



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Free standing cooker**  
اجاق میله  
**HSG736227I**














**BOSCH**



**en** Instruction manual .....3

**fa** راهنمای استفاده .....3



# Table of contents

	<b>Intended use</b> .....	<b>4</b>
	<b>Important safety information</b> .....	<b>4</b>
	General information .....	5
	<b>Causes of damage</b> .....	<b>7</b>
	Hob .....	7
	Oven .....	8
	<b>Environmental protection</b> .....	<b>8</b>
	Saving energy with your oven .....	8
	Saving energy with the hob .....	8
	Environmentally-friendly disposal .....	8
	<b>Getting to know your appliance</b> .....	<b>9</b>
	The control panel .....	9
	The timer .....	10
	The hob .....	10
	The oven .....	11
	Cooling fan .....	11
	The storage compartment .....	11
	<b>Accessories</b> .....	<b>12</b>
	Locking function .....	12
	Special accessories .....	13
	<b>Before using for the first time</b> .....	<b>13</b>
	Baking out the oven .....	13
	Cleaning the burner caps and cups .....	13
	Cleaning the accessories .....	14
	Fitting the threaded bushes for the rotary spit .....	14
	<b>Operating the appliance</b> .....	<b>14</b>
	Hob .....	14
	Oven .....	15
	Rotary spit .....	16
	<b>Cleaning agent</b> .....	<b>17</b>
	Suitable cleaning agents .....	17
	Surfaces in the cooking compartment .....	18
	Keeping the appliance clean .....	18
	<b>Rails</b> .....	<b>19</b>
	Removing the hook-in racks .....	19
	Inserting the hook-in rack .....	19
	<b>Appliance door</b> .....	<b>19</b>
	Removing and installing the door panels .....	19
	Removing and fitting the appliance door .....	20
	<b>Trouble shooting</b> .....	<b>21</b>
	Replacing the oven light bulb .....	21

	<b>Customer service</b> .....	<b>22</b>
	<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>23</b>
	Table of dishes .....	23
	Tips for using your appliance .....	24

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** and in the online shop **[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)**

## Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

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

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 12

Close the safety valve on the gas supply line if the cooker will not be used for a prolonged period.

## Important safety information

### Warning – WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!

Escaping gas may cause an explosion.

#### **If you smell gas or notice any faults in the gas installation:**

- Immediately shut off the gas supply or close the gas cylinder valve.
- Immediately extinguish all naked flames and cigarettes.
- Do not use any light or appliance switches and do not pull any plugs out of sockets. Do not use any telephones or mobile phones within the building.
- Open windows and ventilate the room.
- Call the after-sales service or the gas supplier.

### Warning – Risk of asphyxiation!

The use of a gas cooker leads to a build-up of heat, moisture and products of combustion in the room where the appliance is installed.

Ensure that the installation room is well ventilated. The natural ventilation openings must be kept open or a mechanical ventilation device must be provided (e.g. an extractor hood). Intensive and persistent use of the appliance may mean that it is necessary to have additional ventilation (e.g. opening a window), or more effective ventilation (e.g. operating the existing mechanical ventilation device at a higher setting).

## General information

### **Warning – Risk of fire!**

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.

### **Warning – Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.

### **Warning – Risk of scalding!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.



**⚠ Warning – Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.
- **Caution:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid. Wait until the oven has cooled down before closing the glass cover.  
Before opening the top cover, remove any spills with a cloth.



**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

**⚠ Warning – Risk of explosion!**

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

**⚠ Warning – Risk of overheating!**

- Covering the ventilation openings in the floor of the appliance may cause it to overheat. Always install the appliance on the feet supplied.
- The cooling fan will not work without power. The appliance could overheat. Never operate the oven without power.
- Using the wrong pressure regulator that permits too much pressure will make the power and the temperature too high, especially in the oven. The appliance could overheat. Always operate the appliance with a pressure regulator if using liquid gas. Pressure specifications are given on the rating plate.

**⚠ Warning – Hazard due to magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

** Causes of damage****Hob****Caution!**

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Clear up spills immediately. Use deep pots for dishes with a lot of liquid. This will prevent the food from boiling over.
- Do not use roasting dishes if they must be heated using two burners. This will cause heat accumulation. The appliance could be damaged.
- Cooking on gas burners releases extra heat and moisture. Adjacent units may become damaged over time. For long cooking times, switch on the cooker hood or ventilate the room.
- Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware. Aluminium foil and plastic containers can melt and stick on hot burners.
- Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.
- Ensure that the gas burners are clean and dry. The burner cup and burner cap must be positioned exactly.
- Ensure that the hotplate/burner is never switched on when the hob cover is on, e.g. by children playing.

## Oven

### Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not hang objects on the oven door.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Heavy accessories: do not pull out heavily laden accessories too far without first unloading them sufficiently. Heavy accessories will tip when pulled out. This causes pressure to be exerted on the shelf supports in the cooking compartment, which can damage the enamel. Relieve the strain on the accessories when they are pulled out by raising them slightly with one hand. Caution: always use an oven cloth or oven gloves when handling hot accessories.

## Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Saving energy with the hob

- Always use a saucepan which is the correct size for your food. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place a suitable lid on the saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- The gas flame must always be in contact with the base of the saucepan.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



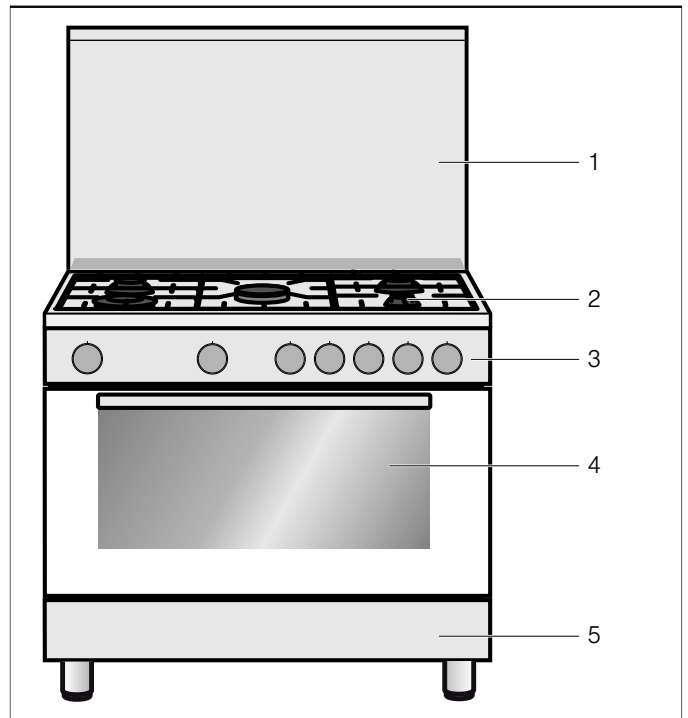
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.



## Getting to know your appliance

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

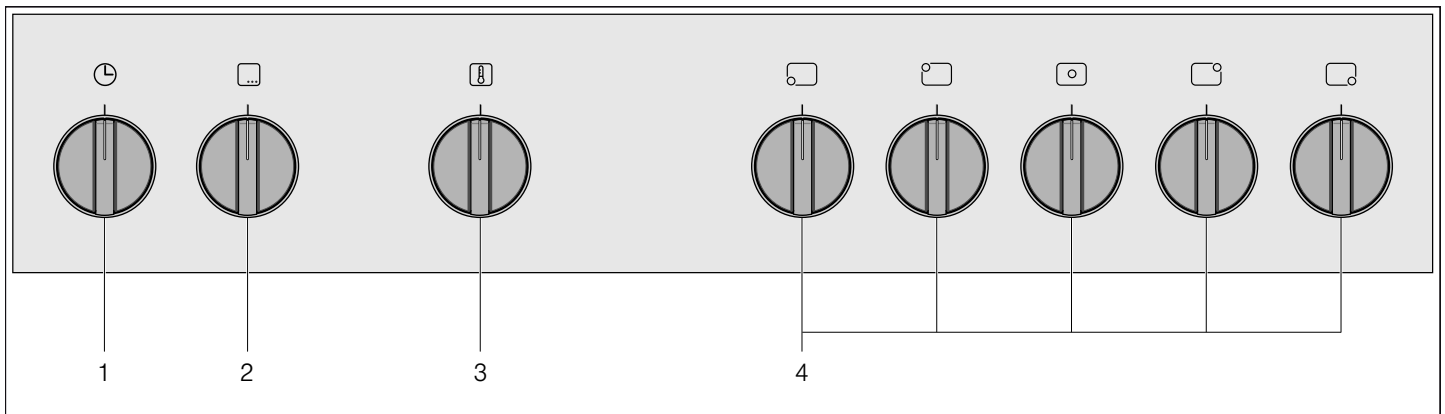
Depending on the appliance model, individual details may differ.



### Explanation

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

## The control panel



### Explanation

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Control knob for timer                      |
| 2 | Control knob for oven light and rotary spit |
| 3 | Control knob for the oven                   |
| 4 | Control knob for gas burners                |

## The timer

You can use the timer to set a cooking time.

An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.

### Control knob for timer

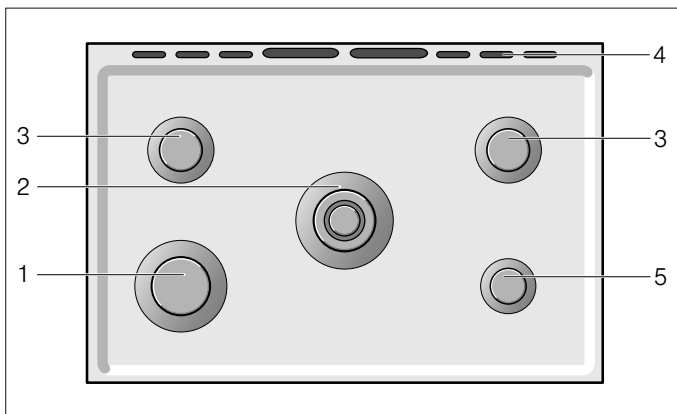
Setting	Meaning
o	Off
10 - 120	Cooking time in minutes

## The hob

### Warning – Risk of burns!

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

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



### Explanation

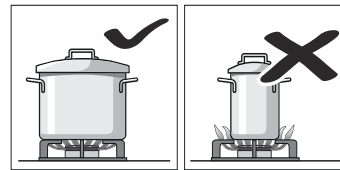
1	High-output burner (2.9 kW)
2	Wok burner (4 kW)
3	Standard burner (1.8 kW)
4	Ventilation opening
5	Economy burner (1.0 kW)

### Types of gas burner

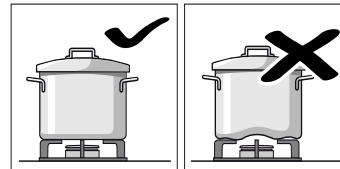
Gas burners	Pot/pan diameter
Economy burner	12 - 14 cm
Standard burner	16 - 22 cm
High output burner	18 - 26 cm
Wok burner	18 - 26 cm

## Precautions for use

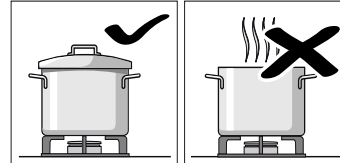
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



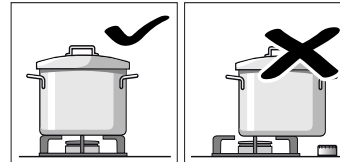
Use pans which are the right size for each burner. Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



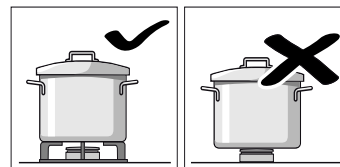
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over. Only use pans with a thick, flat base.



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

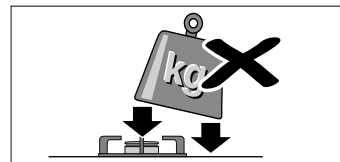


Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over. Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



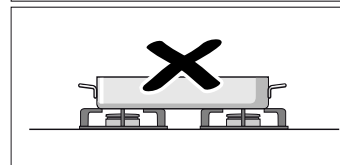
Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pans should be placed on the hob carefully.

Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.



Never use two burners or heat sources to heat one single pan.

Do not use grill pans, earthenware casserole dishes, etc. for a long period of time on maximum power.

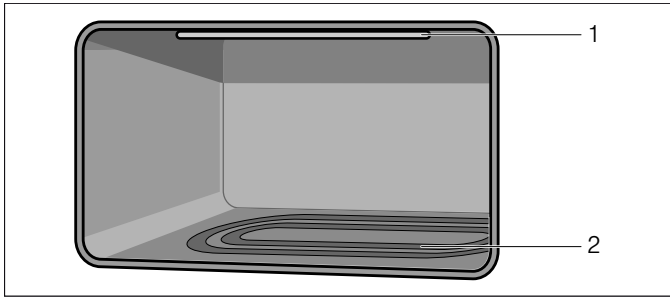
### Control knob for hotplates

This control knob is used to adjust the heat setting of the gas burner hotplates.

The symbols above the control knob show you the gas burner to which the control knob belongs.

Setting	Meaning
o	Off
@	Large flame, highest power
@	Economy flame, lowest power

## The oven





### Explanation

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

### Control knob for oven



This control knob is used to adjust the heat setting for the oven and the grill.

Setting	Meaning
o	Off. The oven does not heat up
Min	Economy flame, lowest power
150 - 260	Oven gas burner on, temperature range in °C
	Grill gas burner on

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

### Control knob for oven lighting and rotary spit

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

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

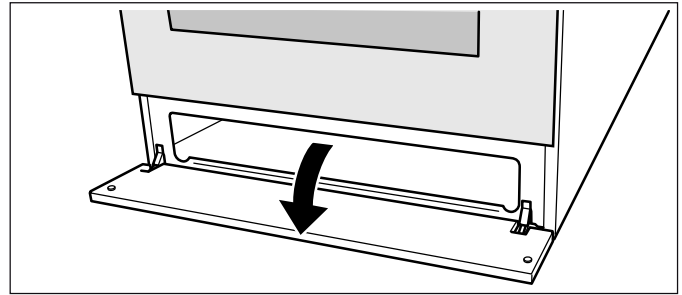
## Cooling fan

The hot air escapes via the ventilation opening. The cooling fan switches on and off as required. Caution. Do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

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

## The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.



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

### **Warning – Risk of fire!**

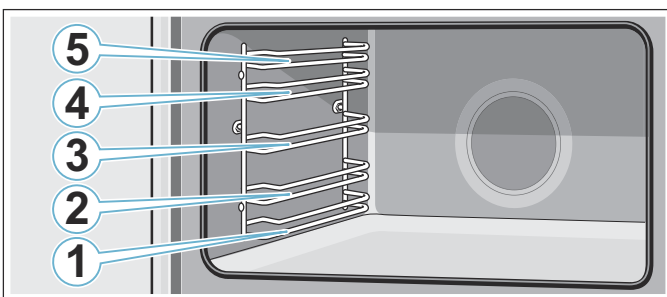
Never leave combustible items in the storage compartment.

## Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

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

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into five different heights within the cooking compartment. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.




