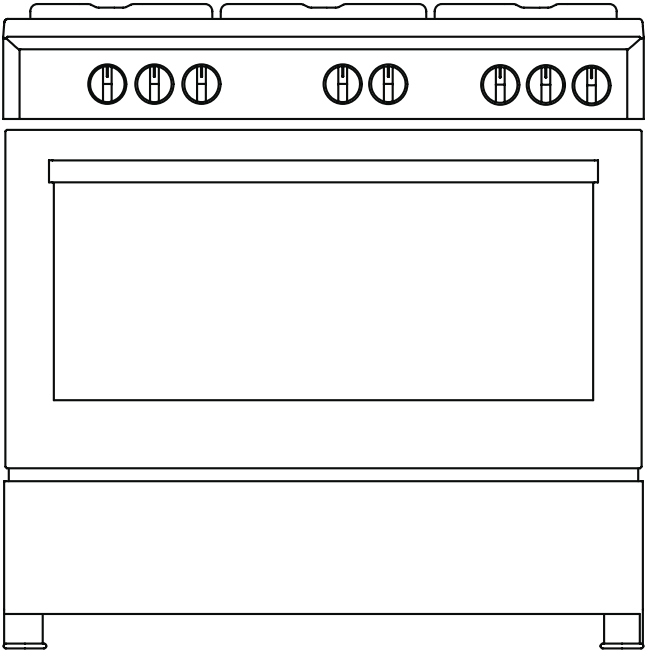
OCEAN®

FREE STANDING OVEN

90x60 Professional

Gas and electrical oven

فرن غاز وكهرباء



USER MANUAL GB

دليل المستخدم AR

Dear user,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

“Conforms with the WEEE Regulations."

Contents

Important warnings 4
Electrical connection 16
Gas connection 17
Introduction of the appliance 22
Accessories 23
Technical features of your oven 24
Installation of your oven 27
Installation of the oven feet 29
Chain lashing illustration 29
Control panel 30
Using oven section 31
Using the grill 32
Using the chicken roasting 32
Using cooker section 33
Program types 35
Cooking time table 36
Maintenance and cleaning 37
Installation of the oven door 38
Cleaning and maintenance of the
Oven's front door glass 39
Catalytic walls 39
Rack positions 39
Changing the oven lamp 40
Using the grill deflector sheet 41
Troubleshooting 42
Handling rules 44
Recommendations for energy saving 44
Environmentally-friendly disposal 45
Package information 45

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **"AUTHORIZED SERVICE"**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.

2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

3. The oven should be used according to operating instructions.

4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

5. WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.

6. WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

7. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.

8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)

9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.

10. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

22. Keep the ventilation channels open.

23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

30. After each use, check if the unit is turned off.

31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

35. Do not put objects that children may reach on the appliance.

36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

43. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

44. User should not handle the oven by himself.

45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

46. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

47. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

50. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

52. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

53. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

54. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

55. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

56. Cable fixing point shall be protected.

57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.

58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

60. WARNING: Top burner can be used only for grill.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

13. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

18. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

19. Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.

20. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus.This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.

2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for en extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically accordint to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch.
(For example: lamp switch or doorbell)

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.

7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.

8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

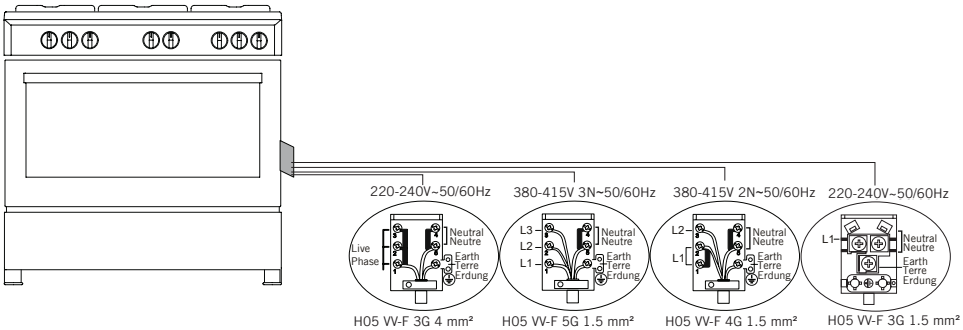
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualfied electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.

4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualfied electricians in order to avoid from the dangers.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Electrical connection scheme



Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

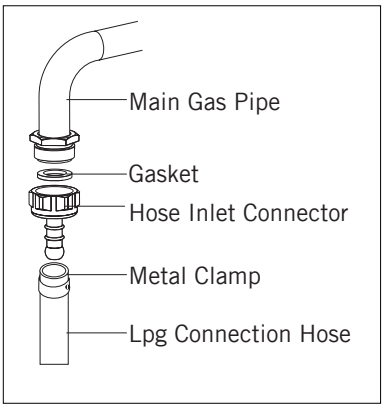
4. Re-inspect the gas connection.

5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through theheated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

7. Please use flexible hose for gas connection.

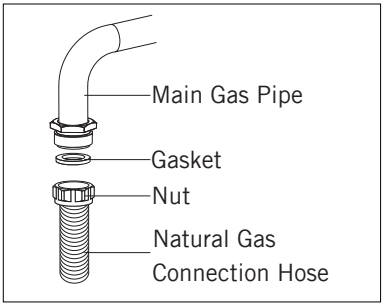
For LPG connection;



1. For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

For natural gas connection;



WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.
For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

Gas hose passage way

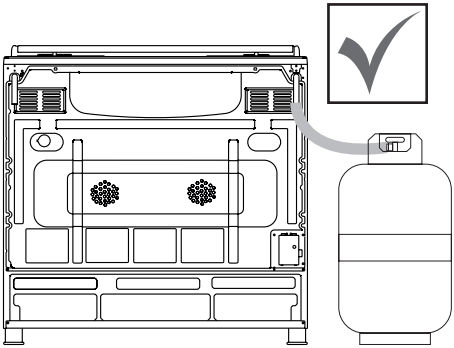


Figure 1

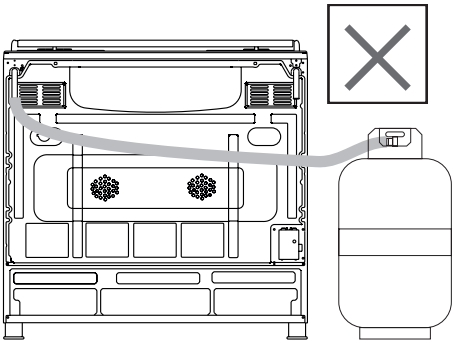


Figure 2

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.
In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylindir is open.
WARNING: While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.
Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.
While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs inorder the make level with the worktop.
Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

WARNING: Before placint the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (figure 3)

2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

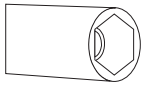


Figure 3

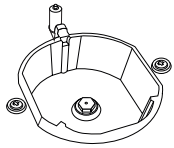


Figure 4

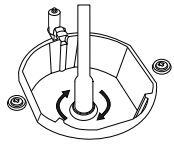


Figure 5

Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m^3	min. 100 cm^2
Between 5 m^3 - 10 m^3	min. 50 cm^2
Bigger than 10 m^3	no need
In basement or cellar	min. 65 cm^2

Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

"The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticolockwise.

5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (figure 6 and 7).

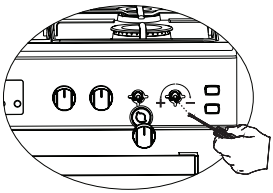


Figure 6

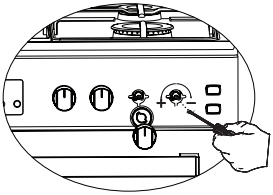


Figure 7

Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

Removal of the upper burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in figure 8. As shown in figure 8.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

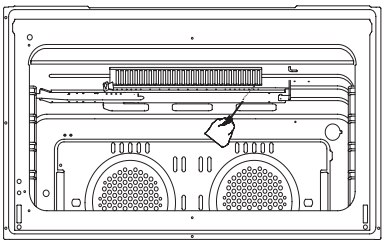


Figure 8

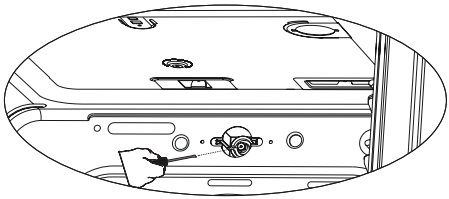


Figure 8.1

Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 9, remove it with the help of a screw driver. As shown in figure 9.1, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

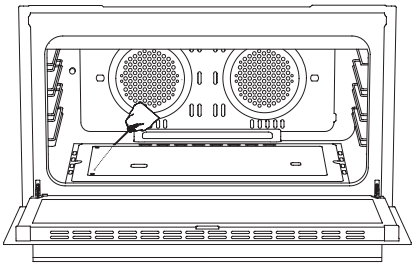


Figure 9

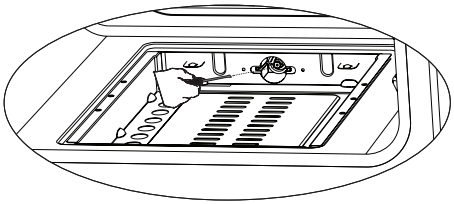
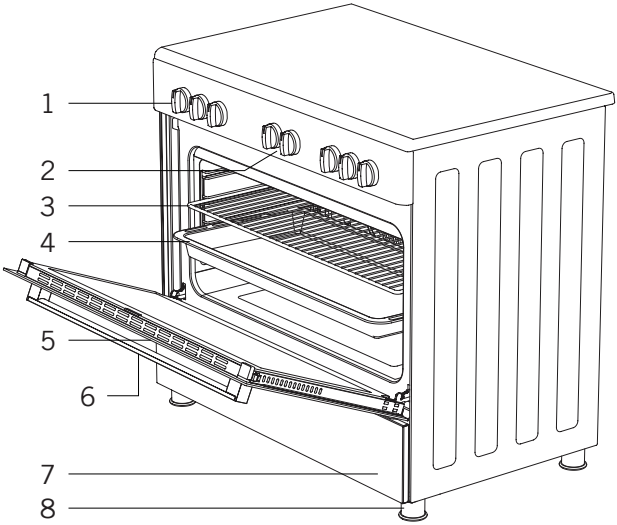
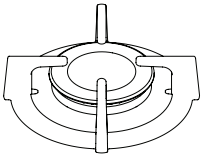
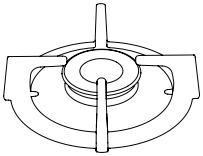


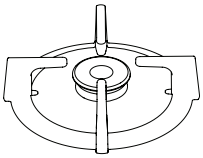
Figure 9.1

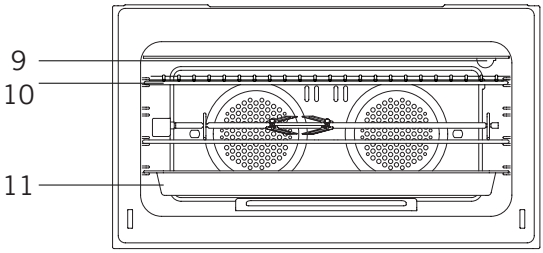
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

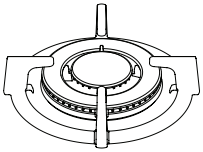


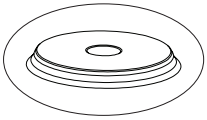






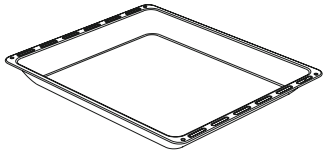




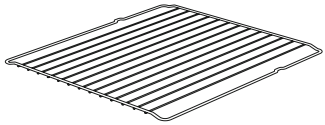


1. Oven control knobs
2. Hob control knobs
3. Wire grill
4. Deep tray
5. Door
6. Handle
7. Lower cabinet door
8. Plastic leg
9. Lamp
10. Grill
11. Deep tray
12. Large burner
13. Middle burner
14. Auxiliary burner
15. WOK burner *
16. Hot plate *

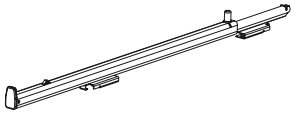
Accesories



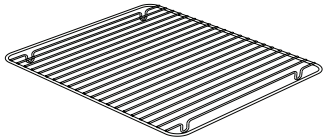
Deep tray
Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



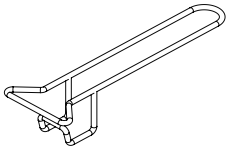
Wire grill
Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



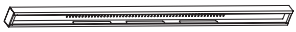
Telescopic rail *
With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



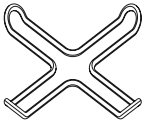
In tray wire grill *
Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Tray handle *
It is used to hold hot trays.



Splash back *
The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.



Coffee pot support unit *
Can be used for coffee pot.

