



USER MANUAL

MGO 602 BL
MGO 602 IX

EN

BUILT-IN GAS OVEN



Safety instructions	2
Environmental protection	4
Technical specifications	5
Installation	7
Gas connection	11
Electricity connection	14
Overview	15
Usage	16
Cooking tips	22
Maintenance and cleaning	24
Troubleshooting	27

Safety instructions



Attention

Please read this manual carefully before installation and use of the appliance. The manufacturer is not responsible for any consequences of incorrect use or installation and connection performed by non-professionals.

General information

- Follow the safety related instructions.
- The manufacturer is not responsible for personal injuries or property damage caused by false or improper use of the appliance.
 - Also read other documents that are provided together with the appliance.
 - The user manual may be convenient for more than one model.
 - Keep it in an easily accessible place for future use.
 - Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
 - If the appliance is damaged, do not operate it.
 - If there is any protective gelatin on the panel or cover of your appliance, please remove it.
 - Keep the children under **8 years** old and the pets away during and after use of the appliance.
 - It is dangerous for the children under **8 years** old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
 - Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
 - Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
 - The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
 - The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for purposes such as heating the room.
 - While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
 - Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
 - Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
 - Check whether the appliance is turned off or not after use.
 - If you use an oily baking paper, do not bring the paper into contact with the base of the oven in any way.

- Do not prepare food with highly alcoholic drinks. Alcohol evaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Keep the cooking duration under control.
- Do not attempt to light the oven or burner during a power outage.
- All rooms require windows that can be opened or equivalent ventilation. Combustion air is taken from the room air and exhaust gases are supplied directly to the room. Good ventilation is essential for the safe operation of your appliance.
- A **175 cm²** ventilation opening is required. This opening can be provided in the form of a grid, doorway, etc. If there is a ventilation opening lower than this value, the product cannot be used. If your gas oven is in the same room, this value should be higher.

Before cleaning or service

- Turn off the gas from the main supply.
- Disconnect the power supply.
- Disconnect the gas line to the inlet pipe.
- Carefully lift the appliance from the cabinet space. Get support from authorized people to install it back.

Electrical safety



Warning

There is a risk of electrocution.

- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp needs replacement, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock before the replacement.
- Our company is not responsible of any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Do not ever touch the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.

- Do not dislodge the resistor during cleaning.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.



Attention

Do not try to extinguish the fire with water.

- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.

Safe usage

- The oven is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Do not install it outside.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying towels or clothes on its handle.
- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
 - In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
 - Do not touch the heating/power elements.
 - The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
 - Never leave combustible materials or oxidisers in the appliance.
 - Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
 - Do not put the tray close to combustible materials or oxidisers after cooking.
 - The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
 - The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

Environmental protection

Saving energy

- Apply pre-heating only when it is required. Pre-heating must not last more than **10 minutes**.
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.

- The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.
- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.
- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.

Compliance with AEEE regulations and disposal

Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately. This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities. The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before dumping the product, cut the power plug and break the door lock, if any, so that the children are not exposed to danger.

Technical specifications

Model	MGO 602 BL	MGO 602 IX
Colour	Black	Black + steel
Finish	Glass	Glass + stainless steel
Heating type	Gas	Gas
Control	Mechanical, touch	Mechanical, touch
Timer	+	+
Display	+	+
Automatic ignition	+	+
Flame failure device	+	+
Maximum temperature, °C	250	250
Energy efficiency class	A	A
Door glass	Double	Double

Model	MGO 602 BL	MGO 602 IX
Power consumption, W	70	70
Top burner power, W	2,200	2,200
Bottom burner power, W	2,300	2,300
Gas consumption, m3/h	0.219	0.219
Gas injector diameter	1.10	1.10
Gas type/pressure	G20 / 20mbar	G20 / 20mbar
Volume, L	69	69
Voltage/Frequency	220-240V, 50/60Hz	220-240V, 50/60Hz
Accessories	1 grill, 1 baking tray	1 grill, 1 baking tray
Net/gross weight, kg	31.5/33	31.5/33
Baking tray dimensions, mm	460.8×350×36.1	460.8×350×36.1
Grill dimensions, mm	462.3×360	462.3×360
Appliance dimensions, mm	595×595×567	595×595×568
Package dimensions, mm	660×670×645	660×670×645

Burners specifications

Burner		Oven	Grill
G20	Injector	Ø1.10	Ø1.10
20 mbar	Heat Input	2.3 kW	2.2 kW
G20	Injector	Ø1.03	Ø1.03
25 mbar	Heat Input	2.3 kW	2.2 kW
G25	Injector	Ø1.10	Ø1.10
25 mbar	Heat Input	2.3 kW	2.2 kW
G30	Injector	Ø0.73	Ø0.73
30 mbar	Heat Input	2.3 kW	2.2 kW
G30	Injector	Ø0.65	Ø0.65
50 mbar	Heat Input	2.3 kW	2.2 kW
G31	Injector	Ø0.73	Ø0.73
37 mbar	Heat Input	2.3 kW	2.2 kW
G25.3	Injector	Ø1.10	Ø1.10
25 mbar	Heat Input	2.3 kW	2.2 kW

Installation



Attention

The customer is responsible for preparing the place where the appliance would be put and the electric and gas wiring.

The manufacturer is not responsible for problems that may occur due to installation and connection performed by the people other than the authorized technicians and the warranty shall be deemed as invalid.

- It is necessary to wear protective gloves during installation to avoid injury.
- Check the suitability of the electric and gas wiring to make the appliance ready for use.
- You shall use the appliance safely when you install the appliance as described in the manual. The person, who installs the appliance, is responsible for the malfunctions occurred due to incorrect installation.
- Lift the appliance while carrying so it does not damage the floor. Carry the appliance together with at least two people. Do not pull or carry it by the handle.
- The appliance should be checked after its package is opened. In case of a damage, it should not be installed.
- The components may be sharp, wear protective gloves during installation.
- The appliance should be installed in accordance with the rules related to the electricity and gas mentioned in the local standards.
- Kitchen cabinets should be on the same level with the appliance and fixed.
- Do not mount the appliance in a decoration or closed furniture. It is dangerous due to overheating. The furniture, where the installation would be applied (**min. 100°C**) should be made of durable material.
- It is not recommended to install the oven close to cooling appliances. The performance of these appliances should be impacted negatively due to the heat.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (the nature of the gas and the gas pressure) and the setting of the appliance are compatible.
- Gas appliances and systems should be checked regularly for proper operation. The hose and its clamp, the regulator, should be checked regularly and replaced within the periods recommended by the manufacturer.
- The oven should be used in a room with a carbon monoxide (CO) sensor. Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, CO may be formed. It is a colourless, odourless and poisonous gas that has a lethal effect even in very small doses.
- Make sure that the CO sensor is working properly, and the battery, if any, is full and maintained. Install the sensor at a maximum distance of **2 m** from the appliance.



Warning

Do not light the appliance during a power outage.

- The cabinet should comply with the following dimensions (in mm).

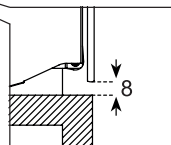
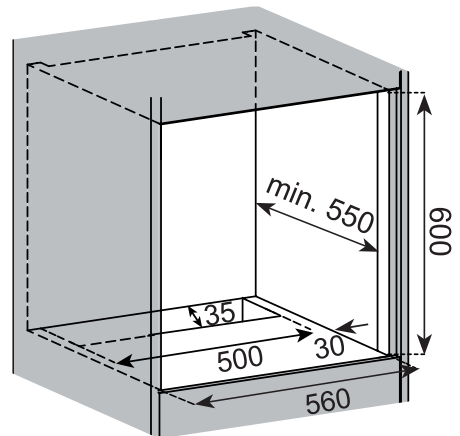
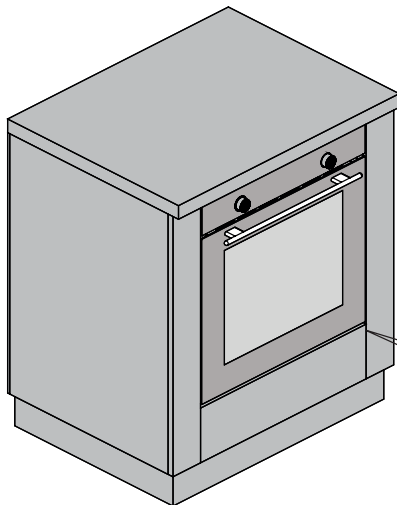
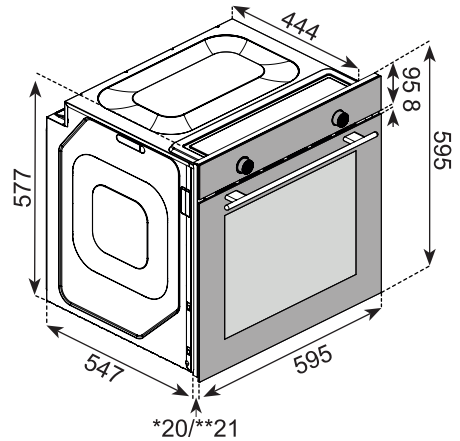
* MGO 602 BL

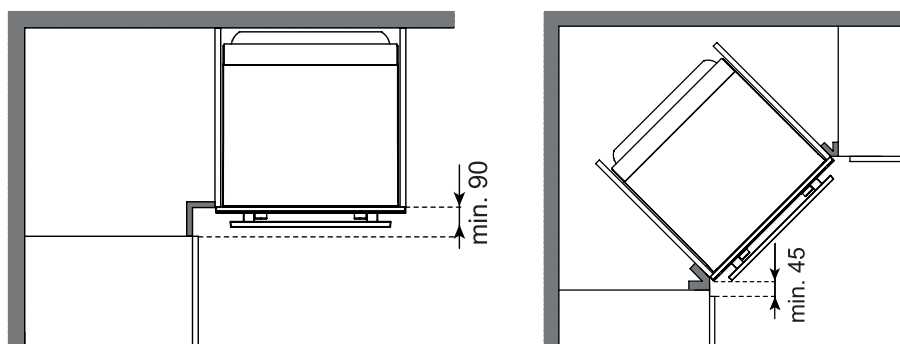
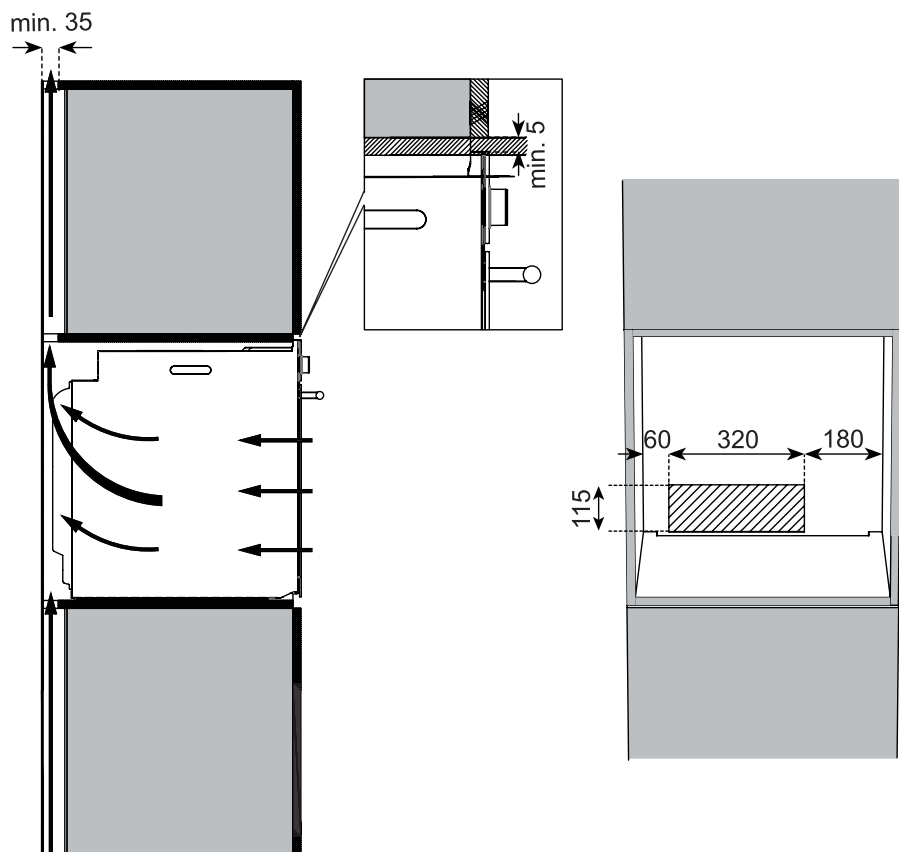
**** MGO 602 IX**

- You need to make a cut-out the rear and lower parts of the cabinet for proper ventilation.

- For tall cabinets, the back panel should also be removed.

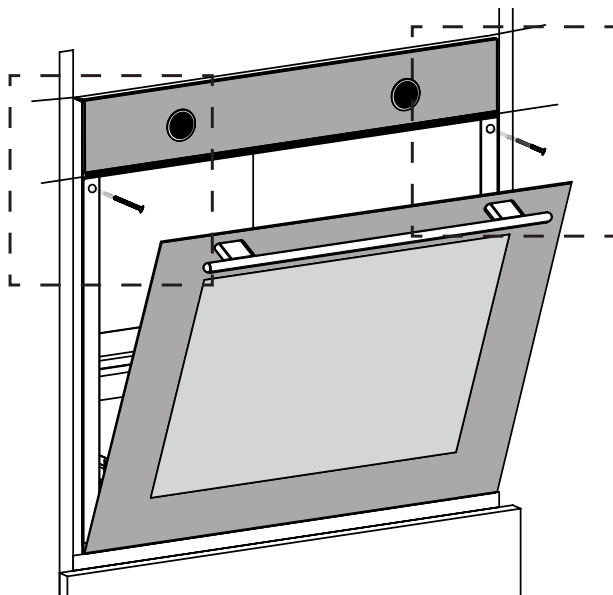
- For corner cabinets, please double check that there's enough space to open the oven's door.





