

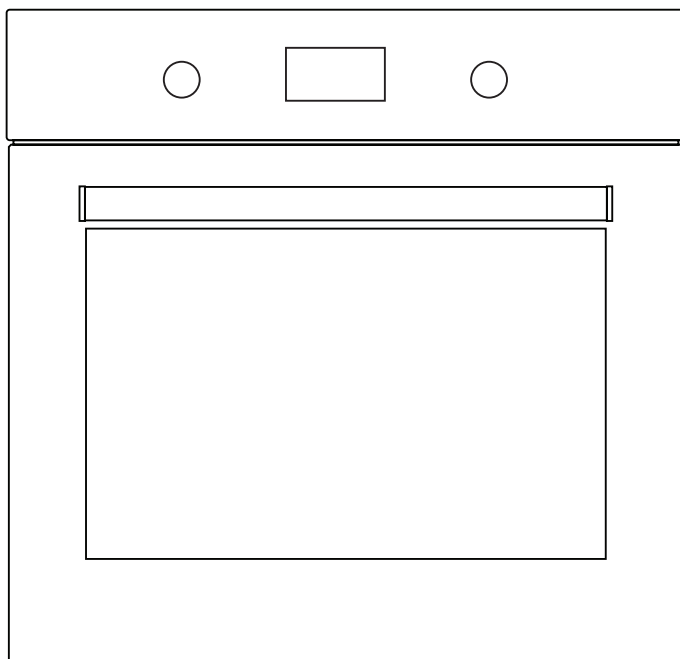
BUILT-IN OVEN

60 cm

Electrical

كهربائي

OCEAN®



USER MANUAL **GB**

دليل المستخدم **SA**

Dear Customer,

Thank you for relying on this product. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

Note: This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (*) are optional.

"Complies with WEEE Regulation"

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	12
Introducing the appliance.....	13
Accessories.....	14
Technical specifications.....	15
Installation of appliance.....	15
Control panel.....	21
Using the oven.....	23
Using the grill.....	24
Using the chicken roasting.....	24
Program types.....	25
Cooking recommendations.....	26
Cooking table.....	27
Baking with pizza stone.....	28
Maintenance and cleaning.....	29
Steam cleaning.....	29
Cleaning and mounting oven door.....	30
Cleaning oven glass.....	31
Catalytic panel.....	32
Rack positions.....	32
Replacing oven lamp.....	33
Troubleshooting.....	34
Handling rules.....	36
Recommendations for energy saving.....	36
Environmentally-friendly disposal.....	37
Package information.....	37

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. **The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.**

6. **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**


7. **WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**

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. WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

15. Touching the heating elements should be avoided.

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

17. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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. User should not handle the oven by himself.

43. 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.

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

45. 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.

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

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

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

49. Cable fixing point shall be protected.

50. 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.

51. For hobs incorporating halogen lamps the user not to stare at the halogen lamp.

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

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

11. 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.

12. 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.

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


14. 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.

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

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

17. 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.

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



19. 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.

Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use 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

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

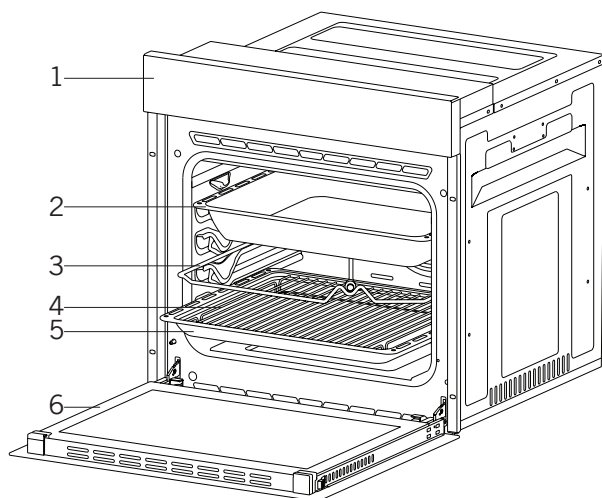
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

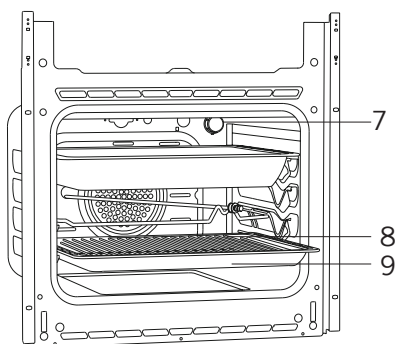
If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

INTRODUCING THE APPLIANCE




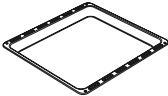
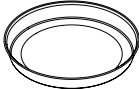
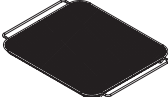




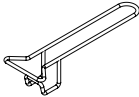
- 1. Control panel
- 2. Deep tray *
- 3. Roast chicken skewer *

- 4. In tray wire grill
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In tray wire grill
- 9. Standard tray

Accessories (optional)

	<p>Deep tray *</p> <p>Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.</p>
	<p>Tray / Glass tray *</p> <p>Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p>Circular tray *</p> <p>Used for pastry frozen foods.</p>
	<p>Drying tray *</p> <p>It is used for foods that want to be dried.</p>
	<p>Wire grill</p> <p>Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p>Telescopic rail *</p> <p>Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p>In tray wire grill *</p> <p>Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p>Pizza stone and peel *</p> <p>They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p>Tray handle *</p> <p>It is used to hold hot trays.</p>

Technical Specifications

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-6.....)			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big grill	2000 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-8.....)			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

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.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

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

WARNING: The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

WARNING: Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

Important Warnings for Installation:

