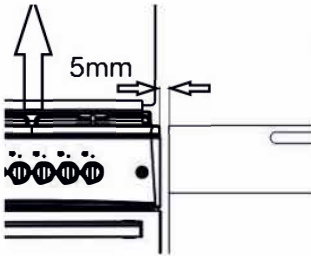
- يجب القيام بأي عملية على العناصر أو الأنظمة الكهربائية الموجودة في المنتج من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين
- إن المنتج غير مناسب للاستخدام عن طريق التحكم عن بعد.
- عند حدوث أي ضرر في المنتج قم بإطفاء المنتج وفصل التيار الكهربائي عنه. قم بفصل القاطع الرئيسي للمنزل من أجل تحقيق ذلك.
- تأكد من أن التيار الاسمي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

غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج ليتم استخدامه منزلياً. ولا يسمح باستخدامه لأهداف تجارية. " **تنبيه :** يجب استخدام هذا المنتج من أجل الطهي فقط. ولا يسمح باستخدامه لأهداف أخرى مثل تدفئة الغرفة "
- يجب عدم استخدام المنتج من أجل تسخين الصحون تحت الشواية أو تجفيف الملابس أو المناشف بتعليقها على المقبض.
- لا يتحمل المنتج مسؤولية أي ضرر ناتج عن سوء الاستخدام أو أي ضرر ناتج عن سوء النقل. يستخدم قسم الفرن في المنتج من أجل إذابة الأغذية المجمدة أو خبز الأغذية أو القلي أو الشوي.
- إن عمر المنتج الذي قمتم بشرائه هو 10 سنوات. وإن هذه المدة هي المدة التي يجب على الشركة المنتجة توفير قطع الغيار اللازمة فيه من أجل عمل المنتج بالشكل الموصوف.

(3) التركيب

قبل استخدام المنتج



- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان هناك أي عطب في الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي. اتصل بورشة الصيانة المعتمدة.
- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان معطلا أو كان فيه ضرر يرى بالعين المجردة.
- احرص على عدم إجراء أي تصليح أو تعديل في المنتج. يمكنكم فقط إزالة بعض المشاكل , انظر الى مقترحات الحل من أجل إزالة المشاكل الصفحة 37-38.
- لا تقم بغسل المنتج من خلال رش أو صب الماء عليه ! قد تتعرض لخطر التكهرب !
- لا تقم باستخدام المنتج في الحالات التي تؤثر على المحاكمة العقلية مثل تناول الأدوية أو تعاطي الكحول.
- احرص على قطع التيار الكهربائي عن المنتج عند القيام بعمليات التركيب أو الصيانة أو التنظيف أو التصليح.
- يجب أن تجرى عمليات التركيب أو التصليح دائما من قبل ورشة الصيانة المعتمدة. ان الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تنتج بسبب العمليات التي تجرى للمنتج من قبل الأشخاص الغير معتمدين كما أن الضمان يصبح غير نافذا.
- يجب الانتباه الى الأغذية التي تحتوي على الكحول اذ أن الكحول يتبخر عند تعرضه لحرارة عالية ويشعل عند ملامسته للسطوح الساخنة مما يسبب الحريق.
- لا تقم بتسخين علب المعلبات أو أوعية الزجاجية المغلقة. اذ يسبب الضغط الداخلي المتشكل بسبب الحرارة الى انفجار الوعاء.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المنتج لأن السطوح الجانبية له تسخن عند تشغيله
- لا تضع صواني الفرن أو الصحون أو ورق الألمنيوم على قاعدة الفرن بشكل مباشر. قد تسبب الحرارة المختزنة ضررا للقاعدة الفرن.
- يجب أن يكون محيط جميع أغطية التهوية مفتوح
- ان المنتج يسخن خلال الاستخدام. لا تلمس الأقسام الساخنة أو القسم الداخلي للفرن أو عناصر التسخين وما شابه.
- استخدم قفازات مقاومة للحرارة خلال وضع الأغذية في الفرن أو إخراجها منه.
- لا تستخدم المنتج في حال كان زجاج الباب الأمامي مكسورا أو مفكوكا.
- يسخن السطح الخلفي أيضا عندما يعمل الفرن. احرص على عدم ملامسة التوصيلات الكهربائية للسطح الخلفي. قد تتعرض التوصيلات الكهربائية للضرر.
- لا تعلق كبل التغذية الكهربائية على باب الفرن و احرص على عدم مروره فوق السطوح الساخنة. اذ أن ذوبان الكبل يتسبب في حدوث دائرة قصيرة واحتراق الكبل واندلاع الحريق
- تأكد من إغلاق المنتج بعد نهاية كل استخدام
- يكون الفرن وجميع الأقسام التي يمكن الوصول اليها ساخنة خلال العمل
- لا تلمس المنتج وهو في حالة عمل
- لا تستخدم أدوات حادة أو ثاقبة من أجل تنظيف داخل الفرن أو زجاج الباب , قد تتسبب مثل هذه الأدوات الضرر للمنتج.
- يجب مراقبة الفرن باستمرار وهو في حالة عمل لأن الزيوت الحارة قد تتسبب في اندلاع الحرائق
- في حال اندلاع أي حريق لا تقم بإطفائه بواسطة الماء , قم فوراً بفصل التيار الكهربائي عن المنتج وحاول إطفاء الحريق بواسطة بطانية مبللة.
- لا تضع داخل المنتج أي مادة قابلة للاشتعال مطلقا
- لا تستخدم منظفات ذات أبخرة متطايرة
- لا تستخدم أدوات حادة أو منظفات تسبب التآكل يمكن أن تضر بباب الفرن (الزجاج) وتؤدي الى تعرضه للكسر من أجل تنظيفه.
- خطر الحريق: لا تقم بتخزين العناصر على أسطح الطهي.
- تحذير: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي قصيرة المدى بشكل مستمر.
- تحذير: الطهي بدون مراقبة على الموقد مع الدهون أو الزيت قد يكون خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق.

