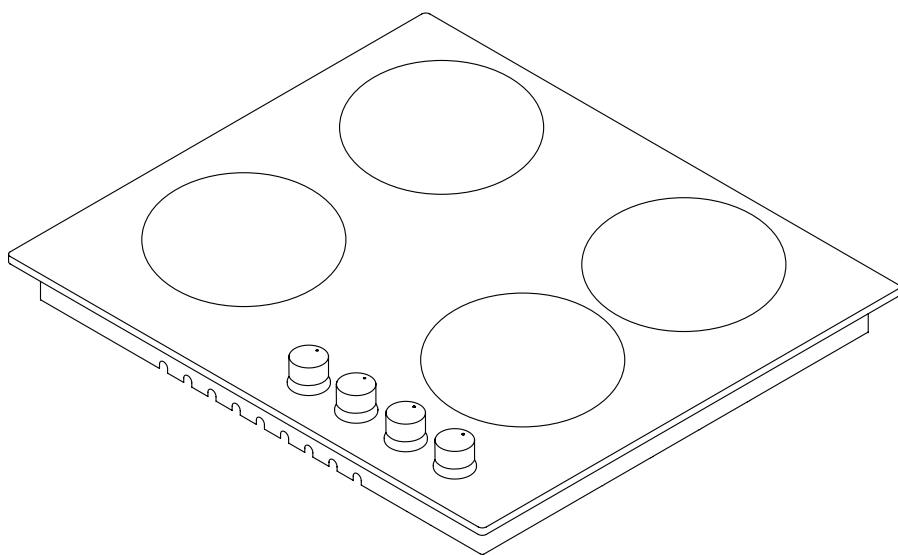


OCEAN®

BUILT-IN COOKTOP

Gas and electric cooktop

الغاز ومع الكهربائية



USER MANUAL

دليل المستخدم

GB

SA

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.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	13
Gas connection.....	14
Introduction of the appliance.....	17
Technical features.....	18
Installation of cooktop.....	20
Counter cutting sizes.....	23
Control panel.....	24
Usage of your cooktop.....	25
Maintenance and cleaning.....	28
Troubleshooting.....	29
Handling rules.....	30
Environmentally-friendly disposal.....	30
Package information.....	30

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 cooker should be used according to operating instructions.

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

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

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

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

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

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

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

11. 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.



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

13. Touching the heating elements should be avoided.

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

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

16. 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.

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

18. 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.

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

20. 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.

21. Keep the ventilation channels open.

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

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

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

25. 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.

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

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

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

29. Cooker supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.

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

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

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



33. Cable fixing point shall be protected.

34. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

35. User should not handle the cooker by himself.

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

37. Since the hob is hot during cooking or right after cooking, scalding may occur due to extreme temperature and steam.

38. When not turning of the cooker during cooking, user can touch hot surfaces causing burns.

39. If heavier loads are places on the cooker, these loads can trip over. It may cause personal injuries.

40. Allow disconnection of the appliance after installation, by accessible plug or a switch in the fixed wiring, unless.

41. WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

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

4. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.

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

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

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

8. 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.

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

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



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

12. 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.

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

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

15. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

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

17. 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.

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

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 an 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 according 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. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
7. Call fire brigade from a telephone outside the home.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use

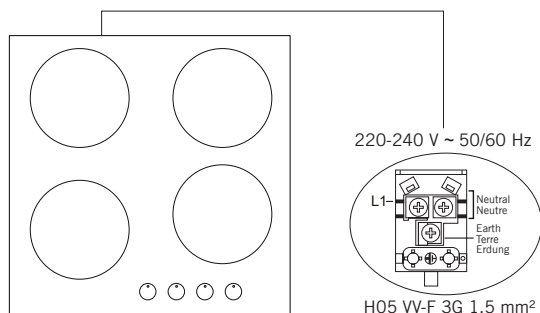
1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
4. 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. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. Your appliance should be plugged in a fuse appropriate for electric power. If necessary, it is recommended that installation is done by authorized service.
3. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V 50/60Hz.
4. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
5. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
6. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
7. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
8. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
9. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.

Electrical connection scheme

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.



Gas Connection

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

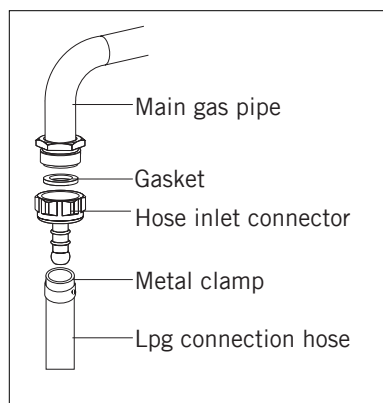
1. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.

2. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.

3. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.

4. If the cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

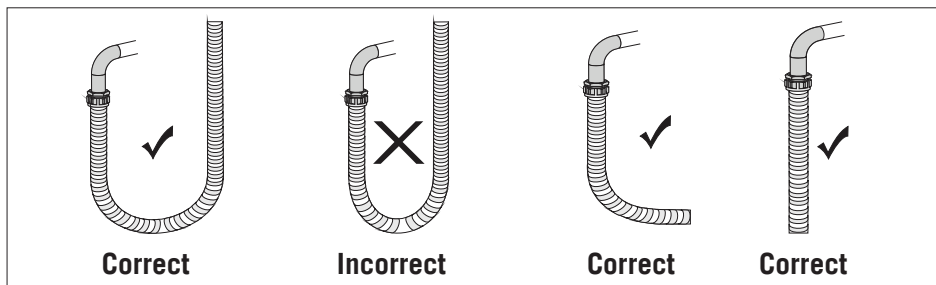
For LPG connection;



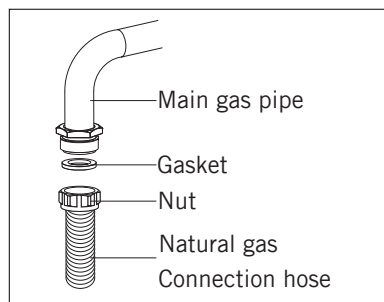
For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver.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

WARNING: Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



For natural gas connection;

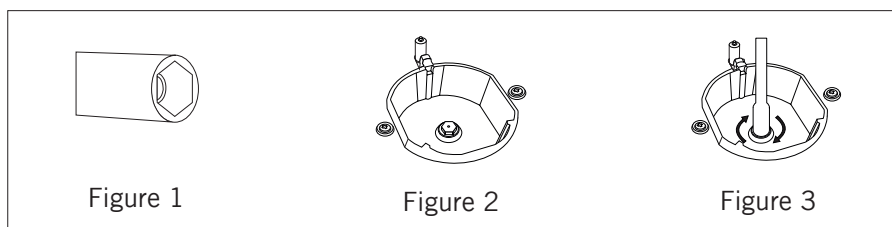


WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.

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.

Transformation from natural gas to LPG and from LPG to natural gas

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the figure 1.
3. As seen in figure 2, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in figure 3 with screwdriver and replace it with a new one.



5. After that, detach control switches of the cooktop. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed.

Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

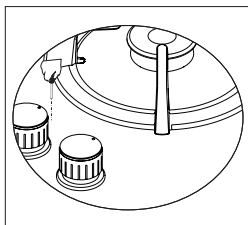


Figure 4

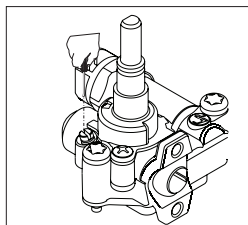


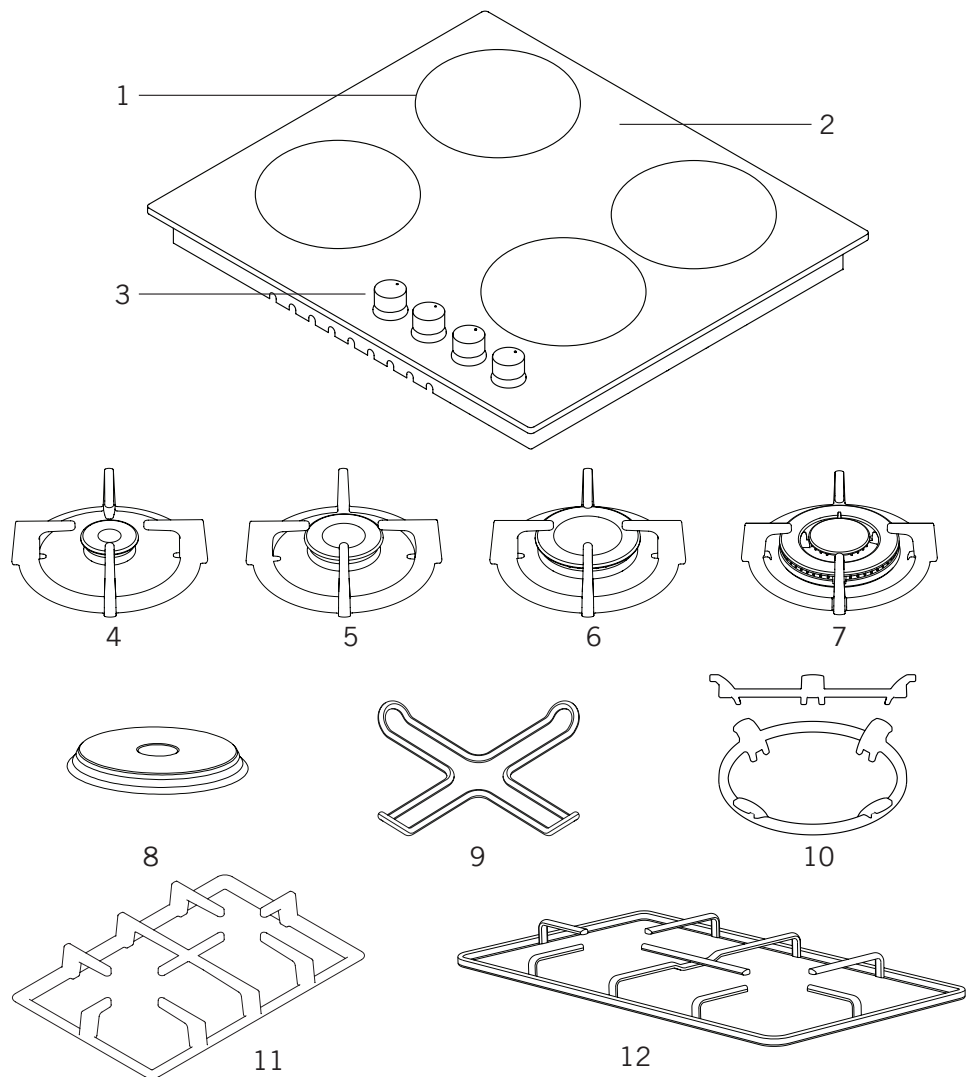
Figure 5

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

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- 1. Burner positions
- 2. Glass or metal surface
- 3. Control buttons
- 4. Small burner
- 5. Medium burner
- 6. Large burner

- 7. Wok burner *
- 8. Hotplate *
- 9. Coffee adaptor *
- 10. Wok burner adaptor *
- 11. Cast grill
- 12. Enamel grill

Technical Features

You can operate electric cooktops by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Cooktop powers as per levels are given in the following table.