Technical Features Of Your Oven

Specifications	90x60
Outer width	900 mm
Outer depth	610 mm
Outer height	925 mm
Lamp power	15-25 W
Bottom heating element	2000 W
Top heating element	1500 W
Grill heating element	** 2500 W / 3250 W
Turbo heating element	2200 W / 1250 W x 2
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz
Hot plate 145 mm *	1000 W
Hot plate 180 mm *	1500 W
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W

** only for mix product.

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar		G20,10 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,318	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Wok Burner (4,5)	Injector	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm	---	mm
	Gas flow	0,468	m³/h	0,468	m³/h	0,468	m³/h	---	m³/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	---	kW
Fish Burner	Injector	1,18	mm	1,10	mm	1,35	mm	---	mm
	Gas flow	0,301	m³/h	0,301	m³/h	0,301	m³/h	---	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	---	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm	1,55	mm
	Gas flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,318	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,20	mm
	Gas flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,185	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gas flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,100	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Grill Burner	Injector	1,10	mm	1,03	mm	1,15	mm	---	mm
	Gas flow	0,238	m³/h	0,238	m³/h	0,238	m³/h	---	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	---	kW
Oven Burner	Injector	1,30	mm	1,15	mm	1,55	mm	---	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h	---	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	---	kW
Grill Burner (SASO)	Injector	1,20	mm	1,20	mm	1,50	mm	---	mm
	Gas flow	0,257	m³/h	0,257	m³/h	0,257	m³/h	---	m³/h
	Power	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW	---	kW
Oven Burner (SASO)	Injector	1,45	mm	1,45	mm	1,70	mm	---	mm
	Gas flow	0,381	m³/h	0,381	m³/h	0,381	m³/h	---	m³/h
	Power	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW	---	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar		G30,27.5 mbar	
	LPG			LPG		LPG		LPG	
Wok Burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Wok Burner (4,5)	Injector	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm	---	mm
	Gas flow	327	g/h	327	g/h	327	g/h	---	g/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW	---	kW
Fish Burner	Injector	0,85	mm	0,70	mm	0,80	mm	---	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h	---	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	---	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69,1	g/h	69,1	g/h	76,3	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Grill Burner	Injector	0,78	mm	0,70	mm	0,75	mm	---	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h	---	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW	---	kW
Oven Burner	Injector	0,92	mm	0,82	mm	0,87	mm	---	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h	---	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW	---	kW
Grill Burner (SASO)	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,85	mm	---	mm
	Gas flow	196	g/h	196	g/h	196	g/h	---	g/h
	Power	2,70	kW	2,70	kW	2,70	kW	---	kW
Oven Burner (SASO)	Injector	1,00	mm	1,00	mm	1,00	mm	---	mm
	Gas flow	291	g/h	291	g/h	291	g/h	---	g/h
	Power	4,00	kW	4,00	kW	4,00	kW	---	kW

WARNING: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

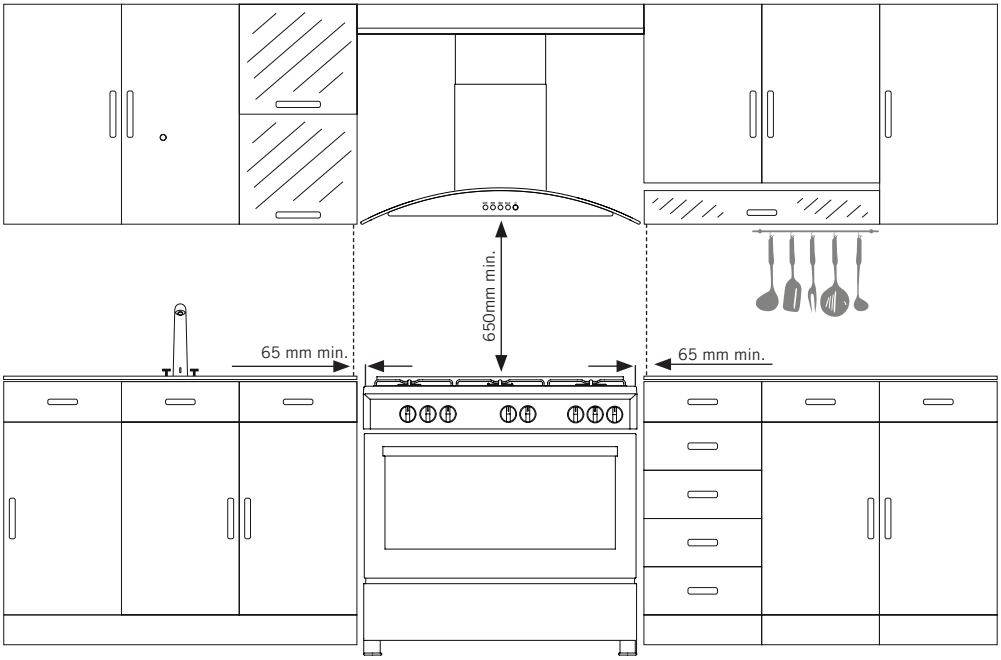
WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)



WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

WARNING: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

Installation Of The Oven Feet

In order to install the oven feet;

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (figure 10).Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (figure 11).

2. You can balance your oven by turning the screwed feet according to the surface type you are using.

3. If your oven has plastic food as in (figure 12) you can adjust your ovens height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

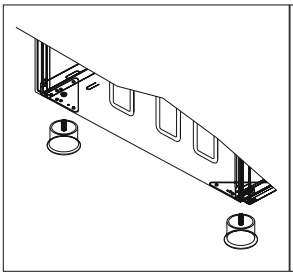


Figure 10

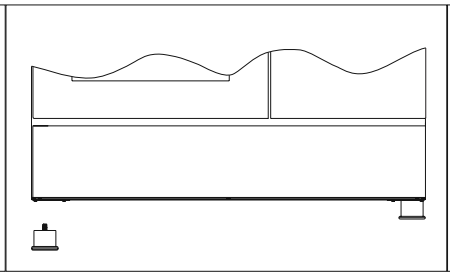


Figure 11

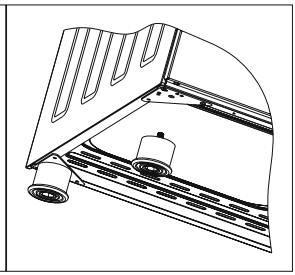
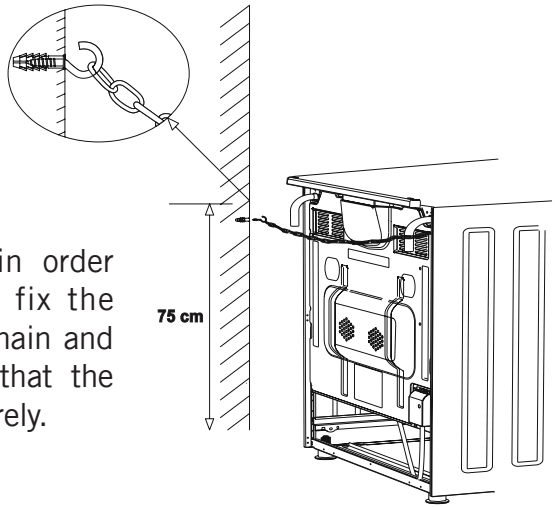


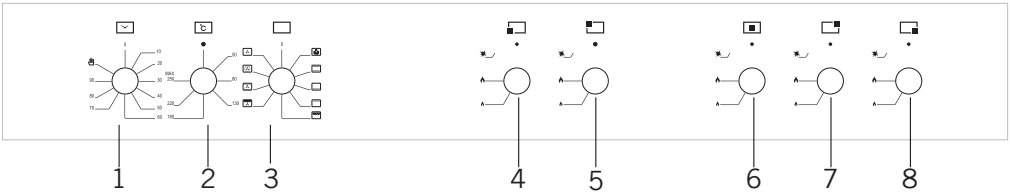
Figure 12

Chain Lashing Illustration



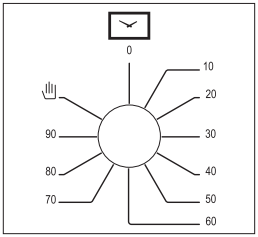
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using thechain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANELS

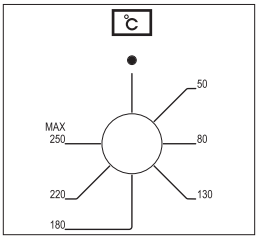


1. Mechanical timer
2. Thermostat
3. Function selection button
4. Front left heater
5. Rear left heater
6. Center heater (Wok burner or hotplate)
7. Rear right heater
8. Front right heater

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 50-280 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.

USING OVEN SECTION

Using Oven Burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)

WARNING: Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

If your oven has a closed door grilling feature * ;

1. Turn on the grill when the oven door is open.

2. Preheat for 5 to 10 minutes when the oven door is open.

3. Then put the food you will grill and close the oven door.

Using The Chicken Roasting *

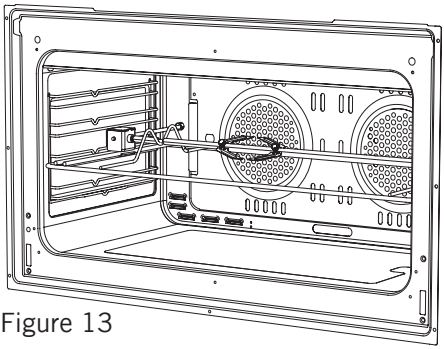
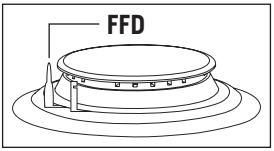


Figure 13

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level.Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fast. Add some water in dripping pan for easy cleaning.Do not forget to remove plastic part from spit.After grilling, screw the plastik handle to the skewer and take out the food from oven.

Using Cooker Section

Using Gas Burners



Flame cut-off safety device (FFD) *; operates instantly when safety mechanism activates due to overflown liquid over upper hobs.

1. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.

3. In models with gas security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

4. ● Closed Fully open Half open

5. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

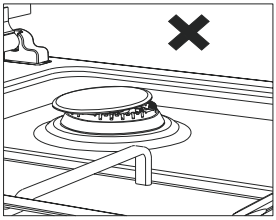


Figure 14

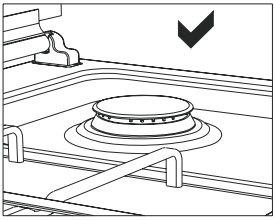


Figure 15

Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

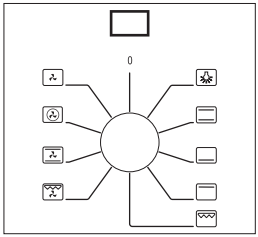
2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

Pot Sizes

90*60	
Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-22 cm
Big burner	22-26 cm
WOK burner	26-32 cm

PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter
	Small grill and fan		Small grill

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static	180	2	70
Small cake	Static	180	2	40
Pie	Static	200	2	70
Pastry	Static+Fan	180-200	2	20-25
Cookie	Static	175	2	20
Apple pie	Static	180-190	1	150
Sponge cake	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagne	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Grilled chicken *	Grill+Fan	220	4	25-35
Grilled fish *	Grill+Fan	220	4	35-40
Calf steak *	Grill	Max.	4	30
Grilled meatball *	Grill	Max.	4	40

* Food must be turned after half of the cooking time.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.

2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.

3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.

4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.

5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.

6. Do not clean your oven with steam cleaners.

7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.

8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.

9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.

10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

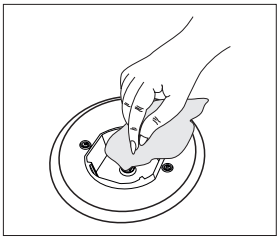


Figure 16

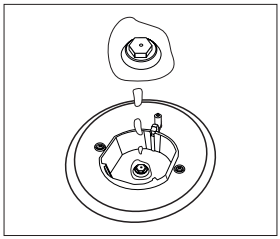


Figure 17

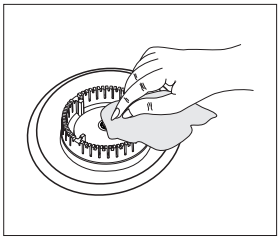


Figure 18

Installation Of The Oven Door

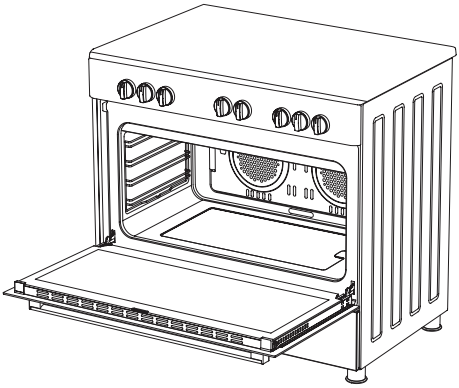


Figure 19

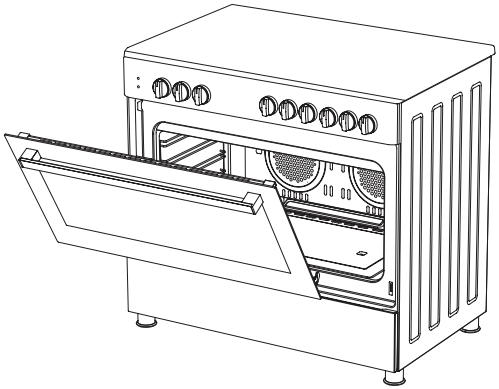


Figure 20

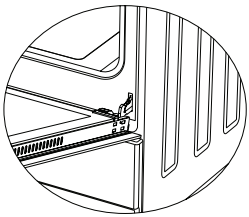


Figure 19.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 19.1.**

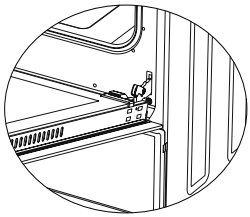


Figure 19.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 19.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

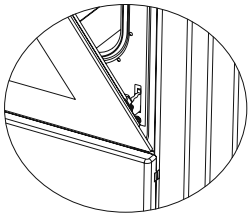


Figure 20.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 20.1.**

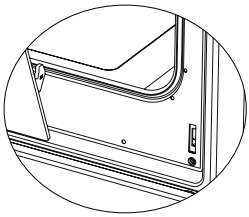


Figure 20.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 20.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 21 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 22. Then remove the inner-glass as shown in figure 23. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order.Make sure the profile is properly seated in its place.

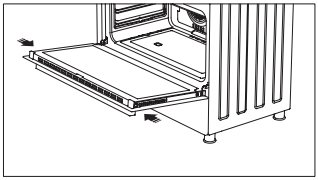


Figure 21

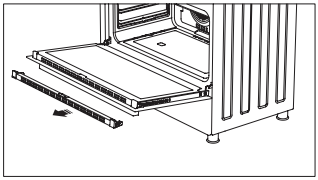


Figure 22

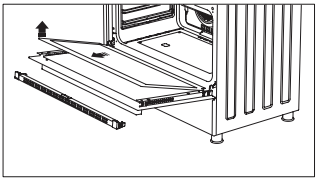


Figure 23

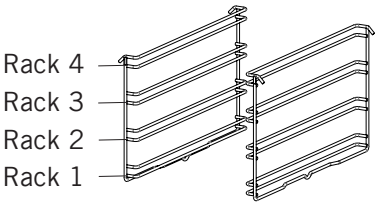
Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and than the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

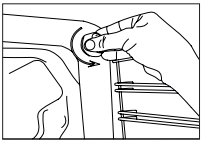
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

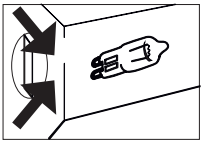
Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp

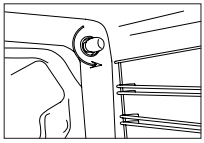


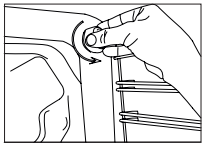


220-240 V, AC
15-25 W

Figure 24

Type E14 Lamp





220-240 V, AC
15 W

Figure 25

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 26)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 27)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 28)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

WARNING: If the cooker has the **"closed grill functioned"** option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

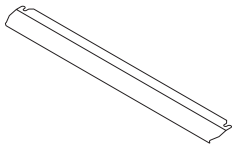


Figure 26

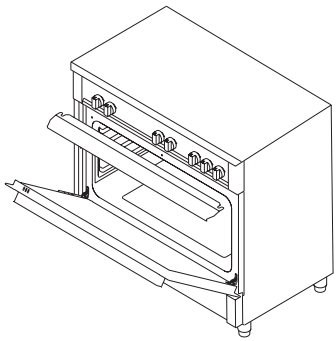


Figure 27

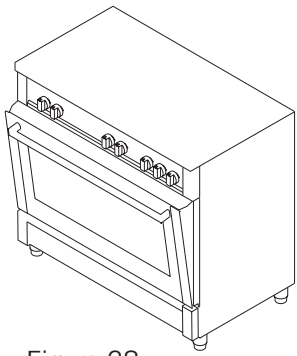


Figure 28

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
		Check if suitable gas valve is being used.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.

3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.

4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.

5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.

6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.

2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.

3. Do not open the oven door frequently while cooking.

4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.