Fixing the appliance

1. Centre the appliance and push it completely into the furniture.
Power cable should not be bent under the oven and between the oven and the furniture.
2. Open the appliance door.
3. Fix the appliance with the screws provided as shown below.



4. Make sure that the oven is fixed tight and can't be removed without using tools. Otherwise, there is a risk of damage during use.
5. Turn on the electricity after performing the installation.

Transportation

- Retain the original box of the appliance. In case there is no original box, tape and wrap it with a bubble packaging or a thick cardboard tightly.
- If there are accessories inside, place a cardboard in the size of the oven door so the oven door is not damaged. Tape the door to prevent it from opening.



Warning

Do not place anything on top of the appliance, carry it upright.

Gas connection



Attention

Before starting any work related to the gas installation, turn off the appliance. There is a risk of explosion. When checking for gas leakage never use lighters, matches, burning cigarettes or similar flammable substances.

- Connect your appliance so that it is close to the gas pipe and there is no gas leakage.
- The length of the hose to be used shall not exceed **125 cm**.
- If a clamp connection is to be made, first attach the clamp to the hose.
- You can dip one end of the hose in boiling water for about 1 minute to soften it.

LPG (liquefied petroleum gas) connection

1. Make sure that the gas hose and gas hood that you will use in your oven are reliable. Attach the gas hose to the hose head behind the oven and tighten it using a metal hose clamp and a screwdriver. Make sure it is tightened.

2. Then attach the softened end of the hose completely to the hose end of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver. Apply the same process to the other end of the hose.

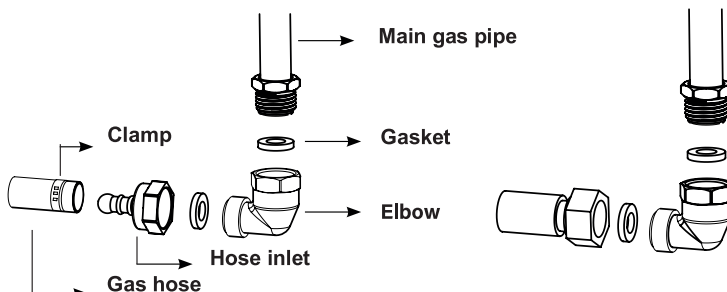
3. Flame should be blue and burn properly. If the flame is yellowish, see if the burner cover is fully in place.

4. Apply soapsuds to the port. If there is any kind of leakage, foaming occurs in the soapy area. Reconnect with a different hose and clamp.



Warning

The pressure of the detector to be used for PG must be 300 mm and certified.





Attention

If you want to convert your appliance from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, please contact the nearest service shop and make the necessary gas conversion settings.

NG (natural gas) connection

1. Put a seal on the end of the main gas pipe and the end of the gas hose and tighten it.
2. In cases where it is necessary to use an elbow; connection is made by placing it between the main gas pipe and the gas hose.

Injector replacement



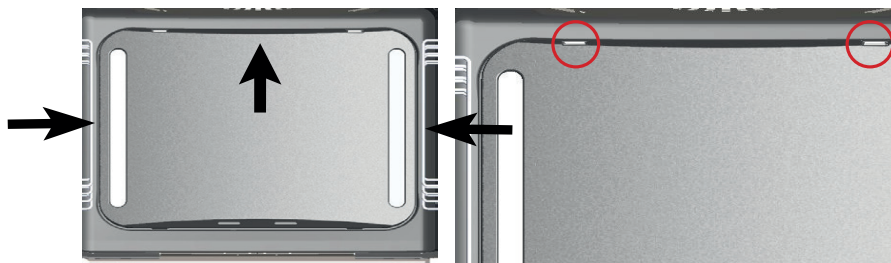
Note

The injector type is given in the technical specifications table.

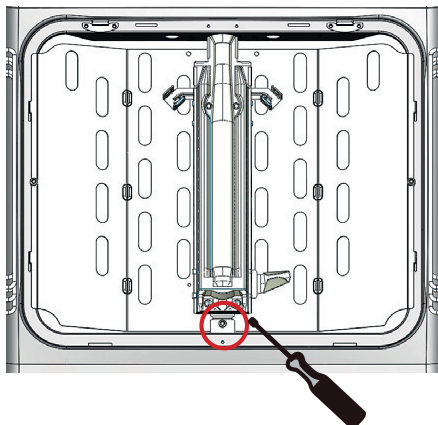
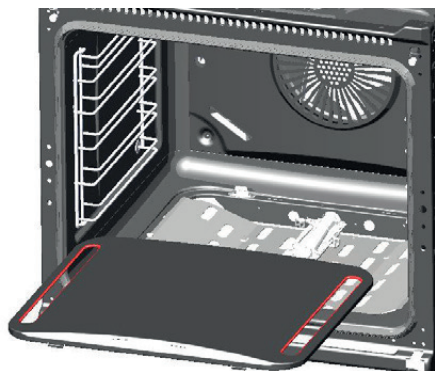
- To change the gas type of the appliance, change the injectors and adjust the flame setting up to the valves in the low output position.
- The reduced flow setting for the gas oven is important for the proper operation of it.
- In order to ensure security all procedures must be carried out carefully:

Lower burner:

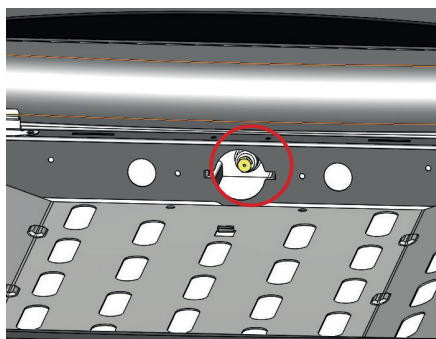
1. Lift the tabs on the back side of the lower burner housing and pull it towards the top by pressing as indicated by the arrow.



2. Remove the bottom burner by loosening the screw shown with a screw-driver. Do not apply force to the cable.

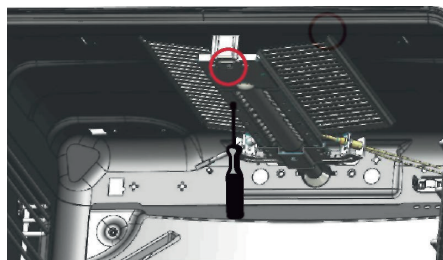


3. Replace the injector shown in the figure by removing it with a socket screwdriver. Then insert the bottom burner and install the screw.



Upper burner:

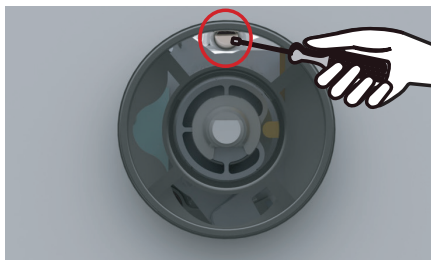
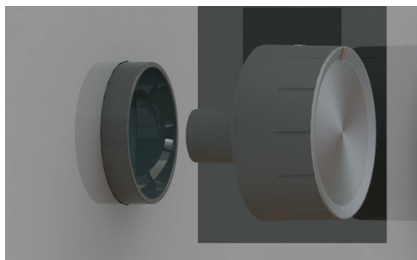
1. Remove the shown screw with a screwdriver and pull the top burner towards you.



2. Replace the injector shown in the figure by removing it with a socket screwdriver. Then insert the top burner and install the screw.

Gas conversion. Reduced flow adjustment for gas oven

1. Remove the gas oven control button by pulling it towards you.



2. Use a screwdriver of the appropriate size to adjust the flow rate.
3. Turn the screw clockwise for LPG. For NG, you have to turn the screw counter-clockwise once. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise.

Electricity connection

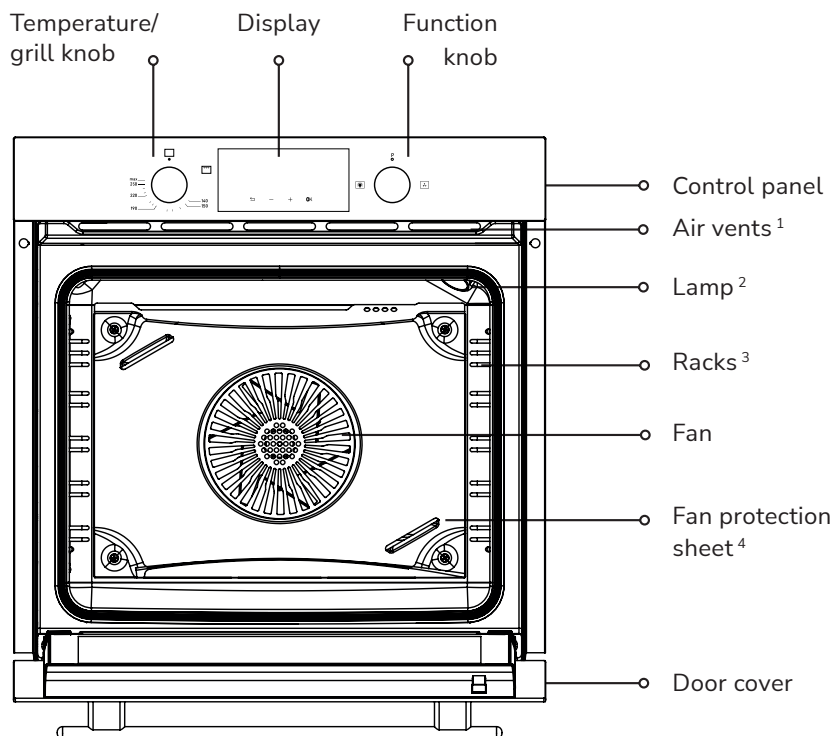


Warning

Power grid must be disconnected during installation. Do not connect it until the installation ends.

- The appliance should be installed correctly by the authorized service technician in accordance with the specified instructions.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. When the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.
- If the cables are damaged, they should be replaced by an electrician.
- They should be plugged into an (grounded) outlet in the grounding system in accordance with the rules. If there is not a suitable outlet, call the electrician and have your electrical wiring checked.
- Make sure that your plug is grounded.
- The company is not responsible for the damages incurred by the ungrounded outlets where the appliance is plugged in.
- **If the product has a plug:** electrical connection is established by plugging the appliance in a grounded outlet.
- **If the product has no plug:** cabling should be performed by an expert suitably.

Overview



¹ Air vents may be open/closed depending on your model.

² Position of lamps may vary.

³ Racks may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

⁴ It may not be available depending on your model.

Functions description



Frozen food is defrosted using only a fan, without an oven burner.



Grill and oven illumination work together. It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals.



When you switch the function button to this position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

Usage

Touch display



— M +



Cooking duration indicator



Alarm indicator



Mode selection key



Key lock



Time increasing key



Time reducing key



Automatic mode



Cooking indicator

Clock setting

- After the initial power on, the display shows 00 · 00, and the buttons cannot be controlled by the user for **3 seconds**.

- Current time should be set in **10 seconds** after the system is turned on. Set it before using the oven:


1. Touch **M** to activate the time mode.
2. Touch **-/+** to set the current time.
3. Touch **M** to save the setting.



Note

Hold - or + to set the time quickly.


The system automatically saves the time setting if no action is taken for **5 seconds**.

- If no settings are made within **10 seconds** after power on, the icon  becomes active and the display is disabled. Touch and hold **M** to activate the display, and set the current time when the dot in the centre is flashing.

- In case of power failure, the current time is reset. Touch **- and +** simultaneously to set it.

Alarm setting

You can set the alarm at any time:

1. Touch **M** once to display alarm settings; the icon  starts flashing.
2. Use the **-/+** keys to set the alarm. The current time is displayed again.
3. Touch **M** to save the alarm.

- The system automatically saves the setting, and completes the process, if no action is taken for **5 seconds**.

- At the end of the set time, the unit will sound an audible alarm for **7 minutes**. Touch **M** to stop the alarm. If no action is taken, the alarm stops automatically.

First heating

1. Remove the labels and take out the accessories before using the oven.
2. To remove the smell of the new appliance and possible oil residues from the oven burner, turn the oven to the maximum temperature for **30 minutes**.



Attention

The surfaces become hotter than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

3. Do the same process in the grid. Turn off the electrical supply and wait for it to cool down.

4. After that, wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to **Maintenance and cleaning** section for recommendations.



Warning

Be careful while opening the oven's door because vapour may arise after heating.

5. Put the accessories back in place.

Heating settings

The oven is ignited automatically by the control knob. In the closed position (top), the gas supply is turned off.

1. Open the oven door for ignition.
2. Turn the knob clockwise. A spark forms and the gas ignites.
3. Press and hold the knob for another **3 to 5 seconds**.
4. Adjust the temperature for cooking.

Check that the oven burner is lit; if not, turn the switch back to the off position and repeat from **step 2**.



Attention

If the burner does not ignite within **15 seconds**, turn off the switch and wait for **1 minute** for the accumulated gas to dissipate. Once the burner is lit, close the door.

Grill

The grill is ignited automatically by the control knob.

1. Open the oven door.
2. Press and hold temperature knob and turn it clockwise. Hold it for another **3 to 5 seconds** and make sure that the grill ignites.



Note

There is no temperature setting for the grill, it always burns at maximum power.


3. To turn the grill off, turn the function button to the off position.

If there is a smell of gas

- Do not attempt to ignite any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Open the doors and windows.
- Call your gas supplier using the phone outside the house and proceed with the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, please call the fire department.
- Installation and service must be carried out by an authorized installer, service or gas supplier.

Automatic cooking mode

After selecting the appropriate temperature and mode for the food you have placed in the oven, you can start cooking directly by setting the duration using the timer.