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

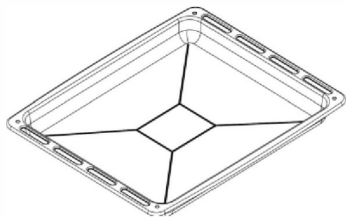
i يمكن إجراء تعديل في المواصفات دون إبلاغ مسبق من أجل رفع جودة المنتج.

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

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

الكماليات

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

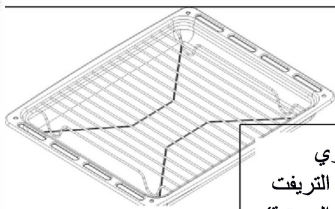


صينية الفرن: تستخدم من أجل المعجنات والأغذية المجمدة وعمليات القلي الكبيرة.

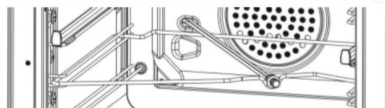
شبكة شوي: يمكن استخدامها لغرض الشوي أو لتستيف المأكولات المطلوب طهيها بطريقة الفرن، الشوي أو في قدر الفخار بالرف المطلوب.



شبكة الشوي



اختياري
شبكة شوي التريفت
(شبكة داخل الصينية)



اختياري
قاعدة شواية الدجاج

2) تعليمات الأمان الهامة

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

الأمان العام

- ان المنتج غير مصمم من أجل استخدامه من قبل الأشخاص الذين لديهم قصور في القدرات الفيزيائية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم فقر معلوماتي أو خبراتي (بما فيهم الأطفال) بشأن استخدام مثل هذه الأدوات ما لم يكن يرفقهم شخص مسؤول عن أمانهم ويعطي لهم التعليمات اللازمة لاستخدام المنتج. يجب مراقبة الأطفال وعدم السماح لهم مطلقاً باللعب بالمنتج.
- صل المنتج بأخذ كهربائي مؤرخ محمي بقاطع متوافق مع القيم الواردة في جدول المواصفات الفنية. احرص في حال استخدام محولة أو عدم استخدام محولة بأن يقوم كهربائي مختص بعملية تمديد الخط الأرضي. في حال استخدام الجهاز دون تأريضه بشكل متوافق مع التعليمات التنفيذية المحلية فان الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تظهر.

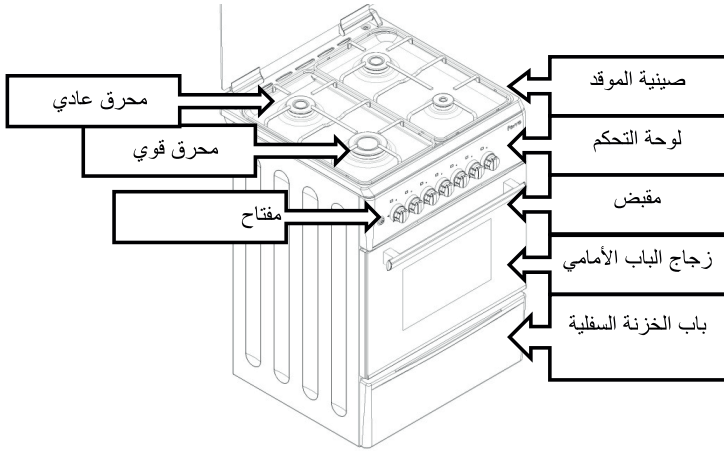
• يجب إزالة أي انسكاب من الغطاء قبل فتحه.

• يجب ترك سطح الموقد ليبرد قبل إغلاق الغطاء.

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

احتمالية التعرض لصدمة كهربائية.