5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.

6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.

7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

According to RoHS:
OCEAN Overseas s.r.l.
Via Sanvito Silvestro, 55
21100 VARESE - ITALY
www.ocean.it

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

التخلص من العلبة بطريقة صديقة للبيئة.
يسمى هذا الجهاز وفقا التوجيه الأوروبي 2012/19 / الاتحاد الأوروبي بشأن نزاع استخدام الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية - WEEE). يحدد الإطار التوجيهي للعودة وإعادة تدوير الأجهزة المستخدمة حسب مقتضى الحال طوال إلى الاتحاد الأوروبي.

بيانات التعبئة

تم تصنيع مواد التعبئة الخاصة بهذا المنتج من مواد قابلة لإعادة التصنيع وفقًا للوائح البيئية المحلية الخاصة بنا. لا تتخلص من مواد التعبئة مع النفايات المنزلية أو النفايات الأخرى. عليك أن تأخذها إلى مراكز تجميع مواد التعبئة المخصصة بواسطة الجهات المحلية.

According to RoHS:
OCEAN Overseas s.r.l.
Via Sanvito Silvestro, 55
21100 VARESE - ITALY
www.ocean.it

قواعد النقل

١. لا تستخدم الباب و/ أو المقبض لتحريك الجهاز أو نقله.
٢. يجب نقل الجهاز في غلافة الأصلي.
٣. انتبه تمامًا للجهاز أثناء تحميله/ تنزيله ونقله.
٤. تأكد من إغلاق الغلاف بإحكام أثناء الحمل والنقل.
٥. يجب حماية الجهاز من العوامل الخارجية (مثل الرطوبة والمياه وغيرها) التي قد تتلف الغلاف.
٦. كن حذراً لعدم إتلاف الجهاز بسبب الصدمات أو التخبططات أو السقوط أو ما إلى ذلك, أثناء الحمل والنقل وعدم كسره أو تشويهه أثناء التشغيل.

توصيات لتوفير الطاقة

ستساعدك التفاصيل التالية على استخدام المنتج بصورة اقتصادية وصديقة للبيئة.

١. استخدم أدوات الطبخ ذات اللون الداكن أو المطلية بطبقة من المينا والتي توصل الحرارة بشكل أفضل في الفرن.
٢. أثناء طهي الطعام, إذا كانت الوصفة أو دليل المستخدم يشير ضرورة التسخين المسبق للفرن, فقم بتسخين الفرن مسبقًا
٣. لا تفتح الأبواب كثيرا أثناء الطهي.
٤. تجنب طهي العديد من الأطابق في نفس الوقت في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت بوضع طبقتين على الرف السلكي.
٥. اطهي العديد من الأطباق بشكل متوالي. الفرن لن يخسر حرارته.
٦. أطفئ الفرن قبل دقائق قليلة من انتهاء وقت الطهي. وفي تلك الحالة, لا تفتح باب الفرن.
.قم بإذابة الطعام المجمد قبل الطهي.
٧. قم بإذابة الطعام المجمد قبل الطهي.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
يوجد تقطير للماء.	قد يتولد الماء أو البخار في ظروف معينة وفقاً للطعام المطبوخ. هذا ليس خطأ من الجهاز.	دع الفرن يبرد ومن ثم امسحه بقطعة قماش.
البخار يخرج من شق في باب الفرن.		
الماء متبقي داخل الفرن.		
الفرن لا يسخن.	باب الفرن مفتوح.	أغلق الباب, ومن ثم إبدء من جديد.
	عناصر تحكم في الفرن غير معدلة بشكل صحيح.	اقرأ القسم الخاص بتشغيل الفرن, ومن ثم أعد ضبط الفرن.
	تعثر قاطع التيار أو اغلق قاطع الدائرة.	استبدل الصمام أو أعد ضبط القاطع. إذا تم تكرار هذا بشكل مرة أخرى، فاتصل بالكهربائي.
هناك دخان يخرج أثناء التشغيل.	عند تشغيل الفرن لأول مرة,	يخرج دخان من وحدات التسخين. هذا ليس عطلا. وبعد الاستخدام ٢-٣ مرات, سيتوقف هذه الدخان.
	يوجد طعام على وحدة التخسين.	دع الفرن يبرد, ومن ثم نظف بقايا الطعام من وحدات التسخين.
عند تشغيل الفرن تصدر رائحة حرق بلاستيك.	هناك استخدام لملحقات بلاستيكية أو غيرها من الملحقات غير المقاومة للحرارة داخل الفرن.	في درجات الحرارة العالية, استخدام ملحقات زجاجية مناسبة.
الفرن لا يطهي جيداً.	باب الفرن يفتح كثيراً أثناء الطهي.	لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر , إلا إذا كان الطعام يتطلب التحريك. إذا قمت بفتح الباب كثيراً, تنخفض درجة الحرارة الداخلية وبالتالي سوف يؤثر ذلك على عملية الطهي.
الضوء الداخلي خافت أو لا يعمل.	هناك جسم غريب يغطي المصباح أثناء الطهي.	نظف السطح الباطني للفرن, وتحقق من ذلك مرة أخرى.
	قد يكون المصباح تالف.	استبدل المصباح التالف بمصباح بنفس المواصفات.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يمكنك حل المشكلات التي قد تواجهها مع المنتج من خلال التحقق من النقاط التالية قبل الاتصال بالخدمة التقنية.

نقاط الفحص

في حال واجهت مشكلة في الفرن ، تحقق أولاً من الجدول أدناه وحاول العمل بهذه الاقتراحات.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الفرن لا يعمل.	لا يوجد إمدادات للطاقة.	تفقد مصدر الطاقة.
	لا يوجد إمدادات للغاز.	تفقد صمام الغاز.
		تحقق مما إذا كان أنبوب الغاز مثني أو متعرجًا.
		تأكد من توصيل خرطوم الغاز بالفرن.
		تحقق من استخدام صمام الغاز المناسب.
الفرن يتوقف أثناء الطهي.	القابس يخرج من مقبس الحائط.	أدخل قابس الطاقة في مقبس الكهرباء.
ينطفئ أثناء الطهي.	عملية الطهي طويلة جدا.	دع الفرن يبرد بعد دورات الطهي الطويلة.
	هناك أكثر من قابس في مقبس الحائط.	استخدم قابسًا واحدًا فقط لكل مقبس حائط.
باب الفرن لا يفتح بشكل صحيح.	يوجد مخلفات طعام بين الباب والتجويف الداخلي.	نظّف الفرن جيداً وحاول إعادة فتح الباب.
المشعل لا يعمل	شعلة الأطراف أو جسم الاشتعال مسدودة.	نظم الأطراف أو جسم الشعلات لمشعلات الغاز
	أنابيب غاز الموقد مسدودة	نظف أنابيب غاز الموقد.
يحدث صدمة كهربائية عند لمس الفرن	لم يتم عمل تأريض صحيح.	تأكد من تأريض مصادر الطاقة بشكل صحيح.
	يتم استخدام مأخذ تيار لم يتم تأريضه.	

استخدام صفيحة الشواء العاكسة *

١. تم تصميم لوحة الأمان لحماية لوحة التحكم والأزرار عندما يكون الفرن في وضع الشواء. (شكل ٦٢)

٢. يرجى استخدام لوحة الأمان حتى تتجنب أن تتلف الحرارة لوحة التحكم والأزرار عندما يكون الفرن في وضع الشواء.

تحذير: ربما تصبح الأجزاء المستعملة ساخنة عند استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال الصغار.

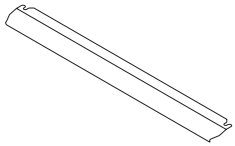
٣. ضع لوح الأمان أسفل لوحة التحكم عن طريق فتح زجاج الغطاء الأمامي للفرن. (شكل ٧٢)

٤. ثم أحكم لوحة الأمان ما بين الفرن والغطاء الأمامي عن طريق غلق الغطاء برفق. (شكل ٨٢)

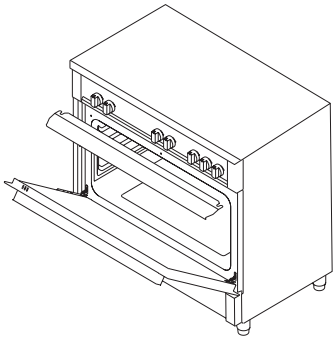
٥. من المهم للطهي إبقاء الغطاء مفتوح بمسافة محددة عند الطهي في وضع الشواء.

٦. توفر لوحة الأمان ظروف طهي مثالية بينما تحمي لوحة التحكم والأزرار.

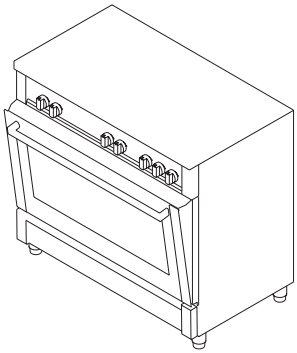
تحذير: إذا كان يوجد بالموقد خيار «وظيفة الشواء المغلق» بالثيرموستات، فيمكنك إبقاء باب الفرن مغلق أثناء التشغيل؛ وفي هذه الحالة لن يكون هناك حاجة إلى صفيحة الشواء العاكسة.



صورة ٦٢



صورة ٧٢



صورة ٨٢

تغيير لمبة الفرن

تحذير: منعًا لوقوع احتمالية التعرض لصدمة كهربية فتأكد من أن دائرة الجهاز مفتوحة قبل استبدال المصباح (عندما تكون الدائرة مفتوحة فهذا يعني أن الطاقة مفصولة)

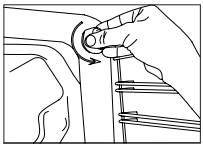
قم أولا بفصل مصدر الطاقة عن الجهاز و تحقق من أن الجهاز بارد.

اخلع الواقية الزجاجية من خلال إدارتها بالشكل الموضح على الجهة اليسرى. إذا واجهت أية صعوبات في إدارته فيمكنك الاستعانة بالقفازات البلاستيكية.

بعد ذلك اخلع اللمبة من خلال لفها وتثبيت اللمبة الجديدة بذات المواصفات. يجب أن تكون مواصفات اللمبة كالتالي، قم بإعادة تركيب الزجاج الواقي، و أعد وصل كابل الجهاز بالطاقة بالمقبس و واصل عملية التركيب. الآن يمكنك استخدام فرنك.

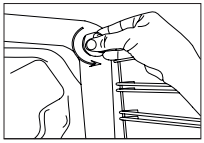
لمبة E14 اكتب

٠٢٢ -٠٤٢-فولت, تيار متردد ٥١هرتز

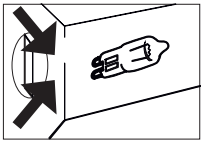


صورة ٤٢

لمبة G9 اكتب

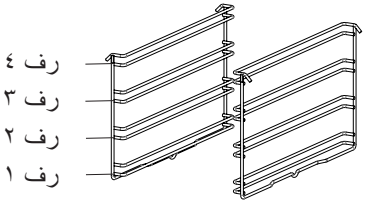


٠٢٢-٠٤٢-فولت, تيار متردد ٥١-٥٢ هرتز



صورة ٥٢

موضع الرف *



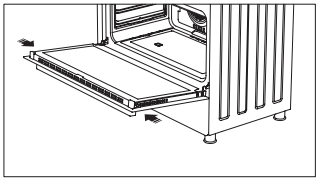
يجب وضع شواء السلكية في الفرن بشكل صحيح. لا تسمح للحامل السلكي بلمس الجدار الخلفي للفرن. موضع الرف موضح في الشكل التالي. يمكنك وضع صينية عميقة أو صينية قياسية في الرفوف السلكية العلوية والسفلية.

تثبيت وإزالة الرفوف السلكية

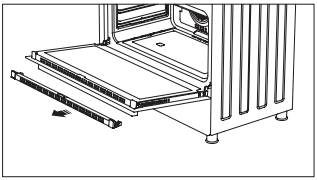
لإزالة الرفوف السلكية, اضغط على المشابك الموضحة أدناه بالأسهم في الشكل, وأزل الجزء السفلي أولاً, ثم من الجانب العلوي من موضع التثبيت. لتثبيت رفوف الأسلاك. اعكس خطوات إزالة الرفوف السلكية.

تنظيف الموقد وصيانة باب الفرن الزجاجي

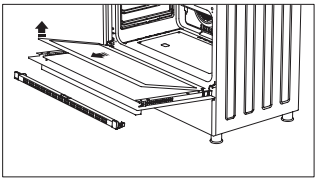
قم بإزالة التشكيل الجانبي عن طريق الضغط على المزالج البلاستيكي على كلا الجانبين اليمين واليسار كما هو مبين في الشكل (صورة ١٢) و قم بعدها بسحب التشكيل الجانبي نحوك كما هو مبين في الشكل (صورة ٢٢) ثم قم بإزالة الزجاج الداخلي كما هو مبين في الشكل (صورة ٣٢). إذا تطلب الأمر، يمكن إزالة الزجاج الأوسط بنفس الطريقة. بعد القيام بعملية التنظيف و الصيانة، قم بإعادة تركيب الأجزاء الزجاجية حسب الترتيب العكسي تأكد من وضع التشكيل الجانبي في اللوح المناسب له.



صورة ١٢



صورة ٢٢



صورة ٣٢

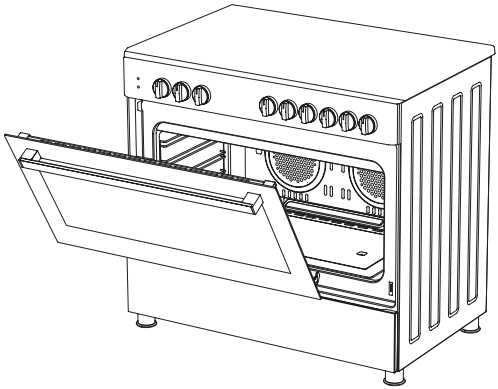
لجدران الحفازة *

تقع الجدران الحفازة على اليسار وعلى الجانب الأيمن من تجويف تحت الدعامات. تمنع الجدران الحفازة الرائحة الكريهة و تساعد على الحصول على أفضل أداء في الطبخ. كما تمتص الجدران الحفازة بقايا النفط وتنظف الفرن في حين و هو في وضع التشغيل.

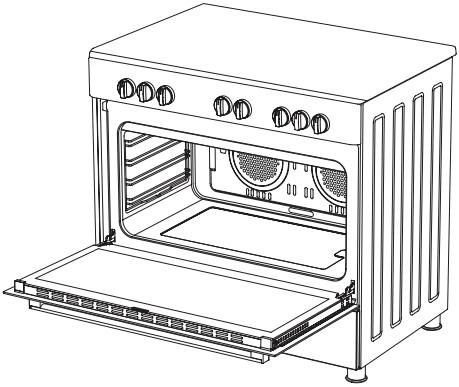
زالة الجدران الحفازة

لإزالة الجدران الحفازة، يجب سحب الدعامات. في حال سحب الدعامات، سيتم إزالة الجدران الحفازة تلقائيا. يجب إستبدال الجدران الحفازة كل ٢-٣ سنة.