1. Touch and hold **M** to deactivate the key lock.
2. Double tap **M** to turn on the cooking display. **du**  **r** and cooking duration are displayed consecutively.
3. Touch **-/+** to enter cooking duration.
4. Touch **M** to save. The current time will be displayed when saving is complete.



Note

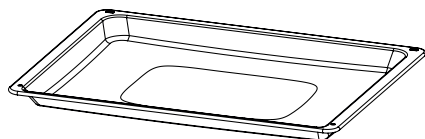
Double tap **M**, and then touch - if you need to reset the duration and stop cooking.

Changing the key tone

- Touch and hold - for **5 seconds** to hear the selected tone when no setting mode is active.
- Use the - to select one of the **4 types**. One of the types is the **OFF** option. Selecting the **OFF** mutes all sounds except error and alarm sounds.
- If no action is taken within **5 seconds**, the system automatically saves the last selected tone as the default tone.

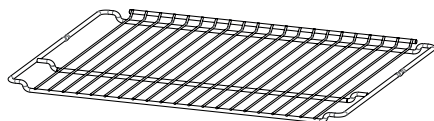
Accessories

The accessories provided may vary depending on the model of the appliance. Use the original accessories, which are designed for the appliance.



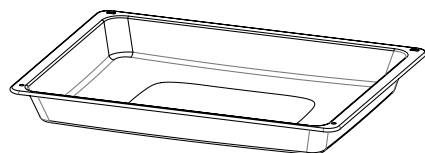
Standard tray

It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.



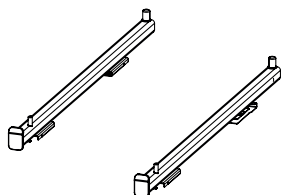
Wire rack

It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.



Deep tray

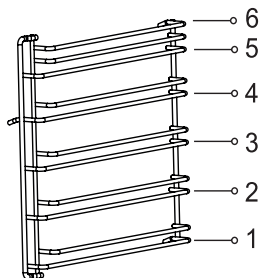
You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.



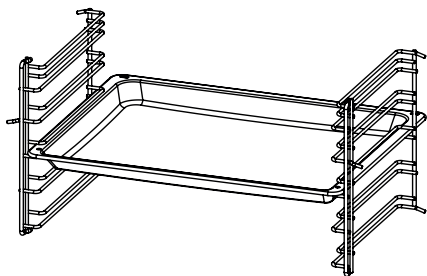
Telescopic rails

Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.

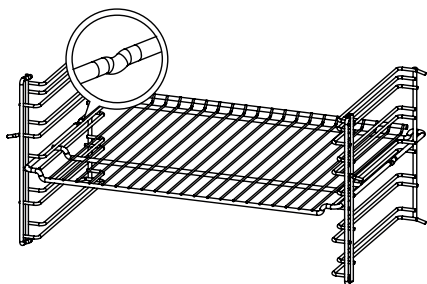
Installing trays and grids



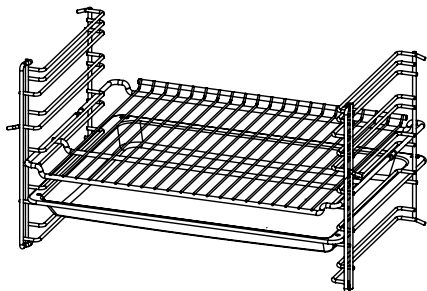
There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has **6 cooking levels**.



Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.



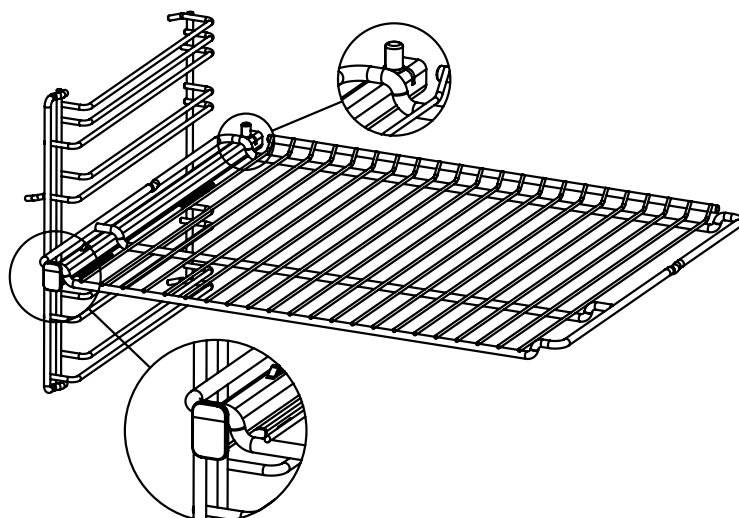
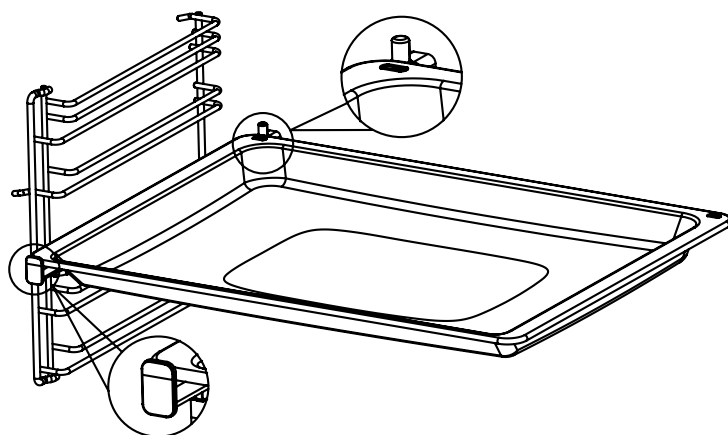
The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure safety.



You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.

Installing telescopic rails

Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.



Note

If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.

Cooking tips

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table.



Note

Preheating was applied in the oven for **10 minutes** before the tests. The tests were performed with a test pressure of **1.10 enj G20-20 mbar** on the bottom burner.

The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your habits.

Food	Accessories	Function	Rack position	Temperature (°C)	Duration (minutes)
Biscuits	Standard tray	Oven	4	170...180	20...25
Cake in a mould	Cake tin on wire grill	Oven	3	180	40...45
		Oven + fan			25...30
Cake in a tray	Standard tray	Oven	5 *	170...180	40... 45
		Oven + fan	3		15...20
Chicken (whole, approx. 2 kg)	Deep tray	Oven	3 or 4	25 mins max, 70 mins 190	90...95
		Oven + fan		25 mins max, 60 mins 190	85...90
Chicken drumsticks	Deep tray	Oven	3	20 mins max, 60 mins 190	80...90
		Oven + fan		20 mins max, 45 mins 190	65...70
Chicken pieces	Wire grill	Grill	4 or 5 **	Max	35...40
Entrecôte	Deep tray	Oven + fan	4	25 mins max, 50 mins 190	75...80

Food	Accessories	Function	Rack position	Temperature (°C)	Duration (minutes)
Filo pastry	Standard tray	Oven	5 *	190	50...60
		Oven + fan	5		40...50
Fish	Standard tray	Oven	4	200	35...40
		Oven + fan			25...30
Lamb chops	Wire grill	Grill	4 or 5 **	Max	35...40
Lasagne	Glass tray over wire grill/ rectangular mould	Oven	3	190	25...30
Mixing leavened dough	Standard tray	Oven	4 *	180	75...80
		Oven + fan			55...60
Pie	Glass tray over wire grill/ rectangular mould	Oven + fan	3	180	25...30
Pastry	Standard tray	Oven	4	190...200	25...30
Pizza	Standard tray	Oven	4	Max	15...20
		Oven + fan			10...15
Small cakes	Standard tray	Oven	5 *	170...180	35...40
		Oven + fan			25...30
Vegetable stew	Wire grill	Oven	4	35 mins max, 120 mins 160	150...160
Sandwich loaf	Wire grill	Grill	4 or 5 **	Max	3...6

* It is recommended to cook by placing a deep tray on a lower shelf.

** Food is turned upside down halfway through cooking.

Maintenance and cleaning



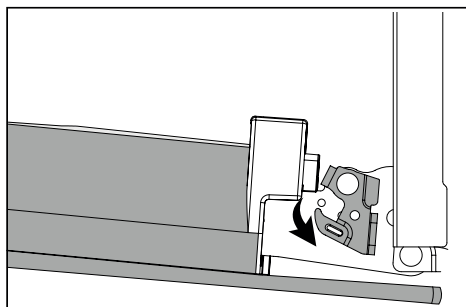
Attention

Before maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet and make sure that the oven is cold.

- You can extend the service life of the appliance by performing regular maintenance and cleaning.
- Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
- Clean and dry the accessories thoroughly after use.
- Do not wash the accessories in the dishwasher.
- The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.
- You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

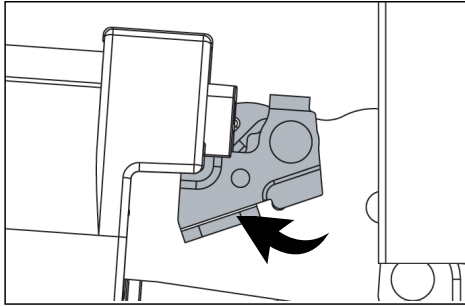
Removing the oven door

1. Open the oven door fully.
2. Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.
3. Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock then pull it outwards.



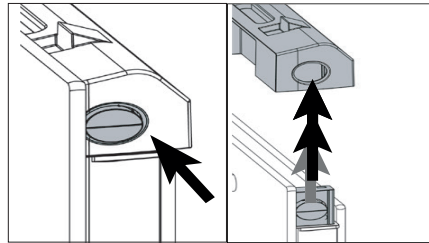
Attaching the oven door

1. Place the door into the hinges.
2. Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow.
3. Close the oven door.



Removing the glasses

1. Open the oven door halfway.
2. Press on the right and left side of the upper plastic section to pull it upwards.
3. Firstly, pull the internal glass, then the middle glass outwards.

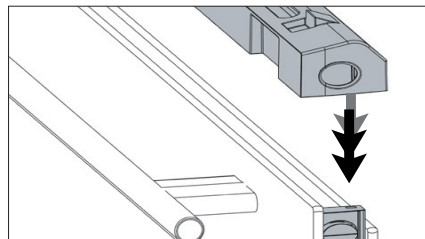
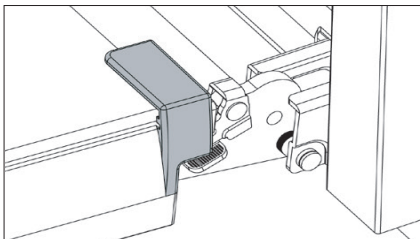


Note

Number of glasses may vary according to the model.

Attaching the glasses

1. Open the oven door halfway and firstly push in the interim glass, then the internal glass.
2. Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.
3. Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.



Removing the wire racks



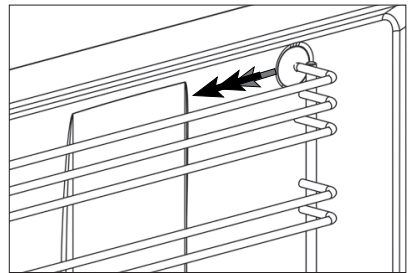
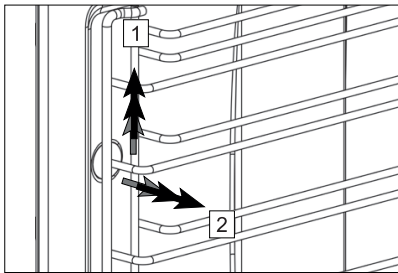
Warning

The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

Lift the rack carefully from the front hanger (1) and remove it (2).

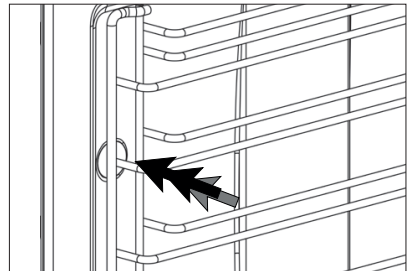
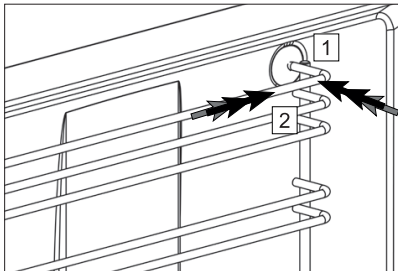
Pull the whole rack out in the direction of the arrow.



Attaching the wire racks

Centre the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).

Press on the front hanger.



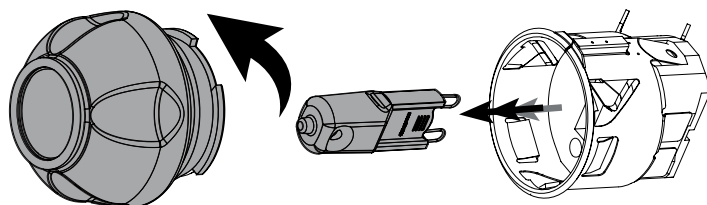
Replacing the oven lamp



Attention

Make sure that power is off before replacing the lamp and wait for it to cool down.

1. Open the oven door fully.
2. Turn the glass cap counter clockwise and remove it.
3. Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it.
4. Reattach the glass cap.



Troubleshooting

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

Problem	Reason	Solution
The appliance does not work.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
Steam comes out during cooking.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.