Specifications	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm hotplate	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm hotplate	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid hotplate	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid hotplate	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm hotplate	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid hotplate	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid hotplate	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.					

Injector, gas flow and power table

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,243	m³/h	0,243	m³/h	0,243	m³/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok burner (4,5)	Injector	1,60	mm	1,35	mm	1,84	mm
	Gas flow	0,468	m³/h	0,468	m³/h	0,468	m³/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Rapid burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Wok burner (4,5)	Injector	1,07	mm	0,92	mm	1,00	mm
	Gas flow	327	g/h	327	g/h	327	g/h
	Power	4,50	kW	4,50	kW	4,50	kW
Rapid burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	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.

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.

INSTALLATION OF COOKTOP

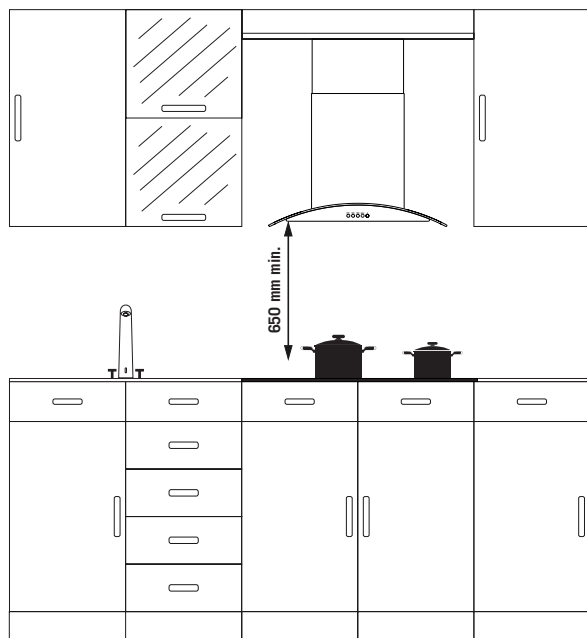
Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized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

Correct Place For Installation



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood / aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm)

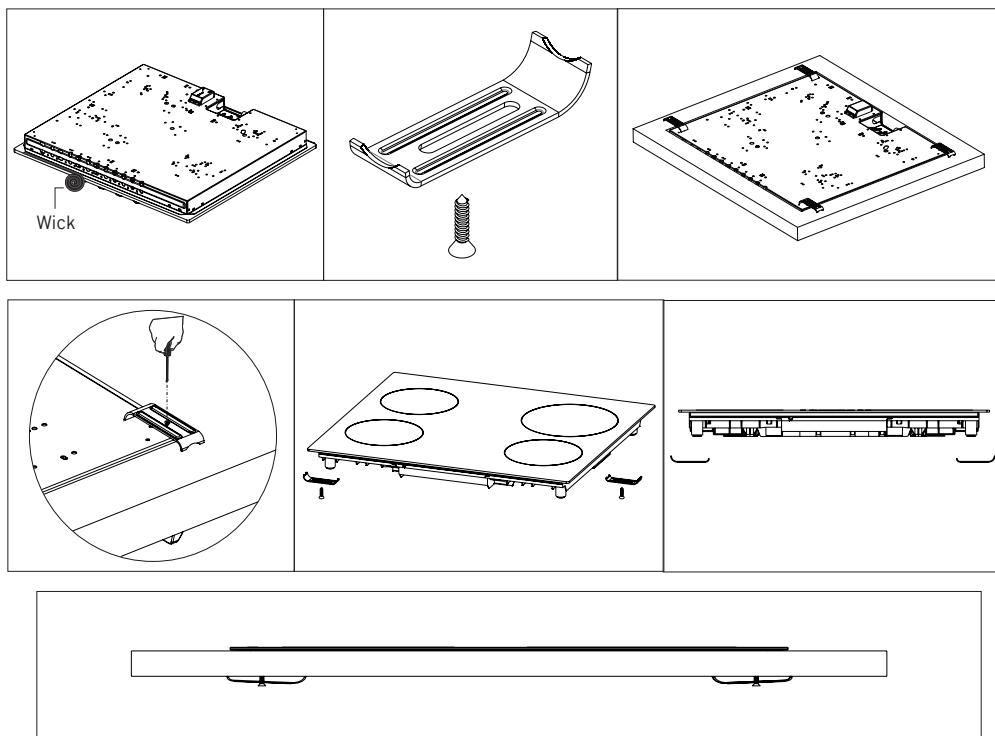
The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

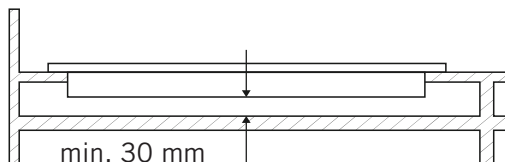
Installation

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.
2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.
3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
4. Turn cooktop again and align with and place on counter.
5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

Installation Diagram



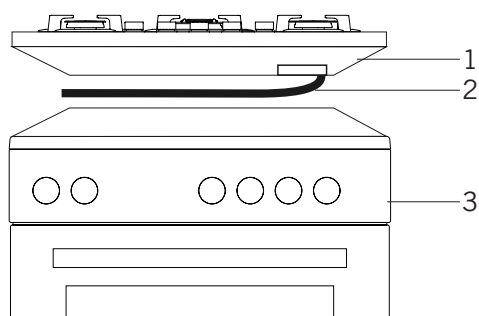
6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



7. While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

8. If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop;

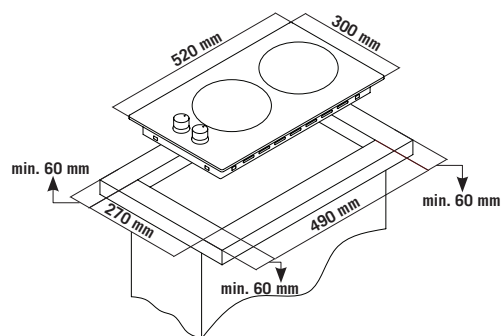


- 1.** Cooktop
- 2.** Hose
- 3.** Oven

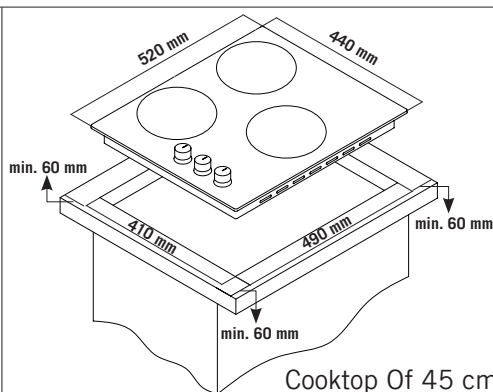
Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

Counter Cut-Off Dimensions

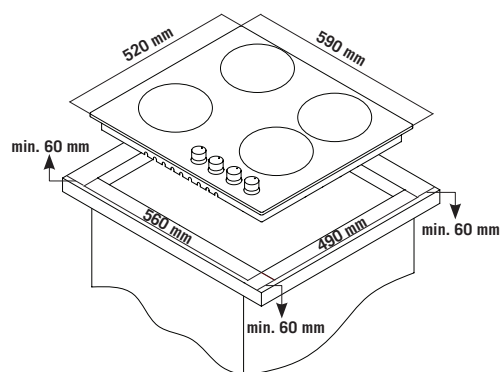
Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



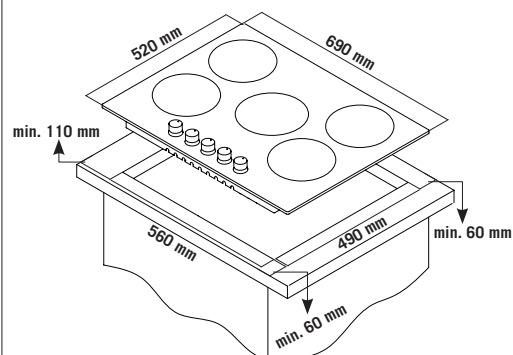
Cooktop Of 30 cm



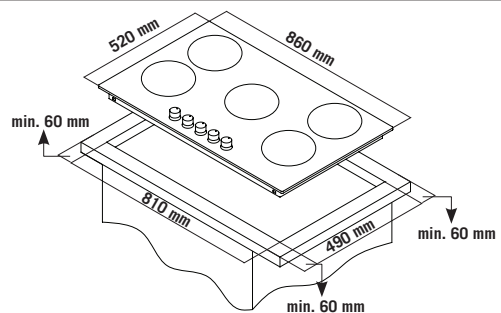
Cooktop Of 45 cm



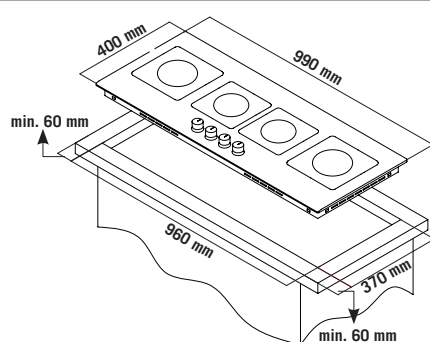
Cooktop Of 60 cm



Cooktop Of 70 cm



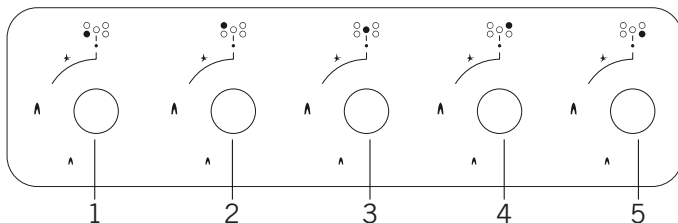
Cooktop Of 90 cm



Cooktop Of 100 cm

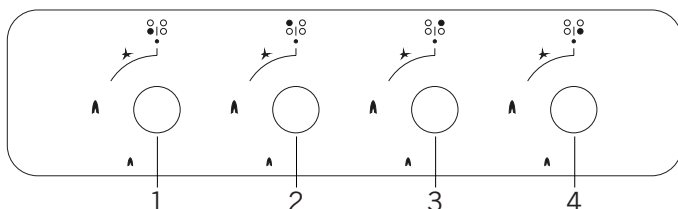
CONTROL PANEL

Cooktop Panel Visual Of 70-90 cm And 100 cm



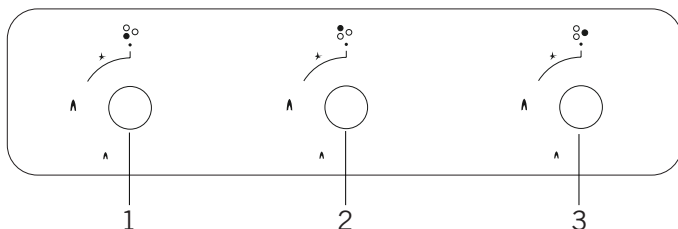
1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Wok burner
4. Rear right burner
5. Front right burner