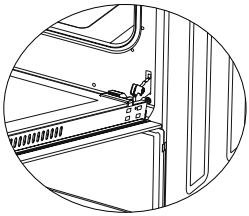
تركيب باب الفرن



صورة ٩١

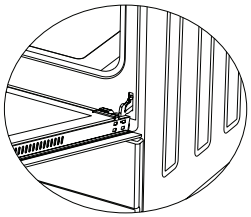


صورة ٠٢



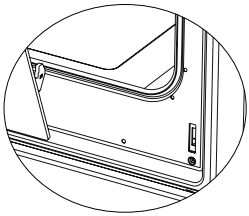
صورة ١,٩١

قوموا بفتح باب الفرن تماماً وذلك بسحب باب الفرن بإتجاهكم. بعد ذلك وكما هو موضحبالشكل صورة ١,٩١ قوموا بعملية فتح القفل وذلك بسحب قفل المفصل الى الاعلى بمساعدة مفك البراغي



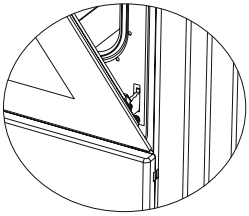
صورة ٢,٩١

قوموا بفتح قفل المفصل وكما هو موضع بالشكل صورة ٢,٩١ وجعله بأوسع زاوية. قوموا بجعل المفصلين الرابطين لباب الفرن بالفرن بنفس الموقع.



صورة ١,٠٢

بعد ذلك قوموا بغلق باب الفرن الذي قمتم بفتحه وكما هو موضح بالشكل صورة ١,٠٢ ولحين وصوله الى موقع أرتكائه بقفل المفصل.



صورة ٢,٠٢

لإخراج باب الفرن، قوموا بسحب باب الفرن الى الاعلى وكما هو موضح بالشكل صورة ٢,٠٢ بمسكه باليدين عندما يصل الى مستوى مقارب للوضع المغلق.

لإعادة تركيب باب الفرن مرة اخرى قوموا بالتطبيق العكسي للإجراءات التي قمتم بها لفتح باب الفرن وحسب تسلسلها.

الصيانة والتنظيف

١. اسحبوا المأخذ عن الكهرباء و اقطعوا خط الغاز باغلاق صمامة الغاز.

٢. ان الجهاز ساخن اثناء التشغيل او ما بعد التشغيل بوقت يسير. احذروا ملامسة عناصر التسخين فى مثل هذه الاوقات.

٣. لا تقوموا بتاتا بتنظيف الاجزاء الداخلية للجهاز و اللوحة و الغطاء و الصينية و القطع الاخرى باستعمال الفرشاة الصلبة او منظف الاوانى الحديدى او الآلات الحادة مثل السكين.

٤. امسحوا الاجزاء الداخلية للفرن بقطعة قماش مبلل بالصابون و نظفوها بقماش مبلل بماء عادى و جففوها بقطعة قماش ملساء.

٥. نظفوا الاجزاء الزجاجية بسوائل مخصوصة لتنظيف الزجاج.

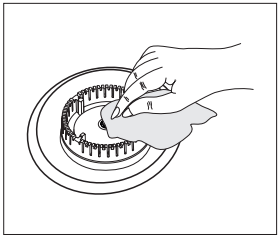
٦. لا تنظفوا جهازكم بالآلات العاملة بالبخار.

٧. نظفوا السائل على غطاء الفرن الاعلى قبل فتحه. و تأكدوا من تبرد جدول الطهى بشكل كاف من قبل اغلاق الغطاء.

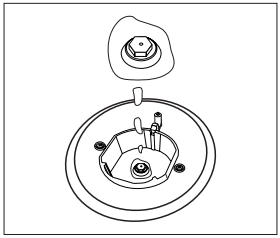
٨. لا تستعملوا فى تنظيف الفرن موادا كميائية مثل الحامض و المرقق و الغاز الشائل و ما شابهها.

٩. لا تغسلوا ايا من اجزاء الفرن فى غسالة الاوانى.

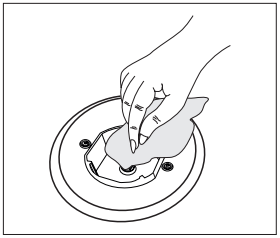
١٠. قوموا بفك مقبض الفرن بمساعدة المفك للقيام بتنظيف الزجاج الامامى للفرن. و بعد اتمام الغسل و التنظيف و التجفيف ثبتوا الزجاج فى موضعه و اضبطوه بمساعدة المفك.



صورة ٦١



صورة ٧١



صورة ٨١

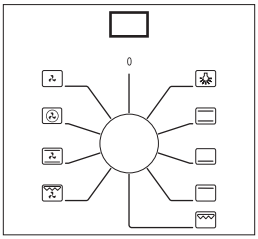
جدول الطهي

تحذير: يجب تسخين الفرن لمدة٧-٠١ دقائق قبل وضعه الطعام في ذلك.

الطعام	الطهي الوظيفة	الطهي درجة الحرارة (°م)	رف الطهي	الطهي الوقت (دقيقة)
كيك	ثابت	١٨٠	٢	٧٠
كعكة صغيرة	ثابت	١٨٠	٢	٤٠
فطيرة	ثابت	٢٠٠	٢	٧٠
معجنات	ثابت مروحة	٢٠٠ - ١٨٠	٢	٢٠-٢٥
كيك محلى	ثابت	١٧٥	٢	٢٠
فطيرة تفاح	ثابت	١٨٠-١٩٠	١	١٥٠
الكعكة الإسفنجية	ثابت	١٧٥	٢	٤٥-٥٠
بيتزا	ثابت	١٩٠	٢	٢٥
اللازانيا	ثابت	٢٠٠ - ١٨٠	٢	٥٠-٦٠
مرنغ	ثابت	١٠٠	٢	٦٠
دجاج مشوي*	شواء + مروحة	٢٢٠	٤	٢٥-٣٥
سمك مشوي*	شواء + مروحة	٢٢٠	٤	٣٥-٤٠
شرائح لحم العجل*	شواء	الحد الأقصى	٤	٣٠
كرات اللحم المشوية*	شواء	الحد الأقصى	٤	٤٠

* يجب أن يتحول الطعام بعد نصف وقت الطهي.

وظائف البرامج



أزرار الوظائف: يستخدم لتحديد مشعلات الطبخ للطعام المراد طهيه في الفرن. يتم وصف أنواع برنامج التسخين في هذا الزر ووظائفها أدناه. قد لا تتوفر جميع أنواع المشعلات والبرامج التي تتألف من أجهزة المشعلات في جميع الموديلات .

	مروحة		الدجاج والمشواة
	التربو، السخان و المروحة		الأرفف السلكية العلوية والسفلية العنصر الخاص
	عنصر التسخين العلوي والمروحة		مصباح
	الشوي والمروحة		عنصر التسخين السفلي والمروحة
	الشواية		عنصر شوي الدجاج والمشواة
	عنصر التسخين العلوي		شواية كهربائية مع مصباح
	عنصر التسخين السفلي		ساعة ميكانيكية
	اشعال ذاتي		شعلة
	شواية صغيرة و مروحة		شواية صغير

تحذير: قد لا تتوفر جميع أنواع المشعلات والبرامج التي تتألف من أجهزة المشعلات في جميع الموديلات.

باستخدام لوحات الساخنة

	المستوى ١	المستوى ٢	المستوى ٣	المستوى ٤	المستوى ٥	المستوى ٦
٠٨ ملم	٠٠٢ وات	٠٥٢ وات	٠٥٤ وات	---	---	---
٥٤١ ملم	٠٥٢ وات	٠٥٧ وات	٠٠٠١ وات	---	---	---
٠٨١ ملم	٠٠٥ وات	٠٥٧ وات	٠٠٥١ وات	---	---	---
٥٤١ ملم سريع	٠٠٥ وات	٠٠٠١ وات	٠٠٥١ وات	---	---	---
٠٨١ ملم سريع	٠٥٨ وات	٠٥١١ وات	٠٠٠٢ وات	---	---	---
٥٤١ ملم	٥٩ وات	٥٥١ وات	٠٥٢ وات	٠٠٤ وات	٠٥٧ وات	٠٠٠١ وات
٠٨١ ملم	٥١١ وات	٥٧١ وات	٠٥٢ وات	٠٠٦ وات	٠٥٨ وات	٠٠٥١ وات
٥٤١ ملم سريع	٥٣١ وات	٥٦١ وات	٠٥٢ وات	٠٠٥ وات	٠٥٧ وات	٠٠٥١ وات
٠٨١ ملم سريع	٥٧١ وات	٠٢٢ وات	٠٠٣ وات	٠٥٨ وات	٠٥١١ وات	٠٠٠٢ وات
٠٢٢ وات	٠٢٢ وات	٠٥٣ وات	٠٦٥ وات	٠١٩ وات	٠٦٤١ وات	٠٠٠٢ وات

١. تتمتع ألواح التسخين الكهربائية بمقياس من ٦ مستويات لدرجة الحرارة. (كما هو موضح أعلاه هنا)

٢. عند الاستخدام لأول مرة، شغل لوح التسخين الكهربائي في الوضع ٦ لمدة ٥ دقائق. هذا سيجعل المادة الحساسة على لوح التسخين تسخين وتقسى بالتدوير.

٣. استخدم الأواني المسطحة التي تتلامس مع الحرارة كلياً قدر المستطاع، بحيث يمكنك استخدام الطاقة بشكل مثمر أكثر.

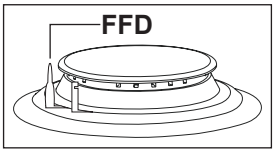
أحجام الأوعية

٠٩ * ٠٦	
بيك الصغير	٢١-٨١ سم
بيك المتوسط	٨١-٢٢ سم
بيك الكبير	٢٢-٦٢ سم
بيك Wok	٦٢-٢٣ سم

صحيح غير صحيح غير صحيح غير صحيح

استخدام قسم الطباخ

استخدام مشعلات الغاز



جهاز سلامة قطع الشعلة (FFD) ؛ يعمل على الفور في حالة التنشط الآلي الآمن بسبب السائل الزائد فوق الألواح العلوية.

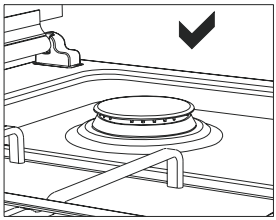
١. تحتوي الصمامات التي تتحكم بطباخات الغاز على آلية أمن خاصة. لإشغال الطباخ، اضغط دائما على المفتاح للأمام وقربه من رمز اللهب بإدارته عكس عقارب الساعة. تعمل جميع المشعلات ويشتعل الطباخ الذي اخترته فقط. استمر بالضغط على المفتاح حتى يتم الإشعال. اضغط على زر الإشعال وأدر القرص عكس عقارب الساعة.

٢. لا تشغل المشعل أكثر من ١٥ ثانية. إذا لم تشتعل الحارقة، انتظر دقيقة على الأقل قبل المحاولة ثانية. إذا انطفأت الحارقة لأي سبب، أغلق صمام التحكم بالغاز وانتظر دقيقة على الأقل قبل المحاولة ثانية.

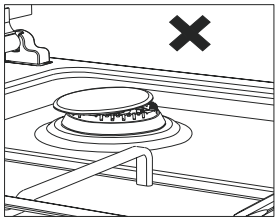
٣. في الطرازات التي تشمل نظام أمن الغاز، عندما ينطفئ لهب الحارقة، يقطع صمام التحكم إمداد الغاز تلقائيا. لتشغيل الحارقات مع نظام أمن الغاز، يجب أن تضغط على القرص وتديره عكس عقارب الساعة. يجب أن تنتظر بعد الإشعال ٥ إلى ١٠ ثواني حتى يتفعل نظام أمن الغاز. إذا انطفأت الحارقة لأي سبب، أغلق صمام التحكم بالغاز وانتظر دقيقة على الأقل قبل المحاولة ثانية.

٤. ● مغلق مفتوح بالكمل نصف مفتوح

٥. قبل تشغيل موقدك، تأكد أن أغطية الحارقات في مكانها الصحيح. بالأسفل توضيح للوضع الصحيح لأغطية الحارقات.



صورة ٤١



صورة ٥١

استخدام الشواية

١. عند وضع الشواية على الرف العلوي, فيجب ألا يتلامس الطعام مع الشواية.
٢. يمكنك عمل تسخين أولي لمدة ٥ دقائق أثناء الشوي. وإذا لزم الأمر, يمكنك تقليب الطعام.
٣. يجب أن يكون الطعام في وسط الشواية لتوفير أقصى تدفق للهواء عبر الفرن.

لتشغيل الشواية;

١. ضع زر الوظيفة فوق رمز الشواية.
٢. ثم ضعه على درجة حرارة الشواية المطلوبة.

لإغلاق الشواية:

اضبط زر الوظيفة على وضع الإيقاف.

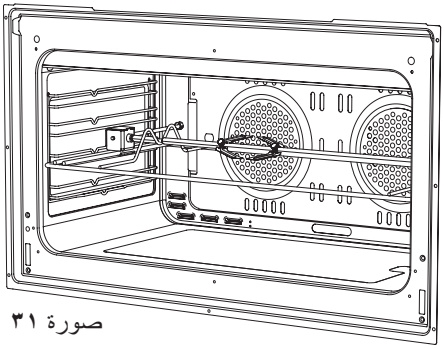
تحذير: أبق على باب الفرن مغلق أثناء الشوي. (الشواية الكهربائية)

تحذير: أبق على باب الفرن مفتوحاً أثناء الشوي. (شواية غاز)

إذا كان الفرن يحتوي عل خاصية الشواية بالغطاء المغلق * :

١. أشعل الشواية بينما يكون غطاء الفرن مفتوح.
٢. قم بتسخين الفرن مبدأياً بينما يكون غطاء الفرن مفتوح لمدة ٥ -١٠ دقيقة.
٣. بعد ذلك ضع الأطعمة المراد شويها وأغلق باب الفرن.

استخدام مقلاة الدجاج *



صورة ٣١

عبر الجزء السفلي للفرن لتجميع الدهون. قم بإضافة بعض الماء في صينية تجميع القطر لسهولة التنظيف. لا ننسى إزالة الجزء البلاستيكي من الصينية.بعد الشيّ، اربط المقبض البلاستيكي بالسيخ وأخرج الشواء من الفرن.

استخدام قسم الفرن

استخدام حارقات الفرن

١. إذا كان فرنك مجهز بحارقات تعمل بالغاز، يجب استخدام القرص المناسب لإشعال الحارقات. تضم بعض الطرازات إشعالا تلقائيا من القرص، ومن السهل إشعال الحارقة بإدارة القرص. ويمكن إشعال الحارقات بالضغط على زر الإشعال أو يمكن إشعالها بعود ثقاف.