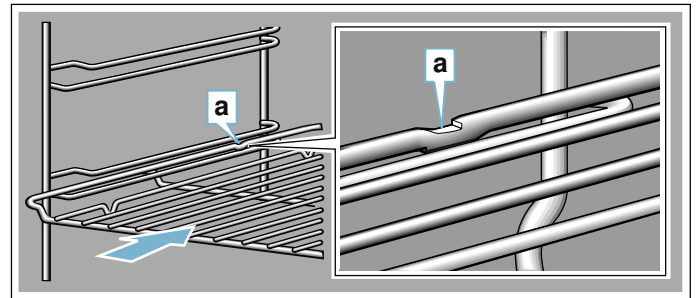
### **Warning – Risk of fire!**

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

## Locking function

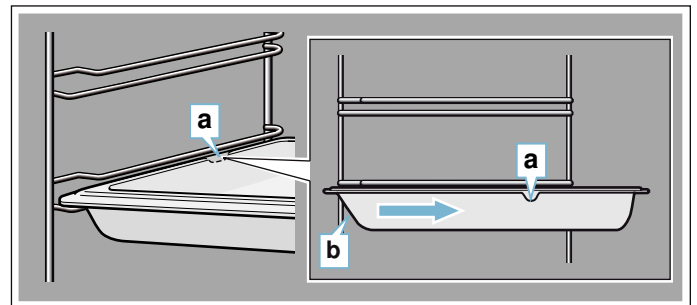
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the outer rail must be facing downwards .



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

Example in the picture: Universal pan



## Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

Accessories	Description
<b>Enamel baking tray</b>	For tray bakes and small baked products. Customer service number: 11012235
<b>Universal pan</b>	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236
<b>Baking and roasting shelf</b>	For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals. After-sales service number: 11012237
<b>Wok ring</b>	Attachment for a wok; for placing on the wok burner. When using the wok attachment, it is possible to use cooking vessels with a diameter greater than 26 cm (woks, frying pans, pots, vessels with a curved base, etc.). After-sales service number: 00745721
<b>Telescopic shelf set</b>	Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12006236

## Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven or hob to prepare food for the first time. Read the following section beforehand.  
→ *"Important safety information" on page 4*

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

### Baking out the oven

#### Precleaning the oven

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

#### Heating up the oven

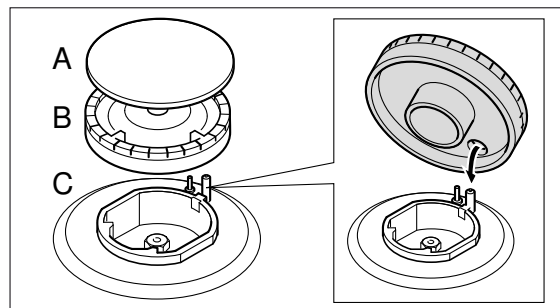
To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

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

#### Recleaning the oven

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

### Cleaning the burner caps and cups



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

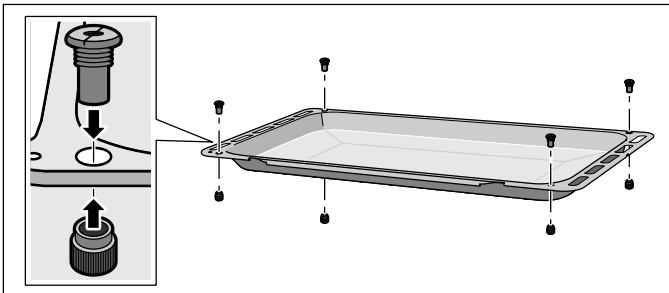


## Cleaning the accessories

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

## Fitting the threaded bushes for the rotary spit

1. From above, place the threaded bushes into the holes at the four corners of the universal pan.
2. Counter the ring nuts from below.
3. Use a screwdriver to tighten the threaded bushes.



## Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

### Hob

#### Switching on the gas burner

##### Notes

- Appliances with a hob cover must only be switched on if the hob cover is open.
- The burner caps must always be positioned exactly on top of the burner cups. The slots on the burner cup must be free from obstruction. All parts must be dry.
- Ensure that the burner is not subjected to draughts caused by air conditioning systems, fans or similar appliances.

1. Press the control knob for the required burner and turn it to the @ position. The gas burner ignites.
2. Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
3. Set the desired flame setting.

Setting	Meaning
@	Economy flame, lowest power
@	Large flame, highest power

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

#### If the flame goes out

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

#### **⚠ Warning – Risk of fire!**

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

#### If the gas burner does not ignite

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

#### Switching off the gas burner

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

## Oven

### Operating the oven


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

#### **Warning – Risk of overheating!**


The cooling fan will not work without power. The appliance could overheat. Never operate the oven without power.

### Oven lighting

#### Switching on the oven lighting

Turn the control knob to the  position.



#### Switching off the oven lighting

Turn the control knob to the  position.

The oven lighting switches off.

### Operating modes

The following operating modes are available.

	Operating mode	Application
	Oven gas burner 150 - 260°C	For cakes and pastries, bakes, poultry, lean joints of meat, e.g. beef, veal and game.
	Gas grill	For steaks, sausages, fish and toast.

### Operating the oven

#### Switching on the oven gas burner

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


#### If the flame goes out

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

#### **Warning – Risk of fire!**

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

#### Switching off the oven gas burner


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

### Operating the grill

The appliance door must be closed during grilling.

**Note:** It is not possible to use the oven gas burner and the grill at the same time.

### Switching on the grill gas burner

1. Open the appliance door.
2. Press the control knob for the oven and turn it to the  position.
3. Keep the control knob pressed for a few seconds until the flame stabilises.
4. Close the appliance door carefully.


#### If the flame goes out

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

#### **Warning – Risk of fire!**

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

#### Switching off the grill

Turn the control knob to the  position.

### Safety switch-off function

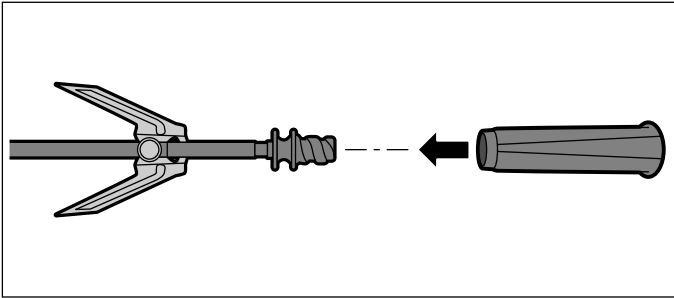
#### Notes

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

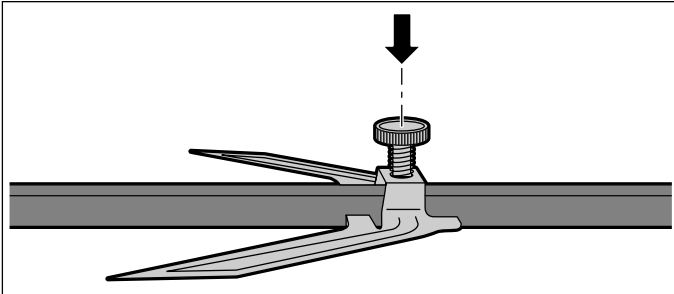
## Rotary spit

### Preparing the rotary spit

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



2. Place the roast as close as possible to the centre of the rotary spit.
3. Use retaining clips to secure the roast in place.
4. Use milled screws to secure the retaining clips.

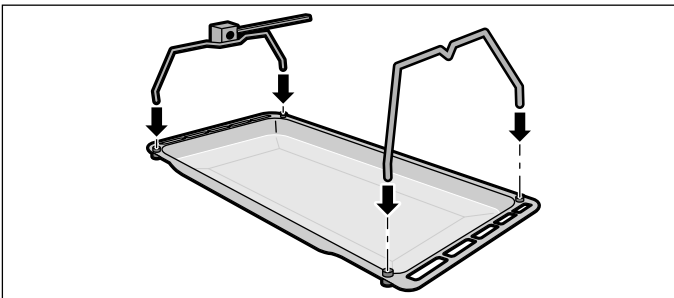


### Inserting the rotary spit

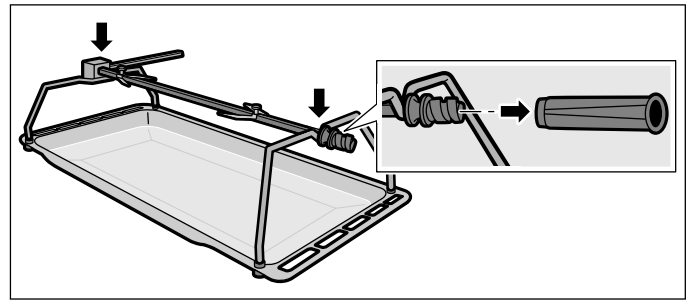
#### **⚠ Warning – Risk of burns!**

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

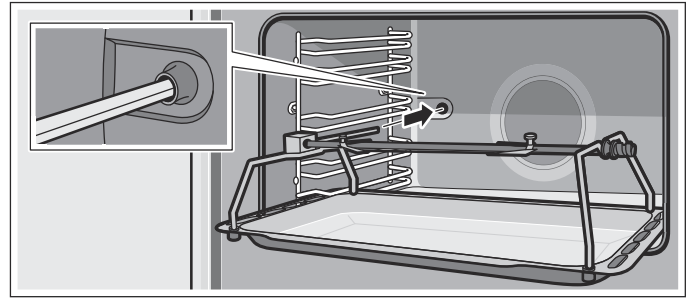
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes



2. Place the rotary spit onto the rotary spit frame and unscrew the handle.






3. Slide the universal pan into shelf position 1 and slide the rotary spit into the motor mount.



4. Close the appliance door.

### Switching on the rotary spit

**Note:** When using the rotary spit, preheat the oven using the  type of heating. Only set the  type of heating once the rotary spit has been inserted.

1. Turn the control knob for the oven to the  position.
2. Set the temperature.

**Note:** Add some water to the universal pan in order to catch any fat that drips out.

### Removing the rotary spit

#### **⚠ Warning – Risk of burns!**

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

1. Opening the appliance door
2. Slowly pull the universal pan until it is halfway out of the cooking compartment.
3. Completely remove the universal pan from the cooking compartment and set it on the worktop.
4. Screw on the handle and remove the grill spit from the grill spit frame.

## Cleaning agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

### **Warning – Risk of electric shock!**

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### **Warning – Risk of burns!**

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

## Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

### on the hob:

- Undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- Abrasive materials, scouring sponges,
- Aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Do not use any of the following

### on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

### **Warning – Risk of burns!**

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Area	Cleaning
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.

Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.
Gas hob and pan supports	Hot soapy water. Use very little water. Water must not be allowed to enter the appliance through the base of the burners. Clean boiled-over liquids and spilt food immediately. You can remove the pan supports. Do not clean the pan supports in the dishwasher.
Gas burners, hot-plate	Remove the burner cups and caps, clean them with soapy water. The gas outlet openings must remain free from obstruction. Ignition plugs: Small, soft brush. The gas burners only work properly when the ignition plugs are clean. Dry all parts thoroughly. Ensure that they are positioned correctly when they are refitted. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not affect their function. Do not clean the burner caps in the dishwasher.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Gas burner, oven and grill	Never clean the gas burners in the cooking compartment yourself.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.

### Notes

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

### Surfaces in the cooking compartment

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

The cooking compartment floor, ceiling and back panel are enamelled and have smooth surfaces.

### Cleaning enamelled surfaces

Clean the smooth enamelled surfaces with a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution. Then dry with a soft cloth.

Soften baked-on food residues with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.

**Note:** Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. You can remove these residues using lemon juice if required.

### Cleaning self-cleaning surfaces

The self-cleaning surfaces are coated with a porous, matte ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation.

If the self-cleaning surfaces no longer clean themselves sufficiently and dark stains appear, they can be cleaned using the cleaning function. To do this, refer to the information in the relevant section.

### Caution!

Do not use oven cleaner on self-cleaning surfaces. This will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.

### Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

#### **Warning – Risk of fire!**

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

#### **Tips**

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

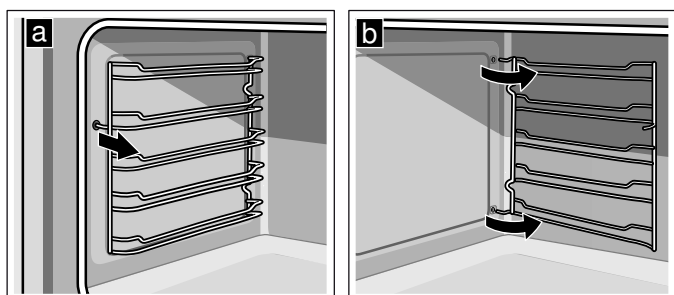


## Rails

### Removing the hook-in racks

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

1. Grip the front of the hook-in rack and pull it to the middle of the cooking compartment. The front hook of the hook-in rack is released from the hole.
2. Fold out the hook-in rack further and pull it from the rear holes of the side panel.
3. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
4. Remove the hook-in rack from the cooking compartment.



### Inserting the hook-in rack

1. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
2. Insert the hooks of the hook-in rack into the rear holes in the side panel.
3. Press the front hook of the hook-in rack into the hole.

## Appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

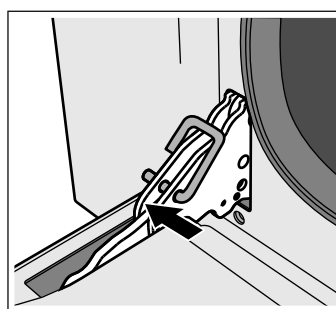
### Removing and installing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

#### Removing the door panels

1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin.

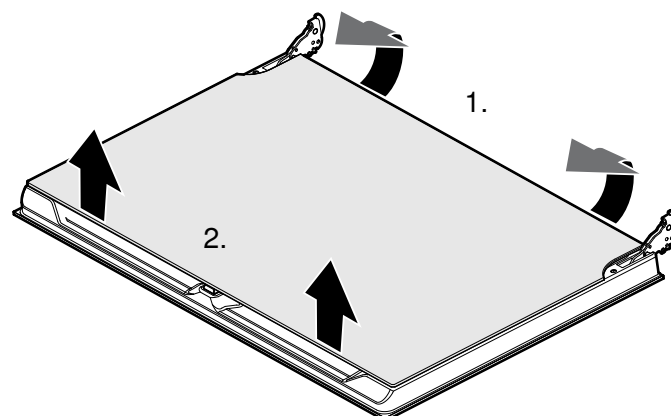
**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).

#### Caution!

When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Ensure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.

Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

#### Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### Fitting the door panels

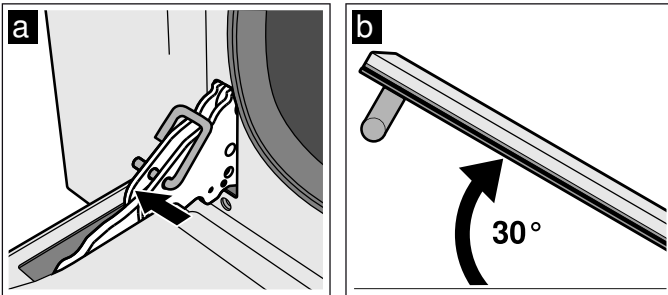
1. Reinsert the inner panel.  
**Note:** All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
2. Remove the locking pins and close the oven door.

### Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

#### Removing the appliance door

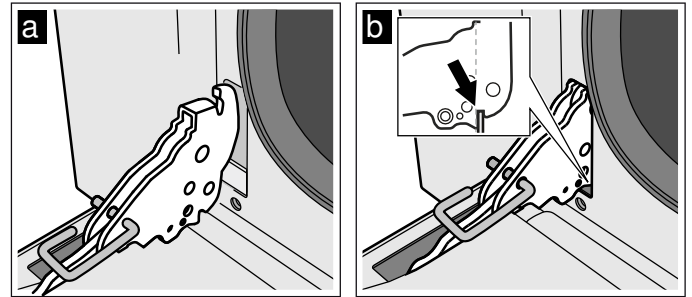
1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin (a).  
**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



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

### Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).  
**Note:** The notch below the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door downwards.
4. Remove the locking pins.

#### **Warning – Risk of injury!**

Do not reach into the hinge if the oven door falls out unintentionally or a hinge snaps closed. Call after-sales service.

#### **Warning – Risk of injury!**

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

## Trouble shooting

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

### Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not working.	The circuit breaker is faulty	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The oven light has failed.	Faulty oven light	Change the oven light bulb. (See section "Replacing the oven light")
The gas burner will not ignite.	Power cut or damp ignition plugs	Light the gas burner with a gas lighter or a match.
		Do not operate the oven without power.
The flame (oven) does not burn through all outlet openings.	Normal build-up of dirt	The burner must be cleaned by a professional.
All dishes that are cooked in the oven burn within an extremely short period of time.	Faulty thermostat	Call the after-sales service.
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature	Not possible; this has no effect on oven performance.
The oven switches off.	The gas pressure is too high	Check whether the correct pressure regulator is being used.
	Power cut	Check the oven's power supply.

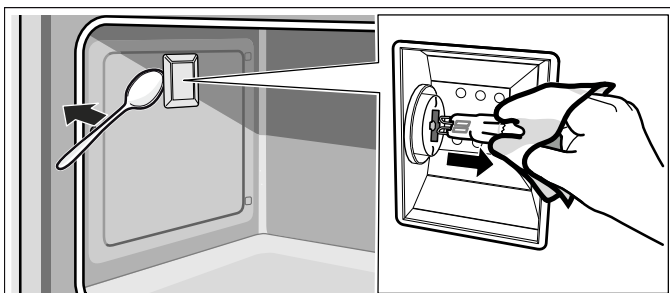
### Replacing the oven light bulb

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

#### **Warning – Risk of electric shock!**

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

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the hook-in racks.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover at the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help.
6. Remove the oven light bulb.



#### **Warning – Risk of injury!**

Incorrect repairs may cause serious hazards. Repairs to the appliance must only be carried out by a qualified technician. If repairs are required, contact the after-sales service.

7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:
  - Voltage:** 230 V;
  - Power:** 40 W;
  - Fitting:** G9;
  - Temperature resistance:** 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the hook-in racks.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.



## Customer service

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

**E number and FD number** Please quote the E number (product number) and FD number (production number) of the appliance when contacting the after-sales service. The rating plate and the relevant numbers can be found on the inside of the storage compartment flap. So that you do not have to spend a long time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

E no.	FD
After-sales service 	

## Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

**Note:** A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

### Table of dishes

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

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



## Tips for using your appliance

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

### Notes

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

### Baking tips

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

## Tips for Roasting and Braising

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

## Acrylamide in foodstuffs

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

### Tips for keeping acrylamide to a minimum

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





### نکاتی در خصوص بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

گوشت بریان خیلی تیره شده و روی آن در چند جا سوخته است، و/یا گوشت بریان خیلی خشک است.	طبقه قرار دادن غذا و دما را کنترل کنید. دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را کاهش دهید.
رویه بریان گوشت خیلی نازک است.	حرارت را افزایش دهید یا در پایان زمان بریان کردن، گریل را برای مدت کوتاهی روشن کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن سوخته است.	دفعه بعد، از ظرف کوچکتر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات بیشتری اضافه کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است.	دفعه بعد، از ظرف بزرگتر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات کمتری اضافه کنید.
گوشت در هنگام تفت دادن می‌سوزد.	درب ظرف بریان کردن باید با آن همخوانی داشته باشد و به خوبی بسته شود. حرارت را کم کنید و در هنگام تفت دادن در صورت نیاز مایع بیشتری اضافه کنید.

### آکریل آمید در مواد غذایی

آکریل آمید به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیب زمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به‌وجود می‌آید، مثل چیپس سیب زمینی، انواع دیگر چیپس نان تست، نان باگت، نان معمولی یا محصولات پخته شده آماده (بیسکویت، نان زنجبیلی، شیرینی خشک).

### نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکریل آمید

عموماً	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ زمان پخت را تا حد امکان کوتاه کنید.</li> <li>■ غذا را تا هنگامی بپزید که به رنگ قهوه‌ای روشن درآید و خیلی تیره نشود.</li> <li>■ قطعات بزرگ، ضخیم غذا آکریل آمید کمتری در خود دارند.</li> </ul>
پخت شیرینی	با المنت بالا/پایین در دمای حداکثر 200 درجه سانتی‌گراد با هوای داغ حداکثر 180 درجه سانتی‌گراد
شیرینی‌های خشک	با المنت بالا/پایین در دمای حداکثر 190 درجه سانتی‌گراد با هوای داغ حداکثر 170 درجه سانتی‌گراد تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکریل آمید را کاهش می‌دهد.
چیپس داخل فر	مواد را در یک لایه بر روی سینی مخصوص پخت پهن کنید. در هر سینی حداقل 400 گرم سیب‌زمینی را سرخ کنید تا از خشک شدن آنها جلوگیری شود.



## نکاتی در خصوص استفاده از دستگاه

در اینجا نکاتی در مورد ظروف مخصوص فر و روش‌های آماده سازی خواهید یافت.

### توجه

- از لوازم جانبی ارائه شده استفاده نمایید. لوازم جانبی اضافی را می‌توانید از فروشگاه‌های تخصصی و یا از مرکز خدمات پس از فروش تهیه نمایید.
- قبل از استفاده از فر، کلیه لوازم جانبی و ظروف پخت غیر ضروری را از داخل محفظه پخت خارج کنید.
- برای خارج کردن ظروف پخت و یا لوازم جانبی داغ از داخل محفظه فر، همیشه از دستمال پارچه‌ای و یا دستکش مخصوص فر استفاده فرمایید.

### نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی

می‌خواهید بدانید آیا وسط کیک به طور کامل پخته شده است.	یک خلال دندان را در بلندترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان چیزی به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.
کیک خرد می‌شود.	دفعه بعد، از مایعات کمتری استفاده کنید. همچنین می‌توانید حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید. مواد اولیه و راهنمایی‌های دستور آشپزی را مورد توجه قرار دهید.
وسط کیک پف کرده اما در حاشیه‌ها عمل نیامده است.	فقط کف قالب کیک فنی را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارد جدا کنید.
آب میوه سرریز می‌شود.	دفعه بعد، از سینی همه منظوره استفاده کنید.
نان و شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر می‌چسبند.	هنگام قرار دادن نان و شیرینی‌ها بر روی سینی، حدود 2 سانتی‌متر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها وجود خواهد داشت.
کیک خیلی خشک شده است.	حرارت فر را 10 درجه سانتی‌گراد بالاتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.
کیک کلاً رنگ بسیار روشنی دارد.	اگر طبقه و ظرف پخت صحیح انتخاب شده باشند، در صورت لزوم باید حرارت فر را افزایش دهید یا زمان پخت را بیشتر کنید.
روی کیک بسیار روشن است، اما زیر آن بسیار تیره شده است.	دفعه بعد کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.
روی کیک بسیار تیره است، اما زیر آن بسیار روشن شده است.	دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید. حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
کیک‌های پخته شده در سینی یا قالب از پشت بسیار برشته شده‌اند.	سینی پخت را در میانه لوازم جانبی قرار دهید، و نه در انتها و کنار دیواره پشتی.
رنگ کیک تماماً تیره شده است.	در صورت لزوم دفعه بعد حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
کیک به صورت یکنواخت برشته نشده است.	حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید. اطمینان حاصل کنید قالب پخت مستقیماً در مقابل دهانه‌های دیواره پشتی محفظه پخت قرار نداشته باشد. هنگام پختن نان و شیرینی‌های کوچک، باید آنها را تا حد ممکن با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید.
پخت را در چندین طبقه انجام داده‌اید. شیرینی‌های روی سینی پخت بالا تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پخت پایین هستند.	برای پخت در چند طبقه، همیشه از هوای داغ استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.
ظاهر کیک خوب است، اما وسط آن به خوبی پخته نشده است.	از دمای پایین‌تری استفاده کنید و زمان پخت را کمی افزایش دهید؛ در صورت لزوم از مایعات کمتری استفاده کنید. برای کیک‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بپزید. روی کیک بادام یا پودر سوخاری بپاشید و سپس مواد رویی را بریزید.
زمانی که کیک را برمی‌گردانید از ظرف جدا نمی‌شود.	بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 دقیقه صبر کنید تا کیک خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را به آرامی با چاقو جدا کنید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب/ظرف پخت را چرب کنید و پودر سوخاری بپاشید.

**توجه:** هنگام پخت غذا امکان دارد بخار زیادی در محفظه پخت جمع شود.

دستگاه شما بسیار کم مصرف است و حرارت بسیار کمی به محیط اطراف منتشر می‌کند. به دلیل اختلاف دمای بسیار زیاد بین قطعات داخلی و خارجی دستگاه، ممکن است بر روی درب و صفحه کنترل دستگاه یا سطح کابینت‌های مجاور قطره‌های آب حاصل از میعان شکل بگیرد. این یک پدیده فیزیکی طبیعی است. پدیده میعان با پیش گرمایش فر یا باز کردن محتاطانه درب آن می‌تواند کاهش یابد.

## پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

در این قسمت می‌توانید انواع غذاها و تنظیمات مطلوب آنها را مطالعه کنید. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام حالت گرمادهی و دما برای غذای شما مناسبتر است. اطلاعاتی نیز در خصوص لوازم جانبی مناسب و ارتفاع قرار دادن آنها در فر دریافت خواهید کرد. از سوی دیگر با نکاتی در باره ظروف آشپزی و روش‌های آماده‌سازی غذا آشنا خواهید شد.

### جدول غذاها

غذا	وزن (کیلوگرم)	سرشعله	موقعیت طبقه	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
لازانيا	3	سرشعله فر	2	210	60-55
رُتی گوساله	2.5	سرشعله فر	2	200-190	150-140
بره	1.5	سرشعله فر	2	210-200	140-130
سیبزمینی تنوری	2	سرشعله فر	3	200-190	40-35
مرغ	2	سرشعله فر	3	200-190	85-80
همبرگر	0.8	سرشعله گریل*	5	حداکثر	طرف اول 11 طرف دوم 7
اسپتک گوساله	0.6	سرشعله گریل*	5	حداکثر	طرف اول 12 طرف دوم 7
سوسیس	0.8	سرشعله گریل*	5	حداکثر	طرف اول 14 طرف دوم 10
مرغ بریان	1	سرشعله گریل + سیخ گردان	سیخ گردان	حداکثر	95-90
رُتی گوساله	1.5	سرشعله گریل + سیخ گردان	سیخ گردان	حداکثر	140-130
قرل‌آلای بزرگ	1	سرشعله فر	2	200-190	45-40
ماهی راهب	1	سرشعله فر	2	200-190	60-55
ماهی خاردار	1	سرشعله فر	2	210-200	50-45
تارت مربایی	1	سرشعله فر	3	180-170	45-40
پای سیب	1	سرشعله فر	3	180-170	75-70
خمیر نان خامه‌ای	0.8	سرشعله فر	3	170	75-70
کیک پاره	1	سرشعله فر	3	170-160	60-55
کیک حلقه‌ای طرح دار	1	سرشعله فر	3	170-160	60-55
کیک اسفنجی	1	سرشعله فر	2	180-150	65-60
مافین	15 عدد، هر کدام 30 گرم	سرشعله فر	3	170-160	30-25

\* توصیه می‌شود برای برشته شدن یکدست مواد، ظرف را در مرکز توری سیمی قرار دهید.

## خدمات مشتریان

در صورتی که دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما آماده است. آدرس و شماره تلفن نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش را می‌توانید در دفتر تلفن پیدا کنید. مراکز خدمات پس از فروش موجود در فهرست نیز با کمال میل اطلاعات مربوط به مرکز خدمات پس از فروش نزدیک به محل شما را در اختیارتان قرار خواهند داد.

**شماره محصول (E)** لطفاً هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش،  
**و شماره تولید (FD)** شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) دستگاه  
 را ذکر کنید. برچسب مشخصات فنی و اعداد  
 مربوط به آن روی بخش داخلی درب محفظه  
 نگهداری قرار دارد. برای جلوگیری از اتلاف  
 وقت هنگام خرابی، می‌توانید اطلاعات مربوط  
 به دستگاه خود را اکنون اینجا وارد کنید.

FD	شماره محصول
	خدمات پس از فروش 

**⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!**  
 تعمیرات نادرست می‌تواند خطرات جدی ایجاد کند. تعمیرات دستگاه تنها باید توسط تکنیسین مجاز انجام شود. در صورت نیاز به تعمیرات، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

علل ایرادهای دستگاه معمولاً ساده هستند. قبل از تماس گرفتن با مرکز خدمات پس از فروش، به جدول زیر مراجعه کنید زیرا ممکن است خود شما قادر به برطرف کردن ایراد باشید.

**جدول ایرادها**

ایراد	علت احتمالی	راه حل/اطلاعات
دستگاه کار نمی‌کند.	کلید قطع جریان برق معیوب است	عملکرد صحیح کلید قطع جریان را در داخل جعبه فیوز بررسی کنید.
چراغ فر روشن نمی‌شود.	قطعی برق	بررسی کنید لامپ آشپزخانه روشن می‌شود یا خیر.
چراغ فر روشن نمی‌شود.	چراغ فر ایراد دارد	لامپ فر را تعویض کنید. (به بخش «تعویض لامپ فر» مراجعه کنید)
سرشعله روشن نمی‌شود.	قطعی برق یا مرطوب بودن شمعک فندک	سرشعله را با استفاده از فندک گازی یا کبریت روشن کنید. هرگز فر را بدون برق به کار نیندازید.
شعله (فر) از همه روزنه‌ها بیرون نمی‌آید.	کثیفی معمولی	سرشعله باید توسط یک فرد متخصص تمیز شود.
تمام غذاهای پخته شده در فر در مدت زمان بسیار کوتاهی می‌سوزند.	ایراد ترموستات	با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
زمانی که فر داغ است، روی شیشه درب بخار می‌کند.	پدیده‌ای طبیعی است؛ به علت اختلاف دما به وجود می‌آید	امکان‌پذیر نیست؛ این امر بر روی کارکرد فر تأثیری ندارد.
فر خاموش می‌شود.	فشار گاز بیش از حد بالا است	بررسی کنید از رگولاتور فشار مناسب استفاده شده باشد.
	قطعی برق	منبع برق فر را کنترل کنید.