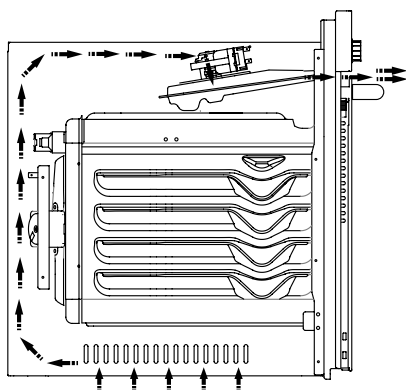


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100 °C)
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

WARNING: Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

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

60 cm Built-In Oven Installation And Mounting

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

Installation Under Counter

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

Installation In An Elevated Cabinet

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

Installation Requirements

Product dimensions are provided in the figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

Placing And Securing The Oven

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

Electrical Connection

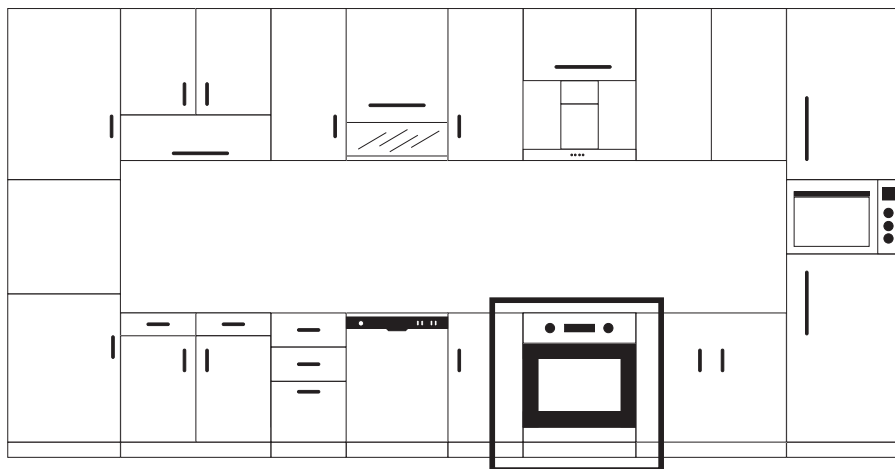
Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

Mounting



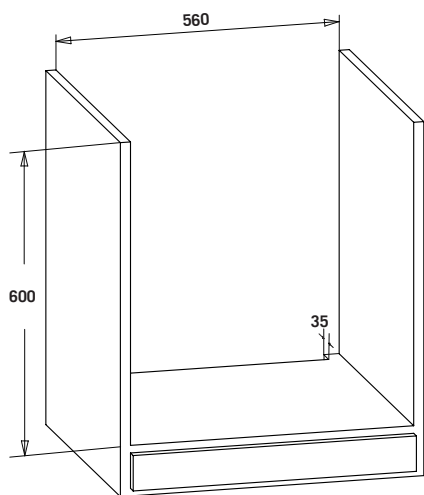


Figure 2

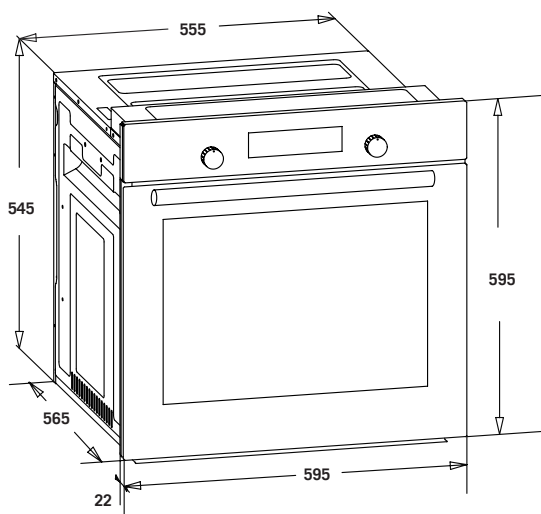
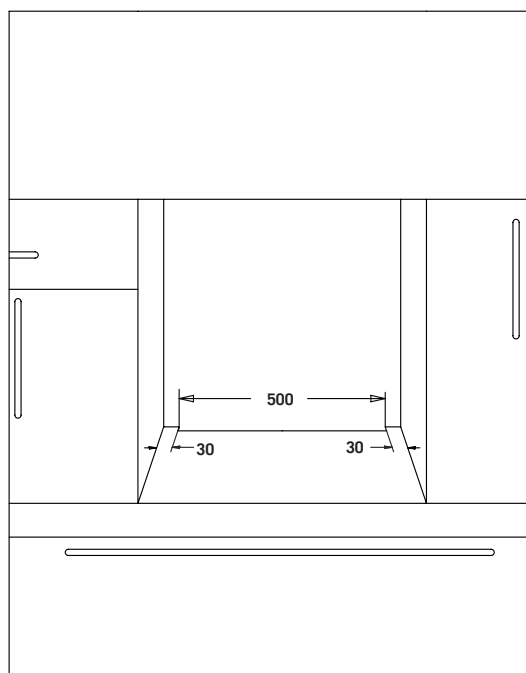