٢. لا تشغل المشعل أكثر من ٥١ ثانية. إذا لم تشتعل الحارقة، انتظر دقيقة على الأقل قبل المحاولة ثانية. إذا انطفأت الحارقة لأي سبب، أغلق صمام التحكم بالغاز وانتظر دقيقة على الأقل قبل المحاولة ثانية.

استخدام عناصر تسخين الفرن

١. عند تشغيل الفرن لأول مرة، ستنبعث رائحة يرجع مصدرها إلى استخدام عناصر التسخين. للتخلص من هذا الأمر، قم بتشغيل الفرن خاليًا على ٠٥٢ درجة مئوية لمدة ٥٤-٠٦ دقيقة.

٢. يجب وضع قرص التحكم في الفرن على الدرجة المرغوبة؛ وإلا لن يعمل الفرن.

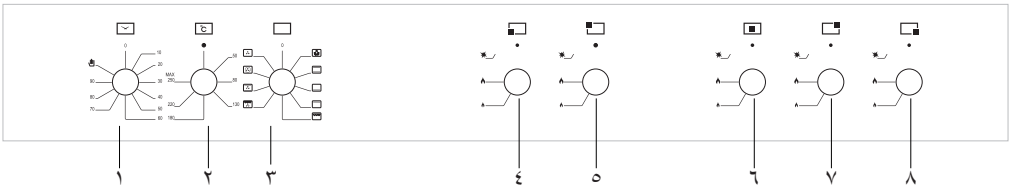
٣. توجد أنواع الوجبات، وزمن الطهي، وأماكن الثيرموستات في جدول الطهي. الدرجات الواردة في جدول الطهي تعتبر درجات خاصة وقد تم التوصل إليها كنتيجة للاختبارات تم إجراؤها في مختبرنا. يمكنك الحصول على مذاق مختلف يناسب ذوقك طبقًا لعادات الطهي والاستخدام الخاصة بك.

٤. يمكنك أن تجعل الدجاجة تدور داخل الفرن باستخدام الملحقات.

٥. أوقات الطهي: قد تختلف النتيجة بسبب منطقة الجهد واختلاف جودة المواد، وكميتها ودرجات الحرارة.

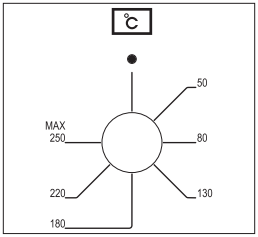
٦. أثناء الطهي في الفرن، لا يجب فتح غطاء الفرن كثيرا. وإلا قد يصبح توزيع الحرارة غير متوازن مما قد يتسبب في تغير النتائج.

لوحة التحكم

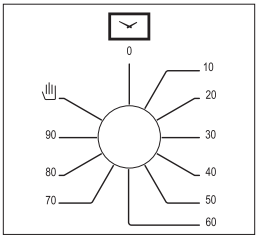


١. المؤقت الآلي
٢. الثيرموستات
٣. زر اختيار الوظيفة
٤. الشعلة اليسرى الأمامية
٥. الشعلة اليسرى الخلفية
٦. المشعلة المركزية (مشعلة المقلاة أو اللوح الساخن)
٧. الشعلة اليمنى الخلفية
٨. الشعلة اليمنى الأمامية

تحذير: تم إعداد لوحة التحكم المذكورة أعلاه, لأغراض التوضيح فقط. وضع في اعتبارك لوحة التحكم الخاصة بجهازك.



الثيرموستات: يستخدم لتحديد درجة حرارة الطبخ للطعام المراد طهيه في الفرن. بعد وضع الطعام داخل الفرن, قم بلف المفتاح لضبط درجة الحرارة المرغوبة بين ٠٥-٠٨٢ درجة مئوية. ولمعرفة لدرجات حرارة الطهي للأطعمة المختلفة, راجع جدول الطهي.



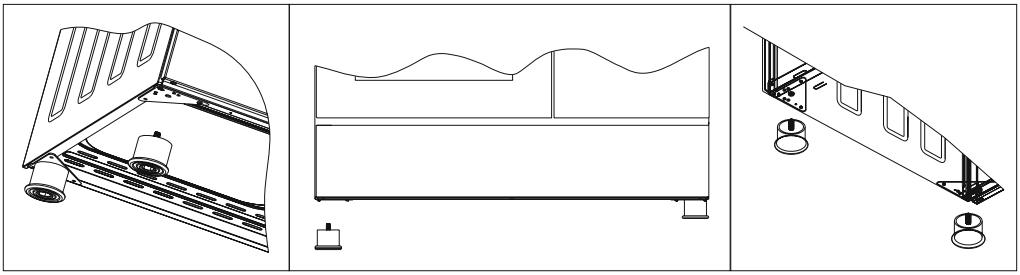
المؤقت الآلي*: يستخدم لتحديد فترة الطهي في الفرن. عند انتهاء وقت الطهي, يتم إيقاف تشغيل الشعلات, وتصدر إشارة تحذير مسموعة. يمكن ضبط المؤقت الآلي للفترة المطلوبة بين ٠-٠٩ دقيقة. لمعرفة فترات الطهي, انظر جدول الطهي.

تجهيز الأرجل لغرض تركيبها:

١. توضح الصورة ٠١ وجود قضيب خاص أسفل الفرن لتركيب أرجل المتحركة. حيث هناك صوامل خاصة لشد أرجل الصورة ١١.

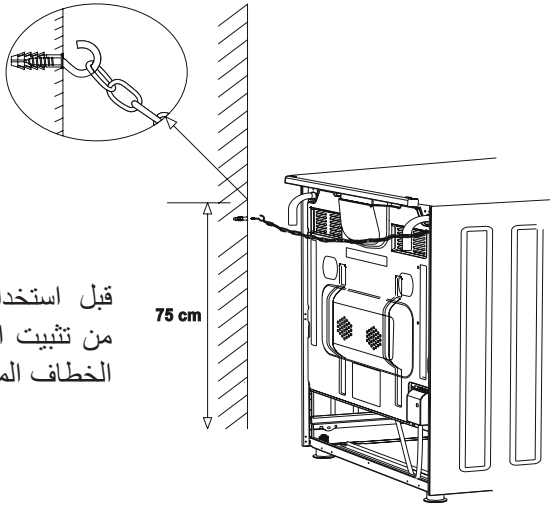
٢. ويتم شد الصوامل لإحكام أرجل كما هو موضح في الصورة ٢١.

٣. يمكن تحقيق توازن الفرن عبر تغيير مستوى أرجل المتحركة بواسطة اللوالب المخصصة لهذا الغرض.

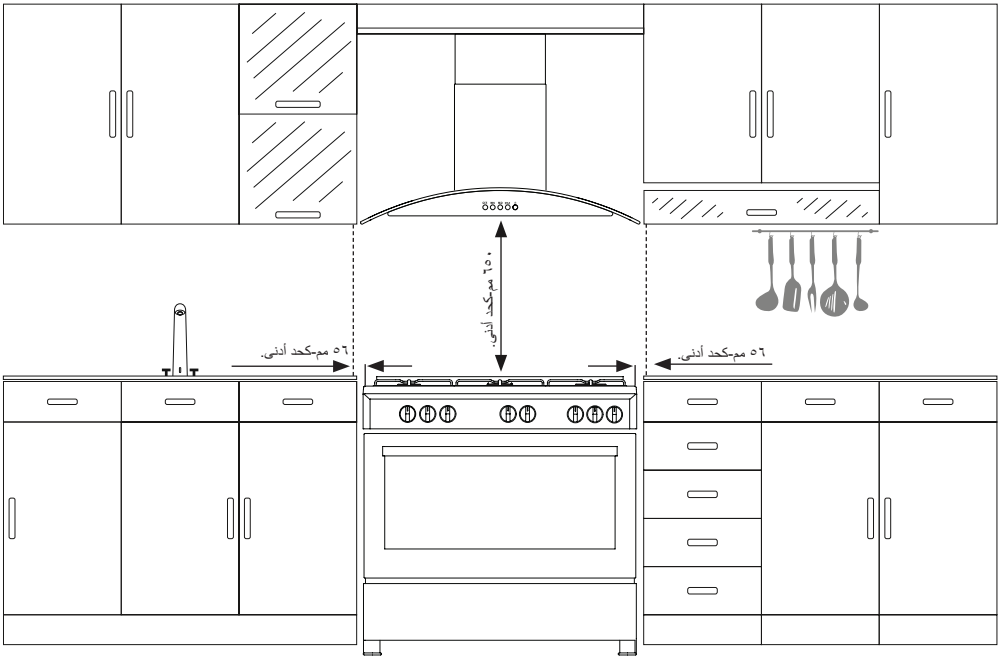


صورة ٠١ صورة ١١ صورة ٢١

التوضيح بالرسوم المتسلسلة



قبل استخدام الجهاز، ولضمان الاستخدام الآمن، تأكد من تثبيت الجهاز على الجدار بواسطة السلسلة والبرغي الخطاف المزود. تأكد من شد الخطاف بالجدار بإحكام



تحذير: يجب أن يكون أثاث المطبخ القريب من الجهاز مقاومًا للحرارة.

تحذير: لا تقم بتثبيت الجهاز بجانب الثلاجات والمبردات. حيث تؤدي الحرارة المشعة بواسطة الجهاز على زيادة استهلاك الطاقة لأجهزة التبريد.

تحذير: لا تستخدم الباب و/ أو المقبض لتحريك الجهاز أو نقله.

تركيب الفرن

تحقق من أن التركيبات الكهربائية مناسبة لوضع الجهاز في حالة التشغيل. إن لم يكن الأمر كذلك، استدع فني كهرباء وسباك لتجهيز المنافع حسب الضرورة. لاتتحمل الشركة المنتجة أي مسؤولية عن عمليات الصيانة التي يقوم بها أشخاص غير مرخص لهم.

تحذير: من مسؤولية العميل إعداد الموقع الذي سيوضع المنتج فيه وإعداد الطاقة أو مرفق الغاز.

تحذير: يجب اتباع القواعد المحلية المتعلقة بالتركيبات الكهربائية أثناء تركيب المنتج.

تحذير: تحقق من عدم وجود أي ضرر في الجهاز قبل تثبيته. لا توصل الجهاز بالكهرباء إذا كان متضررا. تسبب المنتجات المتضررة مخاطر على سلامتك.

المكان المناسب للتركيب والتحذيرات الهامة

يجب ألا توضع أقدام الجهاز على أسطح ناعمة مثل السجاد. يجب أن تكون أرضية المطبخ متينة, لتحمل وزن الوحدة, وأدوات المطبخ الأخرى التي يمكن استخدامها في الفرن.

الجهاز مناسب للاستخدام على الجدران الجانبية, بدون أي دعم, أو بدون تركيبه في خزانة. في حالة تركيب غطاء أو شفاط فوق جهاز الطهي, فيجب اتباع تعليمات الشركة المنتجة فيما يتعلق بإرتفاع التركيب. الحد الأدنى ٥٦٠ مم.

عقارات		مللي بار G30,28-30 مللي بار G31,37		مللي بار G30,50		مللي بار G30,37	
		غاز مسال		غاز مسال		غاز مسال	
ووك الحارقة (٥,٣)	محقنة	٦٩,٠	ميلي متر	٦٧,٠	ميلي متر	٦٩,٠	ميلي متر
	استهلاك	٤٥٢	غرام / ساعة	٤٥٢	غرام / ساعة	٤٥٢	غرام / ساعة
	طاقة	٠٥,٣	كيلوواط	٠٥,٣	كيلوواط	٠٥,٣	كيلوواط
ووك الحارقة (٥,٤)	محقنة	٧٠,١	ميلي متر	٢٩,٠	ميلي متر	٠٠,١	ميلي متر
	استهلاك	٧٢٣	غرام / ساعة	٧٢٣	غرام / ساعة	٧٢٣	غرام / ساعة
	طاقة	٠٥,٤	كيلوواط	٠٥,٤	كيلوواط	٠٥,٤	كيلوواط
سمك الحارقة	محقنة	٥٨,٠	ميلي متر	٠٧,٠	ميلي متر	٠٨,٠	ميلي متر
	استهلاك	١١٢	غرام / ساعة	١١٢	غرام / ساعة	١١٢	غرام / ساعة
	طاقة	٠٩,٢	كيلوواط	٠٩,٢	كيلوواط	٠٩,٢	كيلوواط
سريع الحارقة	محقنة	٥٨,٠	ميلي متر	٥٧,٠	ميلي متر	٥٨,٠	ميلي متر
	استهلاك	١١٢	غرام / ساعة	١١٢	غرام / ساعة	١١٢	غرام / ساعة
	طاقة	٠٩,٢	كيلوواط	٠٩,٢	كيلوواط	٠٩,٢	كيلوواط
شبه سريعة الحارقة	محقنة	٥٦,٠	ميلي متر	٠٦,٠	ميلي متر	٥٦,٠	ميلي متر
	استهلاك	٤٢١	غرام / ساعة	٤٢١	غرام / ساعة	٤٢١	غرام / ساعة
	طاقة	٠٧,١	كيلوواط	٠٧,١	كيلوواط	٠٧,١	كيلوواط
مساعد الحارقة	محقنة	٠٥,٠	ميلي متر	٣٤,٠	ميلي متر	٠٥,٠	ميلي متر
	استهلاك	٩٦	غرام / ساعة	١,٩٦	غرام / ساعة	١,٩٦	غرام / ساعة
	طاقة	٥٩,٠	كيلوواط	٥٩,٠	كيلوواط	٥٩,٠	كيلوواط
الشواية الحارقة	محقنة	٨٧,٠	ميلي متر	٠٧,٠	ميلي متر	٥٧,٠	ميلي متر
	استهلاك	٢٨١	غرام / ساعة	٢٨١	غرام / ساعة	٢٨١	غرام / ساعة
	طاقة	٠٥,٢	كيلوواط	٠٥,٢	كيلوواط	٠٥,٢	كيلوواط
الفرن الحارقة	محقنة	٢٩,٠	ميلي متر	٢٨,٠	ميلي متر	٧٨,٠	ميلي متر
	استهلاك	٤٥٢	غرام / ساعة	٤٥٢	غرام / ساعة	٤٥٢	غرام / ساعة
	طاقة	٠٥,٣	كيلوواط	٠٥,٣	كيلوواط	٠٥,٣	كيلوواط
الشواية الحارقة (SASO)	محقنة	٥٨,٠	ميلي متر	٥٨,٠	ميلي متر	٥٨,٠	ميلي متر
	استهلاك	٦٩١	غرام / ساعة	٦٩١	غرام / ساعة	٦٩١	غرام / ساعة
	طاقة	٠٧,٢	كيلوواط	٠٧,٢	كيلوواط	٠٧,٢	كيلوواط
الفرن الحارقة (SASO)	محقنة	٠٠,١	ميلي متر	٠٠,١	ميلي متر	٠٠,١	ميلي متر
	استهلاك	١٩٢	غرام / ساعة	١٩٢	غرام / ساعة	١٩٢	غرام / ساعة
	طاقة	٠٠,٤	كيلوواط	٠٠,٤	كيلوواط	٠٠,٤	كيلوواط

تحذير: يتم تحديد قيم القطر المكتوبة على الحاقن بدون فاصلة. فمثلا ؛ يتم تحديد قطر ٠٧،١ ملم على نحو ٠٧١ على الحاقن.