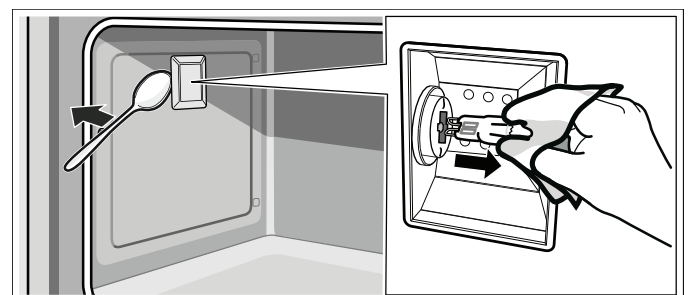
**تعویض لامپ روشنایی فر**

اگر لامپ فر از کار افتاد باید تعویض شود. لامپ‌های پدکی مقاوم در برابر حرارت را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش یا از فروشگاه‌های تخصصی تهیه کنید. لطفاً شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) دستگاه را اعلام نمایید. از انواع دیگر لامپ استفاده نکنید.

**⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!**

هنگام تعویض لامپ داخل فر، توجه داشته باشید که سرپیچ لامپ برق دارد. قبل از تعویض لامپ، دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.

1. صبر کنید تا محفظه فر سرد شود.
2. در دستگاه را باز کنید.
3. برای پیشگیری از صدمه احتمالی، یک حوله آشپزخانه داخل محفظه فر سرد قرار دهید.
4. ریل‌های قلابدار را بردارید.
5. درپوش شیشه‌ای را بردارید. برای این کار درپوش شیشه‌ای را از قسمت جلو با دست باز کنید. اگر هنگام بیرون آوردن درپوش شیشه‌ای دچار مشکل شدید، از یک قاشق استفاده کنید.
6. لامپ فر را باز کنید.



7. لامپ فر را با یک لامپ از همان نوع تعویض کنید:  
 ولتاژ: 230 ولت؛  
 توان: 40 وات؛  
 سرپیچ: G9؛  
 مقاومت حرارتی: 300 درجه سانتی‌گراد
8. درپوش شیشه‌ای چراغ فر را دوباره نصب کنید.
9. ریل‌های قلابدار را دوباره نصب کنید.
10. حوله آشپزخانه را بردارید.
11. کلید قطع جریان را دوباره وصل کنید.
12. کنترل کنید که چراغ فر دوباره کار می‌کند.

**جا گذاشتن شیشه‌های درب**

**جای گذاری درب دستگاه**

1. دو طرف درب فر را با دو دست بگیرید.
2. لولاها را داخل شکاف‌های فر بلغزانید (a).
- توجه:** فرورفتگی زیر لولاها باید داخل چارچوب فر درگیر شود (b).

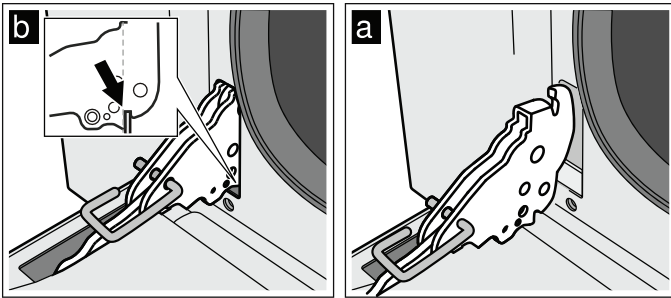
1. شیشه داخلی را دوباره داخل کنید.
- توجه:** هر چهار گیره محکم کننده باید در نگهدارنده‌های مخصوص خود جا بیافتند.
2. گیره‌های قفل کننده را بردارید و درب فر را ببندید.

**برداشتن و نصب کردن درب دستگاه**

اگر فر خیلی کثیف شده است، برای تمیز کردن راحت‌تر آن می‌توانید درب فر را بردارید. اگر چه، معمولاً نیازی به این کار نیست.

**برداشتن درب دستگاه**

1. درب فر را به طور کامل باز کنید.
2. هر دو لولا را در سمت چپ و راست با استفاده از گیره (a) قفل کنید.
- توجه:** گیره‌های قفل کننده باید به طور کامل داخل سوراخ‌های لولاها قرار گیرند.
3. درب فر را از هر دو طرف با دو دست بگیرید و درب فر را با زاویه حدود 30 درجه ببندید (b).



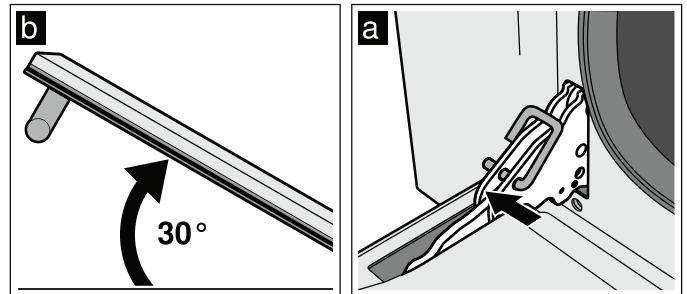
3. درب فر را رو به پایین هدایت کنید.
4. گیره‌های قفل را بردارید.

**⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!**

در صورت افتادن اتفاقی درب فر یا بسته شدن لولا، دست خود را داخل لولا قرار ندهید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

**⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!**

در صورتی که لولاها درست جا نیفتاده باشند درب به طور کامل بسته نمی‌شود. این موضوع باعث فرار گرما شده و ممکن است قطعات دستگاه بسیار داغ شوند. برای جلوگیری از این اتفاق، درب را مجدداً بیرون بیاورید. سپس آنرا مطابق شکل نصب کنید و مطمئن شوید شیرهای زیر لولاها داخل چارچوب فر جا افتاده‌اند.



4. درب فر را کمی بالا ببرید و بیرون بیاورید.
- توجه:** درب فر را به طور کامل نبندید. لولاها ممکن است خم شوند و لعاب ممکن است آسیب ببینند.

## درب دستگاه

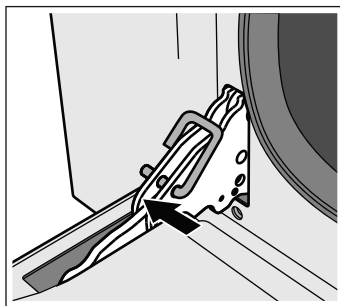
با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. در این قسمت با نحوه تمیز کردن درب دستگاه آشنا می‌شوید.

### باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

شیشه‌های درب فر می‌توانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیزکاری باز شوند.

#### برداشتن شیشه‌های درب

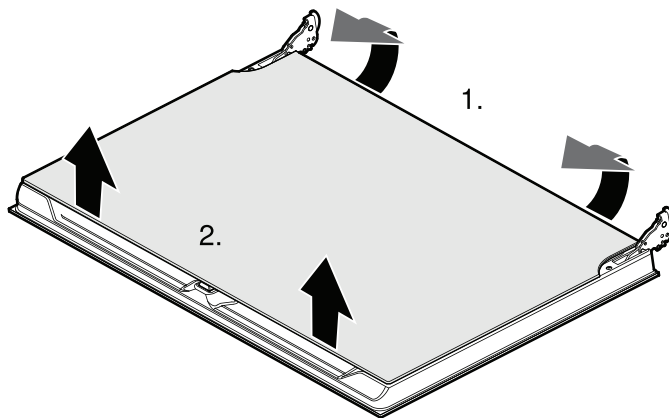
1. درب فر را به طور کامل باز کنید.
2. هر دو لولا را در سمت چپ و راست با استفاده از گیره قفل کنید.  
**توجه:** گیره‌های قفل کننده باید به طور کامل داخل سوراخ‌های لولاها قرار گیرند.



3. پایین شیشه داخلی را به آرامی بلند کنید تا گیره‌ها از نگهدارنده (1) خارج شوند.
4. بالای شیشه داخلی را به آرامی بلند کنید تا گیره‌ها از نگهدارنده (2) خارج شوند.

#### احتیاط!

زمانی که شیشه داخلی را بلند می‌کنید، ممکن است شیشه میانی به شیشه داخلی چسبیده باشد. مراقب باشید شیشه میانی نیفتد.



5. شیشه داخلی را بیرون بیاورید.

شیشه‌ها را با استفاده از شیشه‌شوی و دستمال نرم تمیز کنید.

#### ⚠ هشدار - خطر بروز جراثیم!

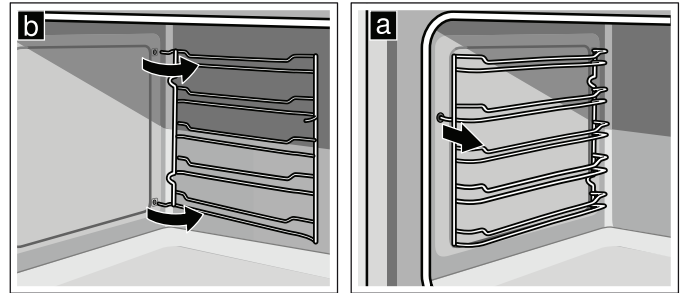
شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک‌کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک‌کننده‌ها استفاده نکنید.

## ریل‌ها

### برداشتن ریل‌های قلابدار

هر کدام از ریل قلابدار در سه نقطه به دیواره‌های کناری محفظه فر محکم شده‌اند.

1. ریل قلابدار را از جلو بگیرید و تا وسط محفظه فر بیرون بکشید. قلاب جلویی ریل از سوراخ آزاد می‌شود.
2. ریل قلابدار را بیشتر به طرف بیرون خم کنید و آنرا از سوراخ‌های عقبی دیواره جانبی بیرون بکشید.
3. پانل کاتالیزوری محفظه فر را در جای خود نگه دارید.
4. ریل قلابدار را از محفظه فر خارج کنید.



### جای‌گذاری ریل قلابدار

1. پانل کاتالیزوری محفظه فر را در جای خود نگه دارید.
2. قلاب‌های قفسه را در سوراخ‌های عقبی دیواره جانبی وارد کنید.
3. قلاب جلویی ریل را به داخل سوراخ فشار دهید.

## تمیز نگه داشتن دستگاه

همیشه دستگاه را تمیز نگهدارید و آلودگی را بلافاصله از روی آن تمیز کنید تا بقایای سمج آلودگی روی آن تشکیل نشود.

### ⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

بقایای مواد غذایی، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرند. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین باقیمانده‌های غذاها را از محفظه پخت، المنت‌های حرارتی و لوازم جانبی خارج کنید.

### نکته

- محفظه پخت را پس از هر بار استفاده تمیز کنید. این امر مانع از پخته شدن و چسبیدن آلودگی می‌شود.
- همیشه رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید.
- برای پختن کیک‌های بسیار تر از سینی همه منظوره استفاده کنید.
- برای بریان کردن از ظرف فر مناسب همانند یک ظرف گود مخصوص بریان کردن استفاده کنید.

## توجه

- وجود اختلافات جزئی رنگ در قسمت جلوی دستگاه به دلیل استفاده از مواد مختلف همانند شیشه، پلاستیک و فلز در ساخت دستگاه می‌باشد.
- سایه‌های راه راه روی شیشه درب فر، انعکاس نور لامپ داخل آن است.
- لعاب در دمای بسیار بالا پخته شده است. این موضوع می‌تواند باعث تغییر رنگ جزئی شده باشد. این پدیده طبیعی است و تأثیری بر عملکرد دستگاه ندارد.
- لبه‌های سینی‌های نازک نمی‌توانند کاملاً با لعاب پوشانده شوند. بنابراین ممکن است یکدست نباشند. این موضوع تأثیری بر خاصیت ضد زنگ بودن آنها ندارد.

## سطوح داخل محفظه پخت

دیواره‌های جانبی محفظه پخت خود تمیزشونده هستند. این موضوع را از زبری سطح آنها می‌توانید متوجه شوید.

کف، سقف و دیواره عقبی محفظه پخت لعابدار هستند و سطح آنها صاف است.

### تمیز کردن سطوح لعابدار

سطوح صاف لعابدار را با محلول آب و صابون یا سرکه و دستمال ظرفشویی تمیز کنید. سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.

مواد باقی‌مانده از پخت را با استفاده از یک دستمال نمدار و محلول آب و صابون نرم کنید. در صورت کثیفی زیاد از سیم ظرفشویی یا ماده تمیزکننده فر استفاده کنید.

پس از تمیزکاری محفظه پخت درب آن را باز بگذارید تا خشک شود.

**توجه:** باقیمانده مواد غذایی می‌تواند باعث ایجاد لکه‌های سفید شود. این لکه‌ها خطرناک نیستند و بر روی عملکرد دستگاه تأثیری ندارند. در صورت نیاز می‌توانید این لکه‌ها را با استفاده از آب لیمو تمیز کنید.

### تمیز کردن سطوح خود تمیز شونده

سطوح خود تمیز شونده با یک لایه سرامیکی مات و متخلخل پوشیده شده‌اند. این پوشش ترشحات حاصل از پختن و سرخ شدن مواد در داخل فر را به خود جذب نموده و آنها را از بین می‌برد.

در صورتی که سطوح خود تمیز شونده دیگر به اندازه کافی تمیز نمی‌شوند و لکه‌های تیره روی آنها ظاهر شده است، می‌توانید آنها را با استفاده از عملکرد تمیزکاری پاک کنید. برای این منظور، به اطلاعات فصل مربوطه مراجعه کنید.

### احتیاط!

از گاز پاک کن بر روی سطوح خود تمیز شونده استفاده نکنید. به سطوح آسیب می‌رساند. اگر گاز پاک‌کن با این سطوح تماس پیدا کرد، آنرا بلافاصله با اسفنج و آب تمیز کنید. سطح را نسایید و از مواد تمیزکننده ساینده استفاده نکنید.