Cooktop Panel Visual Of 60 cm



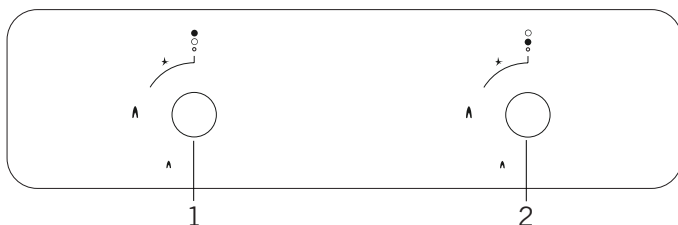
1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Rear right burner
4. Front right burner

Cooktop Panel Visual Of 45 cm



1. Lower left burner
2. Upper left burner
3. Right burner

Cooktop Panel Visual Of 30 cm



1. Lower burner
2. Upper burner

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

USAGE OF YOUR COOKTOP

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

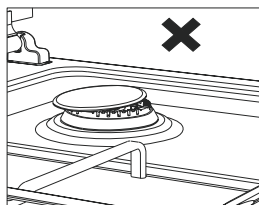


Figure 6

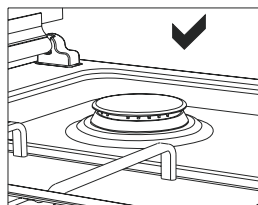
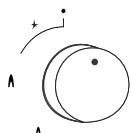


Figure 7

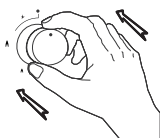
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

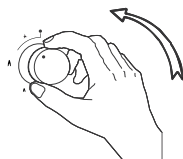
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



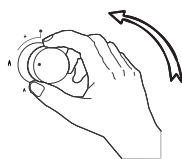
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.



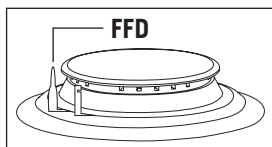
While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button left while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

4. Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off. Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.



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

7. While using coffee pot apparatus supplied along with the cooktop, be sure that foots of apparatus are placed on cooktop grill exactly and remain on cooktop zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.

8. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok cooktop zone is to cook quickly.

9. Ensure that the grates are fully seated on the cooktop plate. If the grate is not properly seated, this may cause spillage of materials placed on it.

10. Place the pots and pans so that their handles are not placed above the hobs to prevent heating of the handles.

11. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.

12. The size of the container and the gas flame shall match each other. Set gas flames so that they do not extend further than the base of the container.

13. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.

14. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.

15. Always turn off the hobs after each use.

16. Do not put containers that may be affected by heat on the product.

17. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.

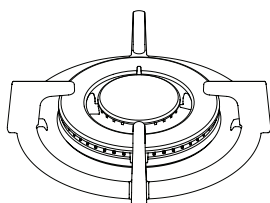
18. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.

19. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.

20. Keep the lid of container you use for heating oil open.

21. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.

Wok Burner *



As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from cooktop.

Pot Sizes

Recommended pot diameters to be used are provided in the following tables.

Glass hobs	30 cm hobs	45 cm hobs	60 cm hand control	60 cm control front	70 cm control front	90 cm control front
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Big burner	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Metal hobs	30 cm hobs	45 cm hobs	60 cm hand control	60 cm control front	70 cm control front	90 cm control front
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Big burner	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

WARNING: Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm diameter.



Splashes and overflow may cause damage to the cooktop surface and fire.



Do not use containers with convex or concave bases.



If the diameter of the pot is smaller than the diameter of the hob, this shall waste energy.



Use pots and pans with flat bases only.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn down gas valve. If cooktop is hot, wait for cooling down.

- 1.** For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.
- 2.** Do not clean your cooktop with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.
- 3.** Following mopping parts of your cooktop with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.
- 4.** Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.
- 5.** Do not clean your cooktop with steamy cleaners.
- 6.** Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
- 7.** In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.
- 8.** Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.
- 9.** Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.
- 10.** In time, cooktop buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

TROUBLESHOOTING

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

Check Points

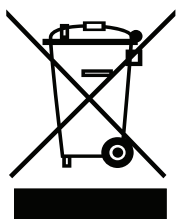
In case you experience a problem about the cooker, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	Remedy
No Ignition.	No sparks.	Check power supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
Not Proper Ignition.	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	Hobs are wet.	Carefully dry the hobs.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Flame turns off during operation.	Flame observer device is clogged by foreign material.	Clean flame observer device.
	Overflow food turns off the flame.	Switch off the hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong air flow turns off the flame.	Please check related hob and check the cooking area for air flows, for example, from an open window. Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame.	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is being used.	Check the gas being used.
Unstable flame.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Gas odour.	Hob spout left open.	Check if any hob spouts are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to cooker.	Make sure connections are leak-proof.
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.

HANDLING RULES

1. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
2. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
4. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
5. 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.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

OCEAN Overseas s.r.l.

Via Crispi, 17

21100 Varese - ITALY

www.ocean.it

قواعد النقل

١. يجب نقل الجهاز في غلافة الأصلي.
٢. انتبه تماماً للجهاز أثناء تحميله/ تنزيله ونقله.
٣. تأكد من إغلاق الغلاف بإحكام أثناء الحمل والنقل.
٤. يجب حماية الجهاز من العوامل الخارجية (مثل الرطوبة والمياه وغيرها) التي قد تتلف الغلاف.
٥. كن حذراً لعدم إتلاف الجهاز بسبب الصدمات أو التخططات أو السقوط أو ما إلى ذلك, أثناء الحمل والنقل وعدم كسره أو تشويبه أثناء التشغيل.

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

التخلص من اللعبة بطريقة صديقة للبيئة.
يسمى هذا الجهاز وفقاً للتوجيه 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 وفقاً 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.

OCEAN Overseas s.r.l.
Via Crispi, 17
21100 Varese - ITALY
www.ocean.it

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 الموقد، تحقق أولاً من الجدول أدناه وحاول العمل بهذه الاقتراحات.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يوجد شعلة.	لا يوجد شرارة.	تفقد مصدر الطاقة.
	غطاء الموقد غير مضبوط بشكل صحيح.	اضبط الغطاء بشكل صحيح.
	إمدادات الغاز مغلقة.	افتح إمدادات الغاز بالكامل.
لا يوجد اشتعال مناسب.	إمدادات الغاز ليست مفتوحة بالكامل.	افتح إمدادات الغاز بالكامل.
	غطاء الموقد غير مضبوط بشكل صحيح.	اضبط الغطاء بشكل صحيح.
	منفذ الإشعال مسدود بمواد غريبة.	قم بإزالة المواد الغريبة بقطعة قماش.
	مشاعل الموقد رطبة.	جفف مشاعل الموقد بشكل حذر.
	ثقوب اللهب مسدودة.	نظف ثقوب اللهب.
يحدث ضجيج عند الاشتعال.	غطاء الموقد غير مضبوط بشكل صحيح.	اضبط الغطاء بشكل صحيح.
الشعلة تنطفئ أثناء التشغيل.	جهاز مراقب الشعلة مسدود بجسم غريب.	نظف جهاز مراقب الشعلة.
	الطعام الفائض يطفى الشعلة.	أطفئ الشعلة. انتظر لمدة دقيقة وأشعل الموقد مرة أخرى.
	تدفق هواء قوي يطفى الشعلة.	يرجى التحقق من الشعلة ذات الصلة ومن مساحة الطهي فيما يتعلق بتدفق الهواء، على سبيل المثال، الوارد من نافذة مفتوحة. انتظر لمدة دقيقة وأشعل الموقد مرة أخرى.
	ثقوب اللهب مسدودة.	نظف ثقوب اللهب.
الشعلة الصفراء.	يتم استخدام غاز مختلف.	تحقق من الغاز المستخدم.
لهب غير مستقر.	غطاء الموقد غير مضبوط بشكل صحيح.	اضبط الغطاء بشكل صحيح.
رائحة الغاز.	فوهة المشعلة مفتوحة.	تحقق ما إذا كانت فوهة المشعلة مفتوحة.
	تسرب من توصيل اسطوانة غاز إلى الموقد.	تأكد من التوصيلات لا تسبب تسرب.
المشعل لا يعمل.	شعلة الأطراف أو جسم الاشتعال مسدود.	نظف الأطراف أو جسم منفذ شعلات الغاز.
	أنابيب غاز الموقد مسدودة.	نظف أنابيب غاز الموقد.

الصيانة والتنظيف

قبل البدء بتنظيف أو صيانة الجهاز لا بد من سحب الكابل من المقبس وإغلاق مفتاح الغاز. وانتظار انخفاض حرارته إذا كان حاراً.

١. لا بد من القيام بصيانة وتنظيف الجهاز بشكل دوري من أجل استخدامه بشكل اقتصادي لفترة طويلة.

٢. الرجاء عدم استخدام الفرشاة الصلبة أو أسلاك التنظيف أو السكين أو ما شابه ذلك من الأدوات الصلبة لتنظيف الموقد. الرجاء عدم استخدام المواد التي تسبب التآكل أو الاحتكاك أو مساحيق التنظيف.

