



OWNER'S MANUAL

GAS COOKER

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

WARNING

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

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

LF761S LF762S



www.lg.com (REV.00 180411)

TABLE OF CONTENTS

3 PRODUCT FEATURES

4 THE CATEGORY AND CLASSIFICATION OF APPLIANCE

5 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

13 PRODUCT GENERAL DESCRIPTION

- 13 Parts
- 14 Accessories

15 INSTALLATION

- 15 Before installing the Cooker
- 16 Cooker installation
- 18 Provide adequate gas supply
- 18 Seal the openings
- 18 Connecting Cooker to gas outlet
- 19 Electrical connections
- 19 Another grounding method
- 20 Assemble the surface burners
- 20 Check ignition of surface burners
- 21 Check operation of bake burner
- 22 Leveling of the Cooker

23 OPERATING INSTRUCTIONS

- 23 Gas Burners
 - 24 Location of burners
 - 24 How to use the appliance
 - 24 Automatic ignition with flame failure safety device
 - 24 To ignite a burner
 - 24 How to select flame size
 - 25 In case of power failure
 - 25 Top-of-cooker cookware
 - 25 Using a Wok
 - 25 Stove-top grills
 - 26 Using the griddle (For Model LF761S)

- 27 Oven
- 28 Control panel general description
- 29 Modifying Oven parameters
 - 29 Clock
 - 29 Oven light
 - 29 Initial configuration Maximum and Minimum
 - 29 Position of Racks and the tray
- 30 Oven use
 - 30 How to adjust oven for baking
 - 31 Timer
 - 31 Lock Out
- 32 Use of the grill in the oven
 - 32 How to adjust the oven to grill

33 MAINTENANCE

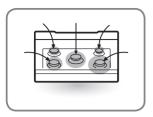
- 33 Removal and Placement of burners
- 35 External cleaning
- 36 Instructions for door care
- 36 EasyClean™
- 38 Change of the oven light
- 39 Remove and replace removable oven door

40 CONVERSION TO GAS NATURAL

42 TROUBLE SHOOTING

- 42 FAQs
- 44 Before calling in for assistance

PRODUCT FEATURES



Several gas burner sizes

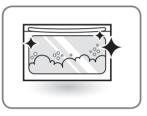
Chose the burner that matches the size of your cookware.

It is possible to cook different things if you use more than one burner.



Trustworthy and safe cooker

It gives safety and reliability for cooking.



EasyClean™

Suitable for a simple cleaning.

Disposal of your old appliance



- All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
- 2. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
- 3. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.

THE CATEGORY AND CLASSIFICATION OF APPLIANCE

Class of appliance

Class 1

Nominal gas consumption rates of burner

	GAS LP (G30, 28~30 mbar)	GAS NATURAL (G20, 20 mbar)
Triple	3.3 kW (242.6 g/h)	3.2 kW
Ultra	3.2 kW (235.3 g/h)	3.0 kW
Standard	2.6 kW (191.2 g/h)	2.6 kW
Oven	6.1 kW (448.5 g/h)	5.9 kW

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



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



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



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

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

WARNING

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



WARNING

• DO NOT USE WATER TO PUT OUT GREASE FIRES. NEVER TOUCH A FLAMING POT. TURN OFF THE KNOBS. USE A MULTI-PURPOSE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE FIRE EXTINGUISHER. GREASE FIRES COMING OUT OF A POT OR PAN MAY BE EXTINGUISHED BY COVERING THE POT WITH BAKING SODA. OR IF AVAILABLE, MULTI-PURPOSE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE FIRE EXTINGUISHER.

FLAMES COMING FROM THE OVEN OR STORAGE DRAWER CAN BE SMOTHERED COMPLETELY BY CLOSING THE OVEN DOOR OR STORAGE DRAWER AND TURNING OVEN OFF OR USING A MULTI-PURPOSE DRY CHEMICAL OR FOAM-TYPE FIRE EXTINGUISHER.

- DO NOT USE THE OVEN OR THE DRAWER FOR STORAGE.
- DO NOT USE THE OVEN FOR STORAGE.
- DO NOT STORE PLASTIC MATERIALS IN THE DRAWER.
- ALLOW BURNER GRATES AND OTHER SURFACES TO COOL BEFORE TOUCHING THEM.
- DO NOT OBSTRUCT OVEN OR BROILER COMBUSTION GAS OUTLETS NECESSARY FOR THE PROPER OPERATION OF THE STOVE WITH AN ADEQUATE COMBUSTION, AIR OPENINGS ARE LOCATED IN THE REAR OF THE COOKTOP. AT THE BOTTOM OF THE OVEN DOOR AND AT THE BOTTOM OF THE COOKER.
- NEVER OBSTRUCT THE COMBUSTION AIR FLOW AND VENTS (AIR HOLES) OF THE COOKER. BY BLOCKING THE OVEN VENTILATION OR OVEN AIR INLETS. DOING SO. WILL RESTRICT AIR INLET TO BURNER WHICH MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING.
- NEVER BLOCK ANY SLOTS, OPENINGS OR PASSAGES WITH MATERIALS SUCH AS ALUMINUM FOIL. BY DOING SO, YOU MAY BLOCK AIR FLOW IN THE OVEN, WHICH MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING. ALUMINUM FOIL LININGS MAY ALSO TRAP HEAT CREATING A FIRE HAZARD.
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES. OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

A CAUTION

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

SAFETY MEASURES FOR INSTALLATION

WARNING

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



WARNING

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

WARNING

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

- A CAUTION

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

SURFACE BURNERS



- 🕰 WARNING -

• USE PROPER PAN SIZE. DO NOT USE PANS THAT ARE UNSTABLE OR EASILY TIPPED. SELECT COOKWARE HAVING FLAT BOTTOMS LARGE ENOUGH TO COVER BURNER GRATES. TO AVOID SPILLOVERS, MAKE SURE COOKWARE IS LARGE ENOUGH TO CONTAIN THE FOOD PROPERLY. THIS WILL BOTH SAVE CLEANING TIME AND PREVENT HAZARDOUS ACCUMULATIONS OF FOOD. SINCE HEAVY SPATTERING OR SPILLOVERS LEFT ON COOKER CAN IGNITE. USE PANS WITH HANDLES THAT CAN BE EASILY GRASPED AND REMAIN COOL. USE A PAN WITH A DIAMETER OF 140 MM OR BIGGER.



CAUTION

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

CAUTION

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

OVEN

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

▲ WARNING

- NEVER BLOCK ANY SLOTS. OPENINGS OR PASSAGES IN THE OVEN. BOTTOM OR COVER AN ENTIRE RACK WITH MATERIALS SUCH AS ALUMINUM FOIL. BY DOING SO, YOU MAY BLOCK AIR FLOW IN THE OVEN. WHICH MAY CAUSE CARBON MONOXIDE POISONING. ALUMINUM FOIL LININGS MAY ALSO TRAP HEAT CREATING A FIRE HAZARD.
- DO NOT HEAT CLOSED FOOD CONTAINERS. PRESSURE COULD. INCREASE AND THE CONTAINER COULD BURST, CAUSING AN INJURY.
- DO NOT COVER INTERNAL WALLS OR BOTTOM OF OVEN WITH ALUMINUM FOIL OR ALLOW IT TO COME IN CONTACT WITH EXPOSED HEATING ELEMENTS IN OVEN. THIS MAY CAUSE A FIRE RISK OR DAMAGE THE COOKER.
- DO NOT USE OVEN AS A STORAGE AREA. OVEN STORED ITEMS MAY CATCH FIRE.
- KEEP THE OVEN FREE FROM GREASE BUILDUP.
- INSERT THE OVEN RACKS IN THE DESIRED POSITION WHILE THE OVEN IS COOL.
- TO PREVENT BURNS WHEN REMOVING FOOD, SLIDE RACKS OUT UNTIL THE STOP ENGAGES, THEN REMOVE FOOD ITEMS. THIS MAY PROTECT FROM BURNS CAUSED BY TOUCHING DOOR OR OVEN WALLS HOT SURFACES.
- WHEN PLACING OR REMOVING AN OVEN RACK, ALWAYS WEAR OVEN MITTS.
- WHEN USING COOKING OR ROASTING BAGS IN THE OVEN, FOLLOW THE MANUFACTURER'S DIRECTIONS.
- USE ONLY GLASS COOKWARE RECOMMENDED FOR USE IN GAS. OVENS.
- FOR SAFETY AND TO ENSURE A BETTER COOKING. ALWAYS BAKE AND ROAST WITH THE OVEN DOOR CLOSED. BAKING AND ROASTING WITH THE DOOR OPEN MAY CAUSE DAMAGE TO THE KNOBS OR VALVES. DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN DURING COOKING OR COOL DOWN.
- WHEN THERE IS A POWER OUTAGE, OVEN WILL SHUT OFF.
- THE OVEN CAN BE TOO HOT WHEN THE OVEN MODE IS OPERATING WITH THE OVEN SET TEMPERATURE 180°C AND THE GRILL MODE IS OPERATING SIMULTANEOUSLY.
 - DO NOT OPERATE THE GRILL MODE FOR MORE THAN 20 MINUTES SIMULTANEOUSLY WITH THE OVEN MODE SET AT OVER 180°C.

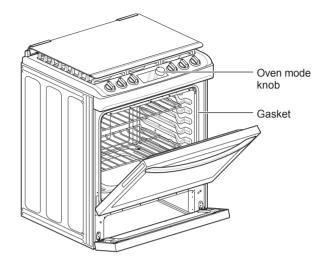
Read all instructions before using the appliance. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

PRODUCT GENERAL DESCRIPTION

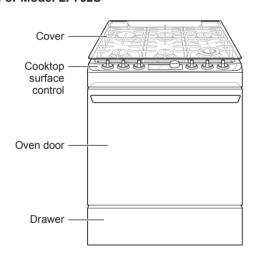
Parts

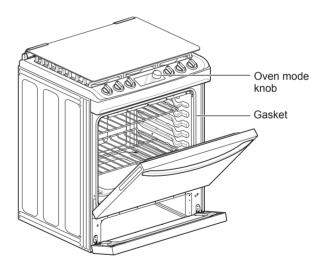
For Model LF761S



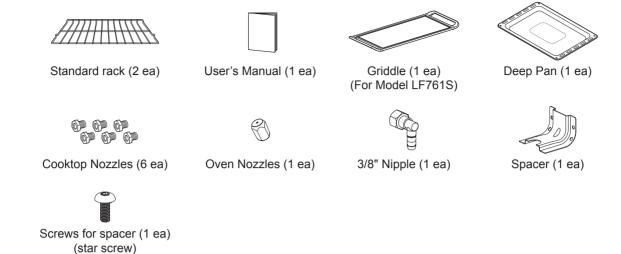


For Model LF762S





Accessories



NOTE

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

Manufacturer

LG Electronics Monterrey México S.A. de C.V.

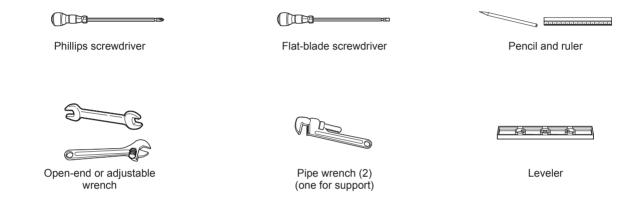
INSTALLATION

Before installing the Cooker

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

Preparation for installation

Necessary tools



Necessary tools

- 9.5 mm (3/8") manual shut-off valve
- · Pipe gasket seal that resists action of natural and LP gases
- 9.5 mm (3/8" NPT) to (3/8") Bell Coupler-Nipple
- Copper pipe with 9.5 mm (3/8") bell nut
- Copper pipe with 9.5 mm (3/8") long bell nut necessary to reach gas
- 9.5 mm (3/8" NPT) Coupler-Nipple
- · Liquid leak detector or soapy water

Cooker installation

Cooker packaging removal and transportation



CAUTION

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

Remove all tape, packaging and tags from the cooker before using it.

To remove the remaining tape or glue, scrub area with your thumb. Remaining tape or glue is easy to remove by rubbing a small amount of dish soap over the adhesive with your fingers. Rinse with warm water and dry.

Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable liquids or abrasive cleaners to remove tape or glue. These products may harm the cooker surface.

Do not install the cooker over vinyl tiles or linoleum, because they cannot resist this use. Never install directly over the kitchen carpet. Use a belt to move the cooker, to avoid floor damage, or slide cooker over a piece of cardboard or plywood to avoid floor covering damage.



Selecting proper location

Do not locate your cooker where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the cooker should be sealed. Make sure the openings around the base of the cooker that supply fresh air for combustion and ventilation are not blocked by carpeting or woodwork.

Your cooker, like many other household units, is heavy and cannot be installed on soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting.

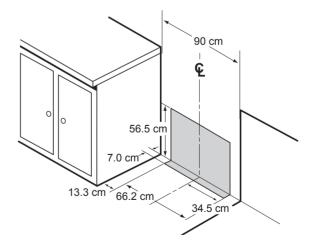
This cooker may not be installed with a ventilation system sending air downwards, directed to the cooker. This kind of ventilation system may cause ignition and combusting problems for the appliance. which may cause bodily injury and malfunction.

When the floor covering ends at the front of the cooker, the area that the cooker will be installed on should be raised with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the cooker to be moved for cleaning and servicing, as well as proper air flow to the cooker

Also, make sure the floor covering can resist 194°F (90°C).

Make sure the wall coverings around your cooker can resist the heat generated (up to 203°F/95°C) by the cooker. See the Installation Safety Instructions included in this manual.

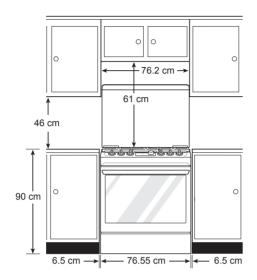
Gas pipe and electrical outlet locations

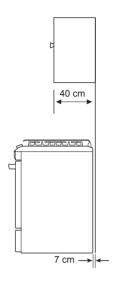


DIMENSIONS AND CLEARANCES

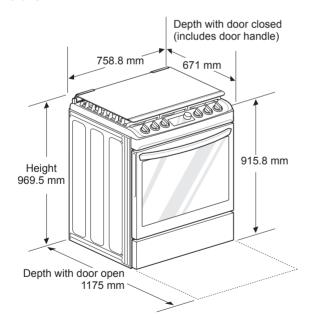
Provide proper clearances between the cooker and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your cooker. The location of the electrical outlet and pipe opening (see Gas pipe and electrical outlet locations) may be adjusted to meet specific requirements.

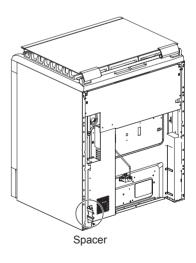
Installation clearances





Dimensions





WARNING

- THE SPACER MUST BE INSTALLED BEFORE USING BY A QUALIFIED INSTALLER WHO HAS A SPECIAL TOOL FOR A STAR SCREW.
- THE SPACER MUST NOT BE REMOVED BY A CUSTOMER AT ANY TIME.

Provide adequate gas supply

Your oven is designed and prepared for work with pressure of 28~30 mbar of LP gas.

Make sure you are supplying your cooker with the type of gas for which it is configured.

This cooker is convertible to use with either natural or

To operate this oven in LNG make sure use 20 mbar of pressure. Qualified installer of LNG should make conversion before you use it.

- LP GAS OPERATING PRESSURE 28~30 mbar
- NATURAL GAS OPERATING PRESSURE 20 mbar

Seal the openings

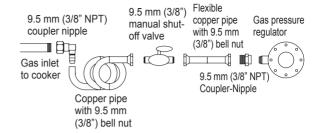
Seal any openings on the wall and floor after gas and electric supply installations are completed.

Nominal Electrical Features

Model LF761S: 220-240 V, 50/60 Hz 2900 W 13 A

Model LF762S: 220-240 V, 50/60 Hz 2900 W 13 A

Connecting Cooker to gas outlet



- Make sure that your gas installation has a pressure gas regulator, if not, it is important to install one in the main line.
- After the gas regulator, connect a 9.5 mm (3/8") diameter copper pipe with 9.5 mm (3/8") bell nuts in both ends.
- Install a manual shot-off valve after the copper pipe, in a place that has an easy access.
- Proceed to connect a 3/8" flexible copper pipe with 3/8" bell connectors in both ends and make one to three 30 cm diameter loops approximately as seen in the illustration to connect the cooker.
- Place the appliance in the place where it will be finally installed and connect flexible pipe coming from the shut-off valve.
- Connect female 9.5 mm (3/8" NPT) Coupler-Nipple side at the cooker gas supply outlet and a female 9.5 mm (3/8" NPT) bell connector to the flexible pipe.



WARNING

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

Electrical connections

Electrical requirements

220-240 V CA and 50/60 Hz properly grounded dedicated circuit protected by a 15 A circuit breaker or slow blow fuse. If an external electric source is used, when installing the appliance a properly grounded connection must exist to comply with the local codes or, if no such codes exists, then according to the National Electrical Code.

Grounding

IMPORTANT: FOR PERSONAL SAFETY. THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.



CAUTION

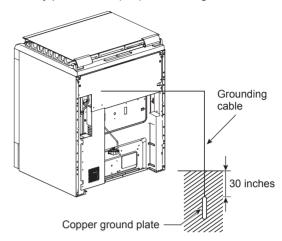
THE CUSTOMER SHOULD HAVE THE CIRCUIT CHECKED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN TO MAKE SURE THE RECEPTACLE IS PROPERLY GROUNDED.

Do not use the adapter plug because disconnecting of the power cord causes unnecessary strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter around terminal.

Another grounding method

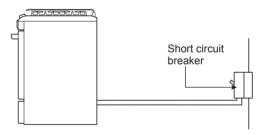
Copper grounding plate (copper wire)

Connect grounding cable to a copper ground plate and bury plate 75 cm (30") below the ground.



Short circuit breaker

If the installation is made in an area where grounding is not possible, get a proper measure short circuit breaker and connect it to the electrical outlet



CAUTION

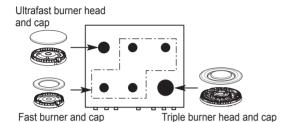
- NEVER GROUND APPLIANCE THROUGH A GAS PIPE. MAY RESULT IN AN EXPLOSION HAZARD.
- DO NOT GROUND APPLIANCE THROUGH TELEPHONE WIRES OR LIGHTNING RODS: IS DANGEROUS WHEN FI ECTRICAL STORMS HAPPEN.
- DO NOT GROUND APPLIANCE THROUGH WATER PLASTIC PIPES.
- GROUNDING CONDUCTORS MUST BE CONNECTED WHEN USING AN EXTENSION CORD.