قسمت	تمیز کردن
صفحه اجاق گاز و شبکه‌های فلزی	آب صابون داغ. از آب خیلی کم استفاده کنید. آب نباید از طریق پایه سرشعله‌ها وارد دستگاه شود. آب سررفته و مواد غذایی بیرون ریخته شده را بلافاصله تمیز کنید. می‌توانید شبکه‌های فلزی را بردارید. شبکه‌های فلزی را با ماشین ظرفشویی نشویید.
سرشعله‌های گاز، صفحه گرمایی	شعله پخش‌کن و پولکی‌های سرشعله را بردارید و با آب صابون تمیز کنید. شیارهای خروجی گاز هیچگاه نباید مسدود باشند. شمعدک فندک: برس نرم کوچک. سرشعله‌های گاز تنها زمانی که شمع‌های فندک تمیز باشند، به شکل صحیح کار می‌کنند. کلیه قطعات را کاملاً خشک کنید. اطمینان حاصل کنید که بعد از نصب به شکل صحیح قرار گرفته باشند. پولکی سرشعله‌ها با لعاب مشکی پوشیده شده‌اند. رنگ آنها ممکن است به مرور زمان تغییر کند. این موضوع تأثیری بر عملکرد آنها ندارد. پولکی‌های سرشعله را در ماشین ظرفشویی نشویید.
سطوح لعابدار (سطوح صیقلی)	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود. مواد نگهداری مناسب سطوح استیل ضدزنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش ما و فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌های نازک از ماده تمیز کننده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
سطوح لعابدار و سطوح خود تمیز شونده (سطوح زیر)	دستورالعمل‌های مربوط به سطوح محافظه پخت را که در ادامه جدول آمده رعایت کنید.
سرشعله گاز، فر و گریل	هرگز خودتان سرشعله‌های گازی داخل محافظه فر را تمیز نکنید.
شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن یا پد تمیز کردن استیل ضد زنگ استفاده نکنید.
روکش شیشه‌ای چراغ داخلی	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت جرم گرفتگی بیش از حد محافظه پخت، از ماده پاک‌کننده فر استفاده کنید.
نوار درزگیر درب آنرا بردارید.	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید. نسابید.
ریل‌ها	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید.
لوازم جانبی	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از پد تمیزکاری استیل ضد زنگ استفاده کنید.

## ماده تمیز کننده

با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. ما در این قسمت نحوه مراقبت و تمیزکاری صحیح دستگاه شما را توضیح خواهیم داد.

### ⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.

### ⚠ هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محافظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

### مواد تمیز کننده مناسب

برای اطمینان از اینکه سطوح مختلف به دلیل استفاده از ماده پاک کننده نامناسب آسیب نمی‌بینند، اطلاعات زیر را مطالعه کنید.

از مواد زیر استفاده نکنید:

#### برروی صفحه اجاق:

- مایع ظرفشویی یا مایع ماشین ظرفشویی رقیق نشده،
- مواد ساینده، سیم ظرفشویی،
- پاک‌کننده‌های قوی همچون اسپری فر یا جرم‌گیر،
- دستگاه شستشوی پر فشار یا بخارشوی.

از مواد زیر استفاده نکنید:

#### برروی فر:

- مواد تمیز کننده زیر یا ساینده،
- مواد پاک کننده حاوی الکل زیاد،
- اسفنج‌ها یا سیم‌های ظرفشویی زیر،
- دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

### ⚠ هشدار - خطر سوختگی!

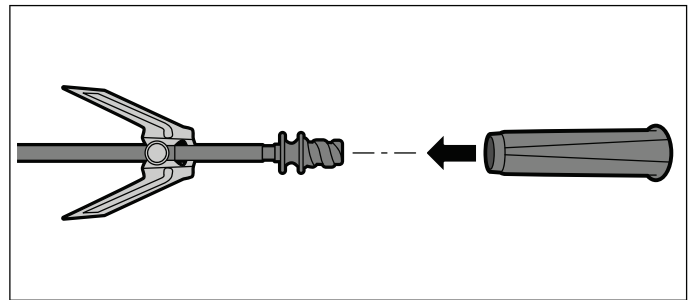
دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محافظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

قسمت	تمیز کردن
بیرون دستگاه	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
بخش جلویی استیل ضد زنگ	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.
	رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود. مواد نگهداری مناسب سطوح استیل ضدزنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش ما و فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌های نازک از ماده تمیز کننده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
آلومینیوم و پلاستیک	شیشه‌شوی: با یک دستمال نرم تمیز کنید.

## سیخ گردان

### آماده سازی سیخ گردان

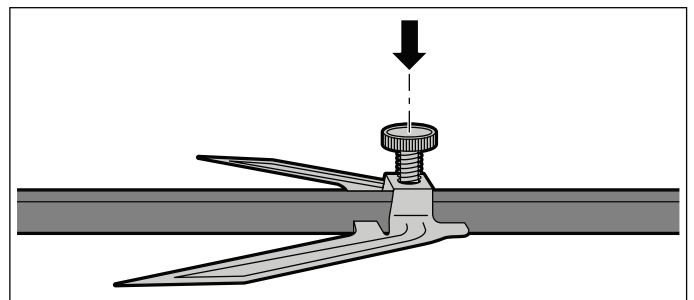
1. گیره نگهدارنده را روی سیخ گردان بلغزانید و دستگیره را ببندید.



2. قطعه گوشت را تا حد امکان در مرکز سیخ گردان قرار دهید.

3. گوشت را با استفاده از گیره‌های نگهدارنده مهار کنید.

4. گیره‌های نگهدارنده را با استفاده از پیچ‌ها محکم کنید.

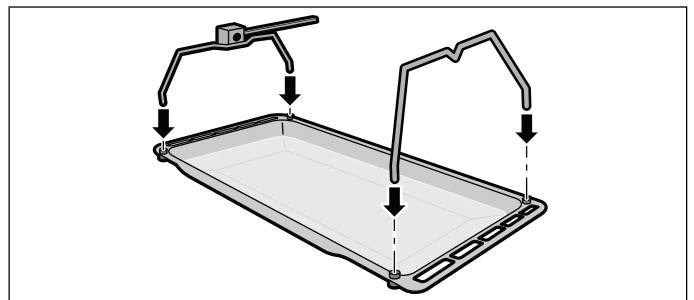


### جای‌گذاری سیخ گردان

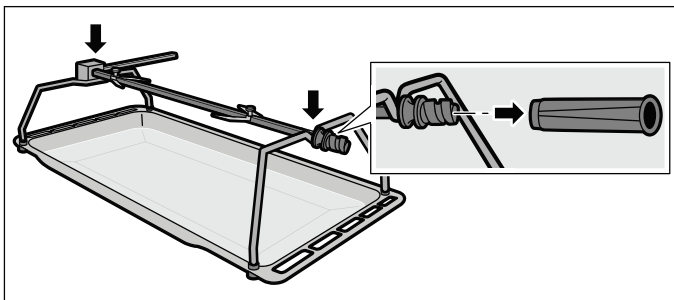
#### ⚠ هشدار - خطر سوختگی!

هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه کودکان را در فاصله‌ای ایمن از دستگاه نگه دارید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. بخار داغ ممکن است از آن خارج شود.

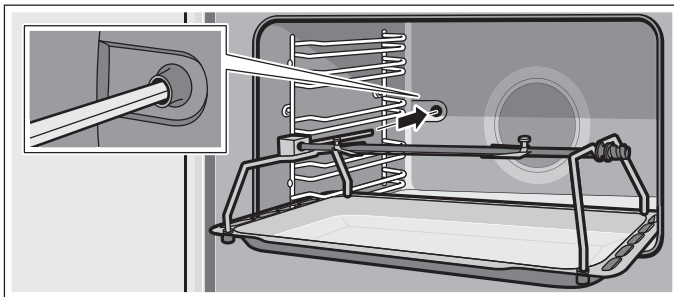
1. پایه‌های نگهدارنده سیخ گردان را داخل بوش‌های رزوه دار وارد کنید



2. سیخ گردان را روی پایه نگهدارنده قرار دهید و دستگیره را باز کنید.



3. سینی همه منظوره را در طبقه 1 قرار دهید و سیخ گردان را در پایه موتور وارد کنید.



4. درب دستگاه را ببندید.

### روشن کردن سیخ گردان

**توجه:** هنگام استفاده از سیخ گردان، فر را با حالت گرمادهی [ ] از قبل گرم کنید. حالت گرمادهی [ ] را فقط زمانی انتخاب کنید که سیخ گردان در محل قرار داده شده است.

1. پیچ تنظیم فر را روی موقعیت [ ] بچرخانید.

2. دما را تنظیم کنید.

**توجه:** برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در سینی همه منظوره مقداری آب بریزید.

### برداشتن سیخ گردان

#### ⚠ هشدار - خطر سوختگی!

هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه کودکان را در فاصله‌ای ایمن از دستگاه نگه دارید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. بخار داغ ممکن است از آن خارج شود.

1. باز کردن درب دستگاه

2. سینی همه منظوره را به آرامی تا نیمه از محفظه پخت بیرون بکشید.

3. سینی همه منظوره را به طور کامل از محفظه پخت بیرون بیاورید و آن را روی سطح کار قرار دهید.

4. دستگیره را پیچ کنید و سیخ گردان را از روی پایه نگهدارنده بردارید.

### روشن کردن سرشعله گریل

#### کار کردن با فر

لطفاً دقت کنید، اگر دستگاه به سرپوش صفحه اجاق مجهز است، سرشعله‌های فر تنها زمانی باید روشن شوند که سرپوش اجاق باز باشد.

#### ⚠ هشدار - خطر داغ شدن بیش از حد!

فن خنک کننده بدون برق کار نمی‌کند. امکان داغ شدن دستگاه وجود دارد. هرگز فر را بدون برق به کار نیاوردید.

#### روشنایی فر

#### روشن کردن چراغ فر

پیچ تنظیم را روی موقعیت  قرار دهید.

#### خاموش کردن چراغ فر

پیچ تنظیم را روی موقعیت  قرار دهید.

چراغ فر خاموش می‌شود.

#### حالت‌های عملکرد

حالت‌های عملکرد زیر موجود هستند.

حالت عملکرد	کاربرد
 سرشعله گازسوز فر 150 - 260 درجه سانتی‌گراد	برای کیک‌ها و شیرینی‌ها، ماکیان، تکه‌های بدون چربی گوشت، برای مثال گاو، گوساله و گوشت شکار.
 گریل گازسوز	برای استیک، سوسیس، ماهی و نان تست.

#### کار کردن با فر

#### روشن کردن سرشعله گازی فر

1. در دستگاه را باز کنید.
2. پیچ تنظیم فر را فشار دهید و تا حداکثر بچرخانید.
3. پیچ تنظیم را همچنان برای چند ثانیه فشار دهید تا شعله پایدار شود.
4. درب دستگاه را با احتیاط ببندید.
5. پیچ تنظیم را برای انتخاب دمای مورد نظر بچرخانید. پیچ را فراتر از تنظیم "Min" نچرخانید.


#### اگر شعله خاموش شد

پیچ تنظیم را خاموش کنید. یک دقیقه صبر کنید و دوباره سرشعله را روشن کنید.

#### ⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

در صورت خاموش شدن شعله، گاز در فضا پخش می‌شود. هرگز سرشعله گاز را هنگام کار بدون نظارت رها نکنید. اطمینان حاصل کنید جریان هوا وجود نداشته باشد.

#### خاموش کردن سرشعله گازی فر


پیچ تنظیم را روی موقعیت  قرار دهید. هنگام انجام این کار، پیچ تنظیم را فشار دهید و نگه دارید.

#### کار کردن با گریل

درب دستگاه باید هنگام گریل کردن بسته باشد.

**توجه:** امکان استفاده هم زمان از سرشعله گازی فر و گریل وجود ندارد.

#### 1. در دستگاه را باز کنید.

2. پیچ تنظیم فر را فشار دهید و آنرا تا موقعیت  بچرخانید.

3. پیچ تنظیم را همچنان برای چند ثانیه فشار دهید تا شعله پایدار شود.

4. درب دستگاه را با احتیاط ببندید.

#### اگر شعله خاموش شد

پیچ تنظیم را خاموش کنید. یک دقیقه صبر کنید و دوباره سرشعله را روشن کنید.

#### ⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

در صورت خاموش شدن شعله، گاز در فضا پخش می‌شود. هرگز سرشعله گاز را هنگام کار بدون نظارت رها نکنید. اطمینان حاصل کنید جریان هوا وجود نداشته باشد.

#### خاموش کردن گریل

پیچ تنظیم را روی موقعیت  قرار دهید.

#### عملکرد خاموش شدن ایمنی

#### توجه

- دستگاه به یک عملکرد خاموش شدن ایمنی مجهز است. در صورت قطع برق یا استفاده نامناسب یا بیش از حد، یا در صورت ایراد فن خنک کننده، سرشعله گازی فر به طور خودکار خاموش می‌شود. خاموش شدن خودکار سرشعله فر در صورت استفاده بیش از حد، طبیعی است. سرشعله گازی فر ایرادی ندارد. در صورت خاموش شدن سرشعله فر در زمان پخت، اجازه دهید دستگاه چند دقیقه خنک شود و سپس فر را با تنظیمات دمایی پایین‌تر مجدداً روشن کنید.
- عملکرد خاموش شدن ایمنی در صورتی هم که فشار واقعی از فشار تعیین شده برای دستگاه بالاتر باشد، فعال می‌شود.

## راه اندازی دستگاه

پیشتر با کنترل‌ها و نحوه کار آنها آشنا شده‌اید. اینک نحوه تنظیم دستگاه را توضیح خواهیم داد. خواهید آموخت که پس از روشن و خاموش کردن دستگاه چه اتفاقی می‌افتد، و با نحوه انتخاب حالت کارکرد دستگاه آشنا خواهید شد.

### صفحه اجاق

#### روشن کردن سرشعله گاز

##### توجه

- دستگاه‌های مجهز به سرپوش اجاق تنها زمانی باید روشن شوند که سرپوش اجاق باز باشد.
- پولکی‌های سرشعله همیشه باید دقیقاً روی شعله پخش‌کن‌ها قرار بگیرند. شکاف‌های روی شعله پخش‌کن نباید مسدود شده باشند. همه اجزاء باید کاملاً خشک باشند.
- اطمینان حاصل کنید سرشعله در مسیر باد کولر، پنکه یا دستگاه‌های مشابه قرار نداشته باشد.

1. تنظیم سرشعله مورد نظر را فشار دهید و به موقعیت ④ بچرخانید. سرشعله گاز مشتعل می‌شود.
2. پیچ تنظیم را همچنان برای چند ثانیه فشار دهید تا شعله پایدار شود.
3. شعله را روی درجه دلخواه تنظیم کنید.

تنظیمات	مفهوم
④	شعله کم، پایین‌ترین توان
⑤	شعله زیاد، بالاترین توان

شعله در میان موقعیت‌های ④ و ⑤ پایدار نیست. همیشه موقعیت میان ④ و ⑤ را انتخاب کنید.

#### اگر شعله خاموش شد

پیچ تنظیم را خاموش کنید. یک دقیقه صبر کنید و دوباره سرشعله را روشن کنید.

#### ⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

در صورت خاموش شدن شعله، گاز در فضا پخش می‌شود. هرگز سرشعله گاز را هنگام کار بدون نظارت رها نکنید. اطمینان حاصل کنید جریان هوا وجود نداشته باشد.

#### اگر سرشعله گاز مشتعل نشد

در صورت قطع جریان برق یا مرطوب شدن شمعی‌های فندک، سرشعله گاز را با استفاده از یک فندک یا کیریت روشن کنید.

#### خاموش کردن سرشعله گاز

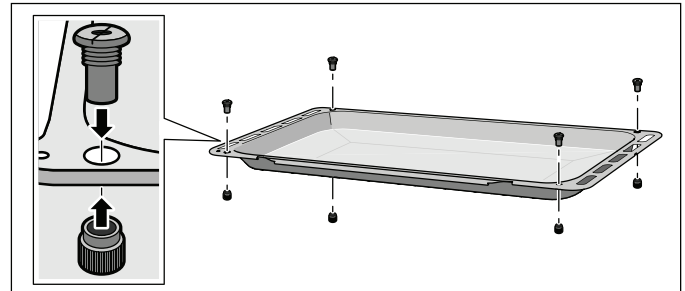
پیچ تنظیم شعله مورد نظر را به موقعیت ④ بچرخانید.