Figure 3

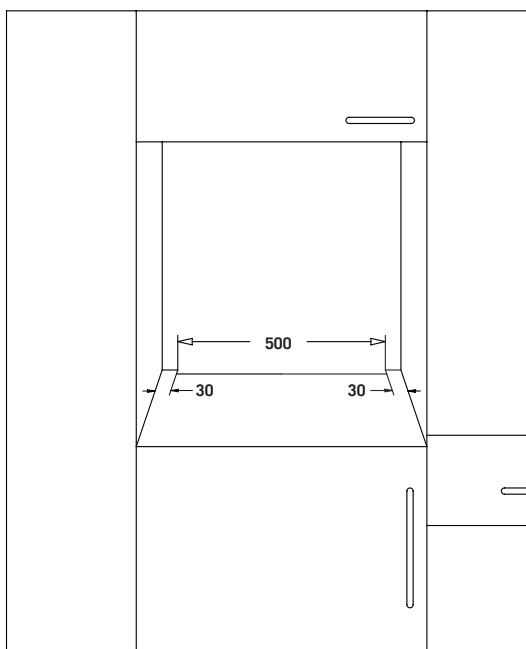
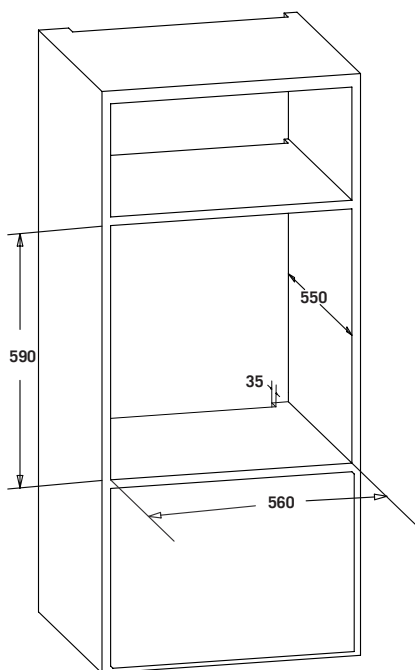
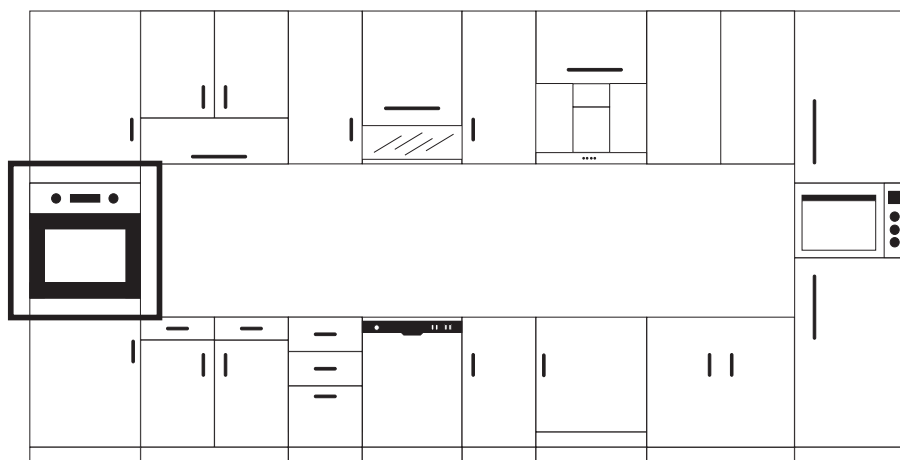


Figure 4

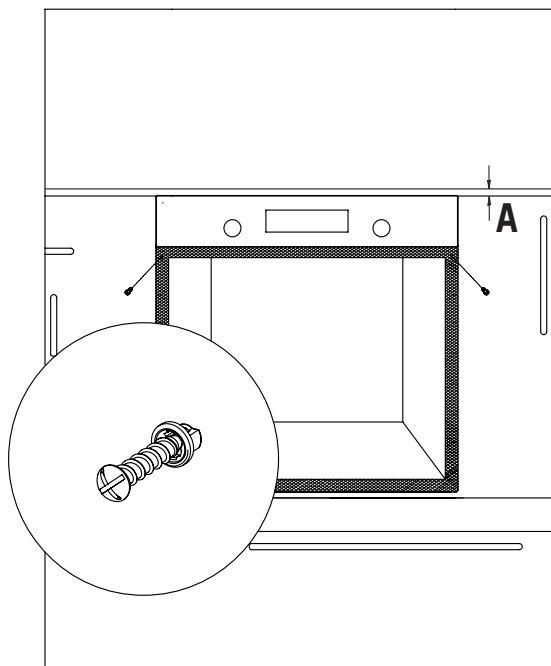
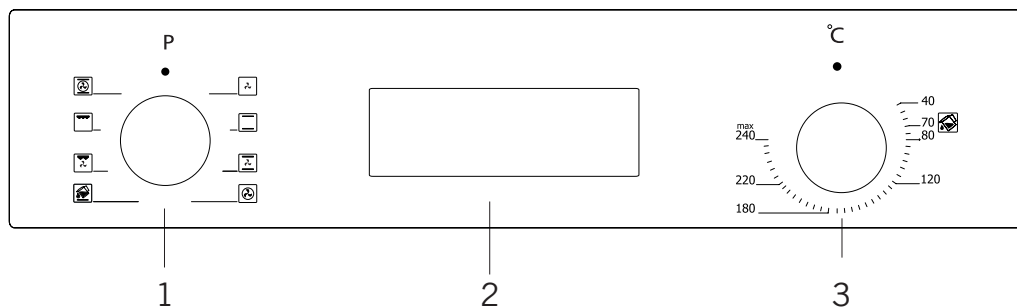


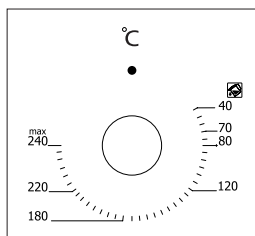
Figure 5

CONTROL PANEL

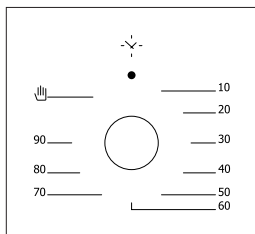


1. Function button
2. Mechanical or digital timer
3. Thermostat

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



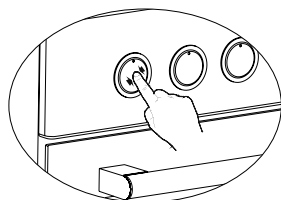
Thermostat Button: Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.



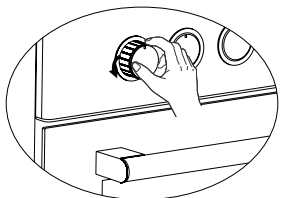
Mechanical Timer Button *: Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

Using Pop-up Button *

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.



Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

USING THE OVEN

Initial Use Of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

Normal Use Of Oven

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

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.

Using The Chicken Roasting *

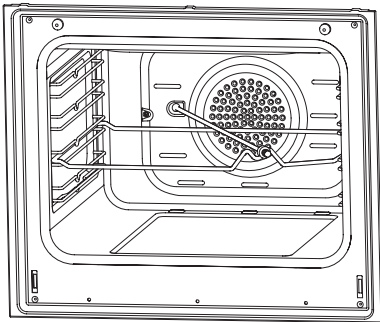
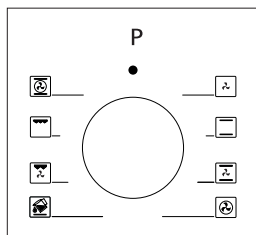


Figure 6

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 fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

PROGRAM TYPES



Program Button: Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and upper heating elements		Fan
	Lower heating element and fan		Turbo heater and fan
	Grill and roast chicken		Lower-upper heating element and fan
	Upper heating element and fan		Grill and fan
	Multifunctional cooking (3D)		Grill
	Lower heating element		Upper heating element
	Small grill and fan		Steam cleaning

Lower heating element: Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

Upper heating element: Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

Lower and upper heating elements: A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

Lower heating element and fan: Use mostly for cooking foods like fruit cake.

Lower and upper heating element and fan: The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

Grill: Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

Turbo heater and fan: Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than “Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.

Grill and fan: Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

Multi Functional Cooking (3D): Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

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

Cooking Table

MFA1-6..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled chicken **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Calf steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatball **	Grill+fan	Max	4	20-25

MFA1-8..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	30-35
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2-3	30-35
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	20-30
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2-3	40-50
Sponge cake	Static / Turbo+fan	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Static / Turbo+lower	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	20-25
Meringue	Static / Lower-upper+fan	100	2-3	60-70
Grilled chicken **	Grill / Lower-upper+fan	200-220	2-3	25-30
Grilled fish **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Calf steak **	Grill	230	5	25-30
Grilled meatball **	Grill	230	5	20-35

* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

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

Baking With Pizza Stone

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode (turbo + lower) at 230 °C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel (do not place frozen pizza) and bake at 180 °C for 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

WARNING: Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

WARNING: Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

WARNING: Do not expose pizza stone to humidity.

Drying

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

WARNING: The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

WARNING: Do not open the oven door until the drying process is complete.

WARNING: Drying should only be carried out in the drying tray.

WARNING: Do not preheat during drying.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

Steam Cleaning *

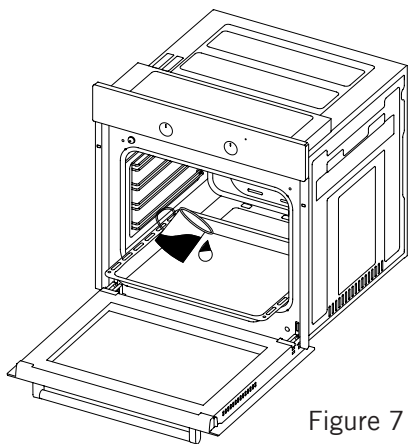


Figure 7

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.

5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.

6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

Cleaning And Mounting Oven Door

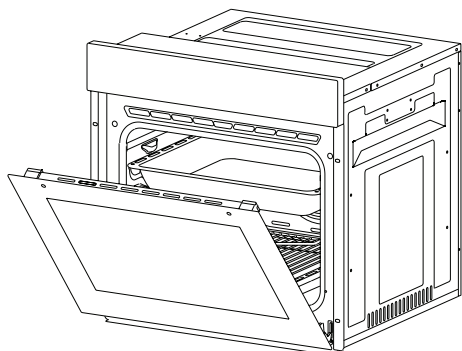


Figure 8

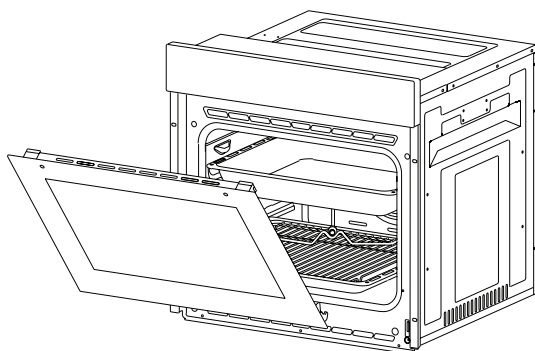


Figure 9

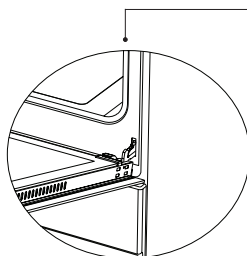


Figure 8.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **figure 8.1**.

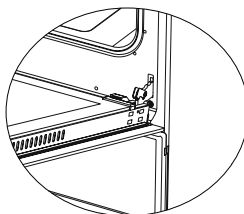


Figure 8.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **figure 8.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

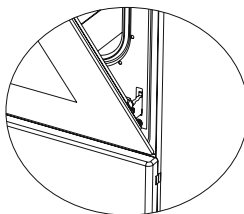


Figure 9.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **figure 9.1**.

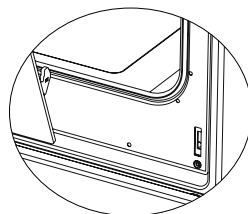


Figure 9.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **figure 9.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

Cleaning Of The Oven Glass

Your product may differ. Follow the appropriate step for your product.