Assemble the surface burners

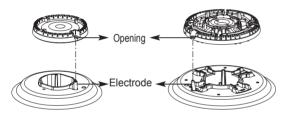
A CAUTION-

DO NOT OPERATE THE **BURNERS WITHOUT ALL PARTS** IN PLACE.

Place the burner caps and heads on the cooktop. Make sure that the caps and heads are placed in the correct locations. There are four medium, one large and one double burner heads and caps



Make sure that the burner head opening is placed over the electrode.



NOTE

Triple burner electrode is lightly inclined. This is normal

Check ignition of surface burners

Electric ignition

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

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

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

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

Quality of flames

The combustion of burner flames must be confirmed visually.



A Yellow flames - Needs maintenance.



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



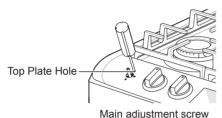
C Soft blue flames - It is normal for natural gas.

NOTE -

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

Adjust the surface burner to the low flame (Simmer) setting.

- Light all surface burners.
- Turn the knob on the burner being adjusted to
- Remove knob.
- Insert a thin small flat blade screwdriver into the top plate hole(the marked hole in the image).



NOTE -

Turn screw to adjust.

- Replace the knob.
- Test flame stability

Test 1: Turn knob from HI to LO quickly. If the flame goes out, increase the flame size and test again.

Test 2: With burner on a "LO" setting, open and close the oven door quickly. If the flame is extinguished by the air current created by the door movement, increase the flame height and test again.

Repeat steps 1 to 6 for each surface burner.

Check operation of bake burner

Automatic ignition system

To check automatic ignition of Bake burner follow the next steps:

- Remove all packing from inside the oven cavity.
- Press and turn oven knob counterclockwise, you will hear a clicking sound indicating proper operation of the spark module.
- Check the flame as indicted by the guide for manual ignition.

Manual ignition system (In case of a power outage)

To verify the ignition of the baking burner follow the next steps:

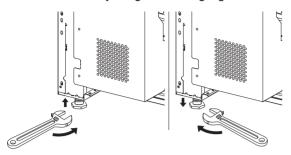
- Remove all packing from inside the oven cavity.
- Turn oven knob counterclockwise.
- Apply a flame with a manual lighter or match directly in the opening located at the oven bottom.
- Visually check that oven burner has ignited.

Air shutters adjustment (for conversions)

The cooker comes from factory with air shutters adjusted for proper air flow for LP gas. If cooker is to be converted to gas natural, it must be performed by a qualified technician.

Leveling of the Cooker

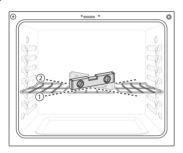
Level the cooker adjusting the leveling legs.



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

First check position ①.

Then check position ②. If leveler is not well-balanced over the rack, adjust the leveling legs with an openend or adjustable wrench.



OPERATING INSTRUCTIONS

Gas Burners

Before using

Read all instructions before use.

Be sure all burners are placed in their respective position.



Make sure all grates are properly placed before using any burner.



CAUTION

DO NOT OPERATE THE BURNER FOR AN EXTENDED PERIOD OF TIME WITHOUT COOKWARE ON THE GRATE. THE FINISH ON THE GRATE MAY CHIP WITHOUT COOKWARE TO ABSORB THE HFAT

Make sure the burners and grates have cooled down before placing your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

Touching the grates before they cool down may cause burns.



A CAUTION-WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

NOTE -

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

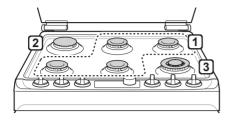
▲ WARNING

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



Location of burners

Your cooker cooktop has six sealed gas burners, according to model. These may be assembled and removed. Follow the next guide.



1 Fast burner

Fast burner is the primary burner for all cooking. These general-purpose burners can be regulated to suit a wide variety of cooking needs.

2 Ultra-fast burner

3 Triple burner

The extra-large burner is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be regulated for a wide cooker of cooking applications. This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to boil.

How to use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control knob:

Black circle: gas off

Large flame: maximum settina





- . The minimum setting is at the end of the anticlockwise rotation of the control knob.
- · All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control knob will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

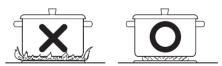
The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner

- Push the control knob to ignite at the maximum. position. After you ignite the burner, you can adjust the flame length between maximum and minimum positions.
- · If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 4 seconds after the flame on the burner has lit. If after 4 seconds the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- · After this 4 second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anticlockwise until the flame is at a suitable level. The operating position MUST be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- . In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

How to select flame size

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



CAUTION

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

NOTE -

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

In case of power failure

If the oven was being used, it will shut off in case of a power failure and the gas supply will be shut off until power comes back on. Make sure to place knobs on the "Off" position.



A CAUTION-

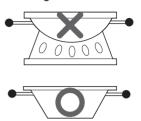
BE CAREFUL WHEN IGNITING BURNERS AND THE OVEN WITH A MATCH, THIS MAY CAUSE BURNS OR OTHER INJURIES.

Top-of-cooker cookware

_	
Aluminum	Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most of the foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tightfitting lids when cooking with minimum amounts of water.
Cast Iron	If heated slowly, most skillets will give a satisfactory result.
Stainless steel	This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum and other metals for a better heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.
Enamelware	Under some conditions the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.
Glass	There are two types of glass cookware: for oven use only and for top of cooker cooking.
Heatproof glass ceramic	Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on Gas Cookers.

Using a Wok

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



Use a flat-bottomed wok.

A CAUTION-

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

Stove-top grills

Do not place stove-top grills on the burners.



CAUTION

DO NOT PLACE STOVE-TOP BURNERS ON THE SURFACE BURNERS. IF YOU USE THE STOVE-TOP GRILL ON THE SURFACE BURNER IT WILL CAUSE INCOMPLETE COMBUSTION AND CAN RESULT IN EXPOSURE TO CARBON MONOXIDE LEVELS ABOVE CURRENT ALLOWABLE STANDARDS. THIS CAN BE HAZARDOUS TO YOUR HEALTH.

Using the griddle (For Model LF761S)

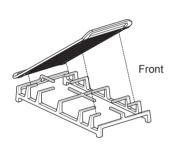


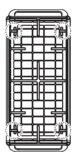
Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE

- It is normal if your griddle discolors over time.
- · To close the cooker cover, it is necessary to remove the griddle before closing. Failing to do so may damage or break cooker cover.

How to place the griddle: the griddle can only be used with the central burner. The griddle must be properly placed on center grate as shown below.







CAUTION

- DO NOT REMOVE CENTRAL GRATE WHEN USING THE GRIDDLE.
- DO NOT REMOVE THE GRIDDLE UNTIL THE COOKTOP GRATES, BURNERS AND THE **GRIDDLE ARE COMPLETELY** COOLED DOWN.
- THE GRIDDLE MAY BECOME VERY HOT WHEN USING THE COOKTOP, OVEN OR BROILER SYSTEMS. ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN PLACING OR REMOVING THE GRIDDLE.

Preheat the griddle according to the guide below and adjust for desired setting.

Type of food	Oil use	Preheat conditions	Cooking configuration
Fried Eggs	0	HI 3 min	HI - MED
Pancakes	0	MED 3 min	LOW
Hamburgers	Х	MED 3 min	MED - LOW
Warming Tortillas	Х	HI 3 min	MED
Hot Sandwiches	Х	-	MED

Since the griddle retains heat, adjust the flame after using the griddle for an extended period of time.

IMPORTANT NOTES

- · Avoid cooking greasy foods. This may cause grease to spill.
- The griddle may become hot when surrounding burners are in use.
- · Do not overheat the griddle. This can damage the non-stick coating.
- · Do not use metal utensils that could damage the griddle surface. Do not use griddle as a cutting board.
- · Do not place or store items in the griddle.

Oven

Before using

Read all instructions before using.

Make sure the power cable and the gas valve are connected properly.

Confirm the right usage of the cooker depending on the type of food you wish to cook.

Make sure you know how to use the oven (temperature configuration, timer configuration and recipe) for better results.

A CAUTION -WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

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

NOTE -

When adjusting the oven temperature, push the knob slowly and turn to the highest temperature. Then, adjust to the temperature you desire and push the knob for 5 seconds.



CAUTION

 FOR SECURITY, MAKE SURE THE FLAME IS ON. IF NOT, TURN THE KNOB "OFF".

In case of a power failure, do not use broiler

Broiler cannot be used during a power failure. If broiler is in use when the failure occurs, the broiler burner shuts off and cannot be turned back on until power is restored. When power is restored, you must restart the Grill setting.

Do not block, touch or place anything near the oven ventilation while cooking.

Your oven ventilates through conduits in the back of the burner. Do not block the ventilation of the oven when cooking to allow an appropriate air flow. Do not touch the vents located in the back of the cooktop or the near surfaces during any cooking process.



A CAUTION -

- DO NOT PLACE PLASTIC **OBJECTS** OR ANY FLAMMABLE OBJECTS ON THE COOKTOP. THIS CAN CAUSE THESE OBJECTS TO MELT IF THEY ARE LEFT TOO CLOSE TO THE VENTS.
- DO NOT PLACE ANY CLOSED **CONTAINERS** OVER THE COOKING PLATE. THE PRESSURE ON THE CLOSED CONTAINERS COULD RAISE, WHICH COULD MAKE THEM EXPLODE.
- THE POT AND PAN HOLDERS **COULD BECOME HOT** IF LEFT TOO CLOSE TO THE VENTS.

Do not cover the racks nor the oven bottom with aluminum foil.



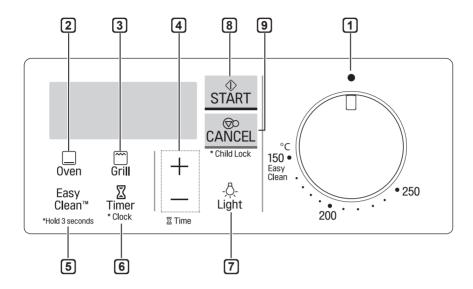
You could notice condensation in the glass part of the oven door.

As the oven heats, hot air inside it could make condensation appear on the glass part of the oven door. These drops of water are harmless and will evaporate as the oven keeps heating.



Control panel general description

Functions and appearance shown in this manual could vary depending on the model.



1 OFF

Turns off the oven.

2 Oven

Push and use + and – buttons to change cooking time for each food. The oven will shut off when the cooking time set ends.

3 Grill

Push the button to use Grill setting.

4 + / -

Push the buttons to change time.

[5] EasyClean™

Cleans a slightly dirty oven. Reference to "Easy Clean" is in the "Maintenance" section.

6 Timer/Clock

- · Push to select a timer option.
- Keep button pressed for 3 seconds, and then use + and – to adjust time.

7 Oven light

Push the button to turn the oven light on or off.

8 START

Push to start all oven settings.

9 CANCEL/Child Lock

- · Push to cancel all oven settings.
- Keep button pressed for 3 seconds to activate/ deactivate the blocking setting.

NOTE

 When operating the Oven Setting, Grill or EasyClean™ settings, press the "CANCEL" button and the setting will shut off.

Modifying Oven parameters

- Time is set in minutes when pressing the "+" or
- By pressing the "+" or "-" buttons for more than 2 seconds, time is set in 10 minute periods.

Clock

Clock must be set to the correct time of day in order for the timer functions of the oven to work properly.

- Push Timer for 3 seconds
- 2 The CLOCK LED shall turn on with a beep and the main screen will display 12:00.
- Push the + or adjusting buttons until time is set.
- Push START.

NOTE

- · When the cooker is plugged in, the screen shall show 12:00 and you may set the time with the + or - buttons.
- Time cannot be changed when timer is being used for baking.
- If you do not press any buttons for 25 seconds after pressing Clock, the screen will return to its original configuration.
- If +/- in the screen is flashing, it could mean a power failure occurred. Reset the time.

Oven light

Interior oven light is turned on manually by pushing the Light button.

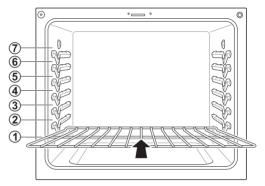
Press the same button to turn the light off.

Initial configuration Maximum and Minimum

All listed features have a maximum and minimum time of usage to be introduced in the control panel. A beep goes off every time you select an option.

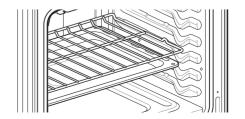
Option	Minimum time	Maximum time
Clock	1:00 h / min	12:59 h / min
Timer	1:00 min / s	11:59 h / min
Oven Setting	1:00 min / s	2:59 h / min
Grill	1:00 min / s	2:59 h / min
Easy Clean	20:00 min / s	20:00 min / s

Position of Racks and the tray



CAUTION

- IF THE FOOD CONTAINS LOTS OF OILS. PUTTING FOODS ON THE DEEP PAN DIRECTLY MAY CAUSE DEFORMATION OF THE DEEP PAN WHILE YOU ARE COOKING.
- WE RECOMMEND YOU TO COOK FOODS WITH THE STANDARD RACK.
- THE DEEP PAN IS FOR CATCHING ROASTING JUICES OR FAT ONLY.
- PLEASE PLACE THE DEEP PAN RIGHT UNDER THE STANDARD RACK.



Oven use

To avoid possible burns, put the racks in the desired position before turning on the oven.

How to adjust oven for baking

Your oven is not designed to cook with the door open.

- Turn the oven knob counterclockwise until you reach the desired temperature.
 - If you wish to preheat to 200°C, put the food in after 12 min.
 - ~200°C: 11 min/200°C ~ 230°C: 15 min

WARNING

- ALWAYS CHECK THAT THE BURNER OF THE OVEN HAS A FLAME AT THE BOTTOM. IF THERE IS NO FLAME. TURN THE KNOB AGAIN.
- Push the Oven Setting button. The Oven sign will come up on the screen.

- 3 Select cooking time.
 - · Press the + button to increase cooking time
 - Press the button to decrease cooking time
- Press START button.
- When time is up, a beep will go off and the burner will shut off automatically.
- After using the oven, turn the oven knob clockwise to the OFF position.

NOTE -

When the user presses Cancel while Oven Setting is on, the oven will shut off for safety purposes.



WARNING

• WHEN THE BEEP GOES OFF, THE OVEN BURNER SHALL BE SHUT OFF, AND YOU MUST IMMEDIATELY TURN THE KNOB TO THE OFF POSITION.

Guide for baking/roasting

Category	Type of food	Accessory	Level	Temperature	Preheating time (min)	Cooking time (min)	Comments
	Cake	Baking pan	3 (4)	180 °C	10	32 - 36	
Baking	Cookies	Cookie sheet	3 (4)	180 °C	10	18 - 22	
	Frozen Pizza	Rack	4 (5)	200 °C	-	20 - 30	
Roasting	Whole Chicken (1.5 kg)	Rack / Roasting dish	1 (2)	200 °C - 220 °C	10	75 - 85	Salt, Pepper, Oil For better results, place vegetables such as carrots, onions and potatoes on the roasting dish.
	Roast Beef (2 kg)	Rack / Roasting dish	1 (2)	200 °C	10	95 - 105	Salt, Pepper, Oil

Timer

Timer works as an additional chronometer in the kitchen, which will go off when time is up.

It does not start or stop the cooking or alters oven setting controls. Timer can be used while other oven functions are being used.

- Push Timer once to set the time in hours and minutes, or push the button twice to adjust time in minutes and seconds. The +/- symbol will flash in the screen.
- Push the + or buttons until the desired time appears in the screen.
- 3 Push START to begin countdown. Time will be displayed in the screen.
- 4 When timer reaches :00, "End" will be displayed in the screen. Clock will beep 3 times, every 15 seconds until Timer is pushed.

Lock Out

- Press and keep pressed the Cancel button for three seconds. A beep will go off.
- To deactivate the blocking feature, press and keep pressed the Cancel button for three seconds.
- While Lock Out feature is on, Light and Timer may still be used.

Use of the grill in the oven

How to adjust the oven to grill

Your oven is not designed to cook with the door open.

- Place the food in the oven
- Push the Grill button.
- 3 Select cooking time.
 - Press the + button to increase cooking time
 - · Press the button to decrease cooking time
- Press the START button.

WARNING -

• THE OVEN CAN BE TOO HOT WHEN THE OVEN MODE IS OPERATING WITH THE **OVEN SET TEMPERATURE** 180°C AND THE GRILL MODE IS OPERATING SIMULTANEOUSLY. DO NOT OPERATE THE GRILL MODE FOR MORE THAN 20 MINUTES SIMULTANEOUSLY WITH THE OVEN MODE SET AT OVER 180°C.

Grilling Manual

For the menu described below, you need to preheat the oven before cooking.

Category	Type of food	Accessory	Level	Preheating time (min)	Cooking time (min)
Grilling	Toast	Toast Rack / Roasting dish		5	6 - 12
Grilling	Melted cheese	Rack / Roasting dish	5	5	4 - 10

Manual Defrosting

For the menu described below, you do not need to preheat the oven before cooking.

Category	Type of food	Accessory	Level	Quantity	Cooking Time
Defrosting Meat Fish	Chiakan	Plate in rack	1	250 g	30 min (turn food over after 15 min)
	CHICKEH			1000 g	50 min (turn food over after 25 min)
	Moot	t Plate in rack	1	250 g	30 min (turn food over after 15 min)
	ivicat			1000 g	60 min (turn food over after 30 min)
	Fish	Plate in rack	1	250 g	30 min (turn food over after 15 min)
				1000 g	60 min (turn food over after 30 min)

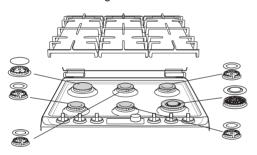
MAINTENANCE

A CAUTION -

- DO NOT CLEAN THIS APPLIANCE WITH BLEACH.
- TO AVOID BURNS. WAIT UNTIL THE COOKTOP COOLS DOWN BEFORE TOUCHING IT.
- ALWAYS USE KITCHEN **GLOVES TO CLEAN THE** COOKTOP
- STEAM CLEANER IS NOT TO BE USED.

Removal and Placement of burners

It is possible to remove the grills, caps and heads of the burners for cleaning and maintenance.