## تمیز کردن وسایل جانبی

پیش از استفاده از وسایل جانبی، آنها را با استفاده از یک پارچه و آب صابون گرم کاملاً تمیز کنید.

### نصب بوش‌های رزوه دار برای سیخ گردان

1. بوش‌های رزوه دار را از بالا داخل سوراخ‌های چهار گوشه سینی همه منظوره قرار دهید.
2. مهره‌ها را از زیر ببندید.
3. با استفاده از پیچ‌گوشتی بوش‌های رزوه دار را محکم کنید.



## قبل از استفاده برای اولین بار

در این بخش، شما با اقدامات لازم قبل از نخستین به‌کارگیری فر یا صفحه اجاق جهت پخت غذا آشنا خواهید شد. ابتدا قسمت زیر را مطالعه نمایید. ← «اطلاعات مهم ایمنی» در صفحه 4 بسته بندی دستگاه را باز کنید و به شکلی مناسب دور بریزید.

### پخت داخل فر

#### تمیز کردن اولیه فر

1. لوازم جانبی و ریل‌های قلابدار را از محفظه پخت بردارید.
2. هر گونه قطعات باقیمانده بسته‌بندی مثل قطعات کوچک پلی استایرن را از داخل محفظه پخت بیرون بیاورید.
3. بعضی از قطعات با لایه محافظ پوشیده شده‌اند. لایه محافظ را بردارید.
4. با یک دستمال نرم و مرطوب بیرون دستگاه را تمیز کنید.
5. محفظه پخت را با استفاده از آب صابون داغ تمیز کنید.

#### گرم کردن فر

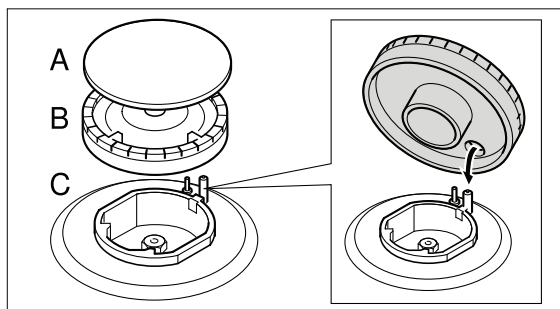
برای بر طرف کردن بوی دستگاه نو، فر را وقتی خالی و درب آن بسته است گرم کنید.

1. انتخابگر دما را تا حرارت حداکثر بچرخانید.
2. پس از 45 دقیقه فر را خاموش کنید.

#### تمیز کردن مجدد فر

1. محفظه پخت را با استفاده از آب صابون داغ تمیز کنید.
2. ریل‌های قلابدار را در جای خود قرار دهید.

### تمیز کردن پولکی‌های سرشعله و شعله پخش‌کن‌ها



1. پولکی‌های سرشعله (A) و شعله پخش‌کن‌های (B) را با آب و مایع ظرفشویی تمیز کنید.
2. قطعات را خوب خشک کنید.
3. شعله پخش‌کن (B) را روی سرشعله (C) قرار دهید.
4. پولکی سرشعله (A) را دقیقاً روی شعله پخش‌کن (B) قرار دهید.

## لوازم جانبی ویژه

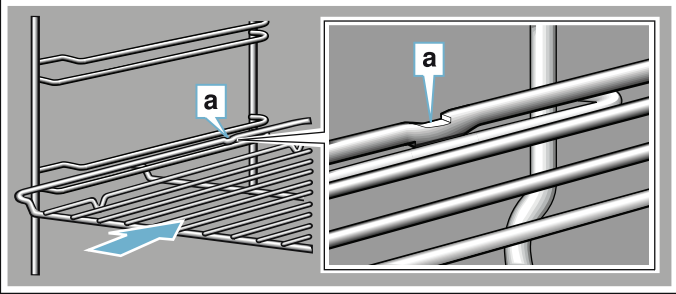
لوازم جانبی را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش خریداری نمایید.

لوازم جانبی	شرح
سینی لعابی	برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک. شماره خدمات مشتریان: 11012235
سینی همه منظوره	برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. سینی همه منظوره می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود. شماره خدمات پس از فروش: 11012236
توری سیمی پختن و بریان کردن	برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک، قطعات گوشت، مواد گریل، غذاهای یخزده. شماره خدمات پس از فروش: 11012237
حلقه ووک	ضمیمه برای ووک؛ برای قرار دادن روی سرشعله ووک. هنگام استفاده از ضمیمه ووک، می‌توان از ظروف پخت با قطر بیش از 26 سانتیمتر (ووک، ماهیتابه سرخ‌کن، قابلمه، ظروف با کف منحنی، و غیره) استفاده کرد. شماره خدمات پس از فروش: 00745721
مجموعه ریل تلسکوپی	مجموعه ریل تلسکوپی برای یک طبقه. شماره خدمات پس از فروش: 12006236

### عملکرد قفل

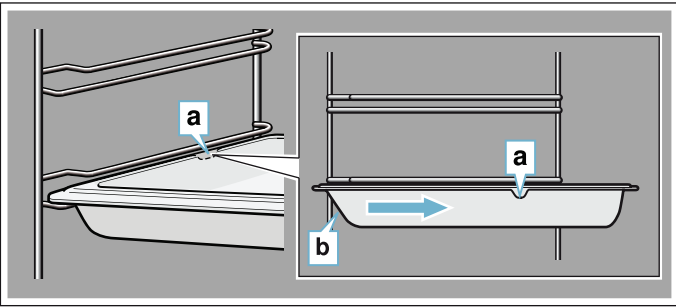
وقتی لوازم جانبی تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند، قفل می‌گردند. عملکرد قفل از واژگون شدن لوازم جانبی در هنگام بیرون کشیدن آنها جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی باید به شکل صحیح در محفظه پخت قرار گیرند تا عملکرد حفاظت از واژگون شدن به شکل صحیح عمل کند.

هنگام جای‌گذاری توری سیمی، مطمئن شوید برجستگی **a** در عقب و به سمت پایین قرار گیرد. سمت باز توری سیمی باید طرف درب دستگاه و ریل بیرونی آن **—** رو به پایین باشد.



هنگام قرار دادن سینی‌های پخت، مطمئن شوید برجستگی **a** در عقب و به سمت پایین قرار گیرد. لبه شیب‌دار لوازم جانبی **b** باید سمت درب دستگاه قرار گیرد.

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره

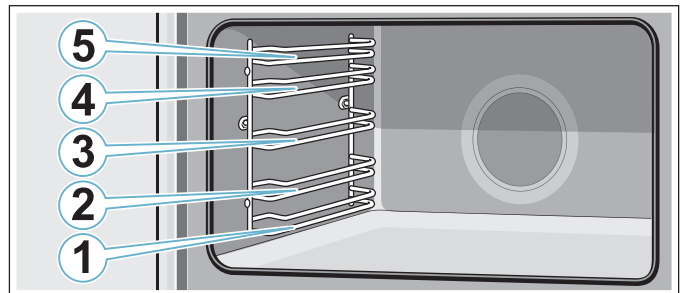


## لوازم جانبی

دستگاه شما همراه با تعدادی لوازم جانبی ارائه شده است. در اینجا با نمایی کلی از لوازم جانبی همراه دستگاه و اطلاعات مربوط به استفاده صحیح از آنها آشنا می‌شوید.

شرح	لوازم جانبی
<b>توری سیمی پختن و بریان کردن</b> برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک، قطعات گوشت، مواد گریل، غذاهای یخ‌زده.	
<b>سینی همه منظوره</b> برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخ‌زده و تکه‌های بزرگ کباب. سینی همه منظوره می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بروی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.	
<b>پایه قهوه‌جوش</b> پایه قهوه‌جوش، برای قرار دادن روی شعله کوچک.	
<b>سیخ گردان</b> با نگهدارنده سیخ گردان برای بریان کردن تکه‌های گوشت و پرندگان بزرگ. فقط به همراه سینی همه منظوره مورد استفاده قرار گیرد.	
<b>گیره‌های قفل‌کن</b> برای قفل کردن لولاها.	

سینی فر و توری سیمی پختن و بریان کردن می‌توانند در پنج سطح مختلف داخل محفظه پخت قرار داده شوند. لوازم جانبی را همیشه تا انتها وارد فر کنید تا با شیشه درب هیچ‌گونه تماسی نداشته باشند. اطمینان حاصل کنید که لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید.



### ⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

تحت هیچ شرایطی قالب شیرینی، ماهیتابه یا هر ظرف پخت دیگری را مستقیماً روی کف فر قرار ندهید. این کار باعث گرم شدن بیش از حد کف دستگاه شده و می‌تواند آسیب جدی به دستگاه وارد نماید.

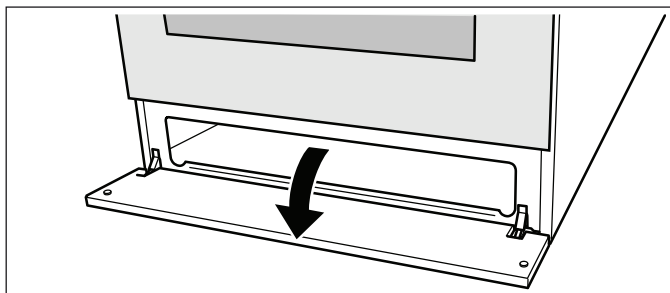
## فن خنک کننده

هوای داغ از طریق شکاف تهویه خارج می‌شود. فن خنک کننده دستگاه بسته به نیاز روشن و خاموش می‌گردد. احتیاط. روی شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت ممکن است حرارت فر بیش از حد بالا رود.

برای آنکه محفظه پخت بعد از خاموش شدن فر سریع‌تر خنک شود، فن خنک‌کننده برای مدتی به کار خود ادامه می‌دهد.

## محفظة نگهداری

محفظة نگهداری را با خواباندن دریچه جلویی باز کنید.

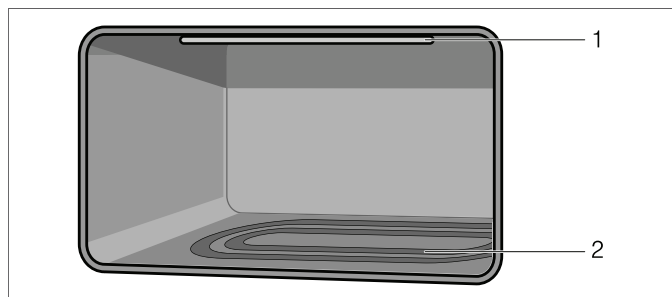


این محفظه می‌تواند برای نگهداری لوازم جانبی صفحه اجاق یا فر مورد استفاده قرار گیرد.

**⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!**

هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه نگهداری قرار ندهید.

## فر



### توضیح

1	گریل گازسوز (3.0 کیلووات)
2	سرشعله گازسوز فر (4.2 کیلووات)

### پیچ تنظیم فر

این پیچ تنظیم برای کنترل دمای فر و گریل به کار می‌رود.

تنظیمات	مفهوم
○	خاموش. فر گرم نمی‌شود
Min	شعله کم، پایین‌ترین توان
260 - 150	سرشعله گازسوز فر روشن، بازه دمایی به درجه سانتی‌گراد
☑	سرشعله گازسوز گریل روشن

بین تنظیمات 260 و ☑ یک حد توقف وجود دارد. پیچ را فراتر از این نقطه نچرخانید.

### پیچ تنظیم چراغ فر و سیخ گردان

این پیچ تنظیم برای روشن و خاموش کردن چراغ فر و سیخ گردان به کار می‌رود.

تنظیمات	مفهوم
○	خاموش
☑	روشن کردن چراغ فر
☑	روشن کردن سیخ گردان و چراغ فر



**تایمر**

شما می‌توانید برای تنظیم مدت زمان پخت از تایمر استفاده کنید. با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید.

**پیچ تنظیم تایمر**

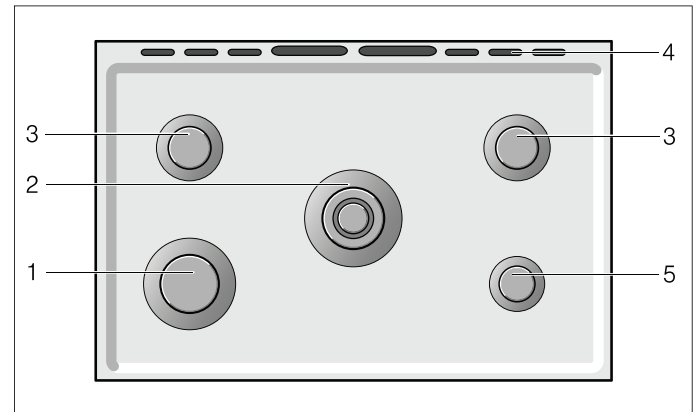
تنظیمات	مفهوم
○	خاموش
10 - 120	زمان پخت به دقیقه

**صفحه اجاق**

**⚠ هشدار - خطر سوختگی!**

هوای داغ از شکاف تهویه روی صفحه اجاق به بیرون جریان می‌یابد. هرگز به شکاف تهویه دست نزنید.

لطفاً دقت کنید، اگر دستگاه به سرپوش صفحه اجاق مجهز است، سرشعله‌های فر نیز تنها زمانی باید روشن شوند که سرپوش اجاق باز باشد.



**توضیح**

1	سرشعله بزرگ (2.9 کیلووات)
2	سرشعله ووک (4 کیلووات)
3	سرشعله متوسط (1.8 کیلووات)
4	شکاف تهویه
5	سرشعله کوچک (1.0 کیلووات)

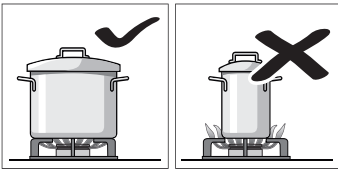
**انواع سرشعله گاز**

سرشعله‌های گاز	قطر قابلمه/ماهیتابه
سرشعله کوچک	12 - 14 سانتی‌متر
سرشعله متوسط	16 - 22 سانتی‌متر
سرشعله بزرگ	18 - 26 سانتی‌متر
سرشعله ووک	18 - 26 سانتی‌متر

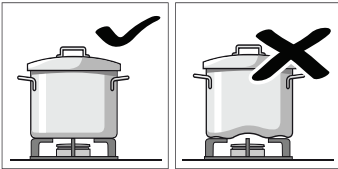
**احتیاط‌های لازم جهت استفاده از دستگاه**

توصیه‌های زیر به منظور کمک به صرفه جویی در مصرف انرژی و جلوگیری از آسیب رسیدن به ظروف آشپزی ارائه شده‌اند:

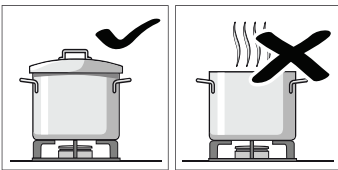
برای هر شعله از ظرف با اندازه مناسب استفاده کنید. ظروف کوچک را روی شعله‌های بزرگ قرار ندهید. شعله گاز نباید با کناره‌های ظرف تماس داشته باشد.