٣. بعد تنظيف أجزاء الموقد باستخدام القماش المبلل بالصابون يجب غسله ومن ثم تجفيفه جيداً باستخدام قطعة قماش طرية.

٤. الرجاء تنظيف الأسطح الزجاجية باستخدام مواد التنظيف الخاصة بالزجاج. قد تؤدي خدوش الزجاج لانكساره لذلك الرجاء عدم استخدام مواد التنظيف التي تسبب التآكل أو الأجزاء ذات الأطراف الحادة عند تنظيف الزجاج.

٥. الرجاء عدم تنظيف الموقد بالمنظفات البخارية.

٦. الرجاء تنظيف قنوات وأغطية رأسيات الموقد باستخدام الماء والصابون وتنظيف قنوات الغاز بالاستعانة بالفرشاة.

٧. يمنع منعاً باتاً استخدام الحمض والتتر والمواد الغازية وما شابه ذلك من المواد القابلة للاشتعال أثناء تنظيف الموقد.

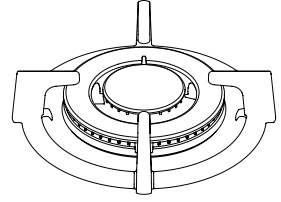
٨. الرجاء عدم غسل أي جزء من أجزاء الموقد المصنوعة من البلاستيك أو الألمنيوم في الجلاية.

٩. الرجاء تنظيف الخل والليمون والملح والكولا وما شابه من السوائل الحمضية والقلوية المسكوبة على الموقد مباشرة.

١٠. في حال صعوبة أو استحالة تدوير أزرار الموقد مع مرور الوقت حينها لا بد من تغييرها. لا بد من تغيير الأزرار من قبل قسم الصيانة المعتمد.

رأسية الموقد

تتميز رأسية ووك بمميزة الطهي السريع. تمتلك هذه الرأسية نظام لهب مزدوج مما يساعدها بتوزيع الحرارة العالية على أسفل الوعاء بشكل متناسق. هذه الرأسية مناسبة لعملية الطهي السريع بحرارة مرتفعة. في حال تطلب الأمر استخدام وعاء عادي على هذه الرأسية لا بد من نزع ناقل الوعاء الموجود على الرأسية.



أحجام الأوعية

تم توضيح أقطار الأواني الموصى باستخدامها في الجداول التالية.

النوعوات الزجاج	٣٠ سم موقد	٤٥ سم موقد	٦٠ سم تسليم السيطرة	٦٠ سم جبهة السيطرة	٧٠ سم جبهة السيطرة	٩٠ سم جبهة السيطرة
بيك الصغير	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم
بيك المتوسط	---	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٢-١٨ سم
بيك الكبير	٢٤-١٨ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٦-٢٢ سم
شعلة العريض	٢٦-٢٤ سم	---	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٣٠-٢٦ سم

المواقد المعدنية	٣٠ سم موقد	٤٥ سم موقد	٦٠ سم تسليم السيطرة	٦٠ سم جبهة السيطرة	٧٠ سم جبهة السيطرة	٩٠ سم جبهة السيطرة
بيك الصغير	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم
بيك المتوسط	---	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٢-١٨ سم
بيك الكبير	٢٢-١٨ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٦-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٦-٢٢ سم
شعلة العريض	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٣٢-٢٦ سم

تحذير: يجب أن يكون قطر الطنجرة المطلوب استخدامها على المنتج ١٢٠ ملم على الأقل.



قد يتسبب الرش أو الطفح في إلحاق ضرر بسطح الموقد والنار



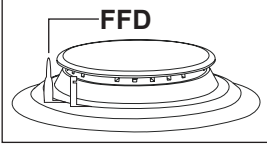
لا تستخدم حاويات ذات قواعد محدبة أو مقعرة



إذا كان قطر الوعاء أصغر من قطر الفرن، فإن ذلك سيهدر الطاقة



استخدام الأواني والمقالي مع قواعد مسطحة فقط



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

٧. عند استخدام ملحقات غلاية القهوة المقدمة مع الجهاز الرجاء مراعاة تثبيت أرجل هذه الملحقات على الأصابع في وسط رأسية الموقد. الرجاء استخدام هذه الملحقات على رأسية الغاز الصغيرة فقط.

٨. عند استخدام الموقد الغازي الرجاء مراعاة استخدام أوعية ذات مقابض طويلة مع مراعاة وضعها في وسط رأسية الموقد. تساهم هذه العملية باستخدام الطاقة بشكل أفضل. يحتوي الجدول الموجود أدناه النصائح المتعلقة بقطر الأوعية وفق رأسيات الموقد. يتميز رأس الموقد السريع بالاستخدام من أجل الطهي السريع.

٩. تأكد من تثبيت شبكة الموقد بشكل كامل على لوحة الموقد. بخلاف ذلك قد تتساقط المواد التي يتم وضعها على الموقد.

١٠. ضع مقابض الأواني والمقلاة بعيداً عن حرارة الفرن حتى لا ترتفع درجة حرارتها.

١١. ضع أطعمة بكميات مناسبة في الأواني والمقالي. وبفضل ذلك لن تضطر إلى تنظيف الأماكن لعدم حدوث طفح.

١٢. يجب أن يتوافق حجم الأواني مع أبعاد لهب الغاز. اضبط لهب الغاز بشكل يتناسب مع قاعدة الأواني.

١٣. لا تستخدم أواني غير متوازنة قد تسقط بسهولة من الموقد.

١٤. لا تضع الأواني فارغة على لهب شعلات الموقد.

١٥. تأكد من إغلاق لهب الموقد بعد الاستخدام.

١٦. لا تضع أواني قد تتأثر بالحرارة على الموقد.

١٧. لا تقم بتشغيل شعلات الموقد بدون وضع أواني عليه.

١٨. لا تضع أغطية الأواني على شعلات الموقد.

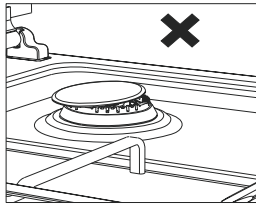
١٩. عند الرغبة في وضع الإناء على شعلة أخرى، بدلاً من جر الإناء قم برفعه وضعه على الشعلة المرادة.

٢٠. لا تضع غطاء الإناء أثناء تسخين الزيت.

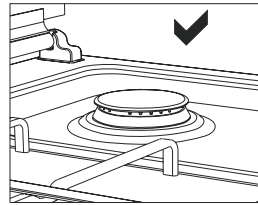
٢١. لا تملء زيت بحجم أكثر من ثلث المقلاة. لا تبتعد عن الموقد أثناء تسخين الزيت. حيث أن الزيت شديدة السخونة قد يسبب خطر.

استخدام كوكتوب الخاص بك

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



صورة ٧

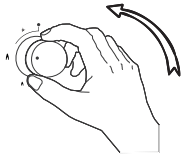


صورة ٦

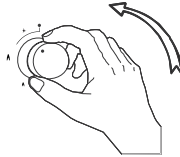
٢. الدبوك الغازية لها آلية قفل خاصة. لذلك، لتشغيل منطقة كوكتوب، اضغط على زر عن طريق المضى قدما وأثناء فتح أو إغلاق الديك، اضغط باستمرار على الزر.

● مغلق 🔥 مفتوح بالكامل 🔥 نصف مفتوح

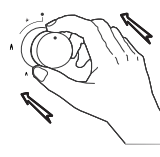
٣. بالنسبة لنماذج الإشعال التلقائية، يتم تحقيق الاشتعال عبر الكهرباء. لذلك، قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن الجهاز لديه اتصال كهربائي. الإشعال لهذه النماذج هو على النحو التالي.



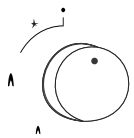
يمكنك ضبط طول اللهب للحصول على الطول المرغوب من خلال تدوير الزر لليسار أو اليمين.



يتم تشغيل وحدة الإشعال لإشعال الفرن أثناء الضغط على الزر.



في البداية، اضغط الزر للأمام لإشعال الفرن.



محبس الغاز في وضع الإيقاف.

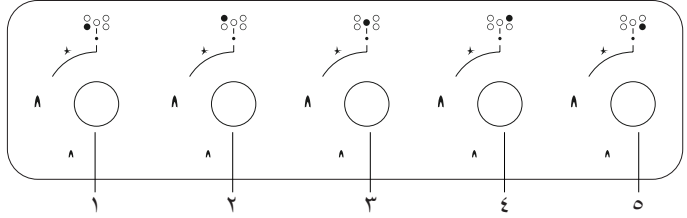
٤. انتبه إلى أن شوايات كوكتوب توضع على طاولة الموقد تمامًا. في حالة الفشل في هذا الأمر يمكن أن يسبب صب المواد على ذلك

٥. بالنسبة للموديلات التي تحتوي على نظام أمان لإخماد الغاز، بعد القيام بعملية تشغيل الموقد كما هو موضح أعلاه الرجاء دفع الزر نحو الأمام دون رفع اليد عنه والانتظار لمدة ٥-١٠ ثواني. يتم تفعيل نظام الإخماد الأوتوماتيكي خلال هذه الفترة ويدعم عمل الجهاز. في حال إخماد اللهب في الجهاز لأي سبب كان يقوم نظام الإخماد الأوتوماتيكي بفصل الغاز عن رأسية الموقد بشكل أوتوماتيكي.