	General Burner
Burner cap is properly placed	THE TOTAL OF THE PARTY OF THE P
Burner cap is not properly placed	morrous room

Cleaning burners caps/heads

For even and unhampered flames the slits in the burner heads must be kept clean at all times. Burner caps and heads can be removed.

- Wash the burner caps with hot soapy water and rinse them with clean water.
- Clean the cooktop carefully. Pointy metal ends on the spark electrodes may cause injuries. Hitting an electrode with a rigid object may damage it.
- · To clean off burnt food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water from 20 to 30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush or steel wool fiber.
- · Burners will not work right if the electrodes or burner ports are obstructed or dirty.
- · Burner caps and heads must be cleaned regularly. especially after major spills.
- · Burners will not turn on if the caps are off.



A CAUTION -

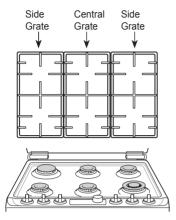
- DO NOT HIT THE **ELECTRODES WITH ANY** HARD OBJECT. THIS MAY DAMAGE THEM.
- DO NOT USE STEEL WOOL NOR SCOURING POWDERS TO CLEAN BURNERS.

After cleaning the caps, clean the burner heads

Shake off any remaining water and let dry. Place the burner caps and heads back on over the electrodes of the cooktop, in the appropriate place according to their size. Make sure the burner head opening is placed over the electrode.

Burner grates

Your cooker has three independent professional-style grates. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position. All grates may be interchanged left to right and front to back.



NOTE

Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

Cleaning the burner grates



CAUTION

- DO NOT LIFT THE GRATES UNTIL THEY HAVE COOLED DOWN.
- Grates should be washed regularly and after spillovers.
- Wash the grates with soapy hot water and rinse then with clean water.
- · Grates are dishwasher safe.
- · After cleaning the grates, let them dry completely and place them correctly over the burners.

Cleaning cooktop surface



A CAUTION -

- TO AVOID BURNS. DO NOT CLEAN THE COOKTOP SURFACE UNTIL IT HAS COOLED DOWN.
- DO NOT LIFT THE COOKTOP. LIFTING THE COOKTOP CAN LEAD TO DAMAGE AND IMPROPER OPERATION OF THE COOKER

Foods with a lot of acid or with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse when the surface has cooled down.

For other spills, such as oil or fat spattering, etc... wash with soap and water, once the surface has cooled; then rinse and polish with a dry cloth.

Control Panel

To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the cooker. Clean up splatters with a damp cloth using glass cleaner. Remove heavier soil with warm soapy water. Do not use abrasives of any kind

Front panel and knobs

It is better to clean the front panel every time you use the oven. For cleaning, use a damp cloth and a mild soap and water solution or a fifty-fifty solution of vinegar and water. For rinsing use clean water and polish with a soft cloth.

A CAUTION -

- DO NOT USE ABRASIVE CLEANSERS. STRONG LIQUID CLEANERS. PLASTIC SCOURING PADS, OR OVEN CLEANERS ON THE FRONT PANEL. THIS WILL DAMAGE THE FINISH.
- DO NOT TRY TO BEND KNOBS MOVING THEM UP AND DOWN, AND DO NOT HANG TOWELS OR OTHER SUCH LOADS FROM THEM. THIS MAY DAMAGE THE GAS VALVE SHAFT.
- CONTROL KNOBS CAN BE REMOVED FOR EASY CLEANING.
- TO CLEAN THE KNOBS, MAKE SURE THEY ARE IN THE OFF POSITION AND PULL THEM STRAIGHT OFF THE STEMS.
- TO REPLACE THE KNOBS. MAKE SURE THE KNOB HAS THE OFF POSITION CENTERED AT THE TOP AND SLIDE THE KNOB DIRECTLY ONTO THE STEM.

NOTE -

To avoid scratches, do not use abrasive cleansers on any of these materials

External cleaning

Decorative and painted flange

For general cleaning use a cloth and hot soapy water. For heavier soil and build-up grease, apply liquid detergent directly over the dirty surface. Let it rest for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry it. Do not use abrasive cleansers

Stainless steel surfaces

To avoid scratches, do not use a steel wool pad.

- Put a small amount of cleaner or stainless steel appliance polish in a damp cloth or paper towel.
- Clean a small area and scrub.
- Dry and polish with a dry and clean soft cloth or paper towel.
- Repeat if necessary.

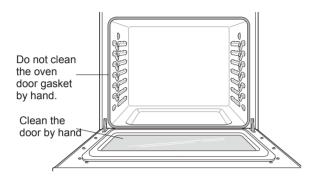
- Do not use a steel wool pad, this will scratch the surface.
- To clean stainless steel surfaces use warm soapy water or a stainless steel cleaner or polish.
- · Always wipe the surface in the direction of the
- · Never use bleaches to clean the Stainless steel parts.

Oven door

- Use soapy water to clean the oven door thoroughly. Rinse well. Do not submerge door in water.
- You may use a window cleaner on the outside of the oven door. Do not spray water or window cleaner in the door vents.
- Do not use oven cleaners, cleanser powders or abrasive cleansing materials on the outside of the oven door.
- · Do not clean the oven door gasket. The gasket is made out of a threaded material fundamental to achieve proper sealing. Be careful not to rub, damage or remove this gasket.

A CAUTION -

DO NOT USE STRONG CLEANSERS OR ABRASIVE CLEANING MATERIALS ON THE EXTERIOR OF THE OVEN DOOR, IF YOU DO THIS, IT COULD DAMAGE IT.



EasyClean™

LG EasyClean™ enameled technology offers two cleaning options for the inside of the cooker. The EasyClean™ function benefits from the new LG enamel, because it helps to remove dirt without using strong chemicals and it works WITH WATER ONLY for merely 20 minutes at a low temperature, to loosen LIGHT dirt before manual cleaning.

EasyClean™ function is fast and effective on slight dirt and small stains.

EasyClean™ benefits

- · It helps to loosen slight dirt before manual cleaning.
- EasyClean[™] uses water only, not chemical cleansers.

Instructions for door care

Most oven doors contain a glass that could break.



CAUTION

- DO NOT CLOSE THE OVEN DOOR UNTIL ALL THE RACKS ARE PLACED PROPERLY.
- DO NOT HIT THE GLASS WITH THE COOKWARE OR ANY OTHER OBJECT.
- IF THE GLASS GETS SCRATCHED, HIT, MADE TO VIBRATE OR FORCED, IT MAY WEAKEN ITS STRUCTURE. WHICH WOULD INCREASE DAMAGE RISK IN THE FUTURE.

Oven racks

Remove the oven racks before starting the EasyClean™ cycle.

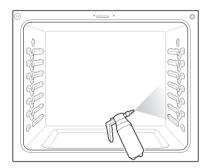
- Any food spilled on the oven rack supports may cause the racks to get stuck. Clean with a soft abrasive cleaner.
- Rinse with clean water and dry.

When to use EasyClean™?

Suggested cleaning method	Example of oven soiling	Soil shape	Types of soil	Common foods that can cause oven soiling
		Drops or little stains	Cheese or other ingredients	Pizza
EasyClean™	****	Slight spillage	Grease / oil	Beef, stew
				Fish, stew
				Low cooked roast beef

EasyClean™ instruction guide

- Remove racks and accessories from the oven.
- Fill a water sprayer with 1\(^1\) cups (10 oz. or 300 ml) of water and use it to spray all interior surfaces of the oven.
- Use, at least, 1/4 cup (2 oz. or 60 ml) of said water to drench the soiling in the walls and corners of the oven completely.



▲ Spray or pour the remaining cup (8 oz. or 250 ml) of said water in the center of the oven bottom. The cleft in the oven bottom should be completely covered so all the soil is submerged in water. Add more water if necessary.

NOTE -

Use the "mist" setting in the water sprayer for better coverage. You must use up all the water (11/4 cups, 10 oz. or 300 ml). Do not spray water directly on the oven door, doing this will cause it to spill to the floor.

5 Close the oven door. Turn the knob counterclockwise until you reach the EasyClean™ setting. Afterwards, press the EasyClean™ setting. Make sure the oven is on in the EasyClean™ setting.

A CAUTION -

- SOME SURFACES CAN REMAIN HOT AFTER THE EASYCLEAN™ CYCLE. USE RUBBER GLOVES WHEN CLEANING TO AVOID BURNS.
- DURING THE EASYCLEAN™ CYCLE. THE OVEN GETS HOT ENOUGH TO CAUSE BURNS. WAIT UNTIL THE CYCLE ENDS TO CLEAN THE INTERIOR OF THE OVEN. IF YOU DO NOT WAIT, YOU COULD GET BURNED.
- AVOID LEANING ON THE GLASS PART OF THE DOOR WHILE CLEANING THE OVEN.
- 6 A beep will go off at the end of the EasyClean™ cycle (20 minutes). Turn the knob clockwise to the **OFF** position.
- After the cleaning cycle and during the manual cleaning, enough water should be left on the oven bottom to cover the soil completely. Add more water if necessary. Put a towel on the floor in front of the oven to absorb any water that may spill during manual cleaning.

Clean the oven immediately after the EasyClean™ cycle. For this purpose, scrub with a non-scratching damp sponge or cloth. (Sponge soft side will not damage the finish).

NOTE:

Do not use steel wool fiber or abrasive materials. because these materials could permanently damage the oven surface.

- 9 Once you cleaned the inside of the oven, remove any excess water with a clean, dry towel. Put the racks and other accessories back in place.
- If any slight soil remains in the oven, repeat all the steps and make sure to completely drench the dirty areas. If there is any stubborn stain left after a few EasyClean™ cycles, scrape and remove the residue with a scraper.

NOTE -

- · The oven gasket can be still wet after the EasyClean™ cycle ends. This is normal. Do not clean the gasket.
- If there are any mineral deposits left in the oven bottom after cleaning, use a vinegar-soaked cloth or sponge to remove it.
- If you do not have the Self-Cleaning function, scrape and remove heavy soil with a scraper and be careful while using said scraper because it could damage the oven surface.

Cleaning tips

- Allow the oven to cool down to room temperature before using the EasyClean™ cycle.
- · Using the hard side of a non-scratching sponge to remove burn stains can be more helpful than using a soft sponge or a towel.
- · Some non-scratching sponges, such as melamine foam sponges, available in local stores, can also help improve cleaning.
- · The cooker must be leveled to make sure the interior surface of the oven is completely covered in water when the EasyClean™ cycle starts.
- · For better results, use distilled or filtered water. Tap water can leave mineral deposits in the oven bottom.
- Burnt soil from several cooking cycles will be harder to clean with the EasyClean™ cycle.
- Do not open the oven door during the EasyClean™ cycle. Water does not heat up correctly if you open the door during the cycle.

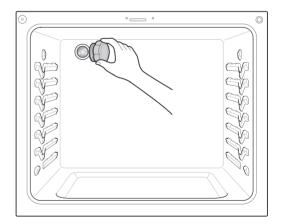
Change of the oven light

The light in the oven is a standard appliance 40 watt lightbulb. To turn the oven light on or off, press the Light button on the oven control.

· Lamp type: E26

WARNING

- MAKE SURE THE OVEN AND THE LIGHTBULB ARE COOL.
- UNPLUG THE COOKER FROM THE MAIN FUSE. FAILING TO DO THIS COULD CAUSE SEVERE INJURIES, ELECTRIC SHOCK OR DEATH.
- Unplug the cooker or turn off the power.
- To remove the lightbulb's glass lid, which is in the back of the oven, turn it to the left.
- Turn the lightbulb left to remove it from the socket.
- Place the new lightbulb and turn it right.
- Place the glass lid for the lightbulb and turn it
- Plug in the cooker or turn the power back on.



Remove and replace removable oven door

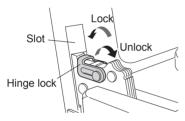


A CAUTION -

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

Removing the door

- Open de door completely
- Unblock the locks from the hinge. For this purpose, turn them away as far as possible from the open door frame.



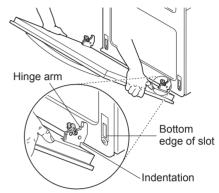
- Grab both sides of the door firmly at the top.
- Close the door until the removal position (approximately five degrees), which is half the distance between the top of the broiler and completely closed position. If the position is correct, the hinge arms will move with ease.



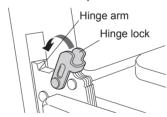
Lift the door and pull it out until the hinge arms are free from the slots.

Placing of the door

- Grab both sides of the door firmly at the top.
- With the door in the same angle as the removing position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.



- Open the door completely. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
- Push the hinge locks up against the front frame of the oven to the locked position.



Close the oven door.

CONVERSION TO GAS NATURAL



▲ WARNING

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



A CAUTION

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

How to provide adequate gas supply

LP GAS OPERATING PRESSURE

LP GAS: 28~30 mbar

 NATURAL GAS OPERATING PRESSURE NATURAL GAS: 20 mbar

Tools needed

- · Adjustable wrench
- 10 mm die wrench
- Screwdriver
- 13 mm torque wrench
- 7 mm wrench

Preparing Stove for Conversion

- Turn off the gas supply from the stove.
- **7** Turn off power to the stove.

CAUTION

• IF THE GAS SUPPLY FROM THE RANGE IS SWITCHED OFF FOR ANY REASON. SEE THE INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR CORRECT CONNECTION AND SAFETY PRECAUTIONS.

Convert the Burner Top

The jets have a hole with a diameter at the top or at the side, which denotes the location on the stove where it is going to install.

- Remove grills, burner covers, and Burner heads.
- Remove the smear from each burner using a 7 mm spanner.
- Install the LNG nozzles in their correct position.

	THERMAL CAPACITY				
Burner	LP GAS 28~30 mbar	NATURAL GAS 20 mbar			
Triple	3.3 kW (0.93)	3.2 kW (1.38)			
Ultra	3.2 kW (0.89)	3.0 kW (1.30)			
Standard	2.6 kW (0.79)	2.6 kW (1.2)			
Oven	6.1 kW (C)	5.9 kW (A)			



Oven Burner Espresso

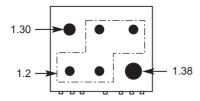




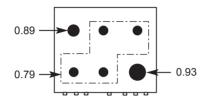
Indicates the diameter of the In the side or in the The top.

Top Burner Sprays

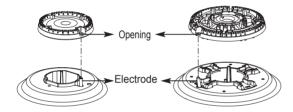
Location of Natural Gas Holes



Location of LP Gas Holes



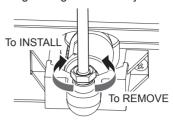
- To prevent leakage, make sure the Are firmly screwed into the burner heads.
- Place the head and burner cap correctly.



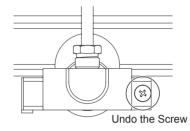
Make sure that the burner head opening Is located on the electrode.

Convert the Oven Cooker

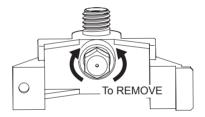
Unscrew the hex nut located at the back of the range using a 13 mm adjustable wrench.



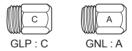
Unfasten the sprue stand screw to REMOVE the rear cover.



Remove the LP gas jet from the squeeze using a data key 10 mm.



Install the LNG sprinkler for the Burner in the grinder holder.



- Install the spreader bracket on the cover back.
- Connect the pipe and the spreader bracket using a 13 mm torque wrench [the torque is 75 kgf.cm]

TROUBLE SHOOTING

FAQs

What kind of cookware is recommended with this cooktop?

- Pans must have a flat bottom and straight sides.
- · Use only thick pans.
- · Pan size must coincide with food quantity and burner size.
- · Use hermetic lids.
- Use flat bottom woks only.

My new cooker is different from the one I had. Is there something wrong with the temperature adjustments?

No, your oven was tested and calibrated in the factory. During the first few times you use it, carefully follow your recipes times and temperatures. If you still think the new oven is too hot or too cold, you may adjust the temperature to fit your specific cooking needs.

Why does the time flash?

This means that the product was just plugged in, or that there was a power failure. To make the flashing go away, push any button and reset the clock if necessary.

Can I use aluminum foil to catch drippings in the oven cavity?

Never use aluminum foil to cover the bottom or sides of the oven or the warming drawer. The paper will melt and stick to the bottom surface of the oven and it won't come off. Place a tray on a lower oven rack instead and use it to catch the drippings. (If the aluminum paper has already melted in the oven bottom, it won't interfere with the oven performance).

Can I use aluminum foil on the racks?

Do not cover the racks with aluminum foil. Covering the racks completely with aluminum foil restricts the air flow, which translates into deficient cooking results. Place a tray covered with aluminum foil under fruit pies or other acid or sweet foods to avoid the spillages to damage the oven finish.



A CAUTION -

YOU MAY USE ALUMINUM FOIL TO WRAP THE FOOD INSIDE THE OVEN. BUT DO NOT ALLOW THE ALUMINUM FOIL TO COME IN CONTACT WITH THE EXPOSED OVEN HEATING ELEMENTS. ALUMINUM FOIL COULD MELT OR CATCH FIRE. WHICH WOULD CAUSE SMOKE. A FIRE OR INJURIES.

What should I do if the racks are sticky and they are hard to slide in and out of the oven?

In time, racks may become hard to slide. Apply a small amount of olive oil in the rack edges. This will act as a lubricant for a better sliding.

What should I do to take off hard stains on the cooktop?

The cooktop must be cleaned every time you use it to avoid permanent stains. When you cook foods with a high sugar content, such as tomato sauce, we recommend to clean the stain with a spatula while the cooktop is still warm. Use oven mitts when scraping to avoid burns. Check the maintenance section of this user's manual to get further instructions.

Why are the function buttons not working?

Make sure the cooker is not in Lock Out mode. Lock Out shall be displayed in the screen if Lock Out mode is activated. To deactivate it, press **CANCEL** button and keep it pressed for a few seconds.

My cooker is still dirty after running the EasyClean™ cycle, what more can I do?

EasyClean™ cycle only helps loosen the slight soil from the cooker to help clean the oven by hand. It does not take off all soil after the cycle. It is possible that you need to scrub the cooker after the EasyClean™ cycle ends.

I tried scrubbing the oven after running the EasyClean™ cycle but it is still dirty. What can I do?

The EasyClean™ function has a better result when the soil is totally drenched and submerged in water before running the cycle and during manual cleaning. If the soil is not drenched in water enough, it may negatively affect the cleansing performance. Repeat the EasyClean™ process using enough water. Sugar stains and other greasy residues are particularly hard to clean. If any stubborn soil remains, use a scraper.

Soil on the oven walls won't come off. How can I clean the oven walls?