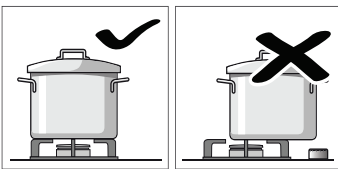
از ظروف آسیب دیده‌ای که به شکل صحیح روی گاز قرار نمی‌گیرند استفاده نکنید. ظرف ممکن است واژگون شود. فقط از ظروف با کف ضخیم و تخت استفاده کنید.



هنگام آشپزی از ظروف در دار استفاده کنید و مطمئن شوید در به شکل صحیح روی ظرف قرار گرفته است. فرارگیری نامناسب درپوش باعث اتلاف انرژی می‌گردد.



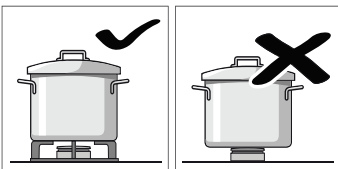
ظرف را همیشه در مرکز شعله، و نه در یک سمت آن، قرار دهید. در غیر این صورت ممکن است ظرف واژگون شود.



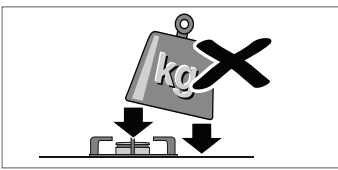
ظروف بزرگ را روی شعله‌های نزدیک پیچ‌های تنظیم قرار ندهید. این کار می‌تواند بر اثر حرارت بسیار زیاد به پیچ‌های تنظیم آسیب برساند.



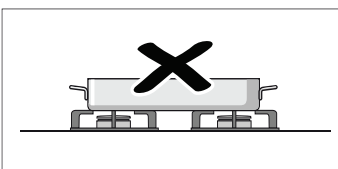
ظروف را همیشه روی شبکه‌های فلزی قرار دهید، هرگز آنها را مستقیم روی شعله نگذارید. مطمئن شوید که شبکه‌های فلزی و پولکی‌های سرشعله به شکل صحیح در محل خود قرار گرفته‌اند.



ظروف آشپزی باید با احتیاط روی اجاق گاز قرار داده شوند. به اجاق گاز ضربه نزنید و وزن بیش از حد روی آن قرار ندهید.



هرگز برای حرارت دادن یک ماهیتابه یا قابلمه از دو سرشعله استفاده نکنید. صفحه‌های گریل، ظروف سفالی و غیره را برای مدت طولانی با حداکثر شعله به کار نگیرید.



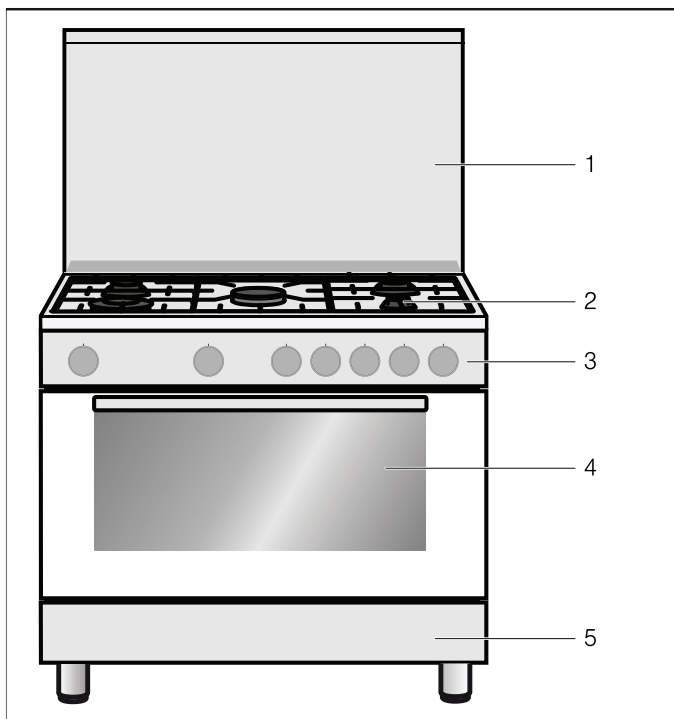
**پیچ تنظیم سرشعله‌ها**

این پیچ تنظیم برای کنترل حرارت سرشعله‌های گاز به کار می‌رود. علامت‌های بالای پیچ تنظیم نشان می‌دهند سرشعله گاز به کدام پیچ تنظیم تعلق دارد.

تنظیمات	مفهوم
○	خاموش
⦿	شعله زیاد، بالاترین توان
⦿	شعله کم، پایین‌ترین توان

## دستگاه خود را بشناسید

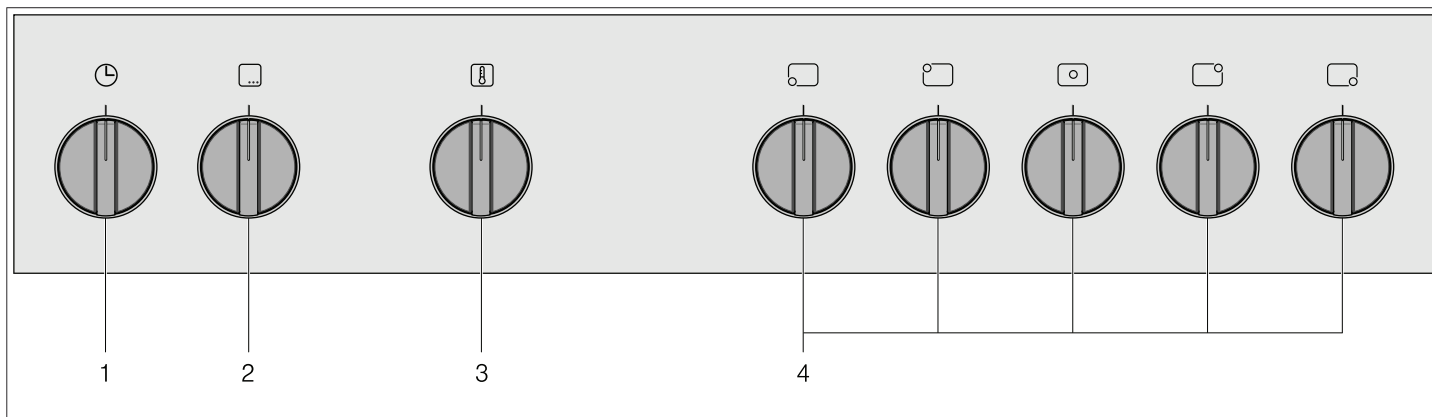
از این بخش برای آشنا شدن با دستگاه جدید خود استفاده نمایید. اطلاعاتی در مورد صفحه کنترل و اجاق، و همچنین فر، نوع گرمادهی و وسایل جانبی خواهید یافت. جزئیات ممکن است بر حسب مدل دستگاه متفاوت باشد.



### توضیح

1	سرپوش صفحه اجاق
2	صفحه اجاق
3	صفحه کنترل
4	فر
5	محفظه نگهداری

### صفحه کنترل



### توضیح

1	پیچ تنظیم تایمر
2	پیچ تنظیم چراغ فر و سیخ گردان
3	پیچ تنظیم فر
4	پیچ تنظیم سرشعله‌های گاز

## حفاظت از محیط زیست

دستگاه جدید شما بسیار کم مصرف است. در این قسمت توصیه‌هایی در خصوص صرفه جویی بیشتر در مصرف انرژی هنگام استفاده از دستگاه، و نیز چگونگی از رده خارج کردن صحیح دستگاه ارائه شده است.

### صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام استفاده از فر

- فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا جدول راهنمای استفاده خواسته شده باشد.
- از ظروف تیره رنگ مانند ظروف دارای پوشش لعاب یا لاک مشکی استفاده فرمایید. این‌گونه ظرف‌ها گرما را به نحو بسیار بهتری جذب می‌کنند.
- درب فر را هنگام پختن یا بریان کردن مواد غذایی تا جای ممکن هر چه کمتر باز کنید.
- بهتر است کیک‌های متعدد را یکی پس از دیگری بپزید. فر هنوز گرم است. این امر باعث می‌شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. همچنین می‌توانید دو قالب کیک را در کنار هم قرار دهید.
- برای زمان‌های طولانی تر پخت و پز، شما می‌توانید دستگاه را 10 دقیقه قبل از خاتمه زمان پخت خاموش نموده و از گرمای داخل دستگاه جهت اتمام مرحله پخت بهره برداری نمایید.

### صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام استفاده از صفحه اجاق

- همیشه از ماهی‌تابه با اندازه متناسب با مقدار غذا استفاده کنید.
- ماهیتابه بزرگتر با مواد غذایی کمتر به انرژی زیادی نیاز دارد.
- همیشه روی ماهی‌تابه یک درپوش مناسب قرار دهید.
- حرارت را در موقع مناسب کم کنید.
- شعله گاز باید همیشه با ته ماهی‌تابه در تماس باشد.

### روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

مواد بسته‌بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور بیندازید.

این دستگاه بر اساس دستور العمل 2012/19/EU اتحادیه اروپا (waste electrical and electronic equipment - WEEE) در خصوص دستگاه‌های الکتریکی و الکترونیکی مستعمل برجسب خورده است. این دستور العمل چهارچوب روش پس فرستادن و بازیافت دستگاه‌های مستعمل را برای کلیه کشورهای عضو اتحادیه اروپا تعیین نموده است.



### احتیاط!

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در کف محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف محفظه پخت را با هیچ‌گونه فویل آلومینیوم یا کاغذ مومی نپوشانید. ظرف مخصوص فر را روی کف محفظه پخت قرار ندهید. این امر موجب انباشته شدن حرارت می‌شود. زمان‌های پختن و بریان کردن دیگر صحیح نخواهند بود و لعاب دستگاه آسیب خواهد دید.
- جای‌گذاری لوازم جانبی: برحسب مدل دستگاه، لوازم جانبی می‌توانند هنگام بستن درب فر باعث خط افتادن روی شیشه آن شوند. لوازم جانبی را همیشه تا جایی که ممکن است داخل محفظه پخت جلو ببرید.
- آب در محفظه پخت داغ: هنگامی که فر داغ است داخل آن آب نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌گردد. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.
- مواد غذایی مرطوب: مواد غذایی مرطوب را برای مدت طولانی داخل فر نگهداری نکنید. این کار به لعاب آسیب می‌رساند.
- آب میوه: هنگام پختن کیک‌های حاوی میوه‌های بسیار آبدار، سینی را بیش از اندازه پر نکنید. ریزش قطره‌های آب میوه از سینی باعث ایجاد لکه‌هایی می‌شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از سینی همه منظوره با عمق بیشتر استفاده کنید.
- خنک کردن دستگاه از طریق باز گذاشتن درب: محفظه فر را فقط در حالتی که درب آن بسته است، خنک کنید. حتی اگر درب دستگاه کمی باز بماند، به مرور زمان می‌تواند به کابینت‌های مجاور آسیب برساند.
- کثیفی زیاد نوار درزگیر فر: اگر نوار درزگیر فر بسیار کثیف باشد، درب فر دیگر هنگام کار کردن فر به خوبی بسته نخواهد شد. قسمت جلوی کابینت‌های مجاور ممکن است آسیب ببینند. همیشه نوار درزگیر فر را تمیز نگه دارید.
- درب فر به عنوان صفحه نگهدارنده: زمانی که درب فر باز است اشیاء را روی آن قرار ندهید. اشیاء را به درب فر آویزان نکنید.
- حمل و نقل دستگاه: از دستگیره درب فر برای حمل یا نگه داشتن دستگاه استفاده نکنید. دستگیره درب، تحمل وزن دستگاه را نداشته و امکان شکستن آن وجود دارد.
- وسایل جانبی سنگین: وسایل جانبی سنگین را پیش از خالی کردن محتویات آن، بیرون نکشید. وسایل جانبی سنگین هنگام بیرون کشیده شدن واژگون می‌شوند. این امر موجب وارد آمدن فشار روی پایه‌های نگهدارنده داخل محفظه پخت می‌شود، که می‌تواند به لعاب آسیب برساند. هنگام بیرون کشیدن وسایل جانبی، با یک دست آن را کمی بالا ببرید و فشار آن را سبک کنید. احتیاط: همیشه هنگام جابجا کردن وسایل جانبی داغ از حوله آشپزخانه یا دستکش فر استفاده کنید.

## علت‌های خرابی دستگاه

### صفحه اجاق

#### احتیاط!

- فقط زمانی از شعله‌ها استفاده کنید که ظرف روی آن قرار گرفته باشد. قابلمه یا ماهی‌تابه خالی را گرم نکنید. این موضوع باعث آسیب رسیدن به کف ظرف می‌شود.
- مواد بیرون ریخته شده را به سرعت تمیز کنید. برای تهیه غذاهایی که مایع زیادی دارند از قابلمه‌های عمیق استفاده کنید. این امر مانع از سر رفتن غذا می‌شود.
- در صورتی که ظرف مخصوص بریان کردن باید با استفاده از دو شعله گرم شود، از آن استفاده نکنید. این امر موجب انباشته شدن حرارت می‌شود. دستگاه ممکن است آسیب ببیند.
- پخت و پز روی سرشعله‌های گاز حرارت و رطوبت اضافی آزاد می‌کند. کابینت‌های مجاور با گذشت زمان ممکن است آسیب ببینند. برای پخت و پز طولانی مدت، هود اجاق را روشن کنید یا اتاق را تهویه کنید.
- هنگام استفاده از ظروف مخصوص فر دستورالعمل‌های سازنده را رعایت کنید. فویل آلومینیوم و ظروف پلاستیکی ممکن است آب شوند یا روی سرشعله‌های داغ بچسبند.
- قابلمه یا ماهی‌تابه را در وسط سرشعله قرار دهید. این کار به انتقال بهتر حرارت شعله به کف ظرف کمک می‌کند. دسته ظرف آسیب نمی‌بیند و در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود.
- مطمئن شوید سرشعله‌های گاز تمیز و خشک هستند. شعله پخش کن و پولکی باید به شکل صحیح قرار داده شوند.
- اطمینان حاصل کنید زمانی که درپوش اجاق بسته است صفحه گرمایی یا سرشعله هیچگاه روشن نشود، به عنوان مثال در نتیجه بازیگوشی کودکان.

## ⚠ هشدار - خطر داغ شدن بیش از حد!

- مسدود شدن شکاف‌های تهویه در کف دستگاه می‌تواند باعث داغ شدن بیش از حد دستگاه شود. دستگاه را همیشه روی پایه‌های ارائه شده نصب کنید.
- فن خنک کننده بدون برق کار نمی‌کند. امکان داغ شدن دستگاه وجود دارد. هرگز فر را بدون برق به کار نیاورد.
- استفاده از رگولاتور اشتباهی که اجازه فشار زیادی را می‌دهد باعث تولید توان و دمای زیاد، بخصوص در فر می‌شود. امکان داغ شدن دستگاه وجود دارد. همیشه هنگام استفاده از گاز مایع، از رگولاتور مناسب برای دستگاه استفاده کنید. مشخصات فشار بر روی برچسب مشخصات فنی درج شده است.