1. Press the plastic latches on the left and right sides as shown in Figure 10 and lift the the profile by pulling it towards you as shown in Figure 11. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 12. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

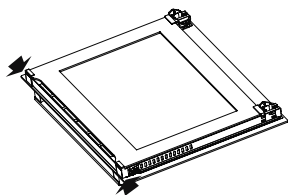


Figure 10

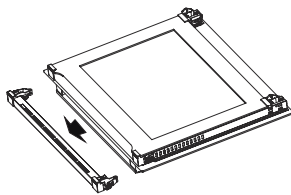


Figure 11

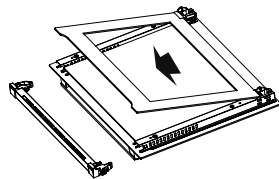


Figure 12

2. Remove the screws on the left and right sides as shown in Figure 13. Remove the profile by pulling it towards you as shown in Figure 14. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 15. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass once it has been released. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

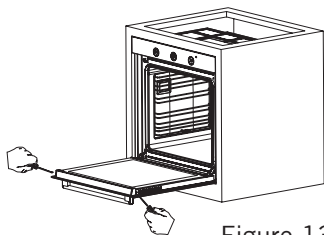


Figure 13

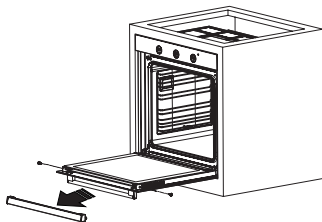


Figure 14

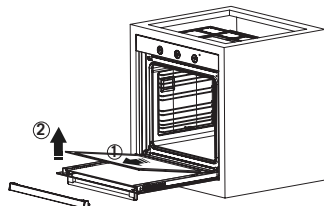


Figure 15

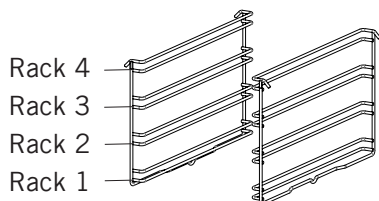
Catalytic Panel *

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

Detaching catalytic panel

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 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 then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Replacing Oven Lamp

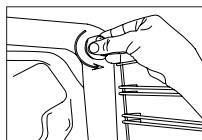
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

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

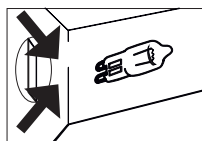


Figure 16

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 17

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.
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.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Outer surface of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
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.
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.
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 cloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
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 ground of the oven and surface of upper 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.

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 framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

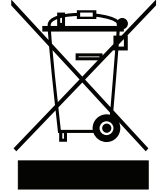
PACKAGE INFORMATION

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 Crispi, 17
21100 Varese - ITALY
www.ocean.it

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

التخلص من اللعبة بطريقة صديقة للبيئة.
يسمى هذا الجهاز وفقا 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 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 Crispi, 17
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 حذرًا لعدم إتلاف الجهاز بسبب الصدمات أو التخططات أو السقوط أو ما إلى ذلك، أثناء الحمل والنقل وعدم كسره أو تشويبه 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 كثيرًا أثناء الطهي.
 ٤. تجنب طهي العديد من الأطباق في نفس الوقت في الفرن. يمكنك الطهي في نفس الوقت بوضع طبقتين على الرف السلبي.
 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.		
تستمر مروحة التبريد في العمل بعد الانتهاء من الطهي.	تعمل المروحة لفترة معينة لتهدئة التجويف الداخلي للفرن.	هذا ليس خطأ من الجهاز. لذلك لا داعي للقلق.
الفرن لا يسخن.	باب الفرن مفتوح.	أغلق الباب، ومن ثم ابدء من جديد.
	عناصر تحكم في الفرن غير معدلة بشكل صحيح.	اقرأ القسم الخاص بتشغيل الفرن، ومن ثم أعد ضبط الفرن.
	تعثر قاطع التيار أو أغلق 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 عطلاً. وبعد الاستخدام ٢-٣ مرات، سيتوقف هذه الدخان.
	يوجد طعام على وحدة التخسين.	دع الفرن يبرد ومن ثم نظف بقايا الطعام من باطن الفرن وسطح السخان العلوي.
تخرج روائح حرق وبلاستيك عند تشغيل الفرن.	هناك استخدام لملحقات بلاستيكية أو غيرها من الملحقات غير المقاومة للحرارة داخل الفرن.	في درجات الحرارة المرتفعة، استخدم ملحقات زجاجية مناسبة.
الفرن لا يطهي جيداً.	يتم فتح باب الفرن بشكل متكرر 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.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

نقاط الفحص

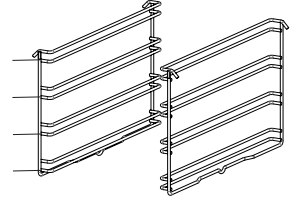
في حال واجهت مشكلة في الفرن ، تحقق أولاً من الجدول أدناه وحاول العمل بهذه الاقتراحات.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الفرن لا يعمل.	لا يوجد إمدادات للطاقة.	تفقد مصدر الطاقة.
الفرن يتوقف أثناء الطهي.	القابس يخرج من مقبس الحائط.	أدخل قابس الطاقة في مقبس الكهرباء.
ينطفئ أثناء الطهي.	عملية الطهي طويلة جداً.	دع الفرن يبرد بعد دورات الطهي الطويلة.
	مروحة التبريد لا تعمل.	مروحة التبريد لا تعمل.
	استمع للصوت من مروحة التبريد.	تأكد من الالتزام بالموافقات المحددة في تعليمات التشغيل.
	هناك أكثر من قابس في مقبس الحائط.	استخدم قابساً واحداً فقط لكل مقبس حائط.
السطح الخارجي للفرن يصبح ساخناً جداً أثناء التشغيل.	استمع للصوت من مروحة التبريد.	تأكد من الالتزام بالموافقات المحددة في تعليمات التشغيل.
باب الفرن لا يفتح بشكل صحيح.	يوجد مخلفات طعام بين الباب والتجويف الداخلي.	نظف الفرن جيداً وحاول فتح الباب مجدداً.
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.
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.	