Soil in the oven side and back walls of your cooker may be harder to drench in water. Try repeating the EasyClean™ process with ¼ cup (2 oz. or 60 ml) of the recommended product.

Does EasyClean™ get rid off all soil and stains completely?

It depends on the kinds of soil. Sugar stains and some grease stains are particularly hard to clean. Besides, if the stains are not fully drenched in water, this may negatively affect the cleaning performance. If there are still a lot of stubborn or old stains, use a scraper.

Should I use all the water (1 1/4 cups. 10 oz., or 300 ml) when running the EasyClean™ cycle?

Yes. It is highly recommended to spray or pour 1 cup (8 oz. or 250 ml) of water in the oven bottom and the remaining 1/4 cup (2 oz. or 60 ml) of the water on the walls and other dirty areas to completely saturate the dirt for a better cleaning result.

I see smoke coming out of the cooktop vents of the cooker during the EasyClean™ cycle. Is this normal?

This is normal. It is not smoke, actually, it is vapor coming from the water inside the oven cavity. When the oven heats during the EasyClean™ cycle, water in the cavity evaporates and comes out of the oven vents.

How often should I use the EasyClean™ cycle?

EasyClean™ cycle can be used as many times as you wish. EasyClean™ cycle works better when the oven is SLIGHTLY dirty, for example, with SLIGHT grease spatters and cheese drops. Check the EasyClean™ section of the user's manual for further information.

What do I need to use EasyClean™?

A water sprayer with 1\(^1\) cups (10 oz. or 300 ml) of water, a non-scratching sponge and a towel. Do not use abrasive sponges such as heavy duty steel wool sponges. A spray bottle filled with water, a scraper, a non-scratch scrubbing pad and a towel. You should not use abrasive scrubbers such as heavy-duty scouring pads or steel wool.

Is it safe to pour water in the bottom vents of the oven during cleaning?

There is no problem if a little bit of water spills in the vents on the bottom of the oven (Gas Cooker). However, we recommend to try to avoid spilling to much water into the vents.

Before calling in for assistance

Before you call in for assistance, review this list. It may save you time and money. This list includes common situations that are not the result of a defect in workmanship or appliance materials.

Problem	Possible causes / solutions				
Top burners do not	Make sure the electrical plug is connected into a live, properly grounded outlet. Remove the burners and clean them. Check the electrodes area in search of burnt food or grease. Check Cleaning burners caps/ heads in the MAINTENANCE section.				
light or do not burn evenly.	 Make sure all burner parts are installed correctly. Check removal and placement of gas surface burners in the MAINTENANCE section. 				
	You should hold down the control knob for 4 seconds after the flame on the burner has lit.				
Burner flames are too low.	If the cooker is connected to gas natural, reach the technician who installed your cooker or who made the conversion.				
	The oven controls are wrongly configured. Check using the oven in the OPERATING INSTRUCTIONS section.				
Food does not bake or roast correctly.	The racks are wrongly placed. Check the removal and placement of racks in the oven in the OPERATING INSTRUCTIONS section.				
	Aluminum foil is being wrongfully used in the oven. Check Oven in the OPERATING INSTRUCTIONS section.				
Food does not broil correctly in the oven.	The oven controls are wrongly configured. Check control panel general description in the OPERATING INSTRUCTIONS section.				
The clock and timer	Make sure the electrical plug is connected into a live, properly grounded outlet. Replace the fuse or restart the power switch.				
are not working.	The oven controls are wrongly configured. Check Modifying oven parameters in the OPERATING INSTRUCTIONS section.				
Oven light is not	The oven lightbulb is loose or has some kind of failure. Adjust or replace the lightbulb.				
working.	The cooker plug is not completely inserted in the power outlet. Make sure the electrical plug is connected into a live, properly grounded outlet.				
Crackling sound	It is the sound of the metal heating and cooling during both cooking and cleaning functions. This is normal.				
The oven control is making a sound and shows and F error code.	Unplug the cooker for five minutes and plug back in. if the error code comes back on, call in for assistance. CODE CAUSE F-3 Pressure error				
Clock is flashing.	Power failure or power overcharge. Reset time. If the oven was in use, you must do this by pressing TIMER for 3 seconds. Reset clock and any cooking function.				
Strong odor.	Sensing a strong odor coming out of the oven is normal the first few times it is used.				
Burners do not light correctly after cleaning the cooktop surface.	Make sure the burner caps and heads are completely dry and placed correctly.				
When only one burner is ignited, a clicking sound comes out of all the burners.	This is normal. Burners electric spark igniters make this clicking sound. All cooktop spark igniters will activate when igniting just one burner.				

44 منكرة **مذكرة**

مذكرة

قبل طلب المساعدة

قبل طلب المساعدة، راجع هذه القائمة. هذا يمكن ان يوفر لك الوقت و المال. تشمل هذه القائمة الحالات الشائعة التي ليست نتيجة لخلل التصنيع أو مواد الأجهزة الكهربائية.

الأعراض	الأسباب المحتملة / الحلول
	• تأكد من أن توصيل القابس في مكان مناسب.
	 انزع و نظف المواقد. تحقق من منطقة الأقطاب لإزالة. الطعام أو الدهون المحروقة. تحقق من رؤوس المواقد في قسم الصيانة.
الشعلات لا تضيء بشكل موحد	 تأكد من أن يتم تثبيت كافة أجزاء من الشعلات بشكل صحيح. التحقق من أن كل قطع المواقد مثبتة بشكل صحيح. تحقق من إزالة و وضع المواقد في قسم الصيان.
	 يجب الحفاظ على زر التحكم مضغوطاً لمدة 4 ثانية بعد إشتعال اللهب على الموقد. إذا بعد 4 ثانية، لم يتم إشعال الموقد، توقف عن استخدام الجهاز و إفتح باب المقصورة و / أو انتظر على الأقل دقيقة قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.
الشعلة النيران منخفضة للغاية.	إذا كان الطباخ متصلاً بالغاز الطبيعي ، فقم بالوصول إلى الفني الذي قام بتركيب جهاز الطهي لديك أو الذي قام بعملية التحويل.
	• تم تكوين عناصر التحكم بالفرن بشكل غير صحيح. راجع استخدام الفرن في قسم "إرشادات التشغيل".
لا يتم خبز أو شواء الطعام بطريقة صحيحة.	 تم وضع الرفوف بطريقة غير صحيحة. راجع إخراج الرفوف ووضعها داخل الفرن في القسم "إرشادات التشغيل"
	• يتم استخدام ورق الألمونيوم بطريقة غير صحيحة في الفرن. راجع الفرن في قسم "إرشادات التشغيل"
لا يتم شواء الطعام بشكل صحيح في الفرن.	 تم تكوين عناصر التحكم بالفرن بشكل غير صحيح. راجع الوصف العام للوحة التحكم الموجود في القسم "إرشادات التشغيل".
	• تأكد من أن القابس موصل في المكان المناسب. استبدل الفتيل و أعد تشغيل مفتاح الطاقة.
الساعة و المؤقت لا يعملان	 تم تكوين عناصر التحكم بالفرن بشكل غير صحيح. راجع تعديل مؤشرات الفرن الموجودة في قسم "إرشادات التشغيل".
ضوء الفرن لا يضيء	• ضوء الفرن مرخي أو فيه عيب. عدل أو استبدل المصباح.
ـــوم اـــرن ۽ پــــيم	• لم يتم وضع المصباح بشكل تام. تأكد من أن المقبس موصل في مكان أمن.
صوت طقطقة	 هذا صوت المعدن خلال التدفئة و التبريد عند الطبخ و التنظيف. هذا عادي.
تحكم الفرن يصدر صوتاً و يشير إلى رمز الخطأ F	افصل الجهاز لمدة خمس دقائق ثم أعد توصيله. استمر رمز الخطأ، اطلب المساعدة. F-3 خطأ الضغط
وميض في الساعة	انقطاع في التيار الكهربائي أو عبء العمل. إعادة ضبط الوقت. إذا تم استخدام الفرن، تحتاج إلى الضغط على ساعة لمدة ثلاث ثوان. أعد تعديل وظائف الساعة و الطبخ.
رائحة قوية	الشعور برائحة قوية تخرج من الفرن من الطبيعي في الدقائق القليلة الأولى من الاستخدام.
الشعلات لا تضيء بشكل صحيح بعد تنظيف اللوحة	تأكد من أن رؤوس المواقد جافة تماما و موضوعة بشكل صحيح.
عندما يكون مشعل واحد فقط موقود، و يكون هناك صوت قعقعة يأتي من الشعلات الأخرى	عادي. مواقد الشعلات الكهربائية تصدر هذه القعقعة. جميع و لاعات الموقد تعمل عندما يشعل موقد واحد.

لماذا أزرار وظيفة لا تعمل؟

تأكد من أن الجهاز ليس في وضع قفل. يجب عرض القفل على الشاشة. لتعطيله، اضغط على زر إلغاء و ابقه مضغوطا لبضع ثوان.

المنتج لا يزال متسخ بعد دورة ايزي كلين، ماذا يمكنني أن أفعل؟

تأكد من أن الجهاز ليس في وضع توقف. دورة ايزي كلين تسمح في تنظيف البقع الخفيفة للمنتج لمساعدة تنظيف الفرن باليد. هذا لا يزيل جميع البقع بعد الدورة. من الممكن أن يتوجب فرك الجهاز بعد نهاية الدورات. يجب عرض الحجب على الشاشة إذا توجب تعطيله، اضغط إلغاء لعدة ثوان.

حاولت فرك الفرن بعد دورة ايزي كلين لكنه لا يزال وسخ. ماذا يمكنني أن

دورة ايزي كلين تعمل بنتيجة أفضل عندما تكون البقعة مغمورة تماما في الماء. قبل تشغيل الدورة و أثناء التنظيف اليدوي. إذا لم تكن البقعة مغمورة بما فيه الكفاية في الماء، فإنه يمكن أن يؤثر سلبا على أداء التنظيف. كرر عملية ايزي كلين باستخدام ما يكفي من الماء. بقع السكر و غيرها من البقايا الدهنية صعبة للغاية للتنظيف. إذا استمرت البقع العنيدة، استخدم مكشطة.

البقع على سطح الفرن لا تزول. كيف يمكنني تنظيف هذه الجدران؟

البقع خلف و على جدر ان الفرن قد تكون أكثر صعوبة للنقع في الماء. حاول تكرار عملية ايزي كلين في 1/4 كوب (2 أوقية أو 60 مل) من المنتج الموصىي بها.

هل دورة ايزي كلين تقضي على البقع تماما؟

ذلك يعتمد على أنواع البقع. بقع السكر و بعض بقع الشحوم صعبة للغاية للتنظيف بالإضافة إلى ذلك، إذا لم يتم اغراق البقع تماما في الماء، فهذا يمكن أن يؤثر سلبا على أداء التنظيف. للبقع الصعبة, استخدم مكشطة.

هل يجب استخدام كل الماء (11/1 كوب, 10 أوقية أو 300 مل) لدورة

نعم. يوصى بدرجة كبيرة رش أو صب 1 كوب (8 أونصات أو 250 مل) من الماء في الجزء السفلي من الفرن والكأس 1⁄4 المتبقية (2 أوقية أو 60 مل) من الماء على الجدران والمناطق القذرة الأخرى لتشبع البقع تماما بالماء لأفضل نتائج تنظيف.

أرى دخان يخرج من فتحات الفرن خلال دورة ايزي كلين . هل هذا طبيعي؟ عادي. ليس دخان، في الواقع، هو البخار من المياه داخل تجويف الفرن. عندما يتم تسخين الفرن خلال دورة ايزي كلين، الماء في التجويف يتبخر و يخرج من فتحات الفرن.

كم مرة يجب أن استخدام دورة ™EasyClean؟

دورة EasyClean™ يمكن استخدامها عدة مرات كما تريد. دورة EasyClean™ تعمل بشكل أفضل عندما يكون الفرن متسخ قليلا، على سبيل المثال، قطرات صغيرة من الجبن أو الدهون. راجع قسم EasyClean™ من الدليل لمزيد من المعلومات.

ما الذي أحتاجه لاستخدام ™EasyClean؟

بخاخ الماء مع 11/1 كوب (10 أوقية أو 300 مل) من الماء، إسفنج دون خدوش و منشفة. لا تستخدم اسفنجات مثل اسفنج الصوف الصلب. زجاجة رذاذ مليئة بالماء، مكشطة، اسفنجة مضادة للخدش و منشفة يجب عدم استخدام الجلايات الخادشة مثل إسفنجات الفرك عالية الكفائة أو السلك الفو لاذي.

هل من الحذر أن أصب الماء في الفتحات السفلي أثناء التنظيف ؟

لا توجد مشكلة إذا ما انتشر بعض الماء في الفتحات في الجزء السفلي من الفرن (أجهزة الغاز). و مع ذلك، فإننا نوصى محاولة تجنب إراقة كميات كبيرة من المياه في الفتحات.

اصلاحات

الاسئلة الاكثر طرحا

ما هو نوع تجهيزات المطابخ التي بها ينصح بها مع هذا الموقد؟

- يجب ان تملك القدور قاع مسطح و جوانب مستقيمة.
 - استخدم القدور الثقيلة فقط.
- حجم الوعاء يجب أن يتطابق مع كمية الغذاء و حجم الموقد.
 - استخدم أغطية مختومة.
 - استخدم ووك بقاع مسطح فقط.

جهازي الجديد مختلف عن الجهاز الذي كان لدي. هل هناك شيء خاطئ مع تعديلات درجة الحرارة؟

لا، تم اختبار و معايرة الفرن الخاص بك في المصنع. في المرة الأولى من الاستخدام، اتبع بعناية المدة و درجات الحرارة للوصفات . إذا كنت لا تزال تعتقد أن الفرن الجديد حار جدا أو بارد جدا، يمكنك ضبط درجة الحرارة لتلائم مع الاحتياجات المحددة الخاصة بك للطبخ.

لماذا الوقت له وميض؟

هذا يعني أن المنتج تم توصيله ببساطة، أو كان هناك انقطاع التيار الكهربائي. ليختفي الوامض، اضغط على أي زر و اعد تعديل الساعة إذا لزم الأمر.

هل يمكنني استخدام رقائق الألومنيوم للقبض على القطرات في تجويف

لا تستخدم أبدا اوراق الألومنيوم لتغطية أسفل أو جانبي الفرن أو درج الاحترار . الورق سيذوب و يلتصق بالسطح السفلي من الفرن و لا يمكن إزالته. ضع علبة على رف الفرن أقل و استخدامها لجمع القطرات. (إذا كان الألومنيوم قد ذاب في أسفل الفرن، فهو لن يعرقل أداء الفرن)

هل يمكنني استخدام اوراق الألومنيوم على الرفوف؟

لا تغطى الرفوف باوراق الألومنيوم لان هذا يحد من تدفق الهواء، مما يؤدي إلى نتائج طبخ معيبة. ضع صينية مغطاة بورق الألومنيوم تحت فطائر الفاكهة أو غيرها من الأطعمة الحمضية أو السكرية لتجنب التسرب الذي يضر بالفرن.



بمكنك استخدام اوراق الألومنيوم لتغليف الاغذية داخل الفرن او درج الاحترار و لكن لا تترك الألمنيوم في اتصال مع الاغذية المكشوفة لحرارة الفرن. يمكن لورقة الألومنيوم ان تشتعل فيها النيران، مما قد يسبب الدخان اوالنار أو الإصابة.

ماذا على أن أفعل إذا كانت الرفوف لزجة و صعبة الانزلاق داخل و خارج الفرن؟

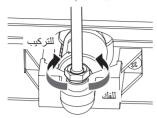
مع مرور الوقت، يمكن للرفوف ان تصبح صعبة الانز لاق. ضع كمية صغيرة من زيت الزيتون في حواف الرف و هذا سيكون بمثابة مواد تشحيم لانز لاق أفضل.

ماذا على أن أفعل لإزالة البقع العنيدة على الفرن؟

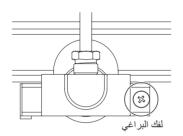
يجب تنظيف الموقد في كل مرة يستخدم لتجنب البقع الدائمة. عند طهي أطعمة تحتوي على نسبة عالية من السكر، مثل صلصة الطماطم، نوصى بتنظيف البقعة بملعقة بينما الفرن لا يزال ساخن. استخدم قفازات للفرك لمنع الحروق. راجع قسم الصيانة من هذا الدليل للمزيد من التعليمات.

تحويل الفرن

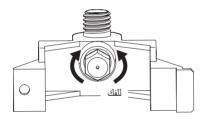
م يفك الصامولة الموجودة خلف البوتاجاز باستخدام مفتاح قابل للضبط مقاس 13 مم.



قم بفك الهيكل المعدني المثبت لنزع الغطاء الخلفي.



قم بفك المنفث الدفعي النفطي المسال بالضغط عليه باستخدام مفتاح مقاس 10 مم.



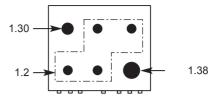
4 قم بتركيب مضخ غاز الغاز الطبيعي المسال (LNG) للشعلة.



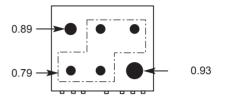
معالجة الغاز السائل: C غاز طبيعي مسال : A

- قم بتركيب شريحة إحكام القفل "القفيز" بالغطاء الخلفي.
- قم بتوصيل الأنبوب بشريحة إحكام القفل "القفيز" باستخدام مفتاح عزم التدوير 13 مم (العزم 75 كجم سم)

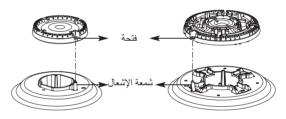
مكان فوهات الغاز الطبيعى



مكان فوهات الغاز النفطي المسال (LP)



- المنع حدوث التسريب، تأكد من إحكام ربط رأس الشعلة.
 - 5 ضع رأس وتاج الشعلة بطريقة صحيحة.



تأكد من وجود فتحة رأس الشعلة فوق شمعة الإشعال.

التحويل إلى استخدام الغاز الطبيعي (LNG)

🗚 تحذیر

- قم بإيقاف تشغيل البوتاجاز ومزود الغاز
- قم باستبدال كل لوحات البوتاجاز وأجزائه قبل التشغيل.
 - قم بإعادة توصيل كل أجهزة التأريض.
 - إن عدم اتباع ذلك قد يتسبب في حدوث الإصابات الجسدية الخطيرة أو حدوث الصدمات الكهر بائية أو حدوث الوفاة.