Problem	Reason	Solution
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door cannot be closed.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	The door may have remained open.	Check the door and make sure that it is fully closed.
	The function or the temperature may not have been adjusted.	Switch the oven to a specified temperature and/or the function.
	The power may not be supplied.	Make sure that there's no power outage and the cable is not damaged.
The oven won't ignite.	The function selector may be switched off.	Turn the function selector to the on position and ignite in this way.
The grill doesn't ignite.	The function selector may be switched off. The oven door may be closed or the turbo fan may have been left running.	Set the function selector and thermostat to the grill position. Open the door and ignite by pressing the thermostat button.
Oven/grill ignites but goes out immediately.	The thermal element may have been left inactivated.	Press and hold the button for 3 to 5 seconds after the given ignition occurs.
There's a smell of gas when the oven is running.	The burner holes may be blocked by food residues.	Clean the burner with a damp cloth. Contact the service if the gas odour persists.





Factory/Address:

Femas Metal San. Ve Tic A.S. Organize San. Bol. 9 Cad. No: 17 38070 Melikgazi
Kayseri, Türkiye.

Manufacturer/Address:

LEMAL L.L.C-FZ
Address: Business Center 1, M Floor, The Meydan Hotel, Nad Al Sheba, Dubai,
U.A.E.

LEMAL L.L.C-FZ is the official importer and distributor of MILLEN kitchen
appliances in the U.A.E.

The serial number is indicated on the appliance in the following format:
SAAAAAYMMBBBBB, where **SAAAAA** represents the model code, **YY** indicates
the manufacturing year, **MM** represents the manufacturing month, and **BBBBB**
indicates the model number within the batch.



MILLEN.AE



المصنع/العنوان

Femas Metal San. Ve Tic A.S. Organize San. Bol. 9 Cad. No: 17 38070 Melikgazi
Kayseri, Türkiye.

اسم الشركة / العنوان

ليمال ش.ذ.م.م-منطقة حرمة
مركز الأعمال 1، طابق الميزانين، فندق الميدان، ند الشبا، دبي، الإمارات العربية المتحدة

ليمال ش.ذ.م.م-منطقة حرمة هي المستورد والموزع الرسمي لأجهزة مطبخ MILLEN
في الإمارات العربية المتحدة.

يتم توضيح رقم التسلسل على الجهاز بتنسيق التالي: **SAAAAAYYMMBBBBB**، حيث
SAAAAA يمثل رمز النموذج، **YY** يشير إلى سنة التصنيع، **MM** يمثل شهر التصنيع و
BBBBB يشير إلى رقم النموذج في الدفعة.



MILLEN.AE

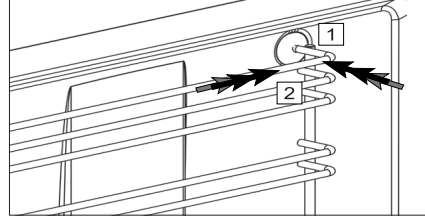
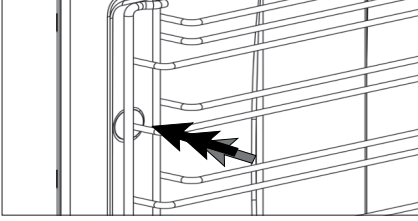




المشكلة	السبب	الحل
الجهاز لا يعمل.	قد يكون الجهاز غير متصل بالكهرباء.	تأكد من توصيل القابس في المقبس.
	قد يكون المصهر قد تلف.	تحقق من المصهر في صندوق المصاهر. قم بتفعيل المصهر.
يخرج البخار أثناء تشغيل الجهاز.	الفرن يستخدم لأول مرة.	قد يخرج البخار أثناء التشغيل. هذا ليس عطلاً.
يصبح الجزء الخارجي من الفرن ساخناً جداً أثناء الطهي.	يتواجد المنتج في مكان به تهوية سيئة	اتبع التعليمات الواردة في دليل التثبيت.
الفرن لا يطهي بشكل جيد.	ربما يتم فتح باب الفرن كثيراً أثناء الطهي.	لا تفتح الباب كثيراً حتى لا تنخفض درجة الحرارة الداخلية.
بعد الانتهاء من الطهي، تظل مروحة التبريد قيد التشغيل.	يعمل لفترة من الوقت على تهوية داخل الفرن.	هذا ليس عطلاً.
تصدر أصوات المعادن عندما يسخن المنتج ويبرد.	الأصوات التي تصدر مع تمدد الأجزاء مع درجة الحرارة الطبيعية.	هذا ليس عطلاً.
الباب لا يغلق بشكل كامل.	ربما قد علقت بقايا الطعام داخل الفرن وعلى الباب.	نظف الفرن.
الفرن لا يسخن الطعام.	ربما ترك الغطاء مفتوحاً.	افحص الباب وتأكد من إغلاقه بالكامل.
	ربما لم يتم ضبط الوظيفة أو درجة الحرارة.	قم بوضع الفرن على درجة حرارة و / أو وظيفة معينة.
	ربما لا يوجد طاقة كهربائية.	تأكد من عدم انقطاع التيار الكهربائي وعدم تلف الكابل.
الفرن لا يشتعل.	قد يكون محدد الوظيفة عالقاً في وضع إيقاف التشغيل.	قم بتشغيل محدد الوظيفة وبهذا الشكل أشعله.
الشواية لا تشتعل.	قد يكون محدد الوظيفة عالقاً في وضع إيقاف التشغيل. باب الفرن مغلق أو مروحة التبريد قيد التشغيل.	الوظيفة أدر محدد والترموستات إلى وضع الشواية. افتح الغطاء وأشعله بالضغط على زر منظم الحرارة.
يشتعل الفرن/ الشواية ولكنه ينطفئ على الفور.	ربما تم ترك العنصر الحراري دون تفعيله.	بعد تشكيل اللهب المحدد، اضغط على الزر لمدة 3 إلى 5 ثواني. استمر في الضغط عليه لمدة 5 ثواني.
توجد رائحة غاز عند تشغيل الفرن.	من الممكن انسداد فتحات الموقد ببقايا الطعام	قم بتنظيف الموقد بقطعة قماش مبللة إذا استمرت رائحة الغاز، اتصل بالخدمة.

تركيب الأرفف السلكية

قم بتوسيط الأرفف، أدخل أولاً الشماعة الخلفية (1) واضغط عليها (2).
ثم اضغط على الشماعة الأمامية. وبالتالي، سيتم تركيب الرف.

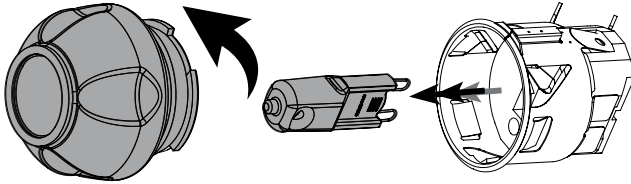


استبدال مصباح الفرن



قبل استبدال المصباح، تأكد من فصل التوصيل الكهربائي بسبب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
قد يكون المصباح ساخناً، انتظر حتى يبرد.

1. افتح باب الفرن تماماً.
2. قم بإزالة الغطاء الزجاجي عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
3. قم بإزالة مصباح الفرن عن طريق سحبه في اتجاه السهم واستبداله. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.



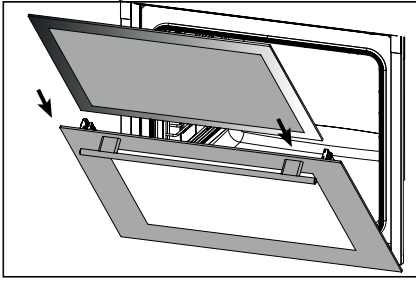
حل المشاكل

عادة ما تكون الأخطاء مجرد حالات شائعة الحدوث. يمكنك بسهولة حل هذه المشكلات بنفسك دون التدخل في المنتج.



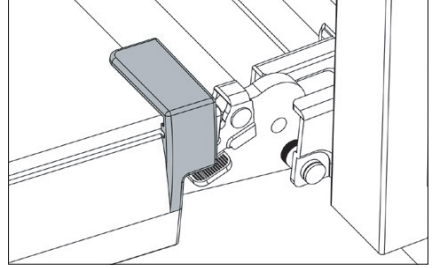
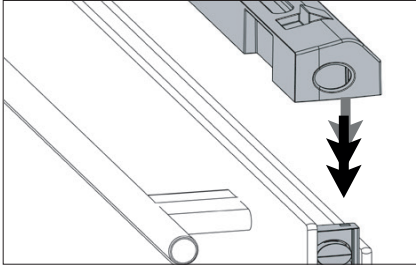
إذا لم يتم حل المشكلة بالرغم من التعليمات، فاتصل بالموزع الذي اشتريت منه الجهاز أو الخدمة المعتمدة. في هذه الحالة، لا تحاول أبداً إصلاحها بنفسك.

تركيب الزجاج



1. افتح باب الفرن في بشكل نصفى وادفع أولاً الزجاج البئىى ثم الزجاج الداخلى فى اتجاه السهم.

2. تأكد من إدخال الزجاج بشكل صحى فى فتحة البلاستيك الجانبى.



3. ضع الجزء العلوى من البلاستيك بحيث تسمع نقرة وأغلق باب الجهاز.

إخراج الأرفف السلكية

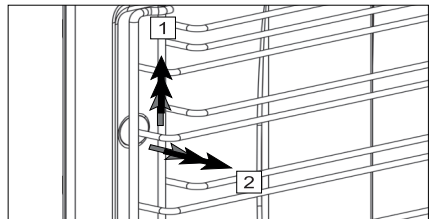
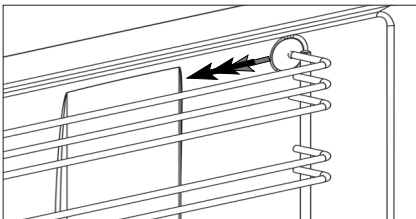


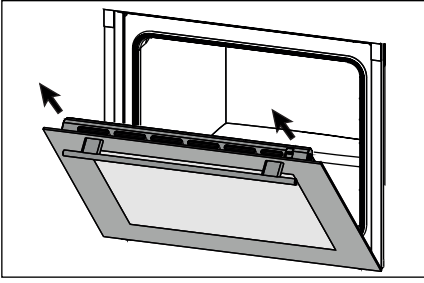
تحذير

قد تكون الأرفف ساخنة، فلا تلمس الرفوف وهى ساخنة. وانتظر حتى يبرد.

ف قد يختلف تنظيف الجدران الجانبية للفرن حسب طراز الجهاز. قد لا تتوفر هذه الميزة فى جهازك.

ارفع الرف بحذر من الشماعة الأمامية (1) فى اتجاه السهم أولاً وقم بإزالته (2). ثم اسحب الرف بالكامل فى اتجاه السهم.

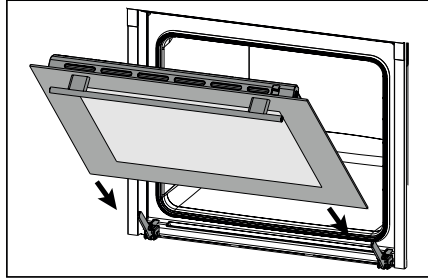
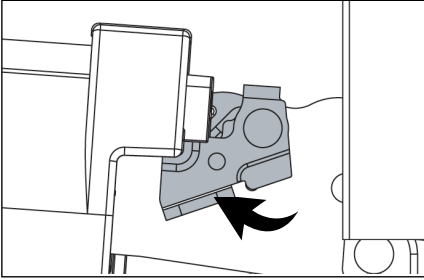




3. أغلق باب الفرن حتى يصل إلى وضع قفل المفصلة. اسحبه للخارج في اتجاه السهم.

تركيب باب الفرن

1. ضع باب الجهاز على المفصلات في اتجاه السهم.



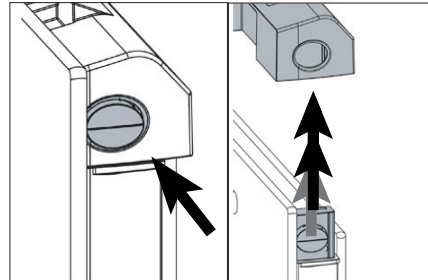
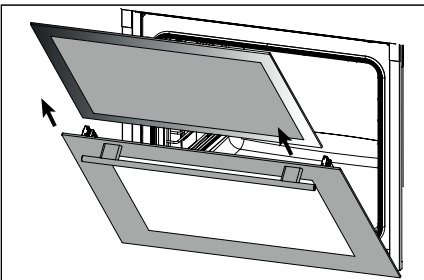
2. افتح باب الجهاز تمامًا وأدر أقفال المفصلات إلى الوضع المغلق في اتجاه السهم. أغلق غطاء الفرن.

إخراج الزجاج

قد يختلف عدد الزجاج حسب الطراز.

1. افتح باب الفرن بشكل نصف.

2. اضغط على الجزء الأيمن والأيسر من البلاستيك العلوي واسحب لأعلى.



3. قم أولاً بسحب النافذة الداخلية ثم النافذة الوسيطة في اتجاه السهم.

الطعام	الملحقات التي سيتم استخدامها	عملية الطهي	موضع الرف	درجة الحرارة (منوية)	مدة الطهي (دقيقة)
ريش لحم الضأن	الشواية السلكية	▼▼▼	5/4 **	الحد الأقصى	40...35
قطعة دجاج	الشواية السلكية	▼▼▼	5/4 **	الحد الأقصى	40...35
سمك	الشواية السلكية	▼▼▼	4 **	الحد الأقصى	30...25
خبز محمص	الشواية السلكية	▼▼▼	5/4 **	الحد الأقصى	6...3

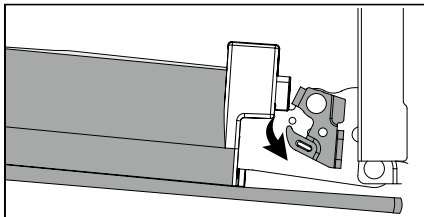
* ينصح بالطهي بوضع صينية عميقة على الرف السفلي.
** يتم تدوير الأطعمة أثناء نصف وقت الطهي لفحصها.