المظهر العام



المواصفات الفنية

220 – 240 فولت 50 – 60 هرتز	الفولتية / التردد
الحد الأدنى 0.006 – الحد الأعلى 5.6 كيلو وات	الاستهلاك الإجمالي للطاقة الكهربائية
الحد الأدنى 16 أمبير - الأقصى 25 أمبير	القاطع الذي يجب استخدامه
3 × 0.75 بي في سي - 3 × 1 بي في سي - H3 1.5 بي في سي 2.5 × 3 بي في سي H05VV-F... الحد الأقصى 1.5 متر	نوع الكبل / المقطع
الحد الأقصى 1.5 متر	طول الكبل
(60 × 60) 600 × 600 × 890 ملم (57 × 57) 570 × 570 × 890 ملم (60 × 50) 585 × 500 × 880 ملم (55 × 50) (50 × 50)	الأبعاد الخارجية (الارتفاع / العرض / العمق)
فرن ستاتيكي (اختياري)	الفرن
B	صنف مردود الطاقة
25 وات	الانارة الداخلية
2000 وات	استهلاك الشواية للطاقة الكهربائية
50 × 50 الحجم 51 لتر 60 × 50 الحجم 51 لتر 60 × 60 الحجم 62 لتر	حجم الفرن القابل للاستخدام

3	المنتج (1)
3	✓ المظهر العام
3	✓ المواصفات الفنية
4	✓ الكماليات
4	تعليمات الأمان الهامة (2)
5	✓ الأمان العام
6	✓ الأمان بالنسبة للأطفال
6	✓ الأمان عند القيام بالأعمال الكهربائية
6	✓ هدف الاستخدام
6	التركيب (3)
6	✓ ما قبل التركيب
7	✓ التركيب والتوصيلات
8	✓ التوصيلات الكهربائية و الغازية
9	✓ فحص عدم التسريب
10	✓ رمي المنتج - التخلص من المغلف
10	✓ عمليات نقل المنتج في المستقبل
10	✓ التخلص من المنتج القديم
10	التحضيرات الأولية (4)
10	✓ ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة
11	✓ التشغيل لأول مرة - التنظيف لأول مرة-التسخين لأول مرة
11	استخدام الفرن (5)
11	✓ معلومات عامة عن الطبخ أو القلي أو الشوي في الفرن
12-13	✓ استخدام الفرن الكهربائي
14	✓ استخدام الموقد الغازي
15	✓ استخدام الفرن الغازي
15	✓ استخدام صاج الشوي
17	✓ تشغيل الشواية
17-18	✓ أنماط العمل
18-22	✓ استخدام ساعة الفرن
23	✓ جدول فترات الطبخ
24-29	✓ جدول فترات الشوي - جدول فترات الشوي
29	الصيانة والتنظيف (6)
29	✓ معلومات عامة
29	✓ تنظيف لوحة التحكم
30	✓ تنظيف الفرن
32	✓ تبديل لمبة الفرن
32	مقترحات لحل المشاكل الطارئة (7)
33	تسميات (8)

يرجى قراءة هذا الدليل قبل الاستخدام !

الزبون العزيز

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

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

سوف يساعدكم الدليل في استخدام المنتج بشكل سريع و آمن.

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

الرموز وشرح الرموز :

توجد في دليل الاستخدام الرموز و الاشارات التالية



1 2 3 4 5

- 1- معلومات هامة ونصائح مفيدة تتعلق بالاستخدام
- 2- تحذير ضد المخاطر التي تصيب الأرواح والممتلكات
- 3- تحذير ضد الكهرباء
- 4- تحذير ضد مخاطر اندلاع الحريق
- 5- تحذير ضد مخاطر السطوح الساخنة في المنتج

دليل استخدام فرن غاز و كهربائي

AR

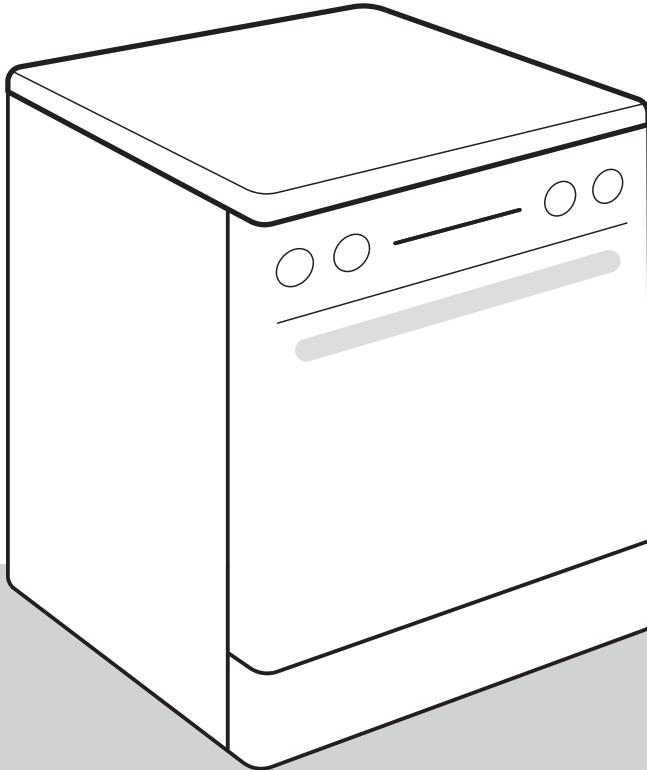
gorenje

EN Instruction Manual

Free Standing Cooker, Electrical &
Gas Combination

AR دليل الإستخدام

فرن بوتوغاز ثابت ذو وقود غاز و كهرباء



GGI6B20S, GK6C40S, GGIC20S