- انتبه عند التعامل مع أجزاء الصفائح المعدنية الموجودة في بوتاجاز الغاز.
- قد تبرز حوافها الحادة التي تقطع كالسكين.

كيف توفر مزود غاز مناسب

- ضغط تشغيل الغاز النفطى المسال (LP) الغاز النفطى المسال (LP): 28~30 ميللي بار
 - ضغط تشغيل الغاز الطبيعي الغاز الطبيعي: 20 ميللي بار

الأدوات المطلوبة

- مفتاح قابل للضبط
- مفتاح مشرشر مقاس 10 مم
 - مفك البراغي
- مفتاح عزم التدوير مقاس 13 مم
 - مفتاح ربط عادي مقاس 7 مم

تجهيز البوتاجاز للتحويل

- م بايقاف تشغيل مزود الغاز الخاص بالبوتاجاز.
 - و قم بإيقاف تشغيل البوتجاز.

🛕 تنبیه

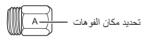
• في حالة إيقاف تشغيل مزود الغاز للبوتاجاز لأي سبب، ارجع إلى تعليمات التركيب لتعديل التوصيلات واتباع احتياطات السلامة.

تحويل الشعلة العليا

توجد بالمنافث الدفعية للشعلة "الفونيات" فوهة بمساحة الجزء العلوي أو الجانبي والتي تدل على مكان تركيبها في البوتاجاز.

- قم بإزالة أجزاء الشواء وغطاء وتاج الشعلة.
- قم بإزالة المادة التي تكسو الشعلة باستخدام مفك مقاس 7 مم.
 - قم بتركيب فوهة الغاز النفطي المسال (LP)

حرارية				
الغاز الطبيعي	القدرة الحرارية الغاز الطبيعي			
20 ميللي بار	28~30 ميللي بار			
3.2 كيلو وات (1.38)	3.3 كيلو وات (0.93)	ثلاثي		
3.0 كيلو وات (1.30)	3.2 كيلو وات (0.89)	فائق		
2.6 كيلو وات (1.2)	2.6 كيلو وات (0.79)	قياسي		
5.9 كىلو وات (A)	6.1 كيلو وات (C)	الفرن		



شعلة الفرن السريعة





تحديد القطر الجانبي أو العلوي

الشعلة العليا تعمل

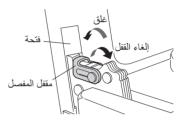
نزع و استبدال باب الفرن القابلة للنقل

– 🛕 تنبیه –

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

نزع الباب

- 1 افتح الباب تماما.
- افتح الأقفال من المفاصل. للقيام بذلك، ابعدهم إلى أقصى حد ممكن في نطاق الباب مفتوحا.



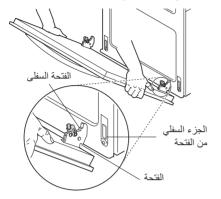
- 3 امسك الجانبان من الباب بقوة في الأعلى.
- 4 اغلق الباب الى موقف التراجع (حوالي خمس درجات)، نصف المسافة بين الجزء العلوي من الشواية و الموقف المغلق تماما. إذا كان الموقف صحيح، تتحرك المفاصل بسهولة.



5 ارفع الباب واسحبها حتى تخرج المفاصل من الفتحات.

وضع الباب

- 1 اقبض الجانبان من الباب بقوة نحو الأعلى.
- مع الباب في نفس زاوية الإزالة، ضع الشق المفصلي في الحافة السفلية من فتحة المفصلي يجب أن يكون الشق في الذراع المفصلي مجلس تماما في الجزء السفلي من الفتحة.



- افتح الباب كلية. إذا لم يتم فتح الباب تماما، لم يتم تثبيت القطع بشكل صحيح في الحافة السفلية من الفتحة.
 - ادفع بالفتحة على الإطار الأمامي من الفرن في وضع القفل.



5 اغلق باب الفرن.

- بمجرد الانتهاء من تنظيف الفرن ازل المياه الزائدة بمنشفة جافة و نظيفة. ارجع الرفوف وغيرها من الملحقات في مكانها.
- 10 إذا كان لا تزال بقع خفيفة في الفرن، كرر جميع الخطوات وتأكد من نقع بدقة المناطق القذرة. إذا كانت. هناك بقعة صعبة بعد بضع دورات ايزي كلين، كشط و ازل البقايا مع مكشطة.

- قد يكون ختم الفرن لا يزال رطبة بعد نهاية دورة ايزي كلين. هذا عادي. لا تنظف ختم التسرب.
 - إذا كانت هناك رواسب معدنية في الجزء السفلي من الفرن بعد التنظيف، استخدم قطعة قماش مبللة بالخل أو إسفنج لإزالتها.
- إذا لم يكن لديك وظيفة التنظيف الذاتي، كشط و ازل البقع المرصعة بالمكشطة بكل اهتمام كبيرا لأنه يمكن الإضرار بسطح الفرن.

نصائح التنظيف

- اترك الفرن يبرد في درجة حرارة الغرفة قبل استخدام دورة ايزي كلين.
- استخدام الوجه الخشن لاسفنجة دون خدوش لإزالة بقع الحروق قد يكون أكثر فائدة من استخدام اسفنجة ناعمة أو منشفة.
- بعض الإسفنج دون خدوش، مثل الإسفنج برغوة الميلامين، المتوفرة في المتاجر المحلية، يمكن أن تساعد على تحسين التنظيف.
- يجب أن يكون الجهاز مستوي للتأكد من أن السطح الداخلي للفرن مغطاة تماما بالماء عندما تبدأ دورة ايزى كلين.
 - للحصول على أفضل النتائج، استخدم الماء المقطر أو المصفى. ماء الصنبور يمكن أن تترك رواسب معدنية في قاع الفرن.
- بقع الحروق بعد عدة دورات من الطبخ تكون أكثر صعوبة للتنظيف مع دورة ايزي كلين.
- لا تفتح باب الفرن أثناء دورة ايزي كلين. الماء لا يسخن بشكل صحيح إذا قمت بفتح الباب خلال الدورة.

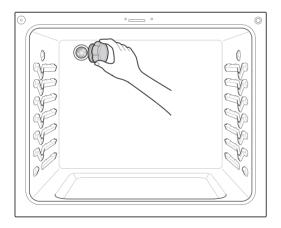
تغيير ضوء الفرن

الضوء في الفرن هو جهاز قياسي 40 واط مصباح. لتشغيل ضوء الفرن أو إيقاف تشغيله، اضغط على زر الضوء الموجود في وحدة التحكم بالفرن.

• نوع الإضاءة: E26

🗚 تحذیر -

- تأكد من ان الفرن و اللمبة باردان.
- افصل الجهاز من الفتيل الرئيسي. هذا يمكن أن يسبب إصابات خطيرة, صدمات كهربائية وحتى الموت.
 - 1 افصل الجهاز لفصل التيار
- لإزالة غطاء الزجاج للمبة، والتي هي في الجزء الخلفي من الفرن،
 - ادر المصباح إلى اليسار لنزعه من المقبس.
 - ضع اللمبة الجديدة و ادر ها نحو اليمين.
 - وضع غطاء المصباح الزجاجي و ادر الى اليمين.
 - 6 قم بتوصيل الجهاز و اعد توصيل التيار.

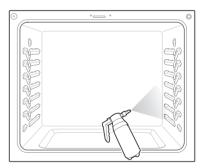


متی تستعمل EasyClean™?

الأطعمة الشائعة التي قد تتسبب في السائعة الفرن الفرن	أنواع الاتساخ	شكل البقع	أمثلة من اوساخ الفرن	طريقة التنظيف المقترحة
البيتزا	جبن أو مكونات أخرى	قطرات أو بقع صىغيرة		
اللحم البقري، الطهي على نار هادئة سمك، الطهي على نار هادئة	الشحوم / زيت	انسكاب طفيف		EasyClean™
روست بيف غير مطهي تمامًا				

دلیل التعلیمات ™EasyClean

- 1 نزع رفوف/ملحقات الفرن.
- ملء بخاخ الماء ب 11/1 ملاعق (10 أوقية أو 300 مل) من الماء و رش الفرن من الداخل بأكمله.
 - استخدام ما لا يقل عن 1/4 كوب (2 أوقية أو 60 مل) من هذه المياه لغطس البقع على جدران و زوايا الفرن.



رش أو صب الماء المتبقى (8 أونصات أو 250 مل) في أسفل مركز الفرن . يجب تغطية الفتحة في أسفل الفرن تماما بحيث يتم غمر كل الأوساخ في المياه. إضافة المزيد من الماء إذا لزم الأمر.

استخدام التعديل "ضباب" في بخاخ الماء لتغطية أفضل. يجب استخدام كل الماء (11/1 أكواب، 10 أوقية أو 300 مل). لا ترش الماء مباشرة على باب الفرن، القيام بذلك قد يسفكها على الأرض.

اغلق باب الفرن. أدر الزر عكس اتجاه عقارب الساعة إلى حتى تصل إلى وضع ايزى كلين. ثم اضغط على تعديل ايزى كلين. تأكد من الفرن يعمل على تعديل ايزي كلين.

- 🛕 تنبیه

- خلال دورة التنظيف السهل EasyClean™. يصبح الفرن ساخنًا بما يكفى للتسبب في الحروق. انتظر حتى تنتهى الدورة قبل مسح سطح الفرن من الداخل. سيؤدي الفشل في ذلك إلى الإصابة بالحروق.
 - تجنب الاتكاء أو الارتكاز على السطح الزجاجي لباب الفرن أثناء تنظيف تجويف الفرن.
- بعض الأسطح قد تكون ساخنة بعد دورة التنظيف السهل ™EasyClean. قم بارتداء القفازات المطاطية أثناء التنظيف لمنع الإصابة بالحروق.
 - ينطلق صوت الصفير في نهاية دورة ايزي كلين (20 دقيقة). أدر المفتاح في اتجاه عكس عقارب الساعة لموقف توقيف التشغيل.
- بعد دورة التنظيف والتنظيف اليدوي، يجب ترك ما يكفى من المياه في قاع الفرن لتغطية كامل البقع. إضافة المزيد من الماء إذا لزم الأمر. ضع منشفة على الأرض أمام الفرن لامتصاص المياه التي قد تتسرب خلال التنظيف اليدوي.
- نظف الفرن مباشرة بعد دورة ايزي كلين. للقيام بذلك، افرك بقطعة اسفنج أو قطعة قماش ناعمة. (الجانب الناعم من الاسفنج لن يضر الجهاز)

ملحوظة

لا تستخدم ألياف الصوف الصلب أو المواد الكاشطة، يمكن لهذه المواد ان تضر بصفة دائمة سطح الفرن.

EasyClean™

تكنولوجيا التبطين EasyClean™ LG تقدم خياران تنظيف لداخل الجهاز. تشمل وظيفة ™EasyClean على المينا الجديد ل.ج لأنه يساعد على إزالة الأوساخ دون استخدام المواد الكيميائية القوية و يعمل بالماء فقط لمدة 20 فقط بدرجة حرارة منخفضة لإذابة الأوساخ الخفيفة قبل التنظيف

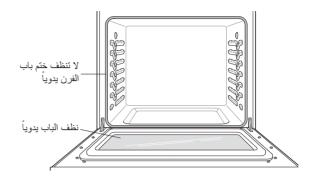
وظيفة ™EasyClean سريعة و فعالة على الأوساخ و البقع الصغيرة.

EasyClean™ فوائد

- تسمح بنزع الأوساخ الخفيفة قبل التنظيف اليدوى.
- EasyClean™ تستعمل الماء فقط و لا منتج كيميائي.



لا تستخدم مواد تنظيف قوية أو كاشطة على الجهة الخارجية لباب الفرن فهذا قد يضرها.



تعليمات فيما يخص الباب

تم تجهيز معظم الأفران مع زجاج قابل للكسر.

🗚 تنبیه

- لا تغلق باب الفرن حتى يتم وضع الشبكات بشكل صحيح.
 - لا تصدم الزجاج بالأواني و غيرها من الأشباء
- إذا كان الزجاج مخدوش، مصدوم، مضغوط أو مكسور، هذا يمكن ان يضعف هيكلة، الذي قد يزيد من خطر الضرر في المستقبل

شبكات الفرن

نزع رفوف الفرن قبل البدء في دورة ايزي كلين.

- کل طعام تدفق على رفوف الفرن يمكنه ان يجعل الرفوف لزجة. نظف بمطهر كاشط ناعم.
 - 2 اغسل بماء صافي و جفف.

التنظيف الخارجي

الحافة المدهونة الزخرفية

لتنظيف عام، استخدم قطعة قماش و ماء دافئ و صابون. فيما يخص الشحوم المتصلبة و المتراكمة، إستخدم منظف سائل مباشرة على السطح المتسخ. اتركه لمدة 30 إلى 60 دقيقة. شطف بقطعة قماش مبللة و جفف. لا تستخدم المنظفات الكاشطة

سطح الفولاذ المقاوم للصدأ

لمنع الخدش، لا تستخدم وسادة الصوف الصلب.

- ضع كمية صغيرة من المنظف أو منظف ملمع مخصص للفولاذ المقاوم للصدأ على قطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية.
 - 2 نظف منطقة صغيرة و افرك.
- جفف و لمع بقطعة قماش ناعمة جافة و نظيفة أو منشفة ورقية.
 - عرر العملية إذا استلزم الأمر.

ملحوظة

- لا تستخدم الصلب وسادة الصوف، فقد يتسبب ذلك بتلف على مستوى السطح.
- لتنظيف أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ، استخدم الماء الدافئ و الصابون أو منظف الفولاذ المقاوم للصدأ أو ملمع.
 - إمسح دائما السطح في اتجاه النسيج.
 - لا تستعمل المبيضّات في تنظيف الأجزاء المعدنية.

باب القرن

- استخدم الماء و الصابون لتنظيف باب الفرن. شطف جيدا. لا تغمر الباب
 - يمكنك استخدام منظف الزجاج لتنظيف باب الفرن الخارجي. لا ترش الماء أو منظف النوافذ على فتحات الباب.
- لا تستخدم منظفات الفرن و مساحيق التنظيف و مواد التنظيف الكاشطة خارج باب الفرن.
- لا تنظف ختم باب الفرن. الختم المانع للتسرب مكون من قاع متر ابط أساسى لضمان ختم مناسب. احرص على عدم فرك أو إتلاف أو إزالة هذا الختم.

- لا تستخدم منظفات كاشطة أو منظفات سائلة قوية أو سدادات قطنية من البلاستيك أو منظفات الفرن على اللوحة الأمامية. هذا يتلف اللمسات الأخيرة
- لا تحاول لوى الأزرار نحو الأسفل أو الأعلى، و لا تعلق المناشف أو غير ذلك. هذا قد يضر صمام الغاز.
 - يمكن نزع أزرار التحكم لتنظيف أسهل.
 - لتنظيف الأزرار، تأكد من أنها في موضع وقف التشغيل و إسحبها بطريقة عمودية من الأناسب
- لوضع الأزرار، تأكد من أنه في موضع وقف التشغيل ممركز نحو الأعلى و أدخل الزر مباشرة في القضيب

ملحوظة

لتجنب الخدوش، لا تستخدم أي منظف كاشط على هذه المواد.

تنظيف سطح لوحة الطهى

- 🛕 تنبیه

- لتجنب الحروق، لا تنظف السطح حتى بير د.
- لا ترفع اللوحة فقد يسبب ذلك ضررا و عطل أو خلل في الجهاز.

الأطعمة التي تحتوى على الكثير من السكر أو الحمض قد تسبب بقعة باهتة إذا لم يتم الغسل. اغسل و اشطف السطح عندما يبرد.

للتدفقات الأخرى، مثل الزيت أو الدهون، الخ، إغسل بالماء و الصابون عندما يبرد السطح ثم شطف و جفف بقطعة قماش جافة.

لوحة التحكم

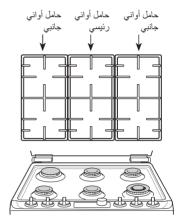
لتجنب تفعيل لوحة التحكم أثناء تنظيف افصل الجهاز. نظف الدفقات بقطعة قماش مبللة باستخدام منظف الزجاج. نظف البقع الأعمق بالماء الدافئ و الصابون. لا تستخدم كاشط.

اللوحة الأمامية والمقابض

من الأفضل تنظيف اللوحة الأمامية في كل مرة تستخدم الفرن. للتنظيف استخدم قطعة قماش مبللة و محلول مكون من الماء و الصابون الناعم أو محلول مكون مناصفة من الخل و الماء. للشطف استخدم ماء صافى و جفف بقطعة قماش ناعمة.

شبكات الشعلة

جهازك يحتوى على ثلاثة أنماط مستقلة مهنية من الشبكات. لأقصى قدر من الاستقرار، ينبغي أن تستخدم هذه القضبان فقط في الموضع الصحيح و يمكن لجميع الشبكات أن تكون قابلة للتبديل من اليسار إلى اليمين و من الأمام إلى الخلف



ملحوظة

لا تستخدم الموقد لفترة طويلة دون أواني طبخ فوق الشبكة.

تنظيف شبكات الموقد



- لا تنزع الشبكات حتى تبرد.
 - يجب غسل الشبكات بانتظام و بعد التدفق.
- يجب غسل الشبكات بالماء الساخن و الصابون ثم الشطف بالماء النقى.
 - يمكن غسل الشبكات في غسالة الأواني.
- بعد تنظيف الشبكات، اتركهم تجف تماماً ثم ضعهم بطريقة صحيحة فوق المو قد.

تنظيف أغطية و رؤوس الشعلات

للهب الموحد دون تقطع، الشقوق في رؤوس الموقد يجب أن تبقى نظيفة في جميع الأوقات و يمكن نزع قبعات و رؤوس الموقد.

- غسل رؤوس الموقد بالماء الساخن و الصابون و تشطف بالماء الصافي.
- تنظیف الفرن بعنایة. النتوء المعدنیة الحادة على الأقطاب یمكن أن تتسبب في جروح و ضرب قطب بجسم جامد یمكن أن یلحق الضرر.
- لتنظيف الطعام المحترق تغطس رؤوس الشعلة في منظف سائل معتدل و ماء ساخن من عشرين إلى ثلاثين دقيقة و للتخلص من البقع الأكثر عنادا تستخدم فرشاة أسنان أو الألياف الفولاذية للصوف.
 - الشعلات لا تعمل بشكل صحيح إذا انسدت أقطاب أو موانئ الموقد أو كانت قذرة.
 - يجب تنظيف أغطية و رؤوس الموقد بانتظام، خاصة بعد تدفق كبيرة.
 - الشعلات لا تضيء إذا كانت القبعات هي منطفئة.