التنظيف والعناية

انتباه 

قبل البدء في الصيانة والتنظيف، افصل التوصيلة الكهربائية لتحاوي خطر التعرض لصدمة كهربائية. تأكد من أن الجهاز بارد قبل الصيانة.

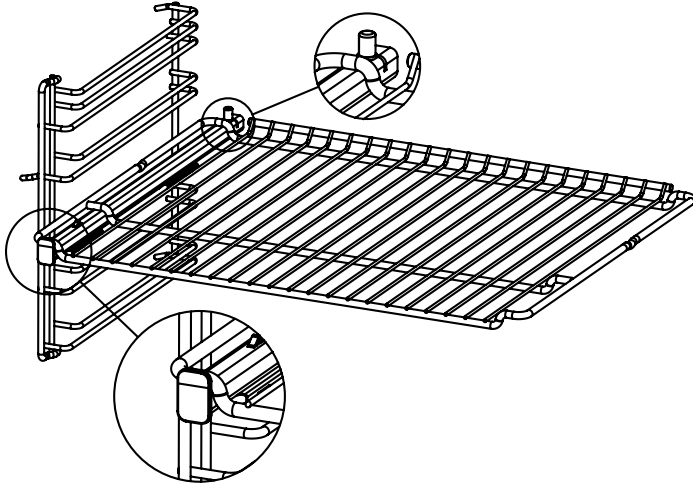
- من خلال الصيانة والتنظيف المنتظمين، يمكنك إطالة عمر الجهاز. يمكنك إزالة الغطاء والزجاج والأرفف للتنظيف.
- لا تستخدم مواد خدش أو كاشطة مثل السكاكين والفرش والأجزاء الداخلية والأمامية للجهاز والصينية وأجزاء أخرى. نظف الجهاز بقطعة قماش ناعمة بالماء الدافئ والصابون وجففها.
- نظف الملحقات وجففها جيداً بعد الاستخدام. لا تغسل الملحقات في غسالة الصحون.
- يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد الاستخدام. يمكن أن تتسبب نفايات الزيوت المتراكمة في نشوب حريق.



إخراج باب الفرن

1. افتح باب الفرن تماماً.
2. افتح القفل عن طريق دفع أقفال المفصلة في اتجاه السهم.

الطعام	الملحقات التي سيتم استخدامها	عملية الطهي	موضع الرف	درجة الحرارة (متنوية)	مدة الطهي (دقيقة)
الكعك الصغير	الصينية القياسية	الفرن	4	180...170	25...20
تورته	زجاج أعلى الشواية السلكية/قالب مستطيل	الفرن + 	3	180	30...25
بوريك رقيق	الصينية القياسية	الفرن + 	5 *	190 190	60...50 50...40
معجنات	الصينية القياسية	الفرن	4	200...190	30...25
خبز بعجين خميرة	الصينية القياسية	الفرن + 	4 *	180 180	80...75 60...55
البيتزا	الصينية القياسية	الفرن + 	4	الحد الأقصى	20...15 15...10
سمك	الصينية القياسية	الفرن + 	4	200	40...35 30...25
لازانيا	زجاج أعلى الشواية السلكية/قالب مستطيل	الفرن	3	190	30...25
أفخاذ الدجاج	صينية الفرن القياسية	الفرن + 	3	20 دقيقة حد أقصى، بعد 60 دقيقة 190 20 دقيقة حد أقصى، بعد 45 دقيقة 190	90...80 70...65
دجاجة كاملة (2 كجم)	صينية الفرن القياسية	الفرن + 	4/3	25 دقيقة حد أقصى، بعد 70 دقيقة 190 25 دقيقة حد أقصى، بعد 60 دقيقة 190	95...90 90...85
انتريكوت	صينية الفرن القياسية	التسخين السفلي والعلوي بدعم المروحة	4	25 دقيقة حد أقصى، بعد 50 دقيقة 190	80...75
تورلي خضار	الشواية السلكية	الفرن	4	35 دقيقة حد أقصى، بعد 120 دقيقة 160	160...150



إذا كنت ستطبخ بأكثر من صينية، يجب أن تكون هناك مسافة مستوية واحدة من نظام القضبان.

مقترحات الطهي

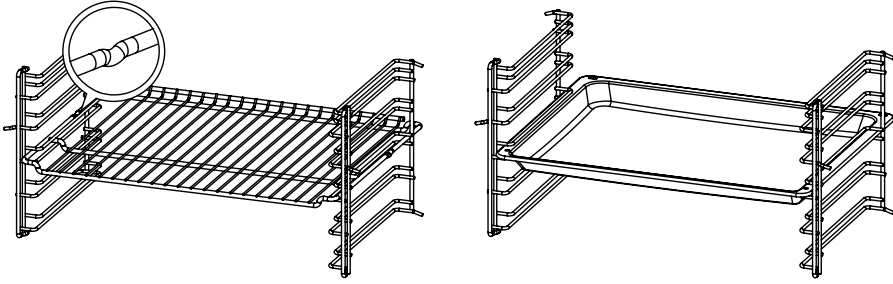
يمكنك الاطلاع على معلومات الأطعمة التي اختبارناها في مختبراتنا وتحديد قيم الطهي في الجدول. قد تختلف فترة الطهي وفقاً لفولطية الشبكة، وصفات الأطعمة التي سيتم طهيها، والمقادير ودرجة الحرارة. يمكنك تجربة القيم المختل للحصول على أذواق ونتائج مختلفة تناسب ذوقك.

تم إجراء التسخين الأولي لمدة **10 دقائق** قبل الاختبارات في الفرن.

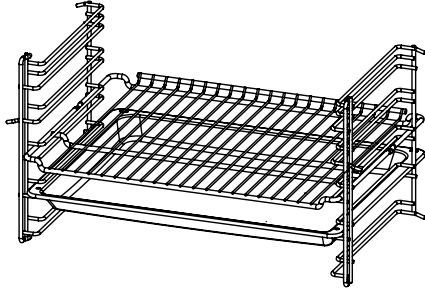
تم إجراء الاختبارات باستخدام الشعلة السفلية بضغط اختبار **1.10 بوصة G20-20 ملي بار**.

الطعام	الملحقات التي سيتم استخدامها	عملية الطهي	موضع الرف	درجة الحرارة (مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)
كيك القوالب	قالب كيك على الشواية السلكية	الفرن + الفرن	3	180 180	45...40 30...25
كيك الصينية	الصينية القياسية	الفرن + الفرن	5 * 3	180...170 180...170	45...40 20...15
الكيك الصغير	الصينية القياسية	الفرن + الفرن	5 *	180...170 180...170	40...35 30...25

يجب أن تنتقل الملحقات بين الرفين وأن يكون الجانب المنحني مواجهًا لباب الجهاز.



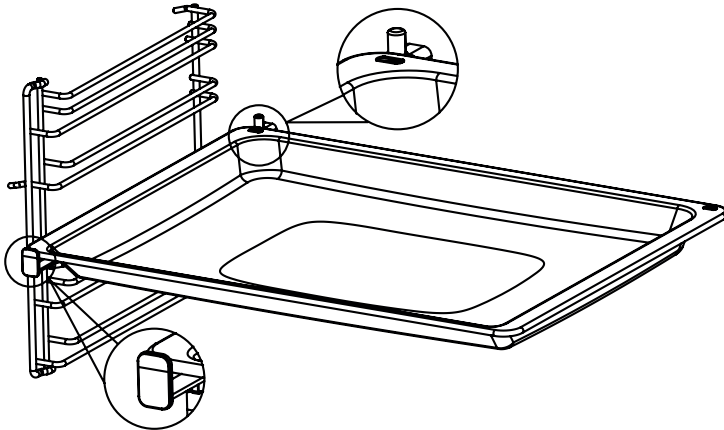
تمنع التجاويف الموجودة في الشواية السلكية السقوط من على الأرفف وتضمن السلامة.



من خلال وضع الصينية والشواية معًا، يمكنك استخدام الصينية كصينية تنقيط للشواء وأطباق اللحم.

استخدام القضيبة المتداخل

ادفع القضبان للداخل تمامًا دون وضع الصينية والشواية السلكية عليها. يجب أن تكون الملحقات بين الأجزاء العلوية الأمامية والخلفية للقضبان.



- إذا لم تتمكن من الوصول إلى مزود الغاز الخاص بك، فاتصل بقسم الإطفاء.
- يجب أن يتم إجراء التركيب والصيانة بواسطة فني تركيب أو الصيانة أو مورد غاز معتمد.

الملحقات

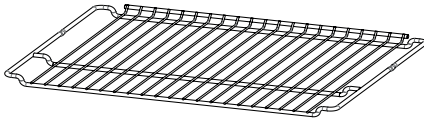
ملاحظة !

تختلف الملحقات المتوفرة وفقًا لطراز الجهاز. قد لا تتوفر الملحقات المحددة في دليل المستخدم على المنتج الخاص بك.

ستستخدم الملحقات الأصلية المصممة لجهازك.

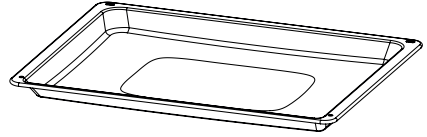
الشواية السلكية

الكيك والسوفليه ولوضع الطعام المراد تحميرها على الرف.



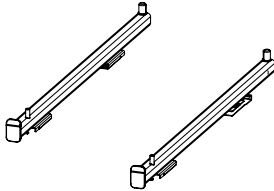
الصينية القياسية

للأطعمة المجمدة والكيك وأطباق اللحوم الكبيرة والمعجنات.



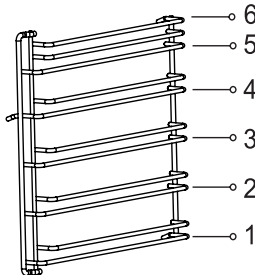
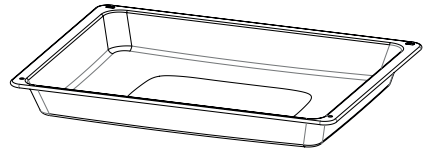
القضيب المتداخل

يمكن سحب القضبان المتداخلة بالكامل من الفرن. يمكنك التحكم في طعمك عن طريق تحريك الصينية والشواية السلكية بسهولة.



الصينية العميقة

يمكنك استخدامها للأطعمة الغنية بالعصارة ولقلي القطع الكبيرة وعند الشواء لتجميع الدهون المتسربة.



استخدام الملحقات

تتوفر طرازات ذات الأسلاك والرفوف الذاتية. الرف السلكي به 6 أرفف للطهي.

شعلة الفرن

تنفذ عملية الطهي في الفرن العادية. يمكنك طهي وجباتك باستخدام التسخين السفلي. يتم تنظيم تدفق الغاز إلى الشعلة بواسطة منظم حرارة يحافظ على ثبات درجة حرارة الفرن.

استخدام الفرن الغاز

يشعل فرن الغاز تلقائيًا بواسطة زر التحكم. في الوضع المغلق (أعلى) يتم إيقاف إمداد الغاز.



انتباه

يجب أن يكون باب الفرن مفتوحًا أثناء الاشتعال.

- اضغط مطوّلًا على مقبض التحكم في فرن الغاز وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة.
- تحدث شرارة ويشعل الغاز.
- اضغط مطوّلًا على الزر لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ أخرى.
- اضبط القيمة الموضحة في جدول الطهي لبدء عملية الطهي.
- تأكد من أن شعلة الفرن مشتعلة، وإذا لم تكن كذلك، فأدر المقبض مرة أخرى إلى وضع إيقاف التشغيل وكرر نفس العملية من الخطوة 2.



تحذير

إذا لم يشتعل الموقد خلال 15 ثانية، قم بإيقاف تشغيل الزر وانتظر لمدة دقيقة واحدة حتى يتبدد الغاز المتراكم.

بعد إشعال الفرن، أغلق الباب ببطء واضبط درجة حرارة الطهي.

استعمال الشواية

- يجب أن يكون باب الفرن مفتوحًا أثناء الاشتعال.
- من أجل فتح الشواية، تشتعل الشواية تلقائيًا باستخدام مقبض التحكم في الشواية.
- اضغط مطوّلًا وأدر في اتجاه عقارب الساعة لبدء عملية الشوي. لا يوجد إعداد لدرجة الحرارة للشواية، فهي تشتعل دائمًا بأقصى طاقة.
- تتولد شرارة الاشتعال ويشعل الغاز.
- اضغط مطوّلًا على الزر لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ وتأكد من اشتعال الشواية.
- لإيقاف تشغيل الشواية، قم بإيقاف تشغيل مفتاح الوظيفة.

ما يجب عمله في حالة وجود رائحة غاز

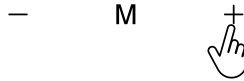
- لا تحاول إشعال أي جهاز.
- لا تلمس أي مفاتيح كهربائية.
- افتح الأبواب والنوافذ.
- اتصل بمزود الغاز الخاص بك باستخدام هاتف خارج منزلك واتبع تعليمات مزود الغاز.

وضع لطهيئناقلي ي

بعد ضبط درجة الحرارة والوضع المناسب للطعام داخل الفرن، يمكنك بدء الطهي مباشرة من خلال ضبط المدة باستخدام المؤقت. المس مع الاستمرار زر **M** لتعطيل قفل الأزرار.



بعد الحفظ، سيتم عرض الوقت الحالي على الشاشة.



المس الأزرار - / + لإدخال مدة الطهي، ثم المس **M** لحفظ الإعدادات.



انقر مرتين على **M** لتشغيل شاشة الطهي، **du** حيث سيتم عرض الوقت المتبقي ومدة الطهي بالتتابع.

انقر مرتين على **M**، ثم المس الزر - (ع ال مة ل طرح) لإعادة ضبط المدة وإيقاف الطهي.