عقارات		مللي بار G20,20 مللي بار G25,25		مللي بار G20,25		مللي بار G20,13	
		غاز طبيعي		غاز طبيعي		غاز طبيعي	
ووك الحارقة (٥,٣)	محقنة	٠٤,١	ميلي متر	٨٢,١	ميلي متر	٠٦,١	ميلي متر
	استهلاك	٣٣٣,٠	متر مكعب / ساعة	٣٣٣,٠	متر مكعب / ساعة	٣٣٣,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠٥,٣	كيلوواط	٠٥,٣	كيلوواط	٠٥,٣	كيلوواط
ووك الحارقة (٥,٤)	محقنة	٠٦,١	ميلي متر	٥٣,١	ميلي متر	٤٨,١	ميلي متر
	استهلاك	٨٦٤,٠	متر مكعب / ساعة	٨٦٤,٠	متر مكعب / ساعة	٨٦٤,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠٥,٤	كيلوواط	٠٥,٤	كيلوواط	٠٥,٤	كيلوواط
سمك الحارقة	محقنة	٨١,١	ميلي متر	٠١,١	ميلي متر	٥٣,١	ميلي متر
	استهلاك	١٠٣,٠	متر مكعب / ساعة	١٠٣,٠	متر مكعب / ساعة	١٠٣,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠٩,٢	كيلوواط	٠٩,٢	كيلوواط	٠٩,٢	كيلوواط
سريع الحارقة	محقنة	٥١,١	ميلي متر	٠١,١	ميلي متر	٥٤,١	ميلي متر
	استهلاك	٦٧٢,٠	متر مكعب / ساعة	٦٧٢,٠	متر مكعب / ساعة	٦٧٢,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠٩,٢	كيلوواط	٠٩,٢	كيلوواط	٠٩,٢	كيلوواط
شبه سريعة الحارقة	محقنة	٧٩,٠	ميلي متر	٢٩,٠	ميلي متر	٠١,١	ميلي متر
	استهلاك	٢٦١,٠	متر مكعب / ساعة	٢٦١,٠	متر مكعب / ساعة	٢٦١,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠٧,١	كيلوواط	٠٧,١	كيلوواط	٠٧,١	كيلوواط
مساعد الحارقة	محقنة	٢٧,٠	ميلي متر	٠٧,٠	ميلي متر	٥٨,٠	ميلي متر
	استهلاك	٦٩,٠	متر مكعب / ساعة	٦٩,٠	متر مكعب / ساعة	٦٩,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٥٩,٠	كيلوواط	٥٩,٠	كيلوواط	٥٩,٠	كيلوواط
الشواية الحارقة	محقنة	٠١,١	ميلي متر	٣٠,١	ميلي متر	٥١,١	ميلي متر
	استهلاك	٨٣٢,٠	متر مكعب / ساعة	٨٣٢,٠	متر مكعب / ساعة	٨٣٢,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠٥,٢	كيلوواط	٠٥,٢	كيلوواط	٠٥,٢	كيلوواط
الفرن الحارقة	محقنة	٠٣,١	ميلي متر	٥١,١	ميلي متر	٥٥,١	ميلي متر
	استهلاك	٣٣٣,٠	متر مكعب / ساعة	٣٣٣,٠	متر مكعب / ساعة	٣٣٣,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠٥,٣	كيلوواط	٠٥,٣	كيلوواط	٠٥,٣	كيلوواط
الشواية الحارقة (SASO)	محقنة	٠٢,١	ميلي متر	٠٢,١	ميلي متر	٠٥,١	ميلي متر
	استهلاك	٧٢,٠	متر مكعب / ساعة	٧٢,٠	متر مكعب / ساعة	٧٢,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠٧,٢	كيلوواط	٠٧,٢	كيلوواط	٠٧,٢	كيلوواط
الفرن الحارقة (SASO)	محقنة	٥٤,١	ميلي متر	٥٤,١	ميلي متر	٠٧,١	ميلي متر
	استهلاك	١٨٣,٠	متر مكعب / ساعة	١٨٣,٠	متر مكعب / ساعة	١٨٣,٠	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠٠,٤	كيلوواط	٠٠,٤	كيلوواط	٠٠,٤	كيلوواط

المواصفات الفنية

المواصفات	٠٩ x ٠٦
العرض الخارجي	٠٠٩ ميلي متر
العمق الخارجي	٠١٦ ميلي متر
الارتفاع الخارجي	٥٢٩ ميلي متر
طاقة المصباح	٥١- ٥٢ وات
عنصر التسخين السفلي	٠٠٠٢ وات
عنصر التسخين العلوي	٠٠٥١ وات
عنصر تسخين الشواية	** ٠٥٢٢ وات / ٠٥٢٣ وات
عنصر تسخين التيربو	٠٥٢١ وات x ٢ / ٠٠٢٢ وات
فولطية الإمداد	٢٢٠-٢٤٠ فولت / ٣٨٠-٤١٥ فولت، / ٥٠ /٦٠ هيرتز
اللوح الساخن ٥٤١ مم *	٠٠٠١ وات
اللوح الساخن ٠٨١ مم *	٠٠٥١ وات
اللوح الساخن السريع ٥٤١ مم *	٠٠٥١ وات
اللوح الساخن السريع ٠٨١ مم *	٠٠٠٢ وات

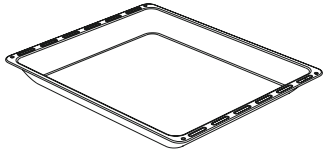
فقط لمزيج المنتج **

تحذير: لعمل اتعديل بواسطة الخدمة المعتمدة, يجب النظر في هذا الجدول. الشركة المنتجة غير مسؤولة عن أي مشاكل قد تحدث بسبب أي تعديل خاطئ.

تحذير: بهدف رفع جودة المنتج, يمكن تغيير المواصفات الفنية دون أي إشعار مسبق.

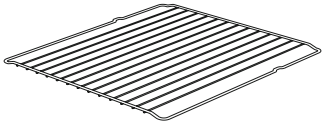
تحذير: القيم المقدمة مع الجهاز أو الوثائق المصاحبة له هي قراءات مخبرية وفقا للمعايير ذات الصلة. قد تختلف هذه القيم اعتمادا على الاستخدام والظروف المحيطة.

الاكسسوارات



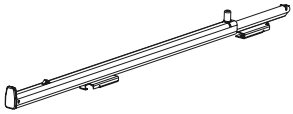
صينية عميقة *

تستعمل للمعجنات،الشواء و الأطعمة التي تحتوي على الماء. كما يمكن استعمالها كوعاء لتجميع الزيت إذا قمت بالشواء أو التحميص لأطعمة مثل الكعك،الأغذية المجمدة، و الأطباق التي تحتوي على لحوم.



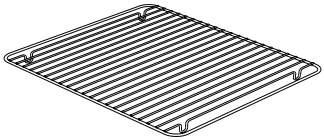
الشواية السلك

تستعمل للتحميص أو وضع الطعام المعدة للخبز، أو الأغدية المجمدة إلى الرف المرغوب.



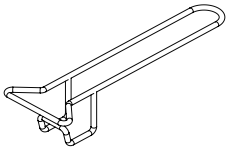
الرف التلسكوبي *

يمكن إزالة الصينيات و الأرفف السلكية بسهولة بفضل القضبان المتداخلة.



في صينية الشواية السلك *

الأطعمة يمكن أن تلتصق عند الطهي، مثل اللحم البقري ولذا فيتم وضعها على شواية الصينية. و هكذا تتمكن من منع تلامس الطعام مع الصينية.

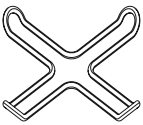


مقبض الصينية *

يستخدم لحمل الصواني الساخنة.

تلطخ الحائط *

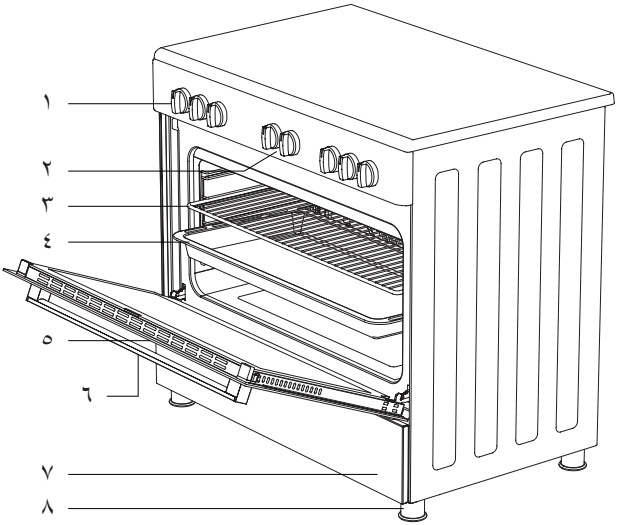
تجنب مسلامة درجة الحرارة الناتجة من مدخنة الفرن مع الحائط.

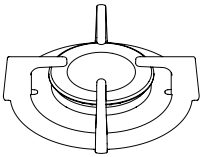


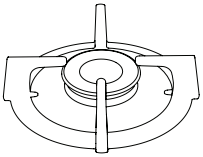
مكان الدلة *

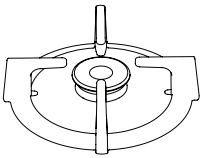
يمكن استخدامها لدلة أو ابريق القهوة.

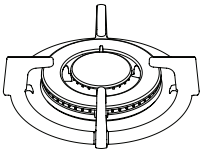
التعريف بالجهاز

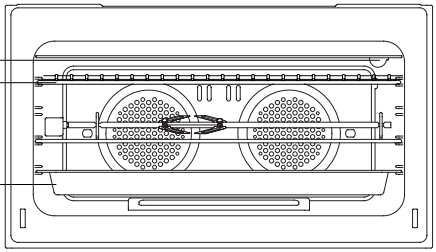


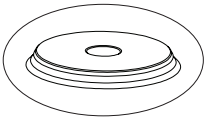










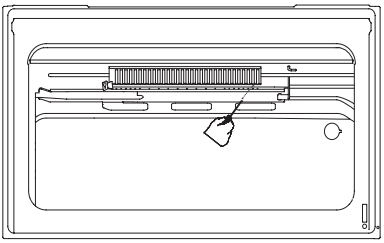


١. مقابض التحكم في الفرن
٢. مقابض التحكم في الموقد
٣. شواية سلكية
٤. الصينية العميقة
٥. الباب
٦. مقبض
٧. باب الخزانة السفلية
٨. الساق البلاستيكية
٩. مصباح
٠١. الشواية
١١. الصينية العميقة
٢١. الشلعة الكبرى
٣١. الحارقة المتوسطة
٤١. الشعلة الإضافية
٥١. مشعلة المقلاة*
٦١. اللوح الساخن*

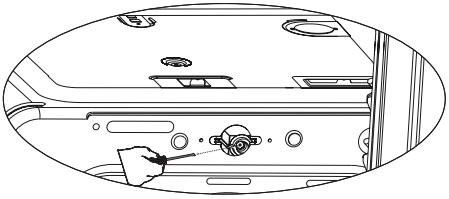
فك الحوارق العلوية والسفلية للفرن الغازي وتركيب الفوهات فك الحوارق العلوية:

إزالة الموقد العلوي:

وموا بفك البرغي باستخدام مفك البراغي وكما هو موضح بالشكل ٨ قوموا بإخراج الفوهة من مكانها بإستخدام مفاتيح اللقمة وكما هو موضح بالشكل ١,٨ لإعادة وضع الحوارق في مكانها قوموا بالتطبيق العكسي لإجراءات الفك.



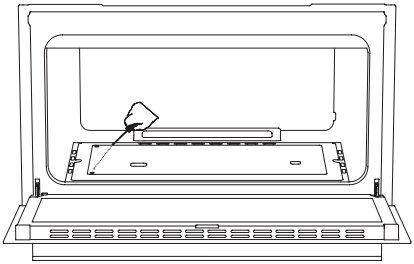
صورة ٨



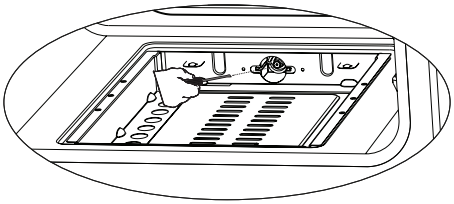
صورة ١,٨

فك الحوارق السفلية:

غطاء الحوارق السفلي مثبت ببرغيين ، قوموا بفكهما باستخدام مفك البراغي وكما هو موضح بالشكل ٩ قوموا بإخراج الفوهة من مكانها بإستخدام مفاتيح اللقمة وكما هو موضح بالشكل ١,٩. لإعادة وضع الحوارق في مكانها قوموا بالتطبيق العكسي لإجراءات الفك.



صورة ٩



صورة ١,٩

اخفاض معدل تدفق الغاز لصنابير الفرن

١. قم بإشعال الموقد الذي سيتم ضبطه وأدر المفتاح إلى وضع التخفيض.

٢. أخرج المقبض من صنبور الغاز.

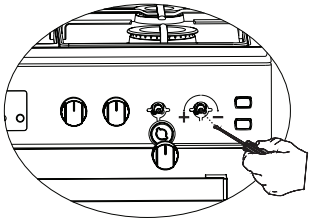
٣. استخدم مفكًا بحجم مناسب لضبط برغي تعديل معدل التدفق. بالنسبة للغاز النفطي المسال (جزء البوتان والبروبان) قم بإدارة المسمار في اتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي ، يجب عليك إعادة عداد البراغي في إتجاه عقارب الساعة.

«يجب أن يكون الطول العادي للهب المستقيم في الموضع المنخفض ٦-٧ ملم.»

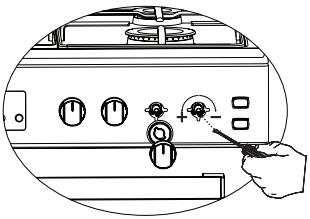
٤. إذا كان اللهب أعلى من الموضع المطلوب, قم بإدارة البرغي في اتجاه عقارب الساعة. وإذا كان أقل, فقم بتحويله عكس اتجاه عقارب الساعة.

٥. وفي الفصوحات الأخيرة, قم بوضع الشعلة إلى على عالي اللهب, وخفض المواضع, وتحقق ما إذا كانت الشعلة تعمل أم لا.