🛕 تنبيه

- لا تطرق على الأقطاب الكهربائية بأجسام صلبة. هذا يمكن ان يسبب تلفها.
- لا تستخدم مسحوق الصوف الصلب الغير منزلقة لتنظيف الشعلات.

بعد تنظيف الأغطية قم بتنظيف رؤوس الشعلات

هز الماء المتبقي و اتركوا يجف و ضع القبعات و رؤوس الموقد على أقطاب الموقد في المكان المناسب وفقا للحجم. تأكد من أن فتحة رأس الموقد تم وضعها على القطب.

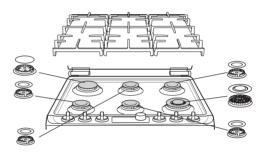
الصيانة



- لا تنظف هذا الجهاز بماء جافيل.
- لتجنب الحروق، إنتظر حتى تبرد لوحة الطهي قبل لمسها.
 - استخدم دائماً قفازات المطبخ لتنظيف لوحة الطهي.
 - لا يجب استخدام المنظف البخاري.

إزالة و إرجاع الشعلات

من الممكن إزالة الشبكات، اغطية و رؤوس الشعلات للتنظيف و الصيانة.



الشعلة الرئيسية	
111100000000000000000000000000000000000	غطاء الموقد وضع بشكل صحيح
MILTOUR BUTTON	غطاء الموقد لم يوضع بشكل صحيح

إستعمال الشواية في الفرن

كيف يضبط الفرن إلى الشواية

لم يصمم الفرن للطهي مع الباب مفتوحا.

- وضع الطعام في الفرن.
- اضغط على زر شواية.
 - 3 إختر مدة الطهي.
- إضغط الزر + لتمديد مدة الطهى.
- إضغط الزر لتقليص مدة الطهي.
 - 4 إضغط على زر بدء التشغيل.

🗚 تحذیر -

 من الممكن أن ترتفع درجة حرارة الفرن بشدة عند تشغيل وضع الفرن بحيث تكون درجة حرارته 180 درجة مئوية وتشغيل وضع الشواء في وقت واحد.

لا تقم بتشغيل وضع الشواء لأكثر من 20 دقيقة بالتزامن مع ضبط وضع الفرن على 180 درجة مئوية.

دليل الشواء

للحصول على القائمة الموضحة أدناه، تحتاج إلى تسخين الفرن قبل الطهي.

وقت الطهي (دقائق)	وقت التسخين المسبق (دقائق)	المستوي	الملحقات	أنواع الطعام	المستوي
12 - 6	5	5	الحامل / طبق التحميص	التحميص والتسخين	الشو اء
10 - 4	5	5	الحامل / طبق التحميص	جبنة ذائبة	السواء

دليل التذويب للحصول على القائمة الموضحة أدناه، لا تحتاج إلى تسخين الفرن قبل الطهي.

وقت الطهي	الكمية	المستوي	الملحقات	أنواع الطعام	المستوي
30 دقيقة (اقلب الطعام بعد 15 دقيقة)	250 g	1		-1- >	
50 دقيقة (اقلب الطعام بعد 25 دقيقة)	1000 g	وضع الطبق في الحامل 1 -	دجاج		
30 دقيقة (اقلب الطعام بعد 15 دقيقة)	250 g	1	وضع الطبق في الحامل	لحم	إذابة تجميد الأطعمة
60 دقيقة (اقلب الطعام بعد 30 دقيقة)	1000 g	1	وصنع الطبق في الكامل		
30 دقيقة (اقلب الطعام بعد 15 دقيقة)	250 g	1	وضع الطبق في الحامل	سمك	
60 دقيقة (اقلب الطعام بعد 30 دقيقة)	1000 g		وصنع الطبق في الحامل		

- - يعمل المؤقت ككرونومتر إضافي في المطبخ، و الذي سوف يتوقف عندما يحين الوقت.

مؤقت

- إنه لا يبدأ، لا يوقف و لا يغير تعديل تحكم الفرن يمكن استخدام المؤقت للمهام الأخرى للفرن.
- إضغط على المؤقت مرة واحدة للإشارة إلى الوقت بالساعات و الدقائق، أو اضغط على الزر مرتين لضبط الوقت بالدقائق و الثواني +/- الرمز سيظهر على الشاشة.
 - 2 إضغط الزر + أو حتى الوصول إلى الوقت المرغوب.
- إضغط على زر بدع التشغيل لبدء العد التنازلي، سوف يظهر الوقت على الشاشة.
- عندما يصل الساعة إلى الصفر أي إنهاء سيتم عرضه على الشاشة و سوف يرن الصفيرة ثلاث مرات كل خمسة عشر ثانية حتى يتم ضغط المؤقت.

- تجمد
- إلى ضغط و أمسك الضغط على زر إلغاء لمدة ثلاث ثوان حتى يسمع
 - لتعطيل تعديل الحجب، اضغط مع الاستمرار بالضغط على زر الإلغاء لمدة ثلاث ثواني.
 - 3 عند تنشيط وظيفة القفل من الممكن استخدام الضوء و المؤقت.

استعمال الفرن

لتجنب حروق محتملة، ضع الشبكات في المواضيع المرغوبة قبل ايقاد النار.

كيفية ضبط فرن للطهى

لم يصمم هذا الفرن للاستخدام مع الباب مفتوح.

- أدر الزر في الاتجاه المعاكس لعقارب الساعة إلى درجة الحرارة
- إذا كنت ترغب في تسخين الفرن مسبقاً الى 200 درجة مئوية، ضع الغذاء بعد 12 دقيقة.
 - ~ 200℃ : 11 دقيقة / 220℃ ~ 230℃ : 15 دقيقة

🛕 تحذیر -

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

اضغط على الزر تعديل الفرن. تعرض الاشارة فرن على الشاشة.

3 إختر المدة الزمنية للطهي.

- إضغط على الزر + لزيادة المدة الزمنية للطهي.
- إضغط على الزر + لخفض المدة الزمنية للطهى.
 - إضغط على الزر بداية التشغيل.
- عندما يحين الوقت، يصدر صوت تنبيه و الموقد يتوقف تلقائيا.
- بعد استخدام الفرن، أدر زر الفرن في اتجاه عقارب الساعة لتوقيف

ملحوظة

ملحوظة عندما يضغط المستخدم على إلغاء أثناء عمل الفرن، سيتم وقف تشغيل هذا الأخير من باب السلامة.

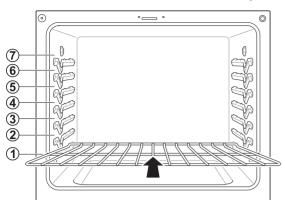
🛕 تحذیر -

• عند إنطلاق الصفير، يجب أن تكون شعلة الفرن متوقفة و يجب أن تدوروا فورا الزر لموضع وقف التشغيل.

دليل الطبخ / الشواء

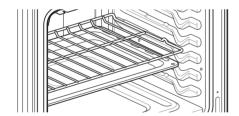
تعليقات	وقت الطهي (دقائق)	وقت التسخين المسبق (دقائق)	درجة الحرارة	المستوي	الملحقات	أنواع الطعام	الفئة
	36 - 32	10	180 C °	(4) 3	صينية الخبز	الكيك	
	22 - 18	10	180 °C	(4) 3	صاج الكعك	الكعك	الخبز
	30 - 20	-	200 °C	(5) 4	الحامل	البيتزا المجمدة	
• الملح، بهار الفلفل، الزيت	85 - 75	10	200 °C	(2) 1	الحامل /		
 ضع الخضروات مثل الجزر، والبصل، والبطاطس في طبق التحميص للحصول على أفضل نتائج. 			- 220 °C		طبق التحميص	دجاجة كاملة (1.5kg)	التحميص
• الملح، بهار الفلفل، الزيت	105 - 95	10	200 °C	(2) 1	الحامل / طبق التحميص	روست بیف (2kg)	

مواضع الأرفف والصينية



🛕 تنبیه

- في حالة احتواء الطعام على الكثير من الزيوت، فإن وضع الأطعمة مباشرةً في وعاء عميق قد يسبب تلف الوعاء أثناء عملية الطهي.
- ننصحك بطهي الأطعمة على المستوى العادي لحامل الأرفف.
 - يعد الغرض من الوعاء العميق هو تجميع سوائل أو دهون التحمير فقط.
 - يرجى وضع الوعاء العميق أسفل المستوى العادي لحامل الأرفف.



تعديل الفرن

ملحوظة

- يحدد الوقت بالدقائق بالظغط على الأزرار + أو -.
- بالظغط على الأزرار + أو أكثر من دقيقتين، يحدد الوقت بمراحل 10 دقائق.

الساعة

يجب تحديد الساعة حسب الوقت الصحيح من اليوم لتعمل وظائف مؤقت الفرن بشكل صحيح.

- 1 إضغط على المؤقت 3 ثواني.
- 2 يجب أن يضيء لاد الساعة مع صفير و ستعرض الشاشة 12:00.
 - 3 إضغط لتعديل الساعة + أو-.
 - 1 إضغط على بدء التشغيل.

ملحوظة

- عندما يكون الجهاز موصل، تشير الشاشة 12:00 و يمكنك ضبط الوقت مع الأزرار + أو -.
 - لا يمكن تغيير الوقت عند استخدامه للطهي.
- إذا لم تضغط على أي زر لمدة 25 ثانية بعد الضغط على الساعة، ستعود الشاشة إلى تعديلها الأولى.
 - إذا ومضت +/-، فإن ذلك يعني انقطاع النيار الكهربائي. إعادة تعيين الوقت.

ضوء الفرن

يضاء ضوء الفرن الداخلي يدويا عن طريق الضغط على زر الضوع. اضغط على نفس الزر لإطفاء الضوء.

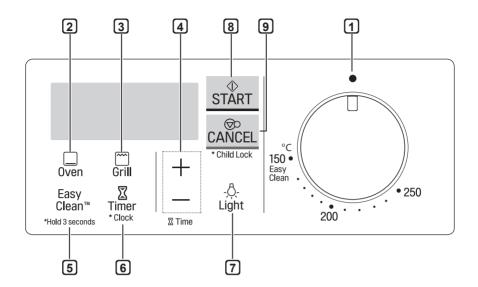
الترتيب الأولى الأقصى و الأدنى

كل الميزات المذكورة تتميز بوقت تشغيل أقصى وأدنى الموجب إدخاله في لوحة التحكم. هناك صفير في كل مرة قمت بتحديد خيار.

الحد الأقصى للفترة الزمنية	الحد الأدنى للفترة الزمنية	خيار
12:59 ساعة / دقيقة	1:00 ساعة / دقيقة	الساعة
11:59 ساعة / دقيقة	1:00 دقیقة / ثانیة	المؤقت
2:59 ساعة / دقيقة	1:00 دقیقة / ثانیة	تعديلات الفرن
2:59 ساعة / دقيقة	1:00 دقیقة / ثانیة	الشواية
20:00 دقيقة / ثانية	20:00 دقيقة / ثانية	Easy Clean

الوصف العام للوحة التحكم

قد تختلف الوظائف و المظهر المبينة في هذا الدليل اعتمادا على النموذج.



1 إيقاف

يطفئ الفرن.

2 تعديل الفرن

إضغط و إستعمل الأزرار + و - لتغيير مدة الطبخ لكل غذاء. ينطفئ الفرن تلقائياً عند إنتهاء مدة الطهي.

3 الشواية

إضغط على الزر الإستعمال تعديل الشواية.

_/+ 4

إضغط على الزر لتغيير الوقت.

EasyClean™ 5

ينظف فرن متسخ قليلاً. هناك إشارة لهذا الفصل في باب الصيانة.

6 التوقيت/الساعة

- إضغط لإختيار المدة الزمنية.
- أبقى الزر مضغوطاً 3 ثوانى، ثم + أو لضبط الوقت.

7 ضوء الفرن

إضغط على الزر لتشغيل / إيقاف ضوء الفرن.

8 بدء التشغيل

إضغط لتشغيل الفرن.

9 إلغاء/كبت

- إضغط لإلغاء تعديلات الفرن.
- ابقى الزر مضغوطاً 3 ثوانى لتفعيل / تعطيل تعديلات الكبت.

- ملحوظة -

• لتعديل الفرن، الشواية أو ازي كلين، إضغط على الزر إلغاء لتجميد تفعيل التعديل.

فى حالة انقطاع التيار الكهربائي، لا تستخدم الشواية

لا يمكن استخدام الشواية أثناء انقطاع التيار الكهربائي. إذا تم استخدام الشواية عند حدوث الانقطاع فإنها تنطفئ و لا يمكن إعادة اشعالها حتى يتم استعادة الطاقة. في هذا الوقت، يجب إعادة تشغيل إعدادات الشواية.

لا تحجب، أو تلمس أو تضع أي شيء بالقرب من تهوية الفرن أثناء

الفرن الخاص بك يجرى اجلاء من خلال القنوات الخلفية للموقد. لا تحجب التهوية من الفرن عند الطهى للسماح لتدفق الهواء الصحيح. لا تلمس الفتحات في الجزء الخلفي من الموقد أو الأسطح المجاورة خلال عملية

- لا تضع أشياء بلاستيكية أو أي غرض ملتهب فوق لوحة الطهى. يمكن لهذه الأجسام أن تذوب إذا كانت بالقرب من الفتحات.
 - لا تضع حاويات مغلقة فوق لوحة الطبخ الضغط على الحاويات المغلقة قد يزيد، مما قد يؤدي إلى
 - القدر الصغير و مقابض المقلاة قد يكونوا ساخنین إذا كانو ا قر ب الفتحات.

لا تغطى شبكات أو الجزء السفلى من الفرن بورق الألمنيوم.



قد تلاحظ التكثيف من الجانب الزجاجي لباب الفرن.

عند سخن الفرن تدريجياً، الهواء الساخن في الداخل يمكن أن يترتب عنه تكثيف من جانب زجاج باب الفرن. قطرات الماء هذه غير ضارة و سوف تتبخر عندما يسخن الفرن.



القرن

قبل الاستعمال

إقرأ كل التعليمات قبل الاستعمال.

تحقق من أن كبل الطاقة و صمام توصيل الغاز موصلان بشكل صحيح.

تأكد من الاستخدام السليم للجهاز اعتمادا على نوع الطعام الذي تريد طهيه. تأكد من أنك تعرف كيفية استخدام الفرن

(تعديل درجة الحرارة، تعديل المؤقت و الوصفة) لأفضل النتائج.

🕰 تنبیه

ماذا تفعل إذا شممت رائحة الغاز؟

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

عندما تعدل درجة حرارة الفرن، اضغط على الزر ببطء و أدره إلى درجة الحرارة القصوى. بعد ذلك، عدل على درجة الحرارة المرغوبة و اضغط على الزر لمدة 5 ثوان.

• من باب السلامة، تأكد من أن الشعلة مضاءة و إلا أدر الزر على وضع إيقاف التشغيل.

إستعمال الصفيحة (من أجل طراز LF761S)

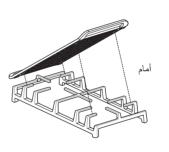


إن لوحتك الغير لاصقة توفر لك سطح واسع لطهي اللحوم و الفطائر أو غيرها من المواد الغذائية التي تعد عادة في مقلاة.

ملحوظة

- من الطبيعي أن لوحة الطبخ الخاص بك هو يتغير لونها مع مرور
- لإغلاق غطاء الجهاز، فمن الضروري نزع اللوحة قبل الإغلاق. عدم القيام بذلك قد يؤدى إلى تلف أو الحد من غطاء الجهاز.

كيف توضع الشبكة: لا يمكن إستخدام الشبكة إلا مع الموقد المركزي. يجب أن توضع اللوحة بشكل صحيح على الشبكة المركزية كما هو موضح أدناه.





- لا تقم بإزالة الشبكة المركزية عند استخدام اللوحة.
- لا تنزع لوحة الطبخ إلا عندما تكون الشبكات و الشعلات باردة تماما.
- يمكن أن تصبح اللوحة جد ساخنة عند استخدام الجهاز، الفرن أو الشواية. استخدم دائما قفازات عند وضع أو نزع اللوحة.

سخن اللوحة وفقا للدليل أدناه و ضبط التعديل المراد.

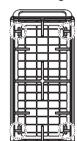
إعداد الطهي	شروط التسخين المسبق	استخدام الزيت	أنواع الطعام
HI - MED	HI 3 دقائق	0	بيض مقلي
LOW	MED 3 دقائق	0	الفطائر
MED - LOW	MED 3 دقائق	Х	البر غر
MED	HI 3 دقائق	Х	تسخين التورتيا
MED	-	Х	سندويتش ساخن

ملحوظة

بما أن لوحة الطبخ تحتفظ بالحرارة، ضبط الشعلة بعد استخدام اللوحة لفترة طويلة من الوقت.

ملحوظة هامة

- تجنب طهى أطعمة دسمة. قد تتدفق الشحوم و تغيض.
- يمكن للوحة أن تصبح ساخنة عندما تكون الشعلات في طور الاستخدام.
- لا تفرط في تسخين اللوحة. هذا يمكن أن يؤدي إلى تلف طبقة المضادة
- لا تستخدم الأواني المعدنية التي يمكن أن تضر بسطح اللوحة. لا تستخدم اللوحة بمثابة لوح تقطيع.
 - لا تضع و لا تخزن المواد على اللوحة.



في حالة انقطاع التيار الكهربائي

إذا تم استخدام الفرن، فإنه سيتوقف في حالة انقطاع التيار الكهربائي، الامدادات في الغاز ستعلق حتى يستأنف الامداد. تأكد من وضع الأزرار على موقف "إيقاف".

🛕 تنبیه

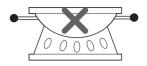
إحذر عند تشغيل الموقد و الفرن بعود ثقاب قد تسبب حروق أو إصابات أخرى.