تغيير نغمة المفاتيح

المس مع الاستمرار زر **(-)** لمدة **5 ثوانٍ** لسماع النغمة المحددة، وذلك عندما لا يكون أي وضع إعدادات نشطاً.

استخدم زر **(-)** لاختيار واحدة من أربع نغمات متاحة. إحدى النغمات الأربع هي خيار إيقاف **(OFF)**. عند اختيار **OFF**، سيتم كتم جميع الأصوات باستثناء أصوات الأخطاء والتنبيهات.

وإذا لم يتم اتخاذ أي إجراء خلال **5 ثوانٍ**، يحفظ النظام تلقائياً آخر نغمة تم سماعها كنغمة افتراضية.

التسخين الأولي

- قبل استخدام الفرن، قم بإزالة الملصقات والملحقات.
- لإزالة رائحة الجهاز الجديد وإزالة بقايا الزيت المحتملة على شعلة الفرن، اضبط الفرن على أقصى درجة حرارة وقم بتشغيله لمدة **30 دقيقة**. افعل نفس الشيء بالنسبة للشواية. قم بإيقاف تشغيل مصدر الكهرباء وانتظر حتى يبرد.
- بعد ذلك، امسح الفرن بقطعة قماش مبللة وجفّفه. يرجى مراجعة قسم **الصيانة والتنظيف** بالتفصيل.
- يجب توخي الحذر عند فتح باب الفرن، فقد يتسرب البخار بعد التسخين. ضع الملحقات في أماكنها. الفرن جاهز للاستخدام.



انتباه

أثناء بدء التشغيل الأولي، تصح الأسطح أكثر سخونة من المعتاد. لذلك، لا تلمس الفرن وأبعد الأطفال.

ضبط الساعة

ملاحظة !

اضبط الوقت الحالي قبل استخدام الفرن.

عند توصيل الطاقة، يبدأ 00:00 الرمز في الوميض. لا يمكن للمستخدم التحكم في المؤقت أو الشاشة أو الأزرار لمدة 3 ثوانٍ. اضغط مع الاستمرار على - / + لضبط الوقت بسرعة.



المس زر M
لحفظ الإعدادات.



المس - / + لتحديد
الوقت الحالي.



المس زر M لتفعيل
وضع ضبط الوقت.

يحفظ النظام الإعدادات تلقائيًا إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء خلال 5 ثوانٍ. ويمكن ضبط الوقت بسهولة خلال 10 ثوانٍ بعد تشغيل النظام. وفي حال عدم إجراء أي إعدادات خلال هذه الفترة، يصبح 🔒 الرمز نشطًا، ويتم تعطيل الشاشة. المس مع الاستمرار زر M لتنشيط الشاشة، ثم اضبط الوقت الحالي عند وميض النقطة في المنتصف.

ملاحظة !

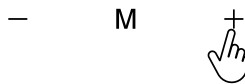
في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يتم إعادة ضبط الوقت الحالي، ويكون إعادة التعيين لازمًا. اضغط على - / + في الوقت نفسه لضبط الوقت الحالي بسهولة.

ضبط المنبه

يمكنك ضبط المنبه في أي وقت، سواء لاستخدامه كمنبه أو للتذكير. المس M مرة واحدة لعرض إعدادات المنبه، حيث سيبدأ رمز ⏰ في الوميض. استخدم الأزرار - / + لضبط وقت المنبه. وبعد التعيين، سيتم عرض الوقت الحالي مجددًا.



المس M لحفظ
إعدادات المنبه.



المس - / + لضبط
وقت المنبه.



المس M لتفعيل
وضع المنبه.

- ¹ ثقب التهوية يمكن فتحها/ إغلاقها وفقًا لطرازك.
- ² إضاءة الفرن قد يختلف موقعها في طرازك.
- ³ الأرفف قد تختلف تبعًا لطرازك. يظهر رف الأسلاك كمثال.
- ⁴ صاج حماية الفرن قد لا يتوافر وفقًا لطرازك.

أنواع التسخين والوظائف

المروحة: يتم تذويب الأطعمة المجمدة باستخدام المروحة فقط، بدون شعلة الفرن.



الشواية: تعمل إضاءة الشواية والفرن معًا. مناسب لشوي وتحمير أطباق الطعام الكبيرة والمتوسطة.



إضاءة الفرن: يوفر إضاءة داخل الفرن. لن تعمل السخانات والمروحة عند ضبط الموضوع على إضاءة الفرن. تظل الإضاءة مضاءة طالما أن الفرن قيد الاستخدام.



ملاحظة



قد تختلف الوظائف الواردة في الجدول باختلاف الأجهزة الأخرى وقد لا تتوفر في جميع الطرازات.

استخدام الفرن



—

M

+

زر زيادة الوقت +

زر تقليل الوقت —

الوضع التلقائي A

مؤشر الطهي

مؤشر مدة الطهي I →

مؤشر التنبيه

زر اختيار الوضع M

مفتاح القفل

الربط الكهربائي والسلامة

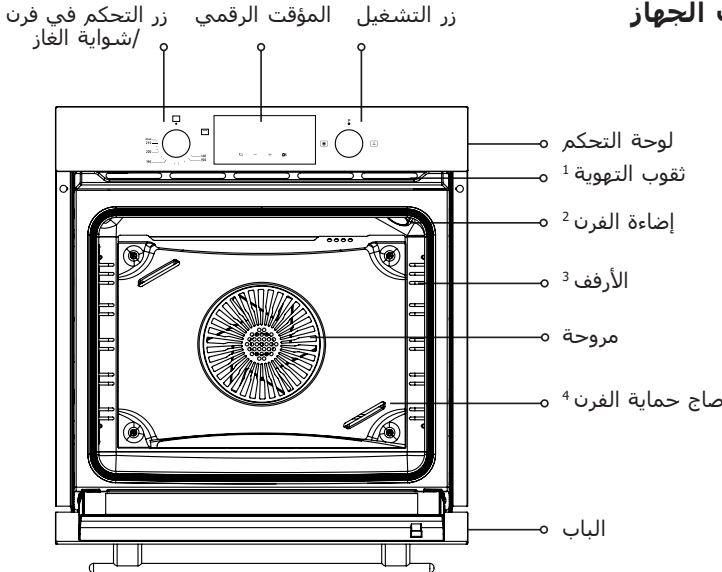


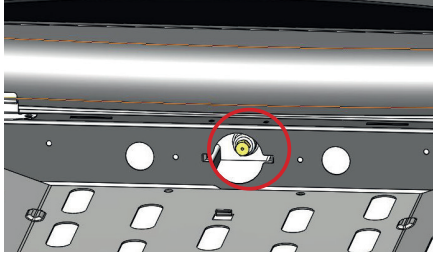
انتباه

يجب فصل اتصال التيار الكهربائي أثناء التركيب. لا تقم بتوصيل الكهرباء لحين الانتهاء من التركيب.

- يجب أن يتم تركيب الجهاز بشكل صحيح بواسطة مركز الخدمة المعتمد وفقاً للتعليمات المحددة.
- لا تمرر كابلات التوصيل على سطح ساخن، فقد ينصهر الكابل ويتسبب في حدوث ماس كهربائي، مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- في حالة تلف الكابل، يجب استبداله بواسطة كهربائي.
- يجب إجراء التوصيلات باستخدام مقاييس خاصة بنظام التأريض (مؤرضة) وفقاً للقواعد. إذا لم يكن هناك مقبس مناسب، فاتصل بفني كهربائي وقم بفحص تركيباتك.
- تأكد من تأريض القابض خاصتك.
- الشركة المصنعة ليست مسؤولة قطعاً عن الأضرار التي تتسبب بها المآخذ التي لم يتم تأريضها.
- إذا كان المنتج يحتوي على كابل وقابس، فسيتم إجراء التوصيل الكهربائي عن طريق إدخال القابس في مقبس مؤرض.
- إذا كان المنتج يحتوي على كابل وبدون قابس، فيجب أن يتم توصيل الكابلات بشكل صحيح بواسطة متخصص.

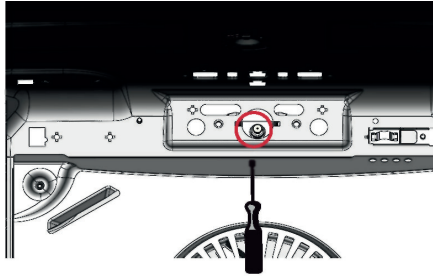
وصف الجهاز





3. استبدل الحاقن الموضح في الشكل عن طريق إزالته باستخدام مفك البراغي. ثم ضع الشلعة السفلية وقم بربطها. نوع الحاقن موضح في جدول المواصفات الفنية.

4. قم بإزالة البرغي الموضح بمفك البراغي واسحب الشلعة العلوية نحو.

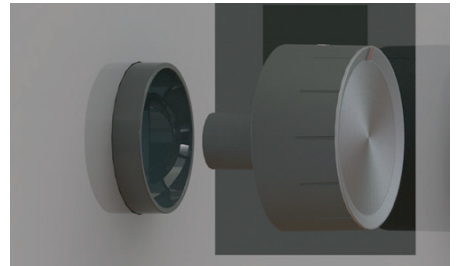
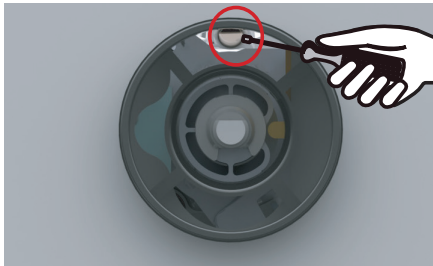


5. استبدل الحاقن الموضح في الشكل عن طريق إزالته باستخدام مفك البراغي. ثم ضع الشلعة العلوية وقم بربطها.

تحويل الغاز

إعداد التدفق المنخفض لفرن الغاز:

1. قم بإزالة مقبض التحكم في فرن الغاز عن طريق سحبه نحو.



2. استخدم مفك براغي مناسب الحجم لضبط معدل التدفق.

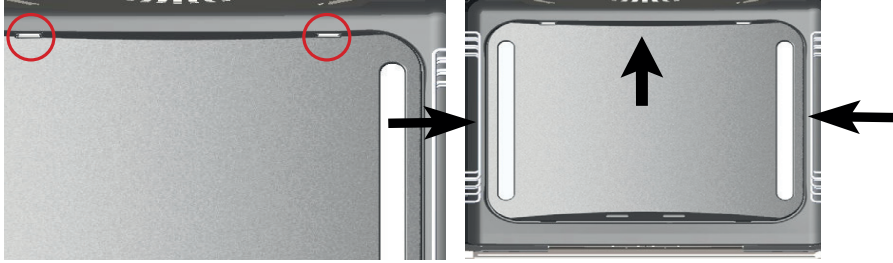
3. بالنسبة لغاز البترول المسال، أدر البرغي في اتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي، يجب عليك تدوير البرغي عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة. إذا كان اللهب أعلى من الموضع المطلوب، قم بتدوير البرغي في اتجاه عقارب الساعة.



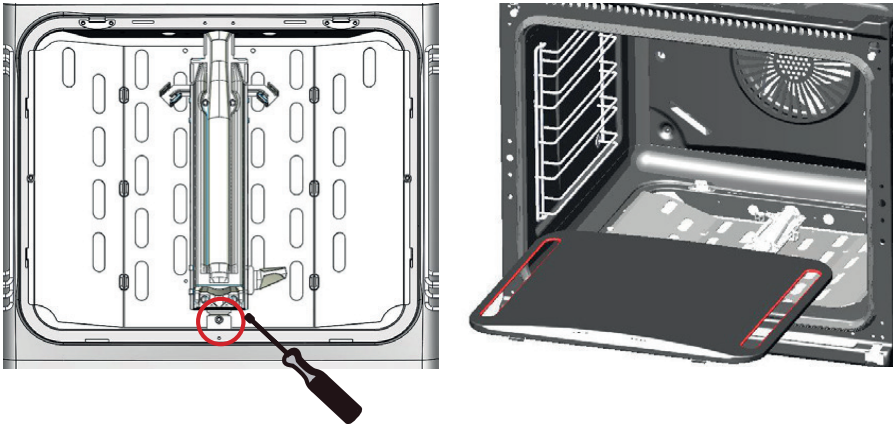
يجب أن يكون ضغط المنظم المستخدم لغاز البترول المسال **300 ملم** ومعتمدًا. عندما تريد تحويل جهازك من غاز البترول المسال إلى غاز طبيعي أو من الغاز الطبيعي إلى غاز البترول المسال، اتصل بأقرب خدمة وقم بإجراء إعدادات تحويل الغاز اللازمة.

استبدال الحاقن

- لاستبدال نوع الغاز بالجهاز، قم بتغيير المحاقن وضبط اللهب على الصمامات إلى التدفق المنخفض.
- يعد إعداد التدفق المنخفض لفرن الغاز أمرًا مهمًا لتشغيل الفرن بشكل سليم، ويجب تنفيذ هذه العمليات بعناية لضمان السلامة.
- 1.** قم بإزالة الألسنة الموجودة في الجزء الخلفي من غلاف الشعلة السفلية بالضغط عليها كما هو موضح بالسهم وسحبها نحو



- 2.** قم بإزالة البرغي الموضح بمفك البراغي واسحب الشعلة السفلية للخارج. لا تطبق القوة على السلك.



توصيل خرطوم الغاز

قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل البدء في أي عمل يتعلق بتركيب الغاز.



انتباه

هناك خطر حصول انفجار!
أثناء التحقق من تسرب الغاز؛ لا تستخدم مطلقًا ولاعة أو كبريت أو سيجارة مشتعلة أو أي مواد مماثلة قابلة للاشتعال.