وبناءً على نوع صنبور الغاز المستخدم في الجهاز, فقد يختلف موضع ضبط المسمار. لضبط الفرن الخاص بك وفقاً لنوع الغاز, قم بتقليل اللهب بحرص عن طريق الدوران مع بمفك صغير كما هو موضح بالشكل أدناه, على المسمار الموجود في منتصف محابس الغاز علاوة على تغيرات الفوهة (الشكل ٦ و ٧)



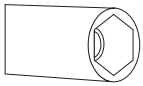
صورة ٦



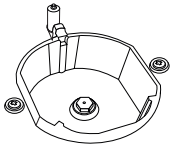
صورة ٧

عملية تغيير الفوهة

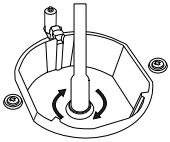
١. يرجى استخدام مفك برأس خاص لفك الفوهة وتركيبها. (شكل ٣)
٢. يرجى فك الفوهة (شكل ٤) عن الحارقة بمفك فوهة خاص وركب فوهة جديدة. (شكل ٥)



صورة ٣



صورة ٤



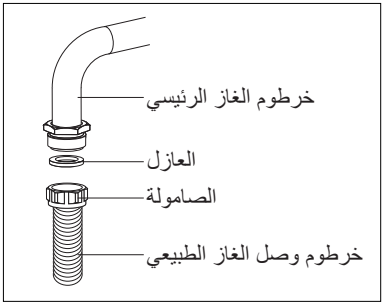
صورة ٥

تهوية الغرفة

يتم الحصول على الهواء اللازم للاشتعال من الغرفة وتتم انبعاث الغازات الناتجة عن هذه العملية بشكل مباشر إلى الغرفة. لذلك يشترط وجود نظام تهوية جيد في مكان الاستخدام من أجل سلامة عمل المنتج. في حال عدم وجود أي نافذة أو باب لتهوية المكان لا بد من تركيب نظام تهوية إضافي. لكن في حال وجود باب يفتح نحو الخارج بشكل مباشر فلا داعي لفتحات التهوية.

فتحة التهوية	حجم الغرفة
٠٠١ سم٢ بحد أدنى	أصغر من ٥ م^3
٠٥ سم٢ بحد أدنى	بين ٥ م٢ - ٠١ م٢
لا داعي لذلك	أكبر من ٠١ م^3
٥٦ سم٢ بحد أدنى	في القبو

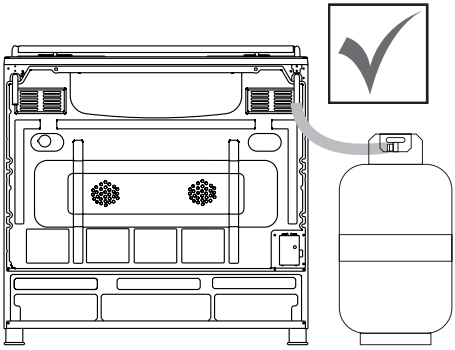
لتوصيل الغاز الطبيعي;



تحذير: يجب القيام بعملية وصل الغاز الطبيعي من قبل مركز الصيانة المعتمد.

من أجل وصل الغاز الطبيعي الرجاء وضع العازل داخل السمولة الموجود على طرف وصل الغاز الطبيعي. لوصل الخرطوم بمدخل الغاز الرئيسي الرجاء قلب السمولة. الرجاء القيام بفحص تسريب الغاز وإتمام عملية الوصل.

خرطوم مرور الغاز



صورة ١

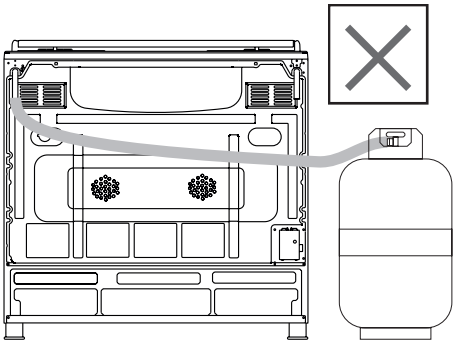
قم بتوصيل الجهاز مع صنبور أنابيب الغاز في أقصر طريق ممكن وبطريقة تضمن أن لا يحدث أي تسرب للغاز.

من أجل الاستمرار في إحكام وختم فحص السلامة، تأكد من أن المقابض على لوحة التحكم لا تعمل .واسطوانة الغاز مفتوحة

تحذير: أثناء إجراء فحص تسرب الغاز، لا تستخدم أي نوع من الولاعات، عود الثقاب، السجائر أو مادة حرق مماثلة

ضع فقاقيع الصابون على نقاط الوصل. إذا كان هناك أي

نوع من التسرب، فسوف تظهر الفقاقيع على.
السطحفي حين إدخال الجهاز
في مكانه، تحقق من أن تكون على نفس المستوى مع السطح المخصص للعمل. إذا لزم الأمر، يمكنك ضبط الساقين حتى تجعلها متساوية مع السطح المخصص للعمل استخدام الجهاز على سطح مستو وفي بيئة جيدة التهوية.



صورة ٢

تحذير: قبل تركيب الجهاز، تأكد أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) متوافقة مع إعدادات الجهاز.

وصيل الغاز

تحذير: قبل البدء في أي عمل متعلق بتركيب الغاز, قم بإيقاف تشغيل إمدادات الغاز. خطر الانفجار! يرجى تشغيل الفرن في مكان جاف.

١. أدخل المساك في الخرطوم. ادفع أحد طرفي الخرطوم حتى يصل إلى نهاية الأنبوب.

٢. للتحكم بالإغلاق والسد، تأكد أن الأزرار في لوحة التحكم مغلقة، واسطوانة الغاز مفتوحة. ضع بعض فقاعات الصابون على الوصلة. إذا كان هناك تسرب غاز، ستظهر فقاعات في منطقة الصابون.

٣. يجب استخدام الفرن في مكان جيد التهوية ويجب وضعه على سطح منبسط.

٤. افحص توصيل الغاز مرة أخرى.

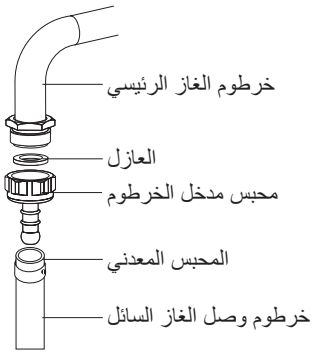
٥. عند وضع الفرن في مكانه، تأكد أنه على مستوى العداد. قم بمحاذاة الفرن على مستوى النضد بتعديل الأقدام إن لزم الأمر.

٦. لا تدع خرطوم الغاز والكابل الكهربائي للفرن يمر عبر المناطق الساخنة، خاصة عبر الجهة الخلفية من الفرن. لا تحرك الفرن الموصول بالغاز. بما أن القوة سترخي الخرطوم، قد يحدث تسرب غازي.

٧. يرجى استخدام خرطوم مرن لتوصيل الغاز.

لتوصيل غاز البترول المسال

لوصول الغاز السائل (أنبوبة الغاز) الرجاء وضع محبس معدني على الخرطوم القادم من أنبوبة الغاز. الرجاء التأكد من دفع رأس الخرطوم في مدخل الخرطوم الموجود خلف الجهاز للأخير وذلك من خلال تسخينه في مياه حارة. ومن ثم وضع المحبس على طرف الخرطوم وشدها جيدا باستخدام مفك البراغي. العازل ومدخل الخرطوم المتعلق بالوصل هو كالتالي.



ملاحظة: يجب أن يكون المعاير المستخدم في الموقد العامل بالغاز من عيار ٠٠٣ ملم كروم.

التوصيل الكهربائي

١. يتطلب فرنك صمام ١٦ أو ٣٢ أمبير حسب طاقة الجهاز. يوصى بالتركيب وباسطة فني كهرباء مؤهل إن لزم الأمر.

٢. يتم ضبط الفرن ليعمل بإمداد تيار كهربي ٢٢٠-٢٤٠ فولت / ٣٨٠-٤١٥ فولت تيار متردد، ٥٠/ ٦٠ هرتز. إذا كانت الكهرباء الرئيسية مختلفة عن القيمة المحددة، اتصل بالخدمة المعتمدة.

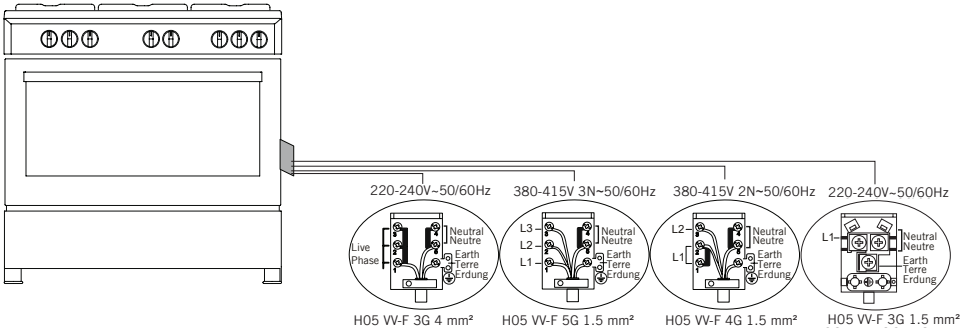
٣. يجب إجراء التوصيل الكهربائي للفرن بواسطة المقابس مع تركيب نظام التأريض طبقا للأنظمة. إن لم يكن هناك مقبس ملائم مع نظام تأريض حيث تم وضع الفرن، اتصل بفني كهرباء مؤهل فورا. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن المقابس الموصلة بالجهاز بدون نظام تأريض. إذا كانت أطراف كابل التوصيل الكهربائي مفتوحة، حسب نوع الجهاز، ركب مفتاحا مناسبا في الكهرباء يمكن من خلاله فصل جميع الأطراف في حال التوصيل/الفصل عن الكهرباء.

٤. إذا أصبح كابل الطاقة تالفا، يجب استبداله بواسطة مركز الخدمة المعتمدة أو فني كهرباء مؤهل لتجنب المخاطر.

٥. لا يجب أن يلامس الكابل الكهربائي الأجزاء الساخنة من الجهاز.

٦. يرجى تشغيل الفرن في مكان جاف.

مخطط التوصيل الكهربائي



الاستخدام المخصص

١. هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي. لا يسمح باستخدام الجهاز للأغراض التجارية.

٢. لا يجوز استخدام هذا الجهاز إلا لأغراض الطهي. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى مثل تدفئة الغرفة.

٣. لا يجوز استخدام هذا الجهاز لتسخين الأطباق تحت الشواية أو تجفيف الملابس أو المناشف من خلال تعليقها على المقبض أو لأغراض التدفئة.

٤. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن أي ضرر بسبب سوء الاستعمال أو التعامل.

٥. يمكن استخدام جزء الفرن من الوحدة لتذويب الطعام وتحميصه وشويه.

٦. العمر الافتراضي لهذا الجهاز ١٠ سنوات. وهذه هي الفترة التي يتوافر بها قطع الغيار اللازمة لتشغيل هذا المنتج على النحو المحدد من قبل الشركة المنتجة.

١٠. يجب أن يحترق الغاز جيدا في منتجات الغاز. يمكن إدراك الغاز المشتعل جيداً من خلال اللهب الأزرق والاشتعال المستمر. إذا كان الغاز لا يحرق بما فيه الكفاية ، فقد يتولد أول أكسيد الكربون (CO). أول أكسيد الكربون هو غاز عديم اللون، عديم الرائحة وسامة جدا. حتى كمياته الصغيرة لها تأثير قاتلة.

١١. اسأل مورد الغاز المحلي عن أرقام هواتف الحالات الطارئة المتعلقة بالغاز والتدابير الواجب اتخاذها عند شم رائحة غاز.

ماذا يجب فعله عند اكتشاف رائحة الغاز

١. لا تستخدم ألسنة اللهب المجردة أو الدخان.

٢. لا تشغل أي مفتاح كهربائي. (على سبيل المثال: مفتاح المصباح أو جرس الباب)

٣. لا تستخدم الهاتف أو الجوال.

٤. افتح الأبواب والنوافذ.

٥. أغلق جميع صمامات الأجهزة التي تستخدم الغاز وعدادات الغاز.

٦. اتصل برجال الاطفاء من هاتف خارج المنزل.

٧. تحقق من جميع الخراطيم ووصلاتها ضد التسريبات. إذا بقيت رائحة الغاز، اترك المنزل, وقم بتحذير الجيران.

٨. لا تدخل إلى المنزل إلا بعد تأكد السلطات من كونه آمن.

سلامة الغاز

١. يجب عدم توصيل الجهاز بجهاز طرد مواد الاحتراق. يجب تثبيت المنتج وتوصيله وفقا للوائح التركيب المعمول بها. يجب النظر بشكل خاص في شروط التهوية.

٢. عندما يتم استخدام جهاز الطبخ الغاز. والرطوبة والحرارة وحرق المنتجات في الغرفة. أولاً, تأكد من أن المطبخ جيد التهوية عند تشغيل الجهاز, وأبق على على فتحات تهوية طبيعية, أوقم بتركيب معدات تهوية ميكانيكية.

٣. في حالة استخدام الجهاز بشكل مكثف لفترات طويلة من الوقت, فقد يتطلب الأمر وجود وسائل تهوية إضافية. فعلى سبيل المثال, افتح النافذة أو اضبط التهوية الميكانيكية على سرعة أعلى, إن وجدت.

٤. يجب استخدام هذا الجهاز فقط في أماكن جيدة التهوية وفقا للوائح المعمول بها. يرجى قراءة هذا الدليل قبل استخدام المنتج.

٥. قبل تثبيت الجهاز, تأكد من أن شروط الشبكة المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) تتوافق مع متطلبات الأجهزة.

٦. لا يمكن تشغيل الآلية أكثر من ١٥ ثانية. إذا لم يتم تشغيل الموقد بعد ١٥ ثانية، قم بإيقاف الآلية وافتح باب الحجرة و / أو انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.

٧. يجب تنفيذ جميع أنواع الخطوات التي يجب القيام بها فيما يتعلق بمعدات وأنظمة الغاز بواسطة الخدمة المعتمدة.

٨. يتوافق هذه الجهاز مع الغاز الطبيعي (NG). إذا تعين عليك في وقت لاحق استخدام المنتج الخاص بك مع نوع غاز مختلف عن المعد له، عليك أن تتقدم بطلب لدى الخدمة المعتمدة للتحويل.

٩. للتشغيل بشكل صحيح, يجب استبدال غطاء المحرك, وأنبوب الغاز, والماسك بشكل دوري, وفقاً لتوصيات الشركة المنتجة وعند الحاجة.