أفضل أواني الطهي في مجموعتها

ألومنيوم	ينصح بأدوات المطبخ ذو الوزن المتوسط لأنها تسخن بسرعة و بشكل متساو. معظم الأطعمة تطبخ بشكل موحد في أواني الألومنيوم. استخدم مقالي مع أغطية مختومة عند الطهي مع كميات صغيرة من المياه.
سباكة	عندما تسخن ببطء، معظم المقالي تعطي نتيجة مرضية.
فولاذ لايصدأ	هذا المعدن وحده له خصائص فقيرة فيما يخص خصائص التدفئة و عادة ما يتم خلطه مع النحاس، الألومنيوم و غير ها من المعادن الغير قابلة للصدأ لتوزيع الحرارة بشكل أفضل. مزيج الأواني المعدنية عادة ما تعمل بصورة مرضية عند استخدامها على نار متوسطة الحرارة على النحو الموصى به من قبل الشركة المصنعة.
المينا	تحت بعض الظروف، مينا بعض تجهيزات المطابخ قد تذوب. اتبع توصيات الشركة المصنعة لتجهيزات المطابخ وأساليب الطهي.
الزجاج	هناك نوعان من تجهيزات المطابخ بالزجاج لاستخدام الفرن و أواني المطبخ الراقي
زجاج السيراميك	يمكن استخدامها لطهي السطح أو الفرن. ينقل الحرارة ببطء شديد. تحقق من تعليمات الشركة المصنعة لهذه الاواني للتأكد من أنه يمكن استخدامه في مواقد الغاز.

استعمال الووك

إذا كنت تستخدم ووك، نوصى باستخدام ووك 14 بوصة أو أصغر ووك بقاع مسطح. تأكد من أن الجزء السفلي للووك وضع بشكل جيد على الشبكة.





🛕 تنبیه

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

قضبان الموقد

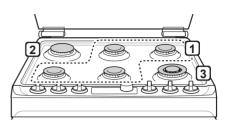
لا تضع قضبان الموقد على الشعلات.



لا تضع المقلاة فوق الشعلات. إذا كنت تستخدم قضبان المطبخ فوق الشعلة، هذا سيسبب احتراق غير كامل تنتج في التعرض لمستويات أول أكسيد الكربون فوق المعايير المصرح بها. هذا يمكن أن يكون خطير ا.

تموقع الشعلات

تحتوي صفيحة طبخ جهازك على ستة مواقد غاز مغلقة اعتمادا على النموذج. يمكن تجميعها و إزالتها. اتبع هذا الدليل.



1 الموقد السريع

الموقد السريع هو الموقد الأساسي لجميع الطهي. يمكن تنظيم هذه الشعلات ذات الاغراض العامة لتناسب مجموعة واسعة من احتياجات الطهي.

2 الموقد الجد سريع

(3) الموقد الثلاثي

الموقد الكبير جدا هو الحد الأقصى للموقد. مثل الأربعة شعلات أخرى، فإنه يمكن تعديله لمجموعة واسعة من الطهي. كما أنها مصمم على غلى كميات كبيرة من السوائل.

كيفية إستعمال الجهاز

تظهر الرموز التالية في لوحة التحكم، بجانب كل زر تحكم:

- دائرة سوداء: الغاز مغلق
 - نهب كبير: تعديل أقصى



- التعديل الأدنى يكون في نهاية الدوران في عكس اتجاه عقارب الساعة من زر التحكم.
 - ينبغى اختيار جميع أوضاع التشغيل بين الحد الأقصى و الحد الأدنى.
- الرمز في لوحة التحكم، بجانب زر التحكم، يشير إلى الموقد الذي يعمل.

الإشعال التلقائي مع جهاز السلامة عند فشل الموقد

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

اشعال موقد

- اضغط على مفتاح التحكم للإشعال على الحد الأقصى. بعد إشعال الفرن، يمكنك ضبط طول اللهب بين الحدين الأقصى والأدنى.
 - إذا ضغطت باستمرار على زر التحكم، اشتعال الموقد التلقائي سيعمل.
- يجب الحفاظ على زر التحكم مضغوطاً لمدة 4 ثانية بعد إشتعال اللهب على الموقد. إذا بعد 4 ثانية، لم يتم إشعال الموقد، توقف عن استخدام الجهاز و إفتح باب المقصورة و / أو انتظر على الأقل دقيقة قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.
- بعد هذا الفاصل الزمني لمدة 4 ثانية لتنظيم اللهب، يجب عليك الاستمرار في تدوير زر التحكم في الاتجاه المعاكس لاتجاه عقارب الساعة حتى يكون اللهب عند مستوى مناسب. يجب أن يكون وضع التشغيل في وضع بين الحد الأقصى والحد الأدني.
- لإيقاف تشغيل الموقد، أدر زر التحكم في الاتجاه المعاكس لاتجاه عقارب الساعة إلى وضع إيقاف تشغيل الغاز.
- في حالة انقطاع التيار الكهربائي، يمكن تشغيل الشعلات باستخدام بعناية عو د ثقاب.

كيفية اختيار حجم اللهب

راقب الشعلة، و ليس الزر، عند خفض الحرارة لتسخين سريع، يجب أن يكون تطابق تجهيزات المطابخ المستخدمة.





لا تدع النيران تمتد حتى جانبي تجهيزات الطبخ.

ملحوظة

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

🗚 تنبیه -

ماذا تفعل إذا شممت رائحة الغاز؟

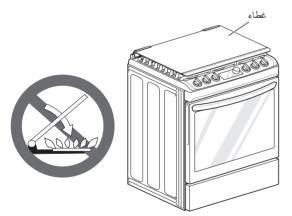
- إفتح النوافذ.
- لا تشعل أي شيء.
- لا تلمس أي مقبس كهربائي.
- لا تستعمل أي هاتف داخل المبني.
- كالم هاتفياً مزودك بلغاز من هاتف جارك. إتبع تعليمات شركتك للغاز.
- إذا لم تستطع الحصول على شركتك للغاز، إتصل بالمطافئ.

- ملحوظة -

تصدر الشعلات الكهربائية صوت قعقعة. جميع والاعات الموقد تشتغل عندما يشعل موقد واحد.

🛕 تحذیر -

• باستخدام الموقد، يجب أن يكون غطاء الجهاز مفتوحاً. هو مصنوع من زجاج مقاوم لدرجات حرارة مرتفعة، و لكن يجب أن تدار لتجنب أي تلف.



تعليمات

الشعلات

قبل الاستعمال

يجب قراءة جميع التعليمات قبل الاستخدام.

تأكد من وضع جميع الشعلات في مواضعها.



تأكد من أن كل الشبكات موضوعة بطريقة صحيحة قبل إستعمال الشعلات.



- 🛕 تنبیه

لا تستخدم الموقد لفترة طويلة دون إناء على الشبكة

يمكن خرق الشبكة بدون أوانى لامتصاص الحر ار ة.

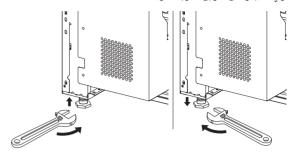
تأكد من أن الشعلات و الشبكة قد بردتا قبل وضع يدك، حامل وعاء،قماش تنظيف أو غيرها من المواد عليها.

لمس الشبكات قبل أن تبرد يمكن أن يتسبب في حروق.



تسوية الجهاز

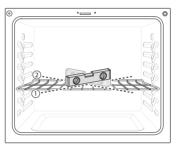
سوي الجهاز عن طريق تسوية الأرجل المخصصة لذلك.



استخدم مسوي للتحقق من التعديلات. ضع المسوي قطريا على رف الفرن و تحقق من كل المواضع في هذا المستوى.

التحقق الأول للموضع 1.

ثم التحقق من الموضع ②. إذا كان المسوي ليس موضوع بشكل صحيح على الشبكة، ضبط أرجل النسوية بمفتاح انجليزي قابل للتعديل.



فحص تشغيل موقد الطبخ

نظام تشغيل الاشتعال التلقائي

للسيطرة على الاشتعال الكهربائي للموقد، اتبع الخطوات التالية:

- إزالة جميع التعبئة داخل تجويف الفرن.
- اضغط و أدر زر الفرن عكس اتجاه عقارب الساعة، سوف تسمع نقر يدلك على حسن سير العمل في وحدة الشرارة.
 - 3 تحقق من الشعلة كما هو مبين في دليل الاشعال.

نظام الإشعال اليدوي في حالة انقطاع التيار الكهربائي

للتحقق من اشتعال الموقد، اتبع الخطوات التالية:

- 1 إزالة تغليف داخل تجويف الفرن.
- تدوير زر الفرن في الاتجاه المعاكس لاتجاه عقارب الساعة.
- إستعمل لهب ولاعة يدوية أو عود ثقاب مباشرة على الفتحة الموجودة في الجزء الأسفل من الفرن.
 - مشتعلة.
 تحقق بصريا من أن شعلة الفرن مشتعلة.

تعديل لوحات الهواء (للتحويل)

يأتي الطباخ من المصنع مع مصاريع الهواء المعدلة لتدفق الهواء المناسب

إذا تم تحويل الطباخ إلى غاز طبيعي ، فيجب إجراؤه بواسطة فني مؤهل.

ضبط موقد السطح للهب هادئ أو طبخ هادئ

- 1 إشعال شعلات السطح.
- تدوير الزر لضبطه على وضعية LO.
 - 3 نزع الزر.
- 4 أدخل مفك صغير رفيع ومسطح رفيع في فتحة السطح العلوي (الفتحة التي تم وضع علامة عليها في الصورة)



برغى الضبط الأساسي

ملحوظة

بدوره برغى في اتجاه عقارب الساعة لضبط.

- إعادة الزرإلى مكانه.
- 6 اختبر استقرار اللهب.

الاختبار 1: دور الزر من HI إلى LO بسرعة. إذا انطفأت الشعلة، زد من حجمها و أعد الاختبار.

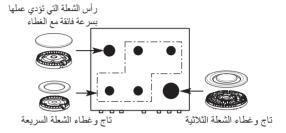
الاختبار 2: في الموضع LO، إفتح و أغلق باب الفرن بسرعة. إذا انطفأت الشعلة جراء الهواء الأتى من باب الفرن، زد من إرتفاع الشعلة و إختبر من جديد.

جدد المراحل من 1 إلى 6 لكل شعلة سطحية.

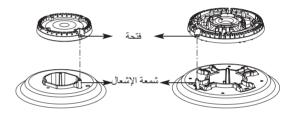
تجميع شعلات السطح

لا تستخدم الشعلات بدون وضع جميع القطع.

وضع السدادات و رؤوس صفيحة الطبخ. تأكد من أن القبعات و الرؤوس وضعت في الموقع الصحيح. هناك أربع طرق، رأس و سددات مزدوجة



تأكد من أن فتحة رأس الشعلة موضوعة فوق القطب الكهربائي.



القطب الثلاثي الشعلة يميل قليلا هذا شيء عادي.

تفقد إشتعال شعلات السطح

الاشعال الكهربائي

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

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

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

لا يجب تشغيل الجهاز لمدة أكثر من 15 ثانية. إذا لم تضى الشعلة بعد مرور 15 ثانية، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافتح باب الحجرة و/أو انتظر لمدة 1 دقيقة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعال الشعلة.

حودة الشعلات

لا بد من تأكيد لهيب احتراق الموقد بصريا.

النيران الصفراء - تحتاج إلى صيانة

رؤوس صفراء في المخاريط الخارجية - أمر طبيعي

لغاز البترول المسال

اللهب الأزرق الهادئ - طبيعي للغاز الطبيعي



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

التوصيلات الكهريائية

المتطلبات الكهربائية

240-220 فولت و 60/50 هرتز توصل إلى الارض بشكل صحيح، دائرة مخصصة محمية من قبل قاطع 15 أمبير أو فتيل بطيئ 15 أمبير. إذا تم استخدام مصدر طاقة خارجي عند تثبيت الجهاز الموصل إلى الأرض بشكل صحيح، يجب أن يكون هناك اتصال ليتوافق مع القوانين المحلية، أو إذا كان مثل هذا الرمز غير موجود، فوفقا للمدونة الوطنية للكهرباء.

التوصيل للأرض

هام: للسلامة الشخصية، يجب أن يوصل هذا الجهاز إلى الأرض بشكل

يجب على الزبون فحص مقبس الحائط و الحلقة الكهربائية من قبل كهربائي مؤهل للتأكد من أن الجهاز موصل بالارض بشكل صحيح.



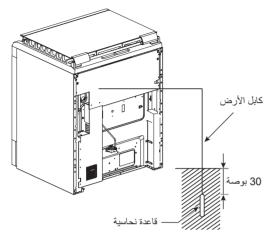
يجب على الزبون فحص الدائرة الكهربائية من قبل كهربائي مؤهل لضمان أن الوعاء مثبت بشكل صحيح.

لا تستخدم محول قابس لأن قطع التيار يسبب ضغط غير ضروري على المحول و يؤدي إلى خطأ في المحول الأرضى.

طريقة أخرى للتوصيل للأرض

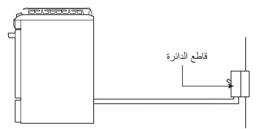
لوحة التوصيل للأرض بالنحاس (الأسلاك النحاسية)

قم بتوصيل كابل الأرض للوحة نحاس و دفن اللوحة في 75 سم (30 بوصة) تحت الأرض.



قاطع قصر الدائرة الكهربائية

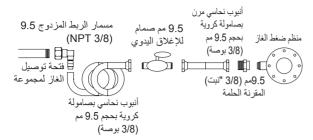
إذا تمت عملية التثبيت في مكان أين يكون التوصيل بالأرض غير ممكن، تحصل على قاطع دائرة مناسب و أوصله بقابس كهربائي.



تنبيه

- لا تضع الجهاز خلال أنبوب غاز، قد يؤدي إلى انفجار خطر
- لا تضع الجهاز عبر خطوط الهاتف أو مانعة الصواعق؛ تصبح خطيرة عند إندلاع عاصفة.
- لا تضع الجهاز عبر أنابيب الماء البلاستيكية.
- يجب توصيل موصلات التأريض عند استخدام سلك تمديد

توصيل منفذ الغاز و الجهاز



- تأكد من نظام الغاز لديه منظم ضغط الغاز، و إلا، فمن المهم تثبيته على الخط الرئيسي.
- بعد منظم الغاز، وصل أنبوب من النحاس قطره 9.5 مم في شكل جرس عند كل نهاية.
 - 3 تركيب صمام إيقاف يدوي بعد أنبوب النحاس في موقع يسهل
- إجراء اتصال أنبوب من النحاس مع روابط على شكل جرس في كلا الطرفين و تأدية من حلقة إلى ثلاثة حلقات من حوالي 30 سم قطر كما هو مبين في الشكل لتوصيل الجهاز.
- ضع الجهاز في مكان الذي سوف يثبت فيه و يربط مع أنبوب مرن يخرج من صمام التوقف.
- 6 ربط المآخذ مع خروج تزويد الغاز للجهاز و الموصل في الأنبوب

🛕 تحذیر

 لا تستخدم أنبو ب من البلاستيك لتو صيل الغاز لأنه قد يتسبب في تسرب. إستعمال أنابيب معدنية مرنة لإيصال أجهزة البيت موصى به.

توفير امدادات الغاز اللازمة

هذا البوتاجاز قابل للتحويل بحيث يمكن استخدا هم مع الغاز الطبيعي أو الغاز النفطى المسال (LP).

تأكد من أنك تستخدم نوع الغاز المناسب للبوتاجاز الخاص بك.

هذا البوتاجاز قابل للتحويل بحيث يمكن استخدامه مع الغاز الطبيعي أو الغاز النفطي المسال (LP).

لتشغيل هذا الفرن بالغاز الغاز الطبيعي المسال (LNG) فتأكد من استخدام ضغط مقداره من 20 مللي بار، ويجب أن يقوم عامل تركيب مؤهل بالتحويل إلى الغاز الطبيعي المسال (LNG) قبل استخدام الفرن.

- ضغط التشغيل غاز البترول المسال 28 إلى 30 مللي بار
 - ضغط التشغيل الغاز الطبيعي 20 مللى بار

اغلاق الفتحات

غلق كل فتحة في الجدار و الجدار بعد الانتهاء من تركيب الغاز و الكهرباء.

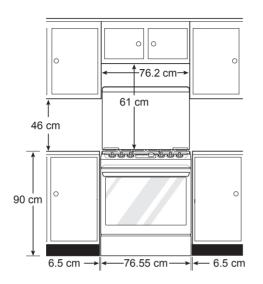
التصنيفات الكهربائية

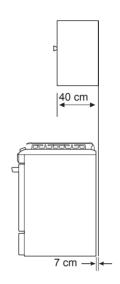
- النموذج LF761S : 220-240 V, 50/60 Hz 2900 W 13 A: LF761S
- النموذج LF762S: A 220-240 V, 50/60 Hz 2900 W 13 A: LF762S

الأبعاد والالتزامات

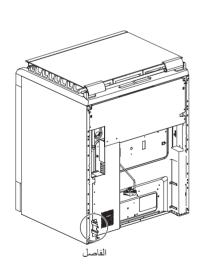
توفير المسافات المناسبة بين الجهاز و الأسطح القابلة للاحتراق المجاورة. يجب أن تحترم هذه الأبعاد لاستخدام آمن للجهاز الخاص بك. موقع قابس الطاقة و فتحة الأنبوب (انظر مواقع أنابيب الغاز و التيار الكهربائي) يمكن تعديلها لتلبية المتطلبات المحددة.

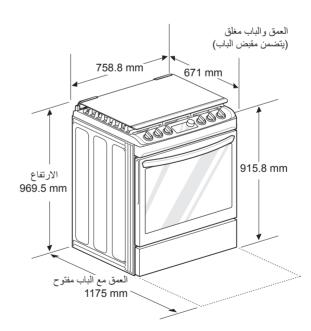
فتحة المرافق





الأبعاد





🛕 تحذير

- يجب تثبيت الفاصل قبل استخدامه بواسطة عامل تركيبات مؤهل والذي لديه أداة خاصة للتعامل مع مسمار ملولب ذو رأس نجمي.
 - ولا يجب ازالة الفاصل من قبل العميل في أي وقت.

تركيب الجهاز

نزع التغليف و النقل

لله تنبیه

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

يجب إزالة كافة أشرطة، تعبئة و ملصقات الجهاز قبل الاستخدام.

لإز الة الشريط أو الغراء المتبقى، افرك المنطقة بالإبهام و. ذلك،يكون سهلاً عن طريق فرك كمية صغيرة من صابون. الغسيل على الشريط شطف مع الماء الدافئ و جفف.