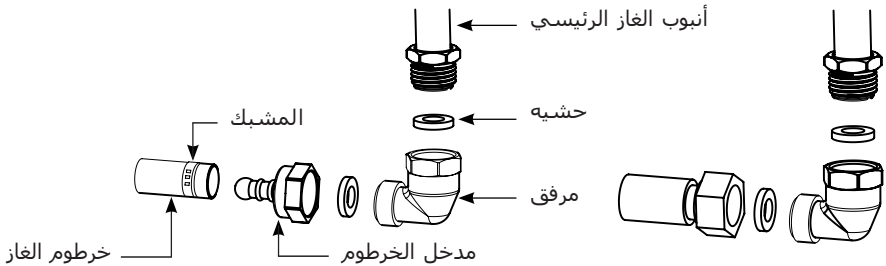
- قم بتوصيل جهازك بالقرب من وصلة الغاز بما لا يسمح بحدوث أي تسرب للغاز.
- يجب ألا يزيد طول الخرطوم المستخدم عن **125 سم**.
- إذا كنت تريد إجراء توصيل بالمشبك، قم أولاً بتوصيل المشبك بالخرطوم. يمكنك عمس أحد طرفي الخرطوم في الماء المغلي لمدة دقيقة تقريبًا لتليينه.
- ثم أدخل الطرف الناعم للخرطوم بالكامل في طرف خرطوم منتجك. وأخيرًا، قم بربط المشبك بالكامل باستخدام مفك البراغي. قم بتطبيق نفس الإجراء على الطرف الآخر من الخرطوم.
- يجب أن يحترق اللهب باللون الأزرق وبشكل متساو.
- إذا كان اللهب أصفر اللون، فتتحقق مما إذا كان عطاءً الموقد مثبتًا بإحكام.
- يمكنك استخدام رعاوي صابون على نقطة الربط. إذا كان هناك أي تسرب، فسوف تتشكل رعدة على الصابون. أعد التوصيل بخرطوم ومشبك مختلفين.

اتصال غاز البترول المسال

تأكد من موتوقية خرطوم الغاز ومنظم الغاز الذي ستستخدمه في الفرن. قم بتوصيل خرطوم الغاز برأس الخرطوم الموجود في الجزء الخلفي من الفرن واربطه باستخدام مشبك خرطوم معدني ومفك براغي. تأكد من ربطه بشكل تام.

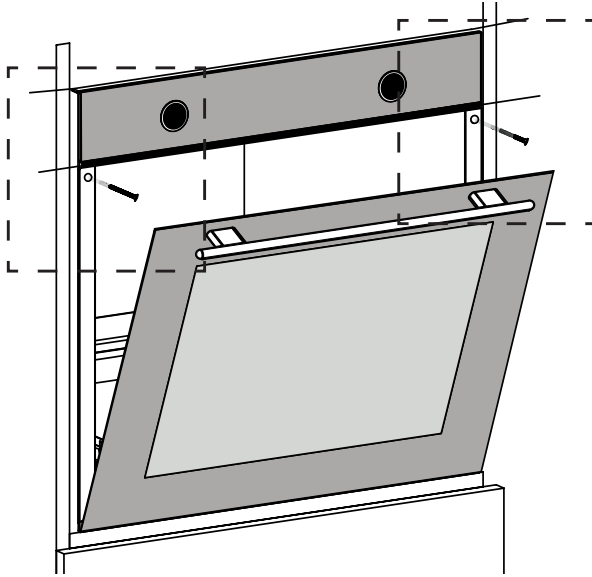
توصيل الغاز الطبيعي

ضع حشية على نهاية أنبوب الغاز الرئيسي ونهاية خرطوم الغاز وأحكم ربطها. وفي الحالات التي يجب فيها استخدام الكوع، يتم التوصيل عن طريق وضعه بين أنبوب الغاز الرئيسي وخرطوم الغاز.



تثبيت الجهاز

1. ضع الجهاز في المنتصف وادفعه بالكامل في الأثاث.
يجب عدم ثني كابل الطاقة تحت الفرن وبين الفرن والأثاث.
2. افتحي باب الجهاز.
3. ثبت الجهاز بالبراغي المتوفرة كما هو موضح أدناه.



4. تأكد من أن الفرن مثبت بإحكام ولا يمكن إزالته بدون استخدام أدوات. خلاف ذلك، هناك خطر حدوث تلف أثناء الاستخدام.
5. قم بتشغيل الكهرباء بعد الانتهاء من التركيب.

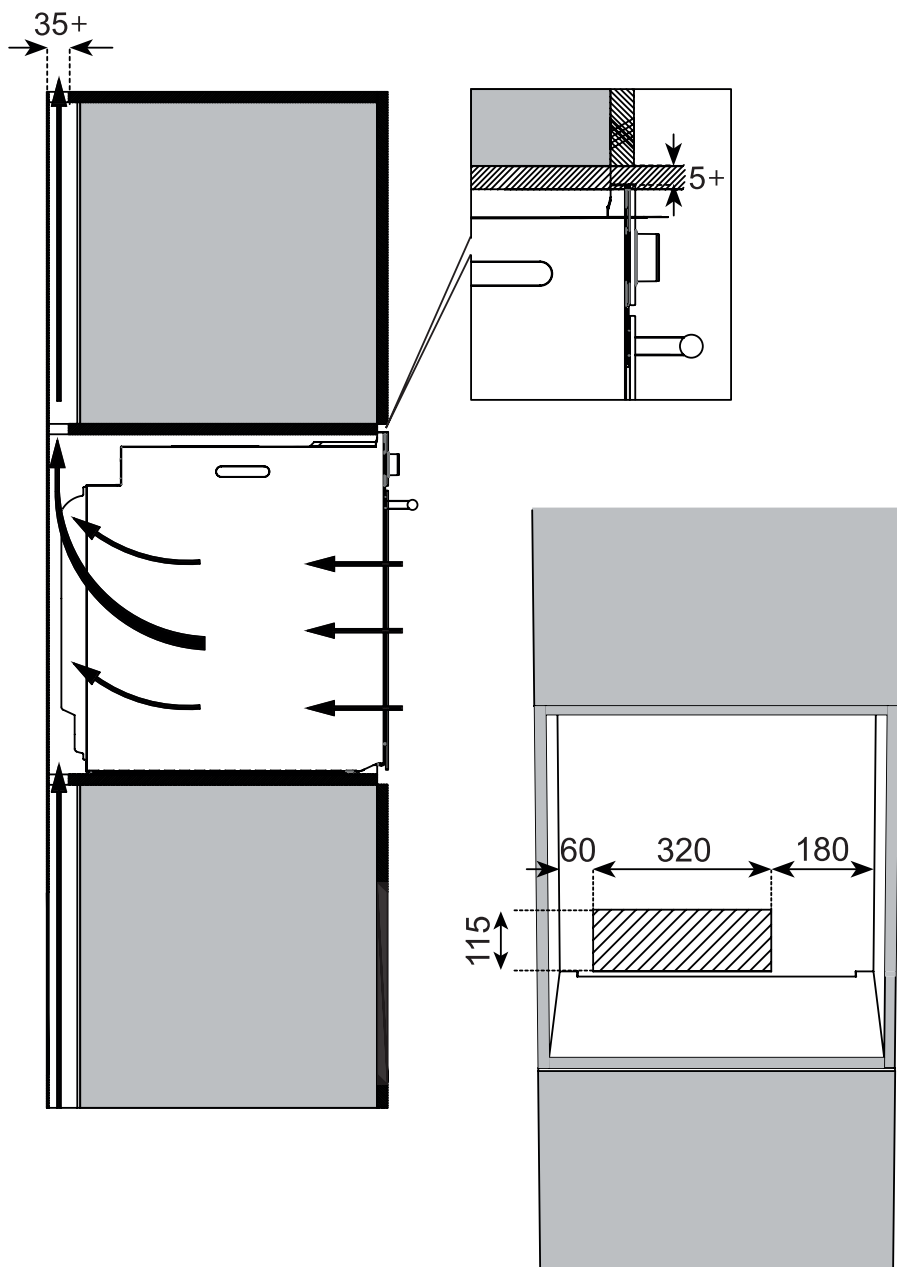
النقل

- احتفظ بالعلبة الأصلية للجهاز. في حالة عدم وجود العلبة الأصلية، ضعي شريطاً لاصقاً وغلفيه بغلاف فقاعي أو كرتون سميك بإحكام.
- إذا كانت هناك ملحقات بالداخل، ضعي كرتوناً في حجم باب الفرن حتى لا يتلف باب الفرن. ألصقي الباب بشريط لاصق لمنع من الفتح.

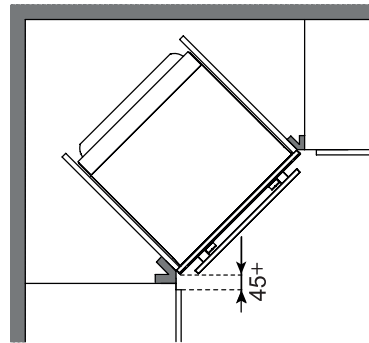
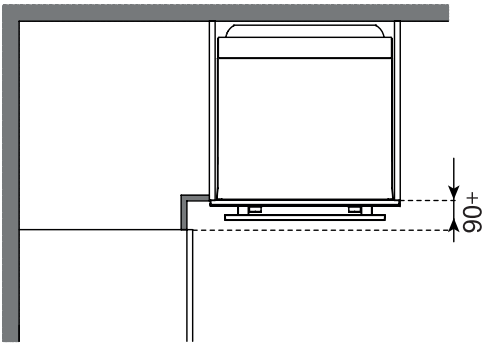
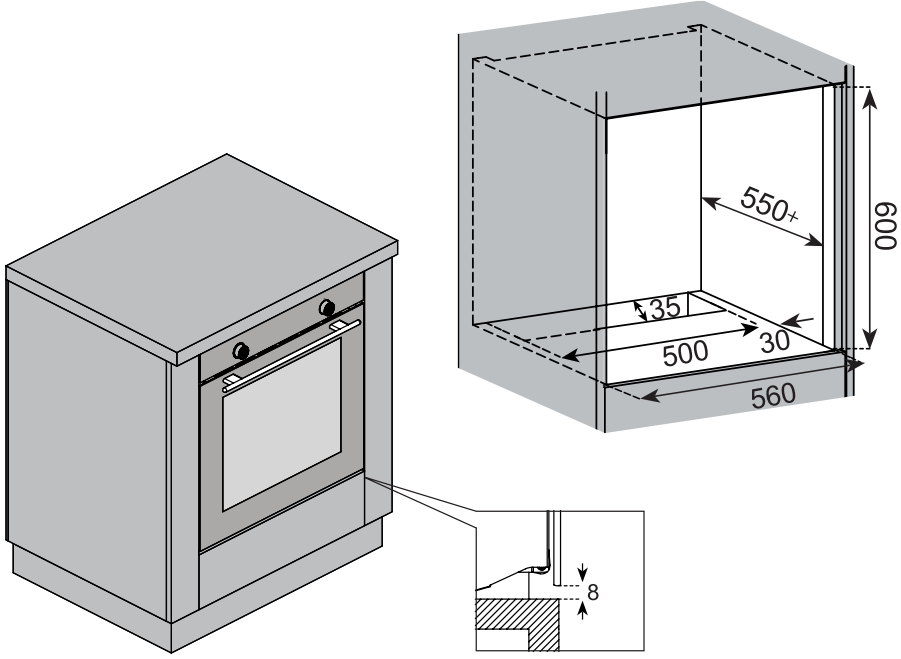


تحذير

لا تضع أي شيء فوق الجهاز، احمله في وضع مستقيم.



- تحتاج إلى عمل قطع في الأجزاء الخلفية والسفلية من الخزانة للتهوية المناسبة.
- بالنسبة للخزائن ذات الزوايا، يرجى التحقق مرة أخرى من وجود مساحة كافية لفتح باب الفرن.
- بالنسبة للخزائن الطويلة، يجب أيضاً إزالة اللوحة الخلفية.



تركيب الجهاز

- لا تقم بتثبيت الجهاز داخل الديكور أو الأثاث المغلق. فذلك أمر خطير بسبب ارتفاع درجة الحرارة.
- يجب أن يكون الأثاث الذي سيتم التركيب عليه مصنوعاً من مواد مقاومة لدرجة الحرارة **(100 درجة مئوية على الأقل)**.
- لا ينصح بتثبيته بالقرب من الثلاجة، حيث سيتأثر أداء هذه الأجهزة سلباً بسبب الحرارة.
- قبل التثبيت، تأكد من توافق ظروف التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغط الغاز) وإعدادات الجهاز.
- يجب فحص أجهزة وأنظمة الغاز بانتظام لضمان التشغيل السليم. يجب فحص الخرطوم ومشبكه والمنظم بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة.
- يجب الاستخدام في غرفة تحتوي على مستشعر أول أكسيد الكربون تم ضبطه وتشغيله بشكل صحيح.
- الاحتراق الجيد ضروري لأجهزة الغاز، وفي حالة الاحتراق غير الكامل، قد يتكون أول أكسيد الكربون، وهو غاز عديم اللون والرائحة وسام، وهو قاتل حتى بجرعات صغيرة جداً.
- تأكد من أن حساس أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح، وأن بطاريته، إن وجدت، مشحونة وتم صيانتها. قم بتركيب المستشعر على بعد 2 متر كحد أقصى من الجهاز.

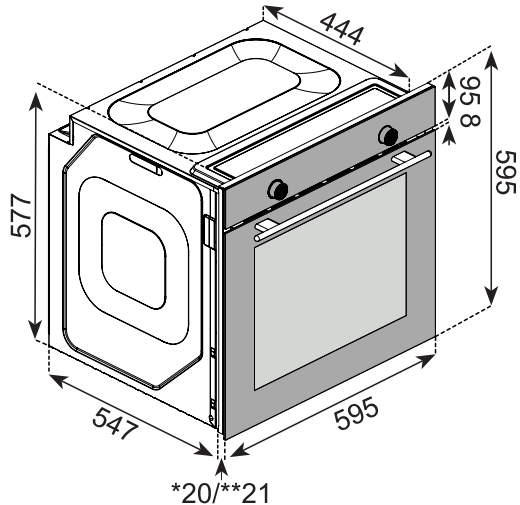


انتباه

لا تقم بتشغيل الجهاز أو الموقد أثناء انقطاع التيار الكهربائي.