١٠. لا تستخدم كابلات تغذية مقطوعة أو تالفة أو كابلات تمديد غير الأصلية.
١١. تأكد من عدم وجود سوائل أو رطوبة في المقبس, حيث يتم تثبيت قابس المنتج.
٢١. ترتفع درجة حرارة السطح الخلفي للفرن أيضًا عند تشغيل الفرن. يجب ألا تتلمس التوصيلات الكهربائية مع السطح الخلفي, وإلا قد تتعرض الوصلات للتلف.
٣١. يجب ألا تتدلي كابلات التوصيل على باب الفرن, كما يجب ألا تمرر من فوق الأسطح الساخنة. ففي حالة انصهار الكابل, ستعرض الجهاز للتلف, وربما يحدث حريق.
٤١. افصل المنتج عن الكهرباء أثناء التركيب والصيانة والتنظيف والتصليح.
٥١. إذا تعرض الكابل للتلف، يجب استبداله بواسطة المنتج أو وكيله أو فني مختص بنفس المستوى تجنبا لحدوث أي مخاطر.
٦١. تأكد من إدخال القابس في مقبس الحائط بشكل صحيح لتجنب صدور الشرر.
٧١. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز, وإلا فقد تحدث صدمة كهربائية.
٨١. يمكن للقطب المجمع فصل إمدادات الطاقة لعمل التركيبات. يجب فصل توصيل التيار الكهربائي بمفتاح أو فاصِمَة مدمجة مركبة على مصدر طاقة ثابت وفقًا لرمز البناء
٩١. تم تجهيز الجهاز بكابل من الفئة ‹› Y ‹›.
٠٢. يجب تركيب التوصيلات الثابتة بمصدر طاقة يتيح فصل التيار بشكل كلي. وبالنسبة للأجهزة ذات فئة الجهد الزائد أقل من III, يجب توصيل جهاز الفصل بمصدر طاقة ثابت وفقًا لرمز الكابلات.

٥٥. قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالة ضمانات الحماية. وبعد التنظيف, قم بتثبيت ضمانات الحماية مرة أخرى وفقًا للتعليمات.

٦٥. يجب أن تكون نقطة تثبيت الكابل محمية.

٧٥. تحذير: لا يتم استخدام شعلة الفرن و الشواية سويا في نفس الوقت

٨٥. يرجى عدم طهي الطعام مباشرة على الصينية/ الشبكة. يرجى وضع الطعام في أدوات مناسبة قبل وضعه في الفرن.

٩٥. انتظر حتى يبرد السطح الساخن قبل إغلاق الغطاء.

٠٦. تحذير: الشعلة العلوية في الفرن تسخدم فقط للشوي و ليس للطبخ.

السلامة الكهربائية

١. قم بتوصيل الجهاز بمقبس أرضي محمي بمصهر مطابق للقيم المحددة في مخطط المواصفات الفنية.

٢. يجب استدعاء كهربائي متخصص لتأريض المعدات الأرضية. شركتنا غير مسؤولة عن الأضرار التي قد تحدث بسبب استخدام المنتج بدون تأريض وفقًا للوائح المحلية.

٣. يجب وضع مفاتيح الدائرة الكهربائي بحيث يمكن للمستخدم النهائي الوصول إليها عند تركيب الفرن.

٤. يجب ألا يتلامس كابل تزويد الطاقة مع الأجزاء الساخنة في الجهاز.

٥. في حالة تعرض كابل الطاقة للتلف، فيجب استبداله بواسطة المستورد أو وكيل خدمته أو شخص مؤهل, لتجنب حدوث أي مخاطر.

٦. لا تغسل المنتج برشه الماء أو سكبه عليه! فهناك خطر الصدمة الكهربائية.

٧. تحذير: لتجنب حدوث صدمة كهربائية ، تأكد من أن دائرة الجهاز مفتوحة قبل تغيير المصباح.

٨. تحذير: اقطع جميع وصلات الدوائر الكهربائية قبل الوصول إلى طرف التوصيل.

٩. تحذير: في حالة تعرض السطح للتصدع، توقف عن استخدام الجهاز لتجنب احتمالية الصدمة الكهربائية.

٢٤. لا تضع الجهاز على سطح مغطى بالسجاد. حيث ترتفع درجة حرارة الأجزاء الكهربائية بشكل مفرط, نظرًا لعدم وجود تهوية من الأسفل. وسيؤدي ذلك إلى إلحاق ضرر بالجهاز.

٣٤. لا تضغط على الأسطح الزجاجية للموقد بمعادن صلبة, فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق ضرر بمقاومة الجهاز. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية.

٤٤. يجب على المستخدم عدم محاولة صيانة أو إصلاح الفرن بنفسه.

٥٤. يجب توخي الحذر عند تنظيف الشعلات الغازية. فقد تؤدي إلى حدوث إصابات.

٦٤. يمكن أن ينسكب الطعام في حالة تفكك أقدام الفرن أو تحطمها, ولذلك كن حذرا. فقد تؤدي إلى حدوث إصابات.

٧٤. تصبح الأسطح الداخلية والخارجية للفرن ساخنة أثناء الاستخدام. عند فتح باب الفرن, تراجع إلى الوراء لتجنب التعرض للبخار الساخن الخارج من الداخل. فهناك خطر الاختناق.

٨٤. يمكن إغلاق الغطاء العلوى للفرن لأي سبب, ومن ثم تتساقط أوعية الطهي. تراجع خطوة للوراء لتفادي الطعام الساخن الذي قد يقع عليك. فهناك خطر الاختناق.

٩٤. لا تضع أشياء ثقيلة عندما يكون باب الفرن مفتوح, خطر السقوط.

٠٥. يجب على المستخدم عدم خلع المقاومة أثناء التنظيف. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية.

١٥. لا تقم بإزالة مفاتيح الاشتعال من الجهاز. بخلاف ذلك, يمكن الوصول إلى الكابلات الكهربائية الحية. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية.

٢٥. يمكن فصل الفرن عن الكهرباء أثناء أي أعمال بناء في المنزل. وبعد الانتهاء من العمل ، يجب إعادة توصيل الفرن بواسطة الخدمة المعتمدة.

٣٥. لا تضع أدوات معدنية مثل السكين, والشوكة. والملعقة على سطح الجهاز, حيث أنها ستصبح ساخنة.

٤٥. يجب عدم تثبيت الجهاز خلف غطاء مزخرف, لمنع ارتفاع درجة الحرارة.

٩٢. احذر عند استخدم المشروبات الكحولية في أطباقك. يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد تتسبب الحريق لأنها تحترق عندما تلامس الأسطح الساخنة.

٠٣. يجب التحقق من إغلاق الوحدة بعد الاستخدام.

١٣. لا تحاول استخدام الجهاز في حالة احتوائه على تلف أو خلل ما يمكن رؤيته بالعين المجردة.

٢٣. لا تلمس القابس بأيد مبتلة! لا تسحب القابس من المقبس ممسكاً بالكابل, ولكنه اسحبه من القابس دائماً.

٣٣. لا تستخدم الجهاز في حالة إزالة الزجاج الباب الأمامي أو تحطمه.

٤٣. ضع ورق الخبيز برفقة الطعام في فرن مسخن مسبقًا, في وعاء أو على أحدى ملحقات الفرن (صينية, شواية سلكية, إلخ).

٥٣. لا تضع الأشياء التي قد يصلها الأطفال على الجهاز.

٦٣. يجب وضع الشواية السلكية والصينية بشكل مستوي على الرفوف السلكية و/أو وضع الصينية على الرف بشكل صحيح. ضع الشواية أو الصينية بين القضيبين, وتأكد من أنها متوازنة قبل وضع الطعام عليها.

٧٣. لتجنب لمس عناصر التخسين في الفرن، قم بإزالة الأجزاء الزائدة من ورق الخبيز المتدلية.

٨٣. لا تستخدم ورق الخبيزفي الفرن بدرجات حرارة أعلى من درجة الحرارة القصوى المبينة على ورق الخبيز. لا تضع ورق الخبيز على السطح السفلي للفرن.

٩٣. عندما يكون باب الفرن مفتوحاً, فلا تضع أي جسم ثقيل على الباب, ولا تسمح للأطفال بالجلوس عليه. فقد يتسبب ذلك في سقوط الفرن أو تضرر مفصلات الباب.

٠٤. تعتبر مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيدة عن متناول الأطفال.

١٤. لا تستخدم منظفات كاشطة أو كاشطات معدنية حادة لتنظيف الزجاج, حيث أن الخدوش التي قد تحدث على سطح زجاج الباب قد تتسبب في كسر الزجاج.

٧١. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال فوق ٨ سنوات من العمر، والأفراد الذين يعانون من التحديات البدنية والسمعية أو العقلية أو الأشخاص الذين يعانون من نقص الخبرة أو المعرفة؛ ما دام يتم ضمان السيطرة أو يتم توفير معلومات بشأن المخاطر.

٨١. تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط.

٩١. يحظر عبث الأطفال بالجهاز. يحظر إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا إذا كانوا أكبر من ٨ أعوام وتحت الإشراف.

٠٢. يجب الاحتفاظ بالجهاز والكابل الكهربائي بعيدا عن متناول الأطفال دون ٨ أعوام.

١٢. يجب إبعاد الستائر والأقمشة والأوراق أو أي مادة قابلة للاشتعال بعيدًا عن الجهاز قبل البدء في استخدام الجهاز. لا تضع مواد قابلة للاشتعال على الجهاز أو بداخله.

٢٢. يجب الإبقاء على قنوات التهوية بشكل مفتوح.

٣٢. الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

٤٢. يحذر تسخين الصفائح المغلقة أو الأواني الزجاجية. فقد يؤدي الضغط إلى إنفجار الأواني.

٥٢. مقبض الفرن ليس منشفة تجفيف. لا تقم بتعليق المناشف والأشياء المماثلة على مقبض الفرن.

٦٢. لا تضع صواني الفرن أو الألواح أو رقائق الألومنيوم بشكل مباشر على قاعدة الفرن. فقد تتسبب الحرارة المتراكمة في تلف قاعدة الفرن.

٧٢. يجب استخدام القفازات المقاومة للحرارة أثناء وضع الطعام في الفرن أو إخراجه منه.

٨٢. لا تستخدم المنتج في حالات مثل العلاج و / أو تحت تأثير الكحول والتي قد تؤثر على قدرتك على الحكم.

تحذيرات هامة

١. يجب أن يتم التثبيت والإصلاح دائمًا بواسطة «الخدمة المتعمدة». لاتتحمل الشركة المنتجو أي مسؤولية عن عمليات الصيانة التي يقوم بها أشخاص غير مرخص لهم.

٢. يرجى قراءة معلومات المستخدم هذه بعناية وبهذه الطريقة فقط يمكنك استخدام الجهاز بأمان وبطريقة صحيحة.

٣. يمكن استخدام الجهاز طبقا لهذه التعليمات فقط.

٤. يجب إبقاء الأطفال دون سن ٨ سنوات والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز أثناء الاستخدام.

٥. تحذير: قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء استخدام الشواية. أبق البطاريات بعيدا عن الأطفال.

٦. تحذير: خطر الحريق؛ لا تخزن المواد على سطح الطهي.

٧. تحذير: تصبح الأجزاء المستخدمة ساخنة أثناء الاستخدام.

٨. شروط إعدادات الجهاز مدونة على الملصق. (أو على لوحة البيانات)

٩. قد تكون الأجزاء المستعملة ساخنة عند استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال الصغار.

١٠. تحذير: هذا الجهاز مخصص للطبخ فقط. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى مثل تدفئة الغرفة.

١١. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.

١٢. تأكد من إغلاق باب الفرن تمامًا بعد وضع الطعام داخل الفرن.

١٣. لا تحاول مطلقًا إطفاء النيران بالماء. قم فقط بإغلاق دائرة الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية الحريق.

١٤. ينبغي إبقاء الأطفال دون الثامنة من العمر بعيدا، إذا تعذر مراقبتهم باستمرار.

١٥. يجب تجنب لمس العناصر الساخنة.

١٦. تنبيه! يجب متابعة عملية الطبخ. يجب متابعة الجهاز بشكل دائم أثناء عملية الطبخ.

عزيزي المستخدم،

هدفنا هو جعل هذا المنتج يوفر لك أفضل استخدام, حيث تم تصنيعه في منشآتنا الحديثة في بيئة عمل متأنية, بشكل يتوافق مع مفهوم الجودة الشاملة.

ولذلك، ننصح بقراءة دليل المستخدم بعناية قبل استخدام المنتج والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

ملاحظة: تم إعداد دليل المستخدم هذا لأكثر من نموذج. وقد لا تتوافق بعض المواصفات المذكورة في الدليل مع جهازك.

تم تصميم جميع أجهزتنا للاستخدام المنزلي فقط، وليس للاستخدام التجاري.

المنتجات المميزة بعلامة (*) اختيارية.

يجب تركيب الجهاز طبقا للأنظمة السارية ويجب استخدامه في مكان جيد التهوية. اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز أو تركيبه.

«يتوافق مع لوائح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).»

محتويات

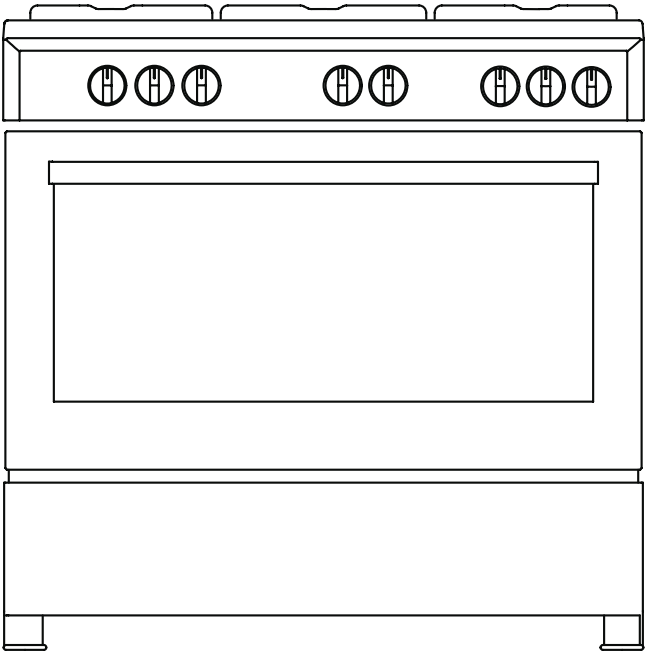
تحذيرات هامة ٤
التوصيل الكهربائي ٣١
وصيل الغا ٤١
التعريف بالجهاز ٩١
الاكسسوارات ٠٢
المواصفات الفنية ١٢
تركيب الفرن ٣٢
التوضيح بالرسوم المتسلسلة ٦٢
لوحة التحكم ٧٢
استخدام قسم الفرن ٨٢
استخدام الشواية ٩٢
استخدام مقلاة الدجاج ٠٣
وظائف البرامج ٢٣
جدول الطهي ٣٣
الصيانة والتنظيف ٤٣
تركيب باب الفرن ٥٣
تنظيف الموقد وصيانة باب الفرن الزجاجي ٦٣
لجدران الحفازة ٦٣
تغيير لمبة الفرن ٧٣
موضع الرف ٧٣
استخدام صفيحة الشواء العاكسة ٨٣
استكشاف الأخطاء وإصلاحها ٩٣
قواعد النقل ١٤
توصيات لتوفير الطاقة ١٤
التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة ٢٤
بيانات التعبئة ٢٤

فرن بدون دعامات

٠٩x٠٦ المحترفين

فرن غاز وكهرباء

Gas and electrical oven



AR دليل المستخدم

USER MANUAL GB