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.

رف ٤
رف ٣
رف ٢
رف ١



تنشيت وإزالة الرفوف السلكية

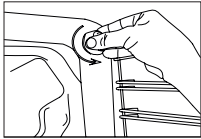
لإزالة الرفوف السلكية، اضغط على المشابك الموضحة أدناه بالأسهم في الشكل، وأزل الجزء السفلي أولاً، ثم من الجانب العلوي من موضع التنشيت. لتنشيت رفوف الأسلاك، اعكس خطوات إزالة الرفوف السلكية

تغيير لمبة الفرن

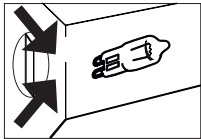
تحذير: منعاً لوقوع احتمالية التعرض لصدمة كهربية فتأكد من أن دائرة الجهاز مفتوحة قبل استبدال المصباح (عندما تكون الدائرة مفتوحة فهذا يعني أن الطاقة مفصولة) قم أولاً بفصل مصدر الطاقة عن الجهاز و تحقق من أن الجهاز بارد. اخلع الواقية الزجاجية من خلال إدارتها بالشكل الموضح على الجهة اليسرى. إذا واجهت أية صعوبات في إدارته فيمكنك الاستعانة بالقفازات البلاستيكية.

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

لمبة G9 اكتب

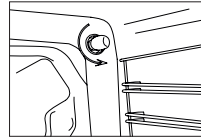


٢٢٠-٢٤٠ فولت، تيار متردد ١٥-٢٥ هرتز

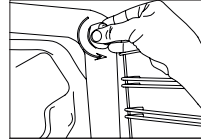


صورة ١٧

لمبة E14 اكتب



٢٢٠-٢٤٠ فولت، تيار متردد ١٥ هرتز

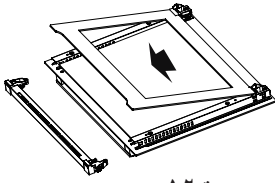


صورة ١٦

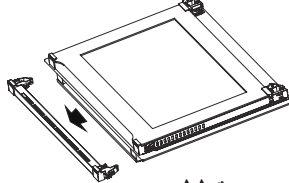
تنظيف زجاج الفرن

قد تختلف خصائص منتجك. اتبع الخطوات المناسبة لمنتجك.

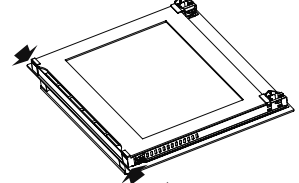
١. اضغط على المزالج البلاستيكية على الجانبين الأيمن والأيسر كما هو موضح في الشكل ١٠ وارفع الجانب عن طريق سحبه نحوك كما هو موضح في الشكل ١١. سيكون الزجاج حراً بعد إزالة الجانب كما هو موضح في الشكل ١٢. اسحب الزجاج الذي أصبح محرراً نحوك بحذر. إذا لزم الأمر، يمكن أيضاً إزالة الزجاج الأوسط بنفس الطريقة. الزجاج الخارجي مثبت بجانب باب الفرن. يمكنك تنظيف الزجاج بسهولة بعد فصله. بمجرد اكتمال التنظيف والصيانة، يمكنك استبدال النظارات والجانب عن طريق إجراء عملية الإزالة في الاتجاه المعاكس. تأكد من إدخال الزجاج في الاتجاه الصحيح وأن الجانب مثبت بشكل صحيح.



صورة ١٢

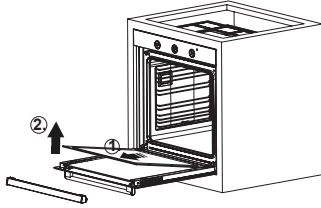


صورة ١١

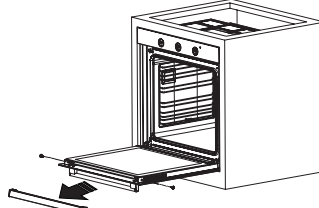


صورة ١٠

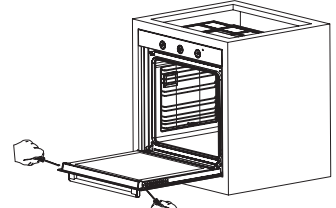
٢. قم بفك البراغي الموجودة على الجانبين الأيمن والأيسر كما هو موضح في الشكل ١٣. قم بإزالة الجانب عن طريق سحبه نحوك كما هو موضح في الشكل ١٤. سيكون الزجاج حراً بعد إزالة الجانب كما هو موضح في الشكل ١٥. اسحب الزجاج الذي أصبح محرراً نحوك بحذر. إذا لزم الأمر، يمكن أيضاً إزالة الزجاج الأوسط بنفس الطريقة. الزجاج الخارجي مثبت بجانب باب الفرن. يمكنك تنظيف الزجاج بسهولة بمجرد تحريره. بمجرد اكتمال التنظيف والصيانة، يمكنك استبدال النظارات والجانب عن طريق إجراء عملية الإزالة في الاتجاه المعاكس. تأكد من إدخال الزجاج في الاتجاه الصحيح وأن الجانب مثبت بشكل صحيح.



شكل ١٥



شكل ١٤



شكل ١٣

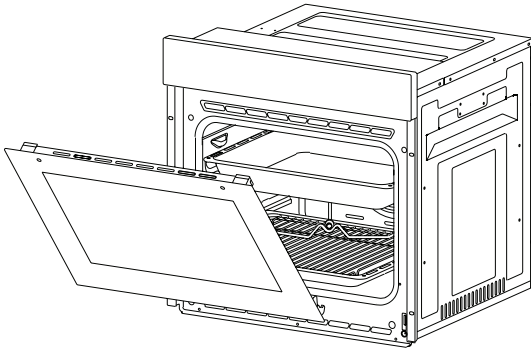
إجدران الحفازة

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.