لوحة التحكم

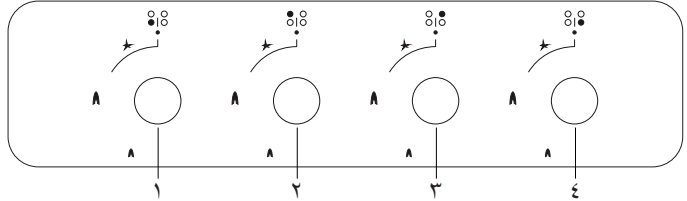
مؤشر لوحة الموقد قياس ٧٠ سم و ٩٠ سم و ١٠٠ سم

١. الشعلة الأمامية اليسرى
٢. الشعلة الخلفية اليسرى
٣. مشعلة المقلاة
٤. الشعلة الخلفية اليمنى
٥. الشعلة الأمامية اليمنى



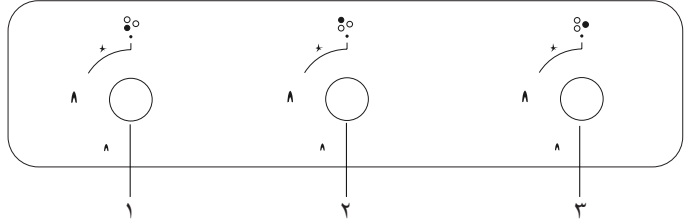
مؤشر لوحة الموقد قياس ٩٠ سم

١. الشعلة الأمامية اليسرى
٢. الشعلة الخلفية اليسرى
٣. الشعلة الخلفية اليمنى
٤. الشعلة الأمامية اليمنى



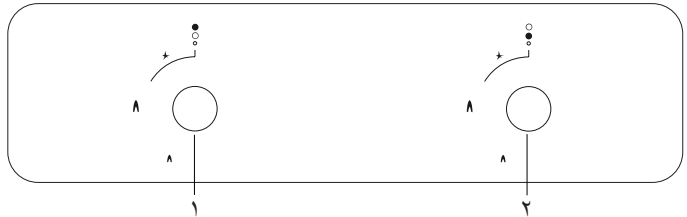
مؤشر لوحة الموقد قياس ٤٥ سم

١. الشعلة المنخفضة اليسرى
٢. الشعلة العليا اليسرى
٣. الشعلة اليمنى



مؤشر لوحة الموقد قياس ٣٠ سم

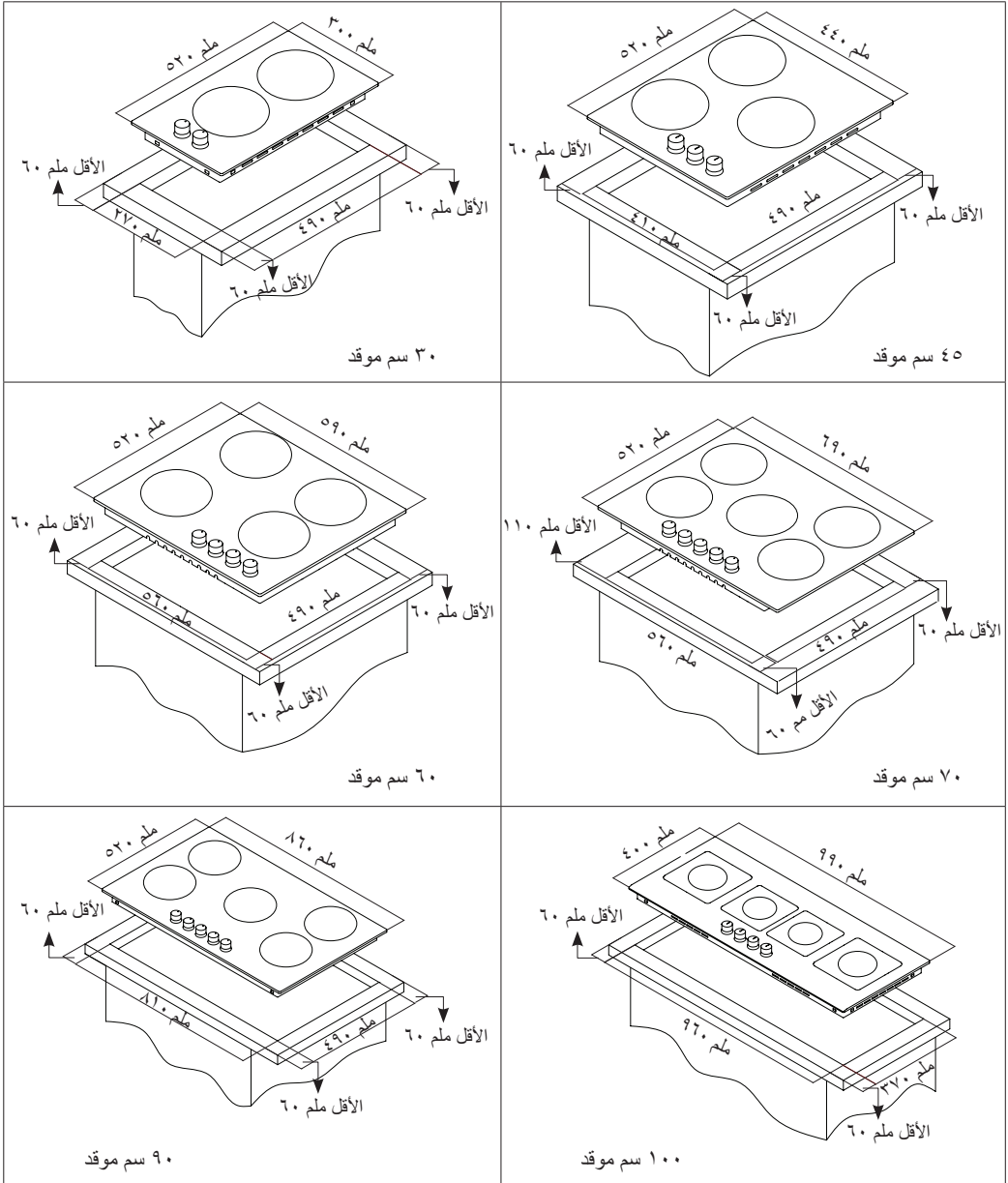
١. الشعلة المنخفضة
٢. الشعلة العليا



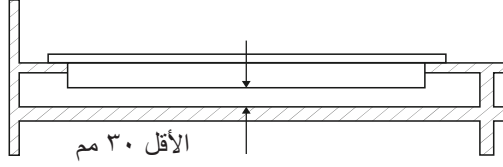
تحذير: تم إعداد لوحة التحكم المذكورة أعلاه، لأغراض التوضيح فقط. وضع في اعتبارك لوحة التحكم الخاصة بجهازك.

أبعاد القطع

عند قص السطحية وتركيب المنتج الرجاء الالتزام بالمخططات والمقاييس المذكورة أدناه.



٦. في حال تركيب المنتج على الدرج وكان السطح السفلي يلامس أسفل المنتج حينها لا بد من فصل هذا القسم باستخدام رف خشبي.

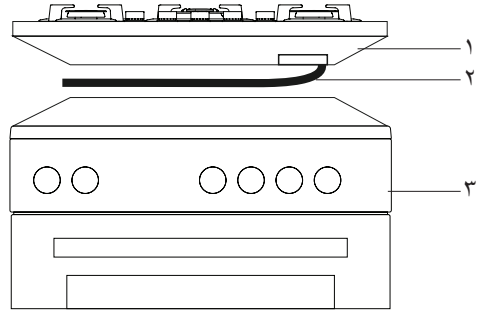


٧. عند تركيب المنتج على خزانة لا بد من استخدام رف خشبي لفصل هذا القسم كما هو موضح في الشكل أعلاه. عند تركيب المنتج على الفرن لا داعي للقيام بهذه العملية.

٨. في حال تركيب المنتج بجانب الجدار اليميني أو اليساري يجب مراعاة ترك مسافة بين الجدار والمنتج ٥٠ ملم على الأقل.

في حال استخدام فرن أسفل الموقد

- ١. الموقد
- ٢. الخرطوم
- ٣. الفرن

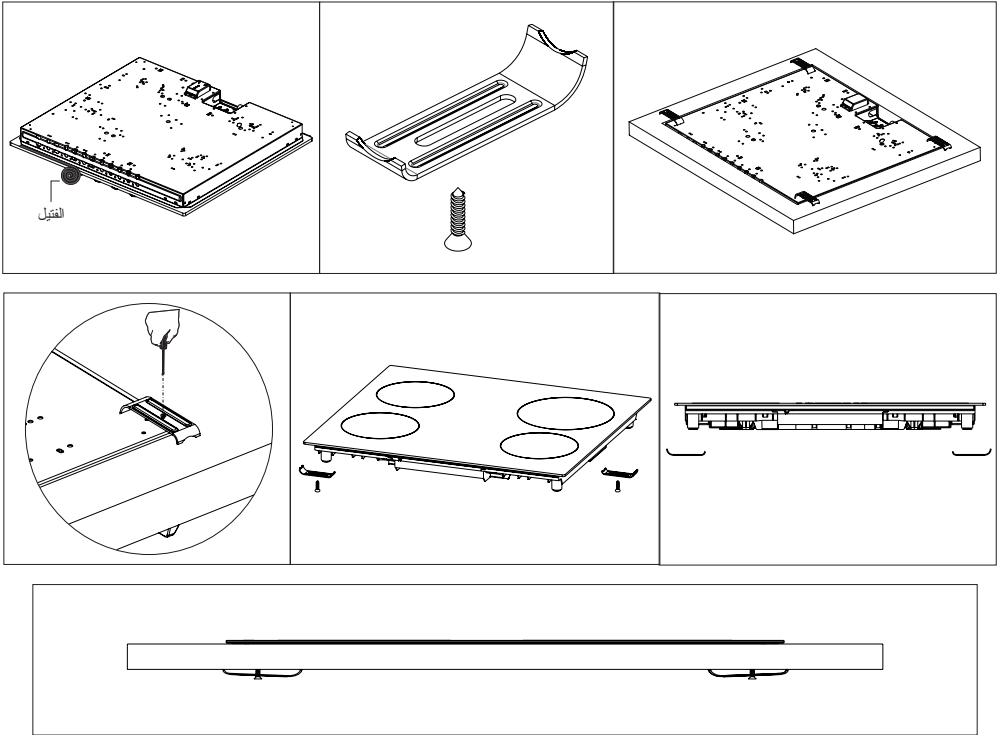


الرجاء مراعاة عدم تماس خرطوم الغاز لأسفل الفرن والأطراف الحادة والزوايا مع الانتباه لعدم شدة وطيه. الرجاء استخدام خرطوم الغاز من الطرف اليميني للموقد مع تثبيت الخرطوم بواسطة المحبس.

التركيب

١. الرجاء وضع الجهاز على سطح مستو بعد قلبه رأساً على عقب.
٢. لتلافي تسرب السوائل أو الشوائب بين الموقد والسطح الرجاء لصق المعجون الموجود في العبوة على الأطراف السفلية للموقد.
٣. وبالنسبة للزوايا بالإمكان لي المعجون ولصقه في فراغات الزوايا والتأكد من ملئها.
٤. الرجاء إعادة الموقد إلى وضعيته الطبيعية ومعايرته على السطح.
٥. الرجاء تثبيت الموقد على السطح باستخدام العلاقات والبراغي المقدمة مع المنتج.