## ⚠ هشدار - خطرات آهنربا!

- در صفحه کنترل یا عناصر کنترلی از آهنرباهای دائمی استفاده شده است. آنها می‌توانند بر تجهیزات پزشکی الکترونیکی مثل پیس‌میکر قلب یا پمپ انسولین تأثیر بگذارند. استفاده کنندگان از تجهیزات پزشکی الکترونیکی باید حداقل 10 سانتی‌متر از صفحه کنترل فاصله داشته باشند.

**⚠ هشدار - خطر بروز جراث!**

- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.
- تعمیرات غیرمجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات و تعویض سیم‌های الکتریکی و لوله‌های گاز فقط باید توسط متخصص آموزش دیده خدمات پس از فروش صورت گیرد. در صورت بروز ایراد در دستگاه، دوشاخه اصلی را بکشید یا فیوز را قطع کنید. شیر گاز را ببندید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.
- آسیب‌دیدگی یا بروز ایراد در دستگاه خطرناک است. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید.
- دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. شیر گاز را ببندید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- اندازه نامناسب ظروف آشپزی یا آسیب‌دیدگی و قرارگیری غیر صحیح آنها می‌تواند باعث بروز جراثت گردد.
- دستورالعمل‌های همراه ظروف آشپزی را رعایت کنید.
- در صورتی که دستگاه روی پایه قرار داده شده و محکم نشود، ممکن است بلغزد. دستگاه باید روی پایه تثبیت شود.
- **احتیاط:** سرپوش‌های شیشه‌ای ممکن است بر اثر گرم شدن بشکنند. قبل از بستن سرپوش، کلیه شعله‌ها را خاموش کنید. قبل از بستن سرپوش شیشه‌ای، صبر کنید فر خنک شود.
- قبل از باز کردن سرپوش، ترشحات روی آنرا با پارچه تمیز کنید.

**⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!**

- تعمیرات غیرمجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از تکنیسین‌های آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت معیوب بودن دستگاه، دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- عایق کابل دستگاه‌های الکتریکی می‌تواند هنگام تماس با قسمت‌های داغ دستگاه زوب شود. هرگز کابل‌های دستگاه برقی را در تماس با قطعات داغ دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید.
- دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- هنگام تعویض لامپ داخل فر، توجه داشته باشید که سرپیچ لامپ برق دارد. قبل از تعویض لامپ، دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.

**⚠ هشدار - خطر انفجار!**

- استفاده از رگولاتور اشتباهی که اجازه فشار زیادی را می‌دهد می‌تواند به بالا رفتن بیش از حد فشار منجر شود. ممکن است عایق‌بندی شیر گاز آسیب ببیند و باعث بروز نشتی شود.
- امکان انفجار دستگاه وجود دارد. همیشه هنگام استفاده از گاز مایع، از رگولاتور مناسب برای دستگاه استفاده کنید. مشخصات فشار بر روی برچسب مشخصات فنی درج شده است.



**⚠ هشدار - خطر سوختگی!**

- دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- لوازم جانبی و ظروف پخت بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.
- بخارهای الکل ممکن است داخل محفظه پخت داغ آتش بگیرند. هرگز اقدام به آماده سازی غذاهای حاوی مایعات دارای مقادیر بالای الکل در این دستگاه ننمایید. از مایعات حاوی مقادیر بالای الکل فقط به مقدار کم استفاده کنید.
- درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. صفحه‌های گرمایی و اطراف آنها (به خصوص اطراف صفحه اجاق، در صورت نصب) بسیار داغ می‌شود.
- هرگز سطوح داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- قطعات قابل دسترس در جریان عملکرد دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- ظروف خالی بر روی شعله روشن به شدت داغ می‌شوند. هرگز ظرف خالی را حرارت ندهید.

**⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!**

- قطعات قابل دسترسی در جریان عملکرد دستگاه داغ می‌شود. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- آب موجود در داخل محفظه پخت داغ ممکن است بخار داغ ایجاد کند. هرگز هنگامی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید.

**⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!**

- هنگام باز شدن درب دستگاه، یک جریان هوا شکل می‌گیرد. کاغذ مومی ممکن است با المنت در تماس قرار گرفته و مشتعل شود. هرگز در هنگام پیش گرمایش فر، کاغذ مومی را به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه برای تثبیت کردن کاغذ مومی، یک بشقاب یا یک قالب پخت روی آن قرار دهید. فقط قسمت‌های لازم را با کاغذ مومی بپوشانید. کاغذ مومی نباید از روی لوازم جانبی بیرون بزند.
- به جا ماندن اجسام قابل اشتعال در داخل محفظه فر می‌تواند باعث آتش گرفتن شود. هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه پخت فر قرار ندهید. هرگز در زمانی که داخل دستگاه دود وجود دارد، درب آنرا باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید یا فیوز داخل جعبه فیوز را قطع کنید. شیر گاز را ببندید.
- روغن و چربی داغ می‌تواند به سرعت مشتعل شود. هرگز روغن و چربی داغ را بدون نظارت رها نکنید. هرگز روی روغن یا چربی در حال سوختن آب نریزید. صفحه گرمایی را خاموش کنید. آتش را با احتیاط توسط یک درپوش، پتوی مخصوص اطفاء حریق یا امثال آن خاموش کنید.
- صفحه‌های گرمایی بسیار داغ می‌شوند. هرگز اجسام قابل اشتعال را روی اجاق قرار ندهید. هرگز اشیاء را روی اجاق قرار ندهید.
- دستگاه بسیار داغ می‌شود و مواد قابل اشتعال به راحتی آتش می‌گیرند. هرگز اشیاء قابل اشتعال (مثل اسپری، مواد تمیزکننده) را زیر دستگاه یا در نزدیکی آن نگهداری یا استفاده نکنید. هرگز اشیاء قابل اشتعال را روی دستگاه یا داخل آن قرار ندهید.
- روشن بودن شعله گاز بدون قرار داشتن ظرف بر روی آن، می‌تواند به ایجاد حرارت بسیار زیاد منجر شود. این امر می‌تواند باعث آسیب دیدن یا آتش گرفتن اجاق و هود بالای آن گردد. چربی باقی‌مانده در فیلتر هود می‌تواند مشتعل شود. شعله‌های گاز را فقط هنگامی که ظرف آشپزی روی آنها قرار دارد روشن کنید.
- پشت دستگاه بسیار داغ می‌شود. این موضوع می‌تواند باعث آسیب رسیدن به کابل‌های برق گردد. سیم‌های برق و لوله‌های گاز نباید با پشت دستگاه در تماس قرار گیرند.

## کاربرد دستگاه

این راهنما را با دقت مطالعه کنید. تنها پس از مطالعه دقیق این راهنما، شما قادر به بهره برداری صحیح و ایمن از دستگاه خود خواهید بود. دفترچه‌های راهنمای استفاده و نصب را جهت استفاده‌های آتی یا برای مالکان بعدی حفظ کنید.

پس از باز کردن بسته بندی، دستگاه را از نظر آسیب‌های احتمالی بررسی کنید. چنانچه دستگاه در هنگام حمل و نقل آسیب دیده است، از اتصال آن به برق خودداری کنید.

تنها یک متخصص مجاز می‌تواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق وصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. دستگاه فقط باید برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی مورد استفاده قرار گیرد. دستگاه باید در هنگام عملکرد تحت نظارت باشد. دستگاه را فقط در داخل ساختمان مورد استفاده قرار دهید.

این دستگاه به منظور استفاده در ارتفاع حداکثر 2000 متری از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

این دستگاه برای کار کردن با تایمر مجزا یا ریموت کنترل در نظر گرفته نشده است.

از محافظ‌های نامناسب برای ایمنی کودکان یا برای اجاق گاز استفاده نکنید. این تجهیزات می‌تواند به بروز حادثه منجر شود.

این دستگاه فقط در صورتی می‌تواند توسط کودکان بالاتر از 8 سال و افراد دارای محدودیت حرکتی، حسی یا ذهنی و نیز افراد فاقد تجربه یا اطلاعات کافی مورد استفاده قرار گیرد که تحت نظارت قرار داشته باشند یا آموزش‌های لازم را در زمینه استفاده ایمن از دستگاه دریافت نموده و خطرات ناشی از آن را درک کرده باشند.

کودکان نباید با این دستگاه یا اطراف آن بازی کنند. کودکان نباید این دستگاه را تمیز کنند یا نسبت به نگهداری کلی آن اقدام کنند مگر اینکه حداقل 15 ساله باشند و تحت نظارت این کار را انجام دهند.

کودکان کمتر از 8 سال را در فاصله ایمن از دستگاه و سیم برق نگه دارید.

لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. ← «لوازم جانبی» در صفحه 12

اگر از اجاق برای زمان طولانی استفاده نمی‌شود، شیر ایمنی لوله گاز شهری را ببندید.

## اطلاعات مهم ایمنی

**هشدار - اقدامات لازم در هنگام استشمام بوی گاز!**  
نشستی گاز می‌تواند باعث انفجار شود.

**در صورت تشخیص بوی گاز یا ایراد در اتصال گاز:**

- بلافاصله شیر لوله یا سیلندر گاز را ببندید.
- بلافاصله هر گونه شعله یا سیگار را خاموش کنید.
- هیچ‌یک از چراغ‌ها یا دستگاه‌های برقی را روشن نکنید و دوشاخه‌ها را از پریز بیرون نکشید. در داخل ساختمان از تلفن ثابت یا همراه استفاده نکنید.
- پنجره‌ها را باز کنید تا هوای اتاق عوض شود.
- با بخش خدمات پس از فروش یا شرکت گاز تماس بگیرید.

### هشدار - خطر خفگی!

استفاده از اجاق گاز موجب تشکیل گرما، رطوبت و گازهای ناشی از احتراق در اتاقی می‌شود که دستگاه در آن نصب شده است. اطمینان حاصل کنید اتاق محل نصب از تهویه مناسب برخوردار است. مسیرهای تهویه طبیعی باید باز بمانند یا یک دستگاه تهویه مکانیکی باید تأمین شود (مثل یک هود). استفاده زیاد و مداوم از دستگاه نیازمند استفاده از تهویه اضافی (مثل باز کردن یک پنجره)، یا تهویه کارآمدتر (مثل تنظیم دستگاه تهویه مکانیکی موجود روی درجه بالاتر) است.

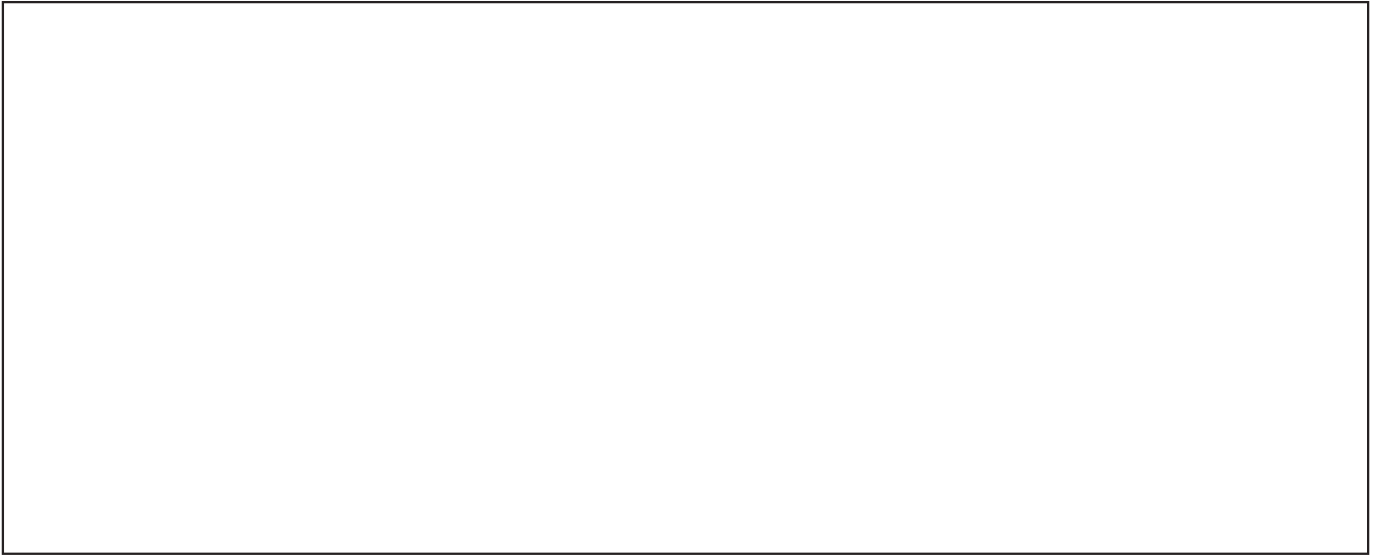


## فهرست مطالب

22.....	خدمات مشتریان 	4.....	کاربرد دستگاه 
23.....	پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما 	4.....	اطلاعات مهم ایمنی 
23.....	جدول غذاها	5.....	اطلاعات کلی
24.....	نکاتی در خصوص استفاده از دستگاه	7.....	علت‌های خرابی دستگاه 
		7.....	صفحه اجاق
		8.....	فر
		8.....	حفاظت از محیط زیست 
		8.....	صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام استفاده از فر
		8.....	صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام استفاده از صفحه اجاق
		8.....	روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی
		9.....	دستگاه خود را بشناسید 
		9.....	صفحه کنترل
		10.....	تایمر
		10.....	صفحه اجاق
		11.....	فر
		11.....	فن خنک کننده
		11.....	محفظه نگهداری
		12.....	لوازم جانبی 
		12.....	عملکرد قفل
		13.....	لوازم جانبی ویژه
		13.....	قبل از استفاده برای اولین بار 
		13.....	پخت داخل فر
		13.....	تمیز کردن پولکی‌های سرشعله و شعله پخش‌کن‌ها
		14.....	تمیز کردن وسایل جانبی
		14.....	نصب بوش‌های رزوه دار برای سیخ گردان
		14.....	راه اندازی دستگاه 
		14.....	صفحه اجاق
		15.....	فر
		16.....	سیخ گردان
		17.....	ماده تمیز کننده 
		17.....	مواد تمیز کننده مناسب
		18.....	سطوح داخل محفظه پخت
		18.....	تمیز نگه داشتن دستگاه
		19.....	ریل‌ها 
		19.....	برداشتن ریل‌های قلاب‌دار
		19.....	جای‌گذاری ریل قلاب‌دار
		19.....	درب دستگاه 
		19.....	باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب
		20.....	برداشتن و نصب کردن درب دستگاه
		21.....	عیب‌یابی 
		21.....	تعویض لامپ روشنایی فر

اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) و فروشگاه آنلاین [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) در دسترس است





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001161505  
970331