ابعاد الجهاز

الأبعاد الواردة في الرسومات الفنية بالملم.



MGO 602 BL *
MGO 602 IX **

شعلة	شعلة الفرن	شعلة الشواية
G20	قطر 1.10	قطر 1.10
20 مللي بار	2.3 كيلوواط	2.2 كيلوواط
G20	قطر 1.03	قطر 1.03
25 مللي بار	2.3 كيلوواط	2.2 كيلوواط
G25	قطر 1.10	قطر 1.10
25 مللي بار	2.3 كيلوواط	2.2 كيلوواط
G30	قطر 0.73	قطر 0.73
30 مللي بار	2.3 كيلوواط	2.2 كيلوواط
G30	قطر 0.65	قطر 0.65
05 مللي بار	2.3 كيلوواط	2.2 كيلوواط
G31	قطر 0.73	قطر 0.73
37 مللي بار	2.3 كيلوواط	2.2 كيلوواط
G25,3	قطر 1.10	قطر 1.10
25 مللي بار	2.3 كيلوواط	2.2 كيلوواط

تركيب الجهاز

تحذيرات مهمة

- تحقق من مدى ملاءمة تركيبات الكهرباء والغاز، لجعل الجهاز جاهزاً للاستخدام. إذا لم يكن الأمر مناسباً، فاتصل بالفني وقم بإجراء الترتيبات اللازمة. يتم ضمان الاستخدام الآمن عند القيام به كما هو موضح في تعليمات التثبيت. يتحمل المثبت مسؤولية الأعطال الناتجة عن التثبيت غير الصحيح.



يتحمل العميل مسؤولية إعداد تركيبات الكهرباء والغاز في المنطقة التي سيتم تركيب الجهاز فيها. الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن أي مشاكل قد تنشأ عن العمليات التي يتم إجراؤها بواسطة أشخاص آخرين غير مصرح لهم، ويعتبر الضمان باطلاً في تلك الحالة.

- يجب حمل الجهاز بواسطة شخصين على الأقل. لا تمسك بالمقبض.
- احمل المنتج عن طريق رفعه لمنع تلف الأرضية.
- يجب فحص الجهاز بعد فتح عبوته. يجب عدم تركيب الجهاز في حالة تعرضه لضرر.
- قد تكون الأجزاء حادة أثناء التثبيت، ويجب ارتداء القفازات الواقية.
- يجب أن يتم تركيب الجهاز وفقاً للمعايير المحلية فيما يتعلق بالكهرباء والغاز.
- يجب تركيب خزانات المطبخ بنفس المستوى مع المنتج.

تشكل المنتجات الإلكترونية التي لا تخضع لعملية جمع نفايات خاضعة للرقابة، خطراً محتملاً على البيئة وصحة الإنسان بسبب المواد الضارة التي تحتوي عليها. يمكنك استشارة الموزع المعتمد أو مركز جمع القمامة في بلدتك حول كيفية التخلص من المنتج. قبل التخلص من المنتج، قم بقطع قابس الطاقة وكسر قفل الباب، إن وجد، لمنع تعرض الأطفال للخطر.

الخصائص التقنية

الموديل	MGO 602 BL	MGO 602 IX
اللون	أسود	أسود + فولاذ
الطلاء النهائي	زجاج	زجاج + فولاذ مقاوم للصدأ
نوع التدفئة	غاز	غاز
التحكم	ميكانيكي، باللمس	ميكانيكي، باللمس
مؤقت	+	+
شاشة العرض	+	+
الإشعال التلقائي	+	+
جهاز تعطل اللهب	+	+
درجة الحرارة القصوى، درجة مئوية	250	250
فئة كفاءة الطاقة	A	A
استهلاك الطاقة، واط	70	70
طاقة الموقد العلوي، واط	2200	2200
طاقة الموقد السفلي، واط	2300	2300
استهلاك الغاز، م ³ /ساعة	0.219	0.219
قطر حاقن الغاز	1.10	1.10
نوع الغاز / الضغط	G20 / 20 مللي بار	G20 / 20 مللي بار
الحجم، لتر	69	69
الجهود/التردد	240-220 فولت، 60/50 هرتز	240-220 فولت، 60/50 هرتز
زجاج الباب مزدوج	مزدوج	مزدوج
الملحقات	1 شواية، 1 صينية خبز	1 شواية، 1 صينية خبز
الوزن الصافي/الوزن الإجمالي، كجم	33/31.5	33/31.5
أبعاد صينية الخبز، مم	36.1×350×460.8	36.1×350×460.8
أبعاد الشواية، مم	360×462.3	360×462.3
أبعاد الجهاز، مم	595×595×567	595×595×568
أبعاد العبوة، مم	660×670×645	660×670×645

- لا تلمس عناصر التسخين / الطاقة.
- يمكن أن تتسبب مفصلات باب الجهاز فى حشر الأشياء فى الباب أثناء حركته.
- لا تمسك جزء المفصلات.
- لا تحتفظ أبدًا بمواد قابلة للاشتعال داخل الجهاز.
- لا تقم بتسخين البرطمانات الزجاجية والمنتجات المعلبة. قد يتسبب الضغط الناتج فى انفجار الجرة.
- لا تضع الصينية بجوار مواد قابلة للاشتعال بعد الطهي.
- يمكن أن يتكون باب الفرن من 2 أو 3 أو 4 أجزاء زجاج. لا تستخدم الباب بعد إزالة الزجاج.
- يجب على المستخدم عدم حمل الفرن وحده بدون قفازات.

غرض الاستخدام

- الجهاز صمم لأغراض الطبخ وطهى الطعام. يجب ألا يستخدم الجهاز لأى أغراض أخرى مثل التدفئة.
- لقد تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي. استخدمه في البيئات المغلقة فقط.
- يمكن استخدام الفرن لتذويب أو تحميص أو شواء الطعام.
- لا تستخدمه للتجفيف عن طريق تعليق الملابس أو الملابس على مقبض الفرن.

حماية البيئة

توفير الطاقة

- من بين الأشياء التي يجب القيام بها أثناء الطهي فى الفرن، أولاً وقبل كل شيء، من الضروري الإشارة إلى التسخين المسبق. يجب أن يتم التسخين المسبق فقط عند الضرورة. احرص على عدم التسخين المسبق لمدة تزيد عن 10 دقائق.
- قبل الطهي، اترك الطعام المجمد في درجة حرارة الغرفة أو قم بإذابه في فرن الميكروويف وضعه في الفرن.
- لا تحتفظ بالملحقات غير الضرورية في حجرة الطهي.
- يمكنك طهي أكثر من طعام واحد في نفس الوقت على الرف السلكي. وبذلك يمكن توفير الطاقة.
- يتسبب باب الفرن في فقدان الحرارة في كل مرة يتم فتحه. لذلك، من الضروري عدم فتح باب الفرن إلا في حالة الضرورة القصوى. عندما يلزم فتح الغطاء، احرص على إغلاقه فى أسرع وقت ممكن.

تخلص من المنتج القديم بطريقة صديقة للبيئة



التخلص من المنتج بما يتوافق مع لوائح مخلفات الأشياء الكهربائية والإلكترونية. رمز (WEEE) المتواجد على هذا المنتج يشير إلى أنه يجب جمع نفايات المنتجات الكهربائية والإلكترونية بشكل منفصل. هذا يعنى أنه يجب التعامل مع المعدات وفقاً لتوجيه الاتحاد الأوروبي EC/96/2002 لإعادة التدوير أو التفكيك لتقليل تأثيرها على البيئة. للحصول على المزيد من المعلومات برجاء التواصل مع المسؤولين المحليين أو الإقليميين.

عندما يحتاج الجهاز إلى إزالته للتنظيف أو الصيانة:

- قم بإيقاف تشغيل الغاز من مصدر الإمداد الرئيسي.
- فصل مصدر الطاقة.
- فصل خط الغاز عن أنبوب الإدخال.
- ارفع الجهاز بعناية من فراغ مقصورته.
- احصل على الدعم من الأشخاص المعتمدين لإعادة التركيب.

خطر كهربائي



تحذير

هناك خطر الصدمة الكهربائية.

- إذا كان الجهاز معيَّبًا، فيجب إصلاحه بواسطة الخدمة المعتمدة.
- في حالة حدوث أي ضرر، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وقطع التيار الكهربائي.
- لا تغسل الجهاز عن طريق رش الماء أو سكب عليه لعدم التعرض لصدمة كهربائية.
- في حالة استبدال المصباح، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي قبل الاستبدال لتجنب حدوث صدمة كهربائية.
- لا تتحمل شركتنا مسؤولية أى ضرر قد يحدث نتيجة استخدام الجهاز دون توصيله وفقًا للوائح المحلية.
- لا تلمس القابس بأيدي مبللة.
- اسحب القابس وليس الكابل لفصل الطاقة.
- عندما يعمل الفرن يسخن أيضاً سطحه الخلفي. يجب ألا تلامس الوصلات الكهربائية السطح الخلفي.
- افصل الجهاز أثناء عمليات التنظيف والإصلاح والصيانة.
- لا تحرك المقاوم أثناء التنظيف.
- لا تمرر كابلات التوصيل فوق السطح الساخن. فقد تتسبب في حدوث ماس كهربائي وحرق إذا انصهر الكابل.

انتباه



لا تحاول إطفاء الحريق بالماء أبدًا.

- افصل الجهاز عن الكهرباء ثم حاول تغطية اللهب ببطانية حريق وما إلى ذلك لمنع اللهب من ملامسته للهواء.

خطر الإصابة

- إذا كان هناك صدع أو تأثير على زجاج باب الفرن، فقد ينكسر الزجاج ويتناثر.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية لتنظيف زجاج باب الفرن.

تحذيرات السلامة الهامة



اقرأ الدليل بعناية قبل تجميع الجهاز واستخدامه. يكون الجهاز خارج الضمان في حالة التثبيت والاستخدام غير الصحيحين من قبل شخص غير متخصص.

اتبع تعليمات السلامة

- الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن أي إصابة شخصية أو ضرر في الممتلكات ناتج عن الاستخدام غير الصحيح أو غير السليم للجهاز.
- اقرأ أيضًا المستندات الأخرى المرفقة مع الجهاز.
- قد يكون دليل المستخدم مناسبًا لأكثر من طراز.
- احتفظ به في مكان يسهل الوصول إليه لحالة استخدامه لاحقًا.
- افصل جميع توصيلات الطاقة قبل التركيب والصيانة والإصلاح.
- لا تقم بتشغيل الجهاز في حالة تلفه.
- إذا كان هناك جيلتين واقى على لوحة أو عطاء جهازك، فيرجى إزالته.
- يجب إبعاد الأطفال ممن هم أقل من **8 سنوات** والحيوانات المنزلية أيضًا أثناء استخدام الجهاز. من الخطورة أن يلمس الأطفال الذين تقل أعمارهم عن **8 سنوات** الجهاز أو يستخدمونه بدون شخص بالغ.
- احتفظ بمواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال وتخلص منها بعيدا عنهم.
- لا تلمس عبوة المجفف بالغم. يجب الاحتفاظ بالمنتج بعيدًا عن متناول الأطفال.
- يجب عدم إجراء صيانة الجهاز وتنظيفه إلا تحت الأطفال بعيدًا أو تحت الإشراف.
- الجهاز مخصص لغرض الطهي فقط. لا تستخدمه لأغراض مثل تدفئة الغرفة.
- عندما يكون الجهاز ساخنًا، فقد تكون الصينية والملحقات ساخنة، استخدم قفازات الفرن أو أي معدات مماثلة عند وضعها وإزالتها.
- لا تستخدم منطف البخار لتنظيف الجهاز.
- ابق محيط جميع الأجزاء التي يوجد بها دوران للهواء مغلوبة.
- إذا كنت تريد استخدام ورق الزبدة، فلا تلمس الورق بأرضية الفرن مطلقًا.
- لا تحضر طعامًا يحتوي على مشروبات كحولية عالية. يتبخر الكحول في درجات حرارة عالية وقد يشتعل عند ملامسته للأسطح الساخنة ويسبب حريقًا.
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام.
- أبق على وقت الطهي تحت المراقبة.
- لا تحاول تشغيل الفرن أو الموقد أثناء انقطاع التيار الكهربائي.
- تحتوي جميع الغرف على نافذة قابلة للفتح أو ما يعادلها. يتم أخذ هواء الاحتراق من هواء الغرفة ويتم إدخال غازات العادم مباشرة إلى الغرفة. التهوية الجيدة مهمة جدًا للتشغيل الآمن لجهازك.
- يجب أن تكون هناك فتحة تهوية بمساحة **175 سم²**. يمكن توفير هذه الفتحة على شكل فتحة تهوية، أو فجوة باب، وما إلى ذلك. إذا كانت فتحة التهوية أقل من هذه القيمة، فلا يمكن استخدام المنتج. إذا كان فرن الغاز الخاص بك في نفس الغرفة، فيجب أن تكون هذه القيمة أعلى.

59.....	تحذيرات السلامة الهامة
57.....	حماية البيئة
56.....	الخصائص التقنية
55.....	تركيب الجهاز
47.....	وصف الجهاز
46.....	استعمال الفرن
40.....	مقترحات الطهي
38.....	التنظيف والعناية
35.....	حل المشاكل



دليل المستخدم

MGO 602 BL
MGO 602 IX

فرن غاز

AR