مخطط التثبيت



تركيب الموقد

تحقق من أن التركيبات الكهربائية مناسبة لوضع الجهاز في حالة التشغيل. إن لم يكن الأمر كذلك، استدع فني كهرباء وسباك لتجهيز المنافع حسب الضرورة. لا تتحمل 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.

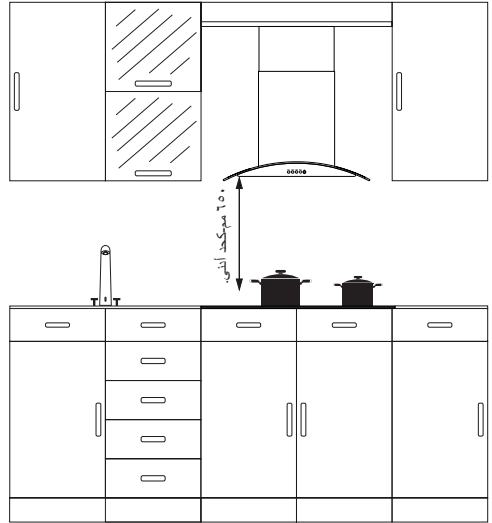
تحذير: تحقق من عدم وجود أي ضرر في الجهاز قبل تثبيته. لا توصل الجهاز بالكهرباء إذا كان متضررا. تسبب المنتجات المتضررة مخاطر على سلامتك.

موقع الفرن

المكان المناسب للتركيب تم تصميم هذا المنتج ليكون مناسباً للتركيب على أسطح المطبخ التي يتم الحصول عليها من السوق. لا بد من ترك فراغ أمان المنتج وجدار المطبخ.

في حال تركيب شفاط فوق الجهاز يجب مراعاة الشركة المنتجة المتعلقة بالمسافة الفاصلة بين الجهاز والشفاط (٦٥ سم على الأقل). يجب قص سطحية المطبخ التي سيوضع عليها المنتج وفق مقاييس المنتج.

عند تركيب المنتج لا بد من مراعاة القواعد المتعلقة بالمعايير المحلية بالنسبة للكهرباء.



مللي بار G30,37		مللي بار G30,50		مللي بار G30,28-30 مللي بار G31,37			عقارات
غاز مسال		غاز مسال		غاز مسال			
ميلي متر	٠,٩٦	ميلي متر	٠,٧٦	ميلي متر	٠,٩٦	محقة	بيك WOK (٣,٥)
غرام / ساعة	٢٥٤	غرام / ساعة	٢٥٤	غرام / ساعة	٢٥٤	استهلاك	
كيلوواط	٣,٥٠	كيلوواط	٣,٥٠	كيلوواط	٣,٥٠	طاقة	
ميلي متر	٠,٧٨	ميلي متر	٠,٧٣	ميلي متر	٠,٨٢	محقة	بيك WOK (٢,٥)
غرام / ساعة	١٨٢	غرام / ساعة	١٨٢	غرام / ساعة	١٨٢	استهلاك	
كيلوواط	٢,٥٠	كيلوواط	٢,٥٠	كيلوواط	٢,٥٠	طاقة	
ميلي متر	١,٠٠	ميلي متر	٠,٩٢	ميلي متر	١,٠٧	محقة	بيك WOK (٤,٥)
غرام / ساعة	٣٢٧	غرام / ساعة	٣٢٧	غرام / ساعة	٣٢٧	استهلاك	
كيلوواط	٤,٥٠	كيلوواط	٤,٥٠	كيلوواط	٤,٥٠	طاقة	
ميلي متر	٠,٨٥	ميلي متر	٠,٧٥	ميلي متر	٠,٨٥	محقة	بيك الكبير
غرام / ساعة	٢١١	غرام / ساعة	٢١١	غرام / ساعة	٢١١	استهلاك	
كيلوواط	٢,٩٠	كيلوواط	٢,٩٠	كيلوواط	٢,٩٠	طاقة	
ميلي متر	٠,٦٥	ميلي متر	٠,٦٠	ميلي متر	٠,٦٥	محقة	بيك المتوسط
غرام / ساعة	١٢٤	غرام / ساعة	١٢٤	غرام / ساعة	١٢٤	استهلاك	
كيلوواط	١,٧٠	كيلوواط	١,٧٠	كيلوواط	١,٧٠	طاقة	
ميلي متر	٠,٥٠	ميلي متر	٠,٤٣	ميلي متر	٠,٥٠	محقة	بيك الصغير
غرام / ساعة	٦٩	غرام / ساعة	٦٩	غرام / ساعة	٦٩	استهلاك	
كيلوواط	٠,٩٥	كيلوواط	٠,٩٥	كيلوواط	٠,٩٥	طاقة	

تحذير: يتم تحديد قيم القطر المكتوبة على الحاقن بدون فاصلة. فمثلا ؛ يتم تحديد قطر ١,٧٠ ملم على نحو ١٧٠ على الحاقن

تحذير: لعمل تعديل 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.

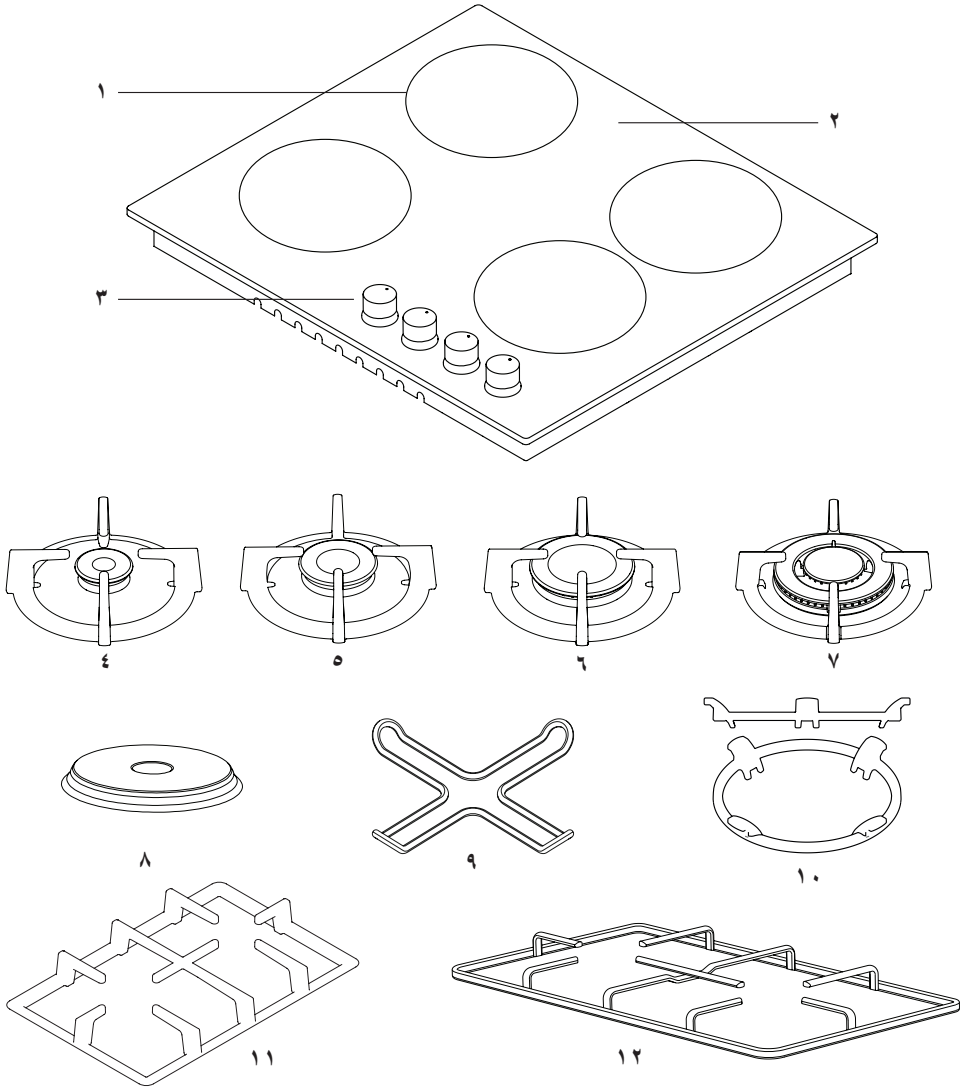
المواصفات الفنية

عند استخدام المواقد الكهربائية الرجاء الضغط على زر الموقد المطلوب في اللوحة وتشغيل الموقد بالمستوى المطلوب. توجد في الجدول أدناه قوى الموقد وفق المستويات.

المواصفات	المستوى ١	المستوى ٢	المستوى ٣	المستوى ٤	المستوى ٥	المستوى ٦
٨٠ ملم	٢٠٠ وات	٢٥٠ وات	٤٥٠ وات	---	---	---
١٤٥ ملم	٢٥٠ وات	٧٥٠ وات	١٠٠٠ وات	---	---	---
١٨٠ ملم	٥٠٠ وات	٧٥٠ وات	١٥٠٠ وات	---	---	---
١٤٥ ملم سريع	٥٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٥٠٠ وات	---	---	---
١٨٠ ملم سريع	٨٥٠ وات	١١٥٠ وات	٢٠٠٠ وات	---	---	---
١٤٥ ملم	٩٥ وات	١٥٥ وات	٢٥٠ وات	٤٠٠ وات	٧٥٠ وات	١٠٠٠ وات
١٨٠ ملم	١١٥ وات	١٧٥ وات	٢٥٠ وات	٦٠٠ وات	٨٥٠ وات	١٥٠٠ وات
١٤٥ ملم سريع	١٣٥ وات	١٦٥ وات	٢٥٠ وات	٥٠٠ وات	٧٥٠ وات	١٥٠٠ وات
١٨٠ ملم سريع	١٧٥ وات	٢٢٠ وات	٣٠٠ وات	٨٥٠ وات	١١٥٠ وات	٢٠٠٠ وات
فولطية الإمداد						٢٢٠-٢٤٠ فولت ٥٠ / ٦٠ هيرتز