لا تستخدم أدوات حادة، كحول، و السوائل القابلة للاشتعال أو. المنظفات الكاشطة لإزالة الشريط أو الغراء. هذه المنتجات يمكن أن تلحق الضرر

لا تقم بتثبيت الجهاز فوق بلاط الفينيل أو المشمع، لأنهم لا يليقوا لمثل هذا الاستخدام. لا تثبت أبدا مباشرة على سجادة المطبخ. استخدم حزام لتحريكه، لتجنب الأضرار التي تلحق بالأرض أو جعله ينزلق على قطعة من الورق المقوى أو الخشب الرقائقي لتجنب الأضرار التي تلحق بالأرض.



إختيار المكان المناسب

لا تثبت الجهاز حيث يمكن أن يكون عرضة للسحب القوى. أي فتحة في الأرض أو الحائط وراء الجهاز يجب أن تكون مختومة تأكد من أن الفتحات حول قاعدة الجهاز و التي توفر الهواء النقي للاحتراق و التهوية ليست مغلقة بالسجاد أو النجارة.

جهازك، مثل العديد من الأجهزة المنزلية الأخرى، ثقيل و لا يمكن تثبيته على أغطية الأرضيات الناعمة مثل الفينيل أو السجادة الموسدة.

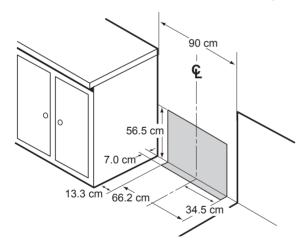
لا يمكن تركيب هذا الجهاز مع نظام تهوية نحو الأسفل، موجه نحو الجهاز. هذا النوع من نظام التهوية يمكن أن يسبب مشاكل الاحتراق و نار للجهاز، و التي يمكن أن تسبب الأذي الجسدي و الاختلال الوظيفي.

عندما ينتهى تغطية الأرضيات في الجزء الأمامي للجهاز، يجب أن تكون المنطقة حيث يتم تثبيت الجهاز عالية بالخشب الرقائقي في نفس المستوى أو أعلى من الأرض. سيسمح ذلك بنقل هذا الجهاز للتنظيف و الصيانة، و التدفق المناسب للهواء.

أيضا، تأكد من أن سطحية الأرض يمكن أن تصمد أمام درجة حرارة .90°C أو 194°F

تأكد من أن سطحية الجدر إن حول الجهاز يمكن أن تصمد أمام الحرارة التي يولدها هذا الأخير (حتى °203° أو °95°). انظر تعليمات السلامة للتركيب في هذا الدليل.

مواقع أنابيب الغاز والمنافذ الكهربائية



Ģ

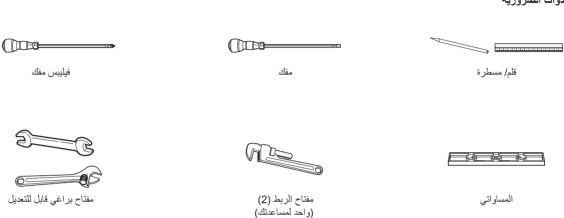
التركيب

قبل تركيب الجهاز

تأكد من أن تثبت الجهاز من قبل تقنى مؤهل وفقا لتعليمات التثبيت و التركيب. أي تعديل أو خدمة لا يمكن أن يكون إلا من طرف تقنيين مؤهلين قبل ل.ج.



الأدوات الضرورية



الأدوات الضرورية

- صمام منع تسرب 9.5 مم (3/8")
- طوق ختم مقاوم للغاز الطبيعي و LP
- مقرنة تفريغ 9.5 مم (3/8" NPT) إلى (3/8")
 - أنابيب جرس من النحاس 9.5 مم (3/8")
- أنابيب جرس من النحاس طويلة 9.5 مم (3/8") المطلوبة للوصول إلى الغاز
 - صمام منع تسرب 9.5 مم (NPT "3/8)
 - سائل للكشف عن التسرب أو رغوة الصابون

اکسسو ار ات



المسار الخاص بتثبيت الفاصل (ea 1) (مسمار قلاوظ ذو رأس سُداسية)

- ملحوظة

- حفاظا على سلامتك و لإطالة عمر المنتج، استخدموا المكونات المسموحة فقط.
- الشركة المصنعة لن تكون مسؤولة عن أي خلل في المنتج أو أي حادث ناجم عن استخدام مكونات غير مصرح بها أو أجزاء مشتراة بشكل منفصل.
 - الصور في هذا الدليل قد تختلف عن الاكسسوارات و المكونات الفعلية، و التي هي عرضة للتغيير وفقا لتقدير الشركة المصنعة، دون سابق إنذار لتحسين المنتج.
 - يعد الغرض من الصينية العميقة هو تجميع سوائل أو دهون التحمير فقط.
 - تأكد من أن المقلاة العميقة مثبتة بشكل سليم من كلا الجانبين للمستوى المحدد.
 - توخى الحذر بصفة خاصة عند إخراج الأطباق والمأكولات التي تم إتمام طهيها من الفرن
 - استخدم ماسك مقلاة مصنوع من القماش أو قفازات للفرن مناسبة.

الشركة المصنعة

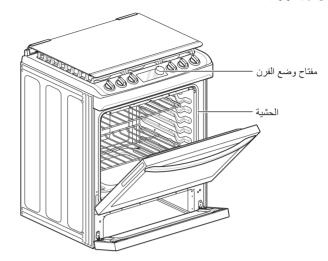
.LG Electronics Monterrey México S.A. de C.V

وصف عام للجهاز

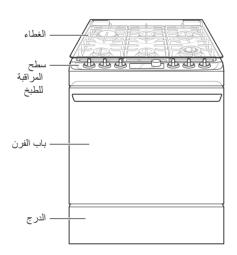
القطع

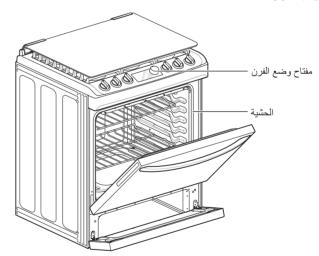
من أجل طراز LF761S





من أجل طراز LF762S





الفرن

عند فتح باب الفرن الساخن، ابتعد عن الجهاز. الهواء الساخن و البخار الصادر قد يسبب حروق في اليدين و الوجه و العينين.

🕰 تحذیر

- لا تحجب أي غلق أو فتحة أو ممر تحت أو فوق الفرن مثل ورق الألمنيوم لأنه بذلك يمكنكم منع تسرب الهواء في الفرن و الذي قد يسبب التسمم بأول أكسيد الكربون، كما يمكن لورق الألمنيوم أن يخلق نارا خطير ة
 - لا تسخن حاويات الطعام و هي مغلقة. الضغط قد يزيد و الحاويات يمكن أن تنفجر و تلحق الضرر.
 - لا تغطى الجدران الداخلية أو أسفل الفرن بورق الألمنيوم و لا تتركه يكون على اتصال مع عناصر التدفئة الكائنة في الفرن. يمكن أن يسبب هذا في نشوب حريق أو تلف الجهاز.
 - لا تستخدم الفرن كمنطقة تخزين. العناصر المخزنة في الفرن قد تشتعل فيها النيران.
 - ابقى الفرن نظيفاً من كل تراكم للدهون.
 - أدخل شبكات الفرن في الموضع المطلوب عندما يكون الفرن بارد.
- لتجنب الحروق عند سحب الأغنية من الفرن، يتم إخراج الشبكات و جمع الأغذية. هذا يمكن أن يحمى من الحروق الناجمة عن طريق لمس الباب أو الأسطح الساخنة من الفرن.
 - عند وضع أو سحب شبكة الفرن، يجب دائما ارتداء قفازات الفرن.
 - عند استعمال أكياس الطبخ أو الشوي في الفرن، اتبع تعليمات الصانع.
 - ينصح باستخدام الأواني الزجاجية فقط في أفران الغاز.
- الأزرار أو الصمامات لضمان الأمن و طبخ أفضل، يجب دائماً الطبخ و الشوي مع الفرن مغلقا لأن فتح الباب يضر لا يترك باب الفرن مفتوحا أثناء الطبخ أو التبريد.
 - عندما يكون هناك انقطاع في التيار الكهربائي، يتوقف الفرن.
 - من الممكن أن ترتفع درجة حرارة الفرن بشدة عند تشغيل وضع الفرن بحيث تكون درجة حرارته 180 درجة مئوية وتشغيل وضع الشواء في وقت واحد.
- لا تقم بتشغيل وضع الشواء لأكثر من 20 دقيقة بالتزامن مع ضبط وضع الفرن على 180 درجة مئوية.

قراءة جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز. تسجيل هذه التعليمات

🛕 تنبیه

- لا تستخدم الووك على سطح الموقد إذا كان الووك لديه حلقة معدنية مستديرة موضوعة فوق شبكة الشعلة لدعم الووك تعمل هذه الحلقة ككابس الحرارة الذي يمكنه أن يضر شبكة و رأس الشعلة أيضا، قد يكون بسبب ذلك الموقد لا يعمل بشكل صحيح هذا يمكن أن ينتج أول أكسيد الكربون أعلى من المستوى المسموح به وفقا للمعابير الحالية مما قد يؤدي إلى مخاطر صحية.
- يجب أن تكون الأطعمة التي يجب أن تقلى جافة قدر الإمكان. التجميد أو الرطوبة على الأطعمة قد تسبب غليان الدهون و من ذلك إلى التدفق من جوانب المقلاة.
 - لا تحاول أبداً نزع الدهون الحارة من المقلاة، خاصةً إذا تعلق الامر بمقلاة كهربائية عميقة، يجب أن ننتظر أن تبرد الدهون.
 - لا تضع المواد البلاستيكية فوق صفيحة الطبخ لأنها سوف تذوب إذا كانت قرب الأنبوب
 - إبقى كل شيء بلاستيكي بعيداً عن الشعلات.
 - لتجنب الحروق، تأكد دائما أن الضوابط على وضع إيقاف التشغيل و أن كل الشبكات باردة قبل محاولة نزعها.
 - إذا شممت رائحة غاز، قم بإطفاء صمام الجهاز و هاتف تقني صيانة مؤهل لا تستعمل أبدا لهب لتحديد موقع التسرب.
 - قم دائماً بتدوير الازرار على وضع إيقاف التشغيل قبل سحب أدوات الطبخ.
 - لا ترفع صفيحة الطبخ لأنه قد تسبب ضررا و خلل في استعمال الجهاز.
 - إذا كان الجهاز بالقرب من النافذة، لا تستخدم ستائر طويلة و التي يمكن أن تكون قرب الموقد و تشتعل فيها النبر ان.
 - نظفوا صفيحة الطبخ بعناية، الأقطاب من حديد على الشرارات يمكن أن تسبب إصابات.
 - لا تستخدم أواني الطهي ذات حواف متداخلة على الموقد.

🛕 تنبیه

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

الشعلات

🛕 تحذیر

• استخدام الحجم المناسب للقدر الصغير. لا تستخدم قدر صغير غير مستقر و الذي ينقلب بسهولة. إختر أدوات طبخ ذات القاع المسطح العريض لتغطية شبكية الشعلات. لتجنب الفيض، تأكد من عن القدور الصغيرة واسعة بما يكفي لاحتواء الطبخة. هذا سيوفر وقت التنظيف و يمنع التراكم الخطر للاكل، بما أنه التدفق و الفيض التي نتركها فوق الجهاز يمكنها أن تشتعل. إستعمل قدر صغير مع مقابض و التي يمكن بسهولة إمساكها و التي تبقى باردة. استخدم وعاء بقطر 140 مم أو أكبر.

🛕 تنبیه

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

إجراءات أمنية للتركيب

- 🛕 تحذير

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

🛕 تحذير

- لا تستخدم الماء لإخماد الحرائق المتعلقة بالشحوم. لا تلمس أبداً منطقة قابلة للاشتعال. أطفئ الأزرار. استخدم طفاية متعددة الأغراض جافة أو برغوة. يمكن إخماد الحرائق المتعلقة بالشحوم المنبثقة من المقلاة أو القدر الصغير عن طريق تغطية القدر بثاني كربونات، أو إذا أمكن، طفاية عدة استعمالات جافة أو برغوة. يمكن إخماد النيران المنبثقة من الفرن أو درج التخزين بإغلاق باب الفرن أو درج التخزين و إطفاء الفرن أو استخدام طفاية متعددة الأغراض أو برغوة.
 - لا تستخدم الفرن للتخزين.
 - لا تخزن أي مواد بلاستيكية بدرج الفرن.
 - أترك الشعلات و المساحات الأخرى تبرد قبل لمسها.
- لا تمنع أو تعرقل غاز الفرن أو الشواية المنحرق اللازم للعمليات الجيدة للمقلاة مع إحراق جيد. فتحات الهواء متواجدة خلف صفيحة الطبخ، في أسفل باب الفرن و أسفل الجهاز.
 - لا تسد أبداً تدفق الغاز المحروق و فتحات التهوية للجهاز. عند سد تهوية الفرن أو فتحات التهوية، يتم حصر دخول الهواء للشعلات التي قد تسبب التسمم بأول أكسيد الكربون.
 - لا تحجب أي غلق، فتحة أو ممر بورق الألمنيوم. يمكنك منع تسرب الهواء في الفرن مما قد يسبب في التسمم بأول أكسيد الكربون. التبطين بورق الألومنيوم يمكنه أيضاً محاصرة الحرارة مولداً خطر الحريق.
 - هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من نقص في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ليس لديهم خبرة ومعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو تقدم لهم الإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
 - يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.

🛕 تنبيه

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

تعليمات هامة تتعلق بالسلامة

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

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



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





ملاحظة هامة للسلامة

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

🕰 تحذیر

- لا تستخدم فرن الغاز كجهاز تدفئة. قد يؤدي هذا إلى التسمم بأول أكسيد الكربون و ارتفاع درجة الحرارة الفرين.
- لا ترتدي ملابس فضفاضة أو معلقة عند استخدام الجهاز. خذوا حذركم عند أخذ مواد موجودة في خزائن فوق الجهاز. المواد القابلة للاشتعال يمكنها أن تشتعل في حالة ملامسة اللهب المكشوف أو سطح الفرن الساخن و قد تسبب حروق شديدة.
 - المحافظة على المحيط البيئي للجهاز خالى من مواد الاحتراق مثل البنزين، الأبخرة و السوائل الاخرى القابلة للاشتعال
 - لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن أو في صفائح الطبخ.
 - لا تتركوا الشحوم أو المواد القابلة للاشتعال في أو بالقرب من الجهاز.
 - قد تصبح الأجزاء التي يمكن لمسها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب أن يبقى الأطفال بعيدًا.

فئة الجهاز وتصنيفه

فئة الجهاز

الفئة 1

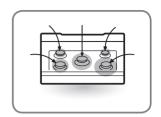
معدلات استهلاك الغاز الاسمية للشعلة

الغاز الطبيعي (G20، 20 ميللي بار)	الغاز النفطي المسال (G30، 28~30 ميللي بار)	
3.2 كيلو وات	3.3 كيلو وات (242.6 ج/س)	ثلاثي
3.0 كيلو وات	3.2 كيلو وات (235.3 ج/س)	فائق
2.6 كيلو وات	2.6 كيلو وات (191.2 ج/س)	قياسي
5.9 كيلو وات	6.1 كيلو وات (448.5 ج/س)	الفرن

خصائص المنتج

عدة أحجام للشعلات

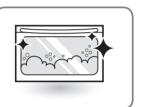
اختر الشعلة التي تناسب حجم أدوات و تجهيزات المطبخ. فمن الممكن طهى أشياء مختلفة إذا كنت تستخدم أكثر من شعلة.



منتج آمن و مصدر ثقة يوفر الأمن والموثوقية للطهي.



EasyClean™



مناسبة لسهولة التنظيف.

التخلص من الأجهزة القديمة الخاصة بك



- 1. جميعن النفايات المنزلية عبر منشأت التجميع المخصصة والمحددة من قبل ع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية يجب التخلص منها بشكل منفصل الحكومة أو السلطات المحلية.
 - 2. سيساعد التخلص من جهازك القديم بشكل صحيح في الحد من التبعات السلبية المحتملة للبيئة وصحة الإنسان.
- 3. لمزيد من المعلومات المفصلة حول التخلص من جهازك القديم، يرجى الاتصال بمكتب الشركة في مدينتك أو خدمة التخلص من النفايات أو بالمحل الذي اشتريت منه المنتج.

23

23

24

إستعمال الووك

إستعمال الصفيحة (من أجل طراز LF761S)

قضبان الموقد

جدول المحتويات

الفرن	25	خصائص المنتج	3
الوصف العام للوحة التحكم	26		
تعديل الفرن	27		
27 الساعة		فئة الجهاز وتصنيفه	4
27 ضوء الفرن			
27 الترتيب الأولي الأقصى و الأدنى			
27 مواضع الأرفف والصينية		تعليمات هامة تتعلق بالسلامة	5
إستعمال الفرن	28		
28 كيفية ضبط فرن للطهي			
29 مؤقت		وصف عام للجهاز	11
29 تجمد		'	
إستعمال الشواية في الفرن	30	القطع	11
30 كيف يضبط الفرن إلى الشواية		إكسسوارات	12
الصيانة	31	التركيب	13
إزالة و إرجاع الشعلات	31		13
التنظيف الخارجي	33	ترکیب الجهاز ترکیب الجهاز	14
تعليمات فيما يخص الباب	34	توفير إمدادات المغاز اللازمة	16
EasyClean™	34	إغلاق الفتحات	16
تغيير ضوء الفرن	36	توصيل منفذ الغاز و الجهاز	16
نزع و استبدال باب الفرن القابلة للنقل	37	التوصيلات الكهربائية	17
		طريقة أخرى للتوصيل للأرض	17
التحويل إلى استخدام الغاز الطبيعي (LNG)	38	تجميع شعلات السطح	18
(====)		تفقد إشتعال شعلات السطح	18
		فحص تشغيل موقد الطبخ	19
إصلاحات	40	تسوية الجهاز	20
الاسئلة الاكثر طرحا	40	تعليمات	21
قبل طلب المساعدة	42		
		الشعلات	21
		22 تموقع الشعلات	
		22 كيفية إستعمال الجهاز	
		22 الإشعال التلقائي مع جهاز السلامة عند فشل الموقد	
		22 إشعال موقد	
		22 كيفية اختيار حجم اللهب	
		23 في حالة انقطاع التيار الكهربائي	
		23 أفضل أواني الطهي في مجموعتها	





دليل إستخدام

بوتاجاز الغاز

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

🛕 تحذير

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

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

LF761S LF762S