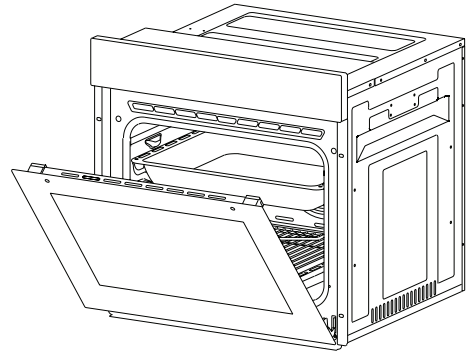
إزالة الجدران الحفازة

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

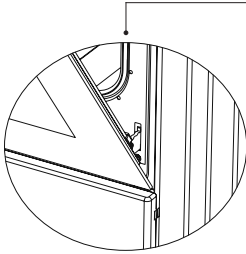
تركيب باب الفرن



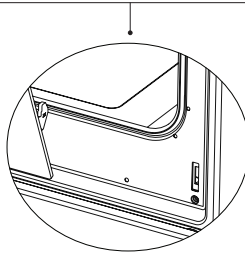
صورة ٩



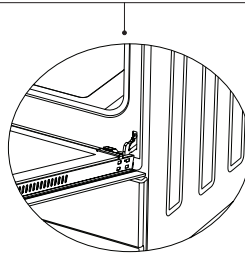
صورة ٨



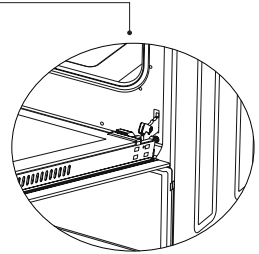
صورة ٢,٩



صورة ١,٩



صورة ٢,٨



صورة ١,٨

لإخراج باب الفرن، قوموا بسحب باب الفرن الى الاعلى وكما هو موضح بالشكل صورة ٢,٩ بمسكه باليدين عندما يصل الى مستوى مقارب للوضع المغلق.

بعد ذلك قوموا بغلاق باب الفرن الذي قمتم بفتحه وكما هو موضح بالشكل صورة ١,٩ ولحين وصوله الى موقع ارتكائه بقل المفصل.

قوموا بفتح قفل المفصل وكما هو موضح بالشكل صورة ٢,٨ وجعله بأوسع زاوية. قوموا بجعل المفصلين الرابطين لباب الفرن بالفرن بنفس الموقع.

قوموا بفتح باب الفرن تماماً وذلك بسحب باب الفرن بإتجاهكم. بعد ذلك وكما هو موضح بالشكل صورة ١,٨ قوموا بعملية فتح القفل وذلك بسحب قفل المفصل الى الاعلى بمساعدة مفك البراغي

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

الصيانة والتنظيف

١. انزع قابس الطاقة من مأخذ التيار الكهربائي.
٢. لا تقم بتنظيف الأجزاء الداخلية، اللوحة، الصواني و الأجزاء الأخرى للجهاز بأدوات حادة مثل فرشاة، سلك صوفي أو سكين. لا تستخدم مواد أو منظفات خادشة أو كاشطة.
٣. بعد تنظيف الأجزاء الداخلية من الفرن بقطعة قماش وصابون فاشطفها جيدًا وجففها بقطعة قماش ناعمة.
٤. نظف الأسطح الزجاجية بمنظفات خاصة للزجاج.
٥. لا تقم بتنظيف الفرن بمنظفات بخارية.
٦. لا تقم أبدًا باستخدام المواد القابلة للاشتعال، مثل الأحماض أو مواد التخفيف أو الجازولين عند تنظيف الفرن.
٧. لا تغسل أي جزء من الفرن في غسالة الأطباق.
٨. استخدام ستيرات البوتاسيوم (صابون لّين) للأوساخ والبقع.

التنظيف بالبخار*

يمكن تنظيف الأتربة اللينة التي يمكن قد تكونت داخل الجهاز بفضل استعمال البخار.

١. قم بإزالة جميع الملحقات من الفرن.

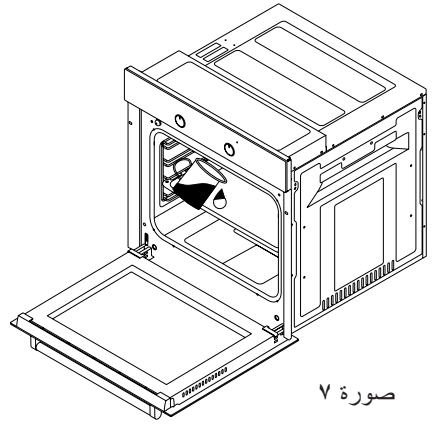
٢. قم بصب نصف لتر من الماء في الصينية و ضعها في قاع الغلاية.

٣. اضبط المفتاح حسب وضع التنظيف بالبخار.

٤. اضبط الترموستات على ٧٠ درجة و قم بتشغيل الفرن خلال ٣٠ دقيقة.

٥. بعد تشغيل الفرن لمدة ٣٠ دقيقة، افتح باب الفرن و امسح سطح الجزء الداخلي بقطعة قماش مبللة.

٦. استخدام طبق الغسيل السائل، والمياه الدافئة وقطعة قماش ناعمة للأوساخ العنيدة، ثم تجف قبالة منطقة قمت بتنظيف فقط بقطعة قماش جافة.