محقنة، استهلاك و طاقة الطاولة

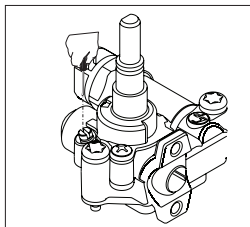
عقارات		ملي بار G20,20 ملي بار G25,25		ملي بار G20,25		ملي بار G20,13	
غاز طبيعي		غاز طبيعي		غاز طبيعي			
بيك WOK (٣,٥)	محقنة	١,٤٠	ملي متر	١,٢٨	ملي متر	١,٦٠	ملي متر
	استهلاك	٠,٣٣٣	متر مكعب / ساعة	٠,٣٣٣	متر مكعب / ساعة	٠,٣٣٣	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٣,٥٠	كيلوواط	٣,٥٠	كيلوواط	٣,٥٠	كيلوواط
بيك WOK (٢,٥)	محقنة	١,١٥	ملي متر	١,٠٦	ملي متر	١,٣٥	ملي متر
	استهلاك	٠,٢٤٣	متر مكعب / ساعة	٠,٢٤٣	متر مكعب / ساعة	٠,٢٤٣	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٢,٥٠	كيلوواط	٢,٥٠	كيلوواط	٢,٥٠	كيلوواط
بيك WOK (٤,٥)	محقنة	١,٦٠	ملي متر	١,٣٥	ملي متر	١,٨٤	ملي متر
	استهلاك	٠,٤٦٨	متر مكعب / ساعة	٠,٤٦٨	متر مكعب / ساعة	٠,٤٦٨	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٤,٥٠	كيلوواط	٤,٥٠	كيلوواط	٤,٥٠	كيلوواط
بيك الكبير	محقنة	١,١٥	ملي متر	١,١٠	ملي متر	١,٤٥	ملي متر
	استهلاك	٠,٢٧٦	متر مكعب / ساعة	٠,٢٧٦	متر مكعب / ساعة	٠,٢٧٦	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٢,٩٠	كيلوواط	٢,٩٠	كيلوواط	٢,٩٠	كيلوواط
بيك المتوسط	محقنة	٠,٩٧	ملي متر	٠,٩٢	ملي متر	١,١٠	ملي متر
	استهلاك	٠,١٦٢	متر مكعب / ساعة	٠,١٦٢	متر مكعب / ساعة	٠,١٦٢	متر مكعب / ساعة
	طاقة	١,٧٠	كيلوواط	١,٧٠	كيلوواط	١,٧٠	كيلوواط
بيك الصغير	محقنة	٠,٧٢	ملي متر	٠,٧٠	ملي متر	٠,٨٥	ملي متر
	استهلاك	٠,٩٦	متر مكعب / ساعة	٠,٩٦	متر مكعب / ساعة	٠,٩٦	متر مكعب / ساعة
	طاقة	٠,٩٥	كيلوواط	٠,٩٥	كيلوواط	٠,٩٥	كيلوواط



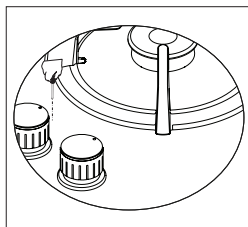
- ٧. رأسية الموقد *
- ٨. اللوحة الحارة *
- ٩. معايير القهوة *
- ١٠. معايير رأسية الموقد *
- ١١. الأصابع السكب
- ١٢. الأصابع المطلية بالمينا

- ١. وضعيات رأسيات الموقد
- ٢. الأسطح الزجاجية أو المعدنية
- ٣. أزرار التحكم
- ٤. رأسية الموقد الصغير
- ٥. رأسية الموقد المتوسط
- ٦. رأسية الموقد الكبير

٥. بعد ذلك، قم بإزالة أزرار التحكم الموجودة على الفرن الخاص بك. استخدم مفكًا صغيرًا للي البرغي وضبطه في منتصف محابس الغاز كما هو موضح في الصورة. الجدول التالي يوضح معدل اللي واتجاهه. القيم الموجودة في الجدول قيم تقريبية. يكفي الضبط بحيث تحصل على طول منخفض للهب بمقدار ثلث طول اللهب الكامل.



صورة ٥



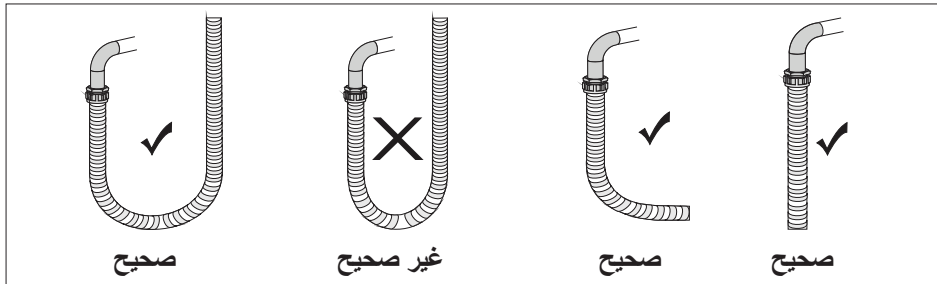
صورة ٤

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.

حجم الغرفة	فتحة التهوية
أصغر من ٥ م ³	١٠٠ سم ² بحد أدنى
بين ٥ م ³ - ١٠ م ³	٥٠ سم ² بحد أدنى
أكبر من ١٠ م ³	لا داعي لذلك
في القبو	٦٥ سم ² بحد أدنى

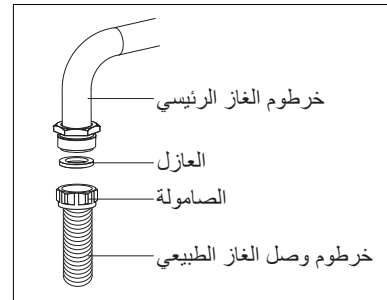
تحذير: الرجاء مراعاة عدم تمرير خرطوم الغاز وكابل الكهرباء من الأماكن الحارة. لا بد من وصل خرطوم الغاز مع مراعاة تمريره من زوايا عريضة لحماية من الانكسار. قد تسبب عملية تحريك الجهاز الموصول بالغاز مخاطر تسريب الغاز.



لتوصيل الغاز الطبيعي:

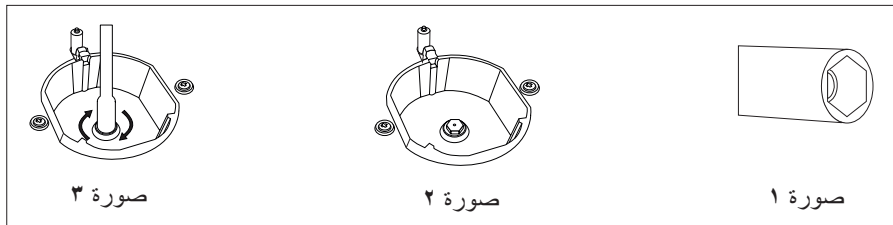
تحذير: يجب القيام بعملية وصل الغاز الطبيعي من قبل مركز الصيانة المعتمد.

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.



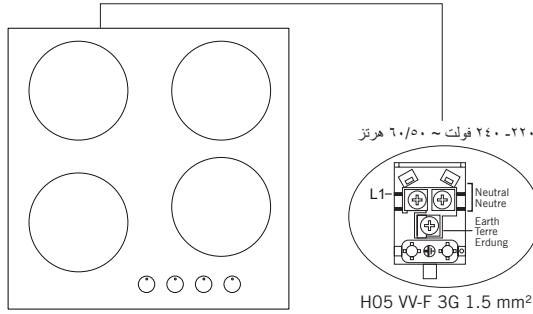
للتحويل من الغاز الطبيعي إلى غاز LGP أو من غاز LPG إلى الغاز الطبيعي؛

١. افصل الغاز أو الكهرباء عن الفرن. انتظر إلى أن يبرد الفرن.
٢. استخدم مفكاً برأس معين كما هو موضح في الصورة ١ لعمليات تغيير الحاقن.
٣. قم بإزالة غطاء الشعلة والشعلة من الفرن كما هو موضح في الصورة ٢ لرؤية الحاقن.
٤. قم بإزالة الحاقن واستبدله من خلال لي المفك كما هو موضح في الصورة ٣.



مخطط التوصيل الكهربائي

الرجاء وصل الكهرباء في الموقد وفق المخطط أدناه من قبل شخص معتمد.



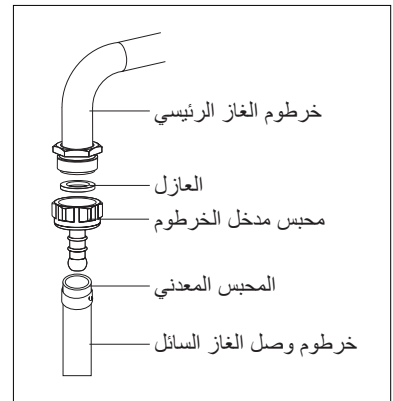
وصيل الغاز

تحذير: قبل البدء في أي عمل متعلق بتركيب الغاز، قم بإيقاف تشغيل إمدادات الغاز. خطر الانفجار!
 ١. الرجاء وصل الموقد بمورد الغاز بأقرب طريق ممكن مع مراعاة عدم وجود أي تسريب. الرجاء مراعاة أن يكون طول الخرطوم ٤٠ سم كحد أدنى و ١٢٥ سم كحد أعظمي وذلك من أجل الأمان.
 ٢. يمنع منعاً باتاً استخدام الولاة أو الكبريت أو السجائر أو ما شابه ذلك من المواد المحترقة أثناء فحص تسريب الغاز.

٣. الرجاء استخدام رغوة الصابون في مكان الوصل. في حال وجود أي تسريب/ تهريب للغاز ستلاحظون وجود فقاعات في الرغوة.
 ٤. في حال تركيب الموقد على خزانة أو درج يمكن فتحه يجب مراعاة وضع لوحة حماية من الحرارة أسفل الجهاز بقياس ١٥ ملم على الأقل.

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 جيداً باستخدام مفك البراغي. العازل ومدخل الخرطوم المتعلق بالوصل هو كالتالي.



ملاحظة: يجب أن يكون المعايير المستخدم في الموقد العامل بالغاز من عيار ٣٠٠ ملم كروم.

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

التوصيل الكهربائي

١. المعلومات المتعلقة بشروط معايرة هذا الجهاز موجودة على الملصق أو لوحة المعلومات.
٢. لا بد من وصل الجهاز بفصل مناسب للقوة الكهربائية. في حال تطلب الأمل بالإمكان المطالبة بالمساعدة من قسم الصيانة المعتمد.
٣. تم معايرة هذا الجهاز للاستخدام مع الكهرباء ٢٢٠-٢٤٠ فولط أي سيفولطن أي سي ٦٠/٥٠ هرتز.
٤. في حال كان التيار الكهربائي في الشبكة غير مناسب لهذه القيم الرجاء مراجعة قسم الصيانة المعتمد.
٥. لا بد من وصل الجهاز بالكهرباء بالمقابس التي تحتوي على أنظمة خط أرضي مناسبة. في حال عدم وجود مقابس تحتوي على أنظمة خط أرضي مناسبة لا بد من مراجعة قسم الصيانة المعتمد. لا تعتبر الشركة المنتجة مسؤولة عن أي خلل يصيب الجهاز نتيجة وصله في المقابس التي لا تحتوي على خطوط أرضية مناسبة.
٦. يجب أن يكون المقبس الذي يحتوي على أنظمة خط أرضي مناسبة من أجل الجهاز قريباً منه ولا داعي لاستخدام كوابل التمديد.
٧. الرجاء مراعاة عدم تماس كابل الجهاز الكهربائي بالمناطق الساخنة من الجهاز. كما لا بد من مراعاة عدم تماسها بالأطراف والزوايا الحادة.
٨. في حال إصابة الكابل الرئيسي في الجهاز بأي ضرر لا بد تغيير هذا الكابل من قبل الشركة المنتجة أو قسم الصيانة المعتمد أو أي شخص له الصلاحية من أجل القيام بذلك.
٩. قد تصيب عملية وصل الجهاز بالكهرباء بشكل خاطئ الجهاز بالخلل. وتعتبر هذه الحالة خارج نطاق ضمان الجهاز. لا بد من القيام بوصل الجهاز بالكهرباء من قبل قسم الصيانة المعتمد.

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. يجب أن يحترق الغاز جيداً 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 جداً. 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.

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

١٧. 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 وفقاً لرمز الكابلات.

١٨. لا تتم بإزالة مفاتيح الاشتعال من الجهاز. بخلاف ذلك، يمكن الوصول إلى الكابلات الكهربائية الحية. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية لا تتم بإزالة مفاتيح الاشتعال من الجهاز. بخلاف ذلك، يمكن الوصول إلى الكابلات الكهربائية الحية. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية.

سلامة الغاز

١. يجب عدم توصيل الجهاز بجهاز طرد مواد الاحتراق. يجب تثبيت المنتج وتوصيله وفقاً 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، أقم 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 وفقاً 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.

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 وفقاً للوائح المحلية.
٣. تحذير: في حالة تعرض السطح للتصدع، توقف عن استخدام الجهاز لتجنب احتمالية الصدمة الكهربائية.
٤. لا تغسل المنتج برشه الماء أو سكه عليه! فهناك خطر الصدمة الكهربائية.
٥. لا تلمس القابس بأيدي مبتلة! لا تسحب القابس من المقبس ممسكاً بالكابل، ولكنه اسحبه من القابس دائماً.
٦. افصل المنتج عن الكهرباء أثناء التركيب والصيانة والتنظيف والتصلح.
٧. تأكد من إدخال القابس في مقبس الحائط بشكل صحيح لتجنب صدور الشرر.
٨. في حالة تعرض كابل الطاقة للتلف، فيجب استبداله بواسطة المستورد أو وكيل خدمته أو شخص مؤهل، لتجنب حدوث أي مخاطر.
٩. لا تستخدم كابلات تغذية مقطوعة أو تالفة أو كابلات تمديد غير الأصلية.
١٠. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز، وإلا فقد تحدث صدمة كهربائية.
١١. تأكد من عدم وجود سوائل أو رطوبة في المقبس، حيث يتم تثبيت قابس المنتج.
١٢. يمكن للقطب المجمع فصل إمدادات الطاقة لعمل التركيبات. يجب فصل توصيل التيار الكهربائي بمفتاح أو فاصلة مدمجة مركبة على مصدر طاقة ثابت وفقاً لرمز البناء.
١٣. يجب ألا يتلامس كابل تزويد الطاقة مع الأجزاء الساخنة في الجهاز.
١٤. افصل المنتج عن الكهرباء أثناء التركيب والصيانة والتنظيف والتصلح.
١٥. تم تجهيز الجهاز بكابل من الفئة < Y >.

٢٩. يجب فصل الموقد عن الكهرباء أثناء أي أعمال بناء في المنزل. وبعد الانتهاء من العمل، يجب إعادة تركيب الموقد بواسطة الخدمة المعتمدة.
٣٠. لا تضع أدوات معدنية مثل السكين، والشوكة. والملقعة على سطح الجهاز، حيث أنها ستصبح ساخنة.
٣١. يجب عدم تثبيت الجهاز خلف غطاء مزخرف، لمنع ارتفاع درجة الحرارة.
٣٢. قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالة ضمانات الحماية. وبعد التنظيف، قم بتثبيت ضمانات الحماية مرة أخرى وفقاً للتعليمات.
٣٣. يجب أن تكون نقطة تثبيت الكابل محمية.
٣٤. تنبيه! في حالة كسر زجاج الموقد ، قم بإيقاف تشغيل أي عنصر تسخين على الفور وفصل الجهاز عن مصدر الطاقة، ولا تلمس سطح الجهاز ولا تستخدم الجهاز.
٣٥. يجب على المستخدم عدم محاولة صيانة أو إصلاح الفرن بنفسه.
٣٦. يجب توخي الحذر عند تنظيف الشعلات الغازية. فقد تؤدي إلى حدوث إصابات.
٣٧. قد يحدث حروق بسبب الحرارة والبخار الشديدين بينما تكون شعلة الموقد ساخنة أثناء الطهي أو بعد الطهي مباشرة.
٣٨. يمكن للمستخدم لمس الأسطح الساخنة التي تسبب الحروق في حالة عدم تشغيل الموقد أثناء الطهي.
٣٩. في حالة وضع أحمال ثقيلة على الموقد، فإن هذه الأحمال قد تسقط. فقد تؤدي إلى حدوث إصابات.
٤٠. ساعد على فصل الجهاز بعد التثبيت بقابس سهل الوصول إليه أو مفتاح في شبكة الأسلاك الثابتة
٤١. تحذير: قد يكون الطهي غير المراقب على موقد مع الدهون أو الزيت خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق.

١٦. 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.

١٧. تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط.

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

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

٢٠. 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.

٢١. يجب الإبقاء على قنوات التهوية بشكل مفتوح.

٢٢. يحذر تسخين الصفائح المغلقة أو الأواني الزجاجية. فقد يؤدي الضغط إلى انفجار الأواني.

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

٢٤. يجب التحقق من إغلاق الوحدة بعد الاستخدام.

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

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

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

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

تحذيرات هامة

١. يجب أن يتم التثبيت والإصلاح دائماً بواسطة «الخدمة المتعمدة». لا تتحمل 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. يجب استخدام الموقد طبقاً لهذه التعليمات فقط.
٤. يجب إبقاء الأطفال دون سن ٨ سنوات والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز أثناء الاستخدام.
٥. تحذير: خطر الحريق؛ لا تخزن المواد على سطح الطهي.
٦. تحذير: تصبح الأجزاء المستخدمة ساخنة أثناء الاستخدام.
٧. شروط إعدادات الجهاز مدونة على الملصق. (أو على لوحة البيانات)
٨. قد تكون الأجزاء المستعملة ساخنة عند استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال الصغار.
٩. تحذير: هذا الجهاز مخصص للطبخ فقط. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى مثل تدفئة الغرفة.
١٠. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.
١١. لا تحاول مطلقاً إطفاء النيران بالماء. قم فقط بإغلاق دائرة الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية الحريق.
١٢. ينبغي إبقاء الأطفال دون الثامنة من العمر بعيداً، إذا تعذر مراقبتهم باستمرار.
١٣. يجب تجنب لمس العناصر الساخنة.
١٤. تنبيه! يجب متابعة عملية الطبخ. يجب متابعة الجهاز بشكل دائم أثناء عملية الطبخ.
١٥. الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

محتويات

٤	تحذيرات هامة.....
١٠	التوصيل الكهربائي.....
١١	وصيل الغاز.....
١٤	التعريف بالجهاز.....
١٥	المواصفات الفنية.....
١٧	تركيب الموقد.....
٢٠	أبعاد القطع.....
٢١	لوحة التحكم.....
٢٢	استخدام كوكتوب الخاص بك.....
٢٥	الصيانة والتنظيف.....
٢٦	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
٢٧	قواعد النقل.....
٢٧	التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة.....
٢٧	بيانات التعبئة.....

عزيزي المستخدم،

هدفنا هو جعل هذا المنتج يوفر لك أفضل استخدام, حيث تم تصنيعه في منشأتنا 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.

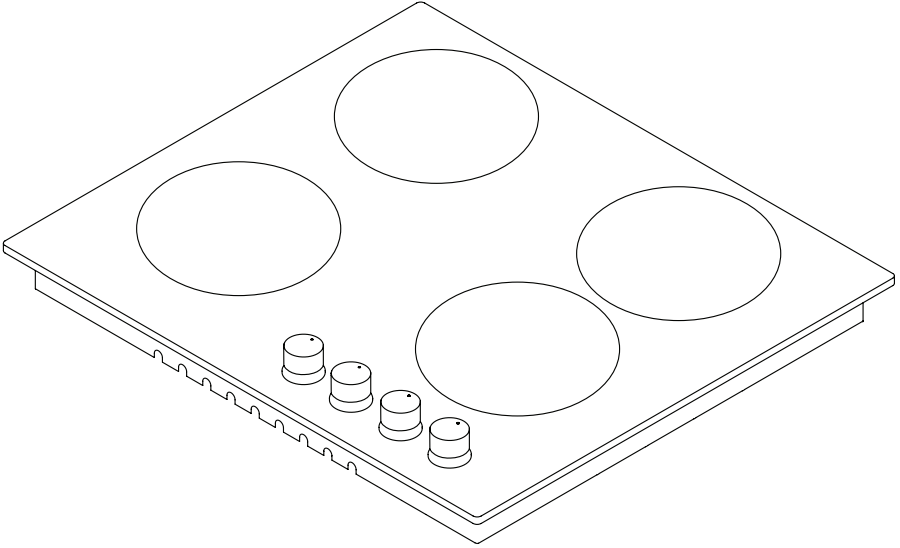
المنتجات المميزة بعلامة (*) اختيارية.

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

OCEAN®

كٲيب الاءءءءام
الغاز ومع الكهربائية

Gas and electric cooktop



ءلئل المسءءءم

USER MANUAL

SA

GB