صورة ٧

الطعام	الطهي وظيفته	درجة حرارة الطهي (C°)	رف الطهي	فترة الطهي (الذئبا)
الكعك	ثابت/ثابت + مروحة	١٨٠-١٧٠	٣-٢	٣٠-٣٠
الكعكة الصغيرة	ثابت/توربو + مروحة	١٨٠-١٧٠	٣-٢	٣٠-٢٥
قطيرة محشوة باللحم (بوراك)	ثابت/ثابت + مروحة	٢٠٠-١٨٠	٣-٢	٣٥-٣٠
قطيرة معجنات	ثابت	١٨٠-١٩٠	٢	٣٠-٢٥
غرابية	ثابت/ثابت + مروحة	١٨٠-١٧٠	٣-٢	٣٠-٢٠
تارتة بالتفاح	ثابت/توربو + مروحة	١٩٠-١٨٠	٣-٢	٥٠-٤٠
الكعكة الاسفنجية	ثابت/ثابت + مروحة	١٥٠/٢٠٠ *	٣-٢	٣٠-٢٥
بيتزا	ثابت/ مروحة+ السفلي	٢٠٠-١٨٠	٣	٣٠-٢٠
لازانيا	ثابت	٢٠٠-١٨٠	٣-٢	٢٥-٢٠
المرنغ	ثابت/ السفلي- العلوي + مروحة	١٠٠	٣-٢	٧٠-٦٠
دجاج مشوي **	شواية / السفلي- العلوي + مروحة	٢٢٠-٢٠٠	٣-٢	٣٠-٢٥
سمك مشوي **	شواية	٢٢٠-٢٠٠-١٩٠	٣-٤	٢٥-٢٠
شرائح لحم العجل **	شواية	٢٣٠	٥	٣٠-٢٥
كوفشة مشوية **	شواية	٢٣٠	٥	٣٥-٢٠

* لا تقم بتسخين الفرن مسبقاً. يوصى بإعداد الفرت على ٢٠٠ درجة مئوية خلال النصف الأول من مدة الطهي، بينما يطهى الجزء الآخر على ١٥٠ درجة مئوية.

** يجب قلب الطعام بعد انقضاء نصف مدة الطهي.

الخبز مع حجر البيتزا

عند الخبز باستخدام حجر البيتزا، ضع حجر البيتزا على رف السلك وقم بتسخين الفرن في وضع البيتزا (التربو + المنخفض) عند ٢٣٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة. بمجرد الانتهاء من التسخين المسبق، ضع البيتزا فوق حجر البيتزا باستخدام اللوح (لا تضع البيتزا المجمدة) واخبزها في ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة. بمجرد اكتمال الخبز، قم بإزالة البيتزا المخبوزة من الفرن باستخدام اللوح.

تحذير: لا تضع حجر البيتزا في فرن مسخن مسبقاً.

تحذير: بمجرد الانتهاء، لا تقم بإزالة حجر البيتزا بينما يكون ساخناً ولا تضعه على الأسطح الباردة. بخلاف ذلك، يمكن أن يتصدع حجر البيتزا.

تحذير: لا تعرض حجر البيتزا للرطوبة.

التجفيف

الطعام	وظيفة الطهي	الطهي (درجة مئوية)	رف الطهي	المدة (بالساعات)
موزة مقطعة لشرائح	وظائف الطهي بالمروحة	١٠٠	٢	٤-٥
تفاحة مقطعة لشرائح	وظائف الطهي بالمروحة	١٠٠	٢	٤-٥
برنقالة مقطعة لشرائح	وظائف الطهي بالمروحة	١٠٠	٢	٤-٥

تحذير: كلما كانت الشرائح أرق، كانت مدة التجفيف أقل وتم الحفاظ على رائحة الطعام ونكهته بشكل أفضل.

تحذير: لا تفتح باب الفرن إلى أن تكتمل عملية التجفيف.

تحذير: يجب عدم إجراء التجفيف سوى في صينية التجفيف.

تحذير: تجنب التسخين المسبق أثناء التجفيف.

الشوي والمروحة مناسب لإعداد الأطباق التي تحتوي على اللحوم أيضا. لا تنسى وضع صينية طهي على الحامل السفلي داخل الفرن و القليل من الماء بها خلال عملية الشواء.

الطهي متعدد الوظائف (3D): مناسب لإعداد الخبز و التحميص. عناصر التسخين العلوية و السفلية تعمل على نقل الحرارة عن طريق تدفق الهواء. مناسب لأغراض الطهي التي تستدعي استعمال صينية واحدة و حرارة شديدة.

توصيات الطهي

ستجد في الجدول التالي جميع المعلومات التي تتعلق بمختلف أنواع المأكولات التي قمنا بتجريبها في الجهاز و التي قمنا بتحديد قيمة الطبخ لها. قد تختلف مدة طهي الطعام حسب جهد الشبكة، جودة و كمية العناصر التي سيتم طبخها، و درجة الحرارة. الأطباق التي سيتم إعدادها حسب هذه القيم قد لا تتلائم مع ذوقك. يمكن إعداد عدة قيم مختلفة للحصول على أذواق مختلفة و نتائج ترقى إلى الذوق المرغوب عن طريق القيام ببعض الاختبارات.

تحذير: يجب تسخين الفرن مسبقا خلال ٧-١٠ دقائق قبل وضع الطعام بداخله.

جدول الطهي

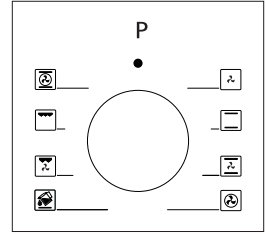
MFA1-6..... :

الطعام	الطهي الوظيفية	درجة الحرارة (م°)	رف الطهي	الطهي (الوقت دقيقة)
كيك	ثابت/استاتيكي+مروحة	١٨٠-١٧٠	٣-٢	٤٥-٣٥
كعكة صغيرة	ثابت / تربو +مروحة	١٨٠-١٧٠	٢	٣٠-٢٥
فطيرة	ثابت/استاتيكي+مروحة	٢٠٠-١٨٠	٢	٤٥-٣٥
معجنات	ثابت	١٨٠-١٩٠	٢	٢٥-٢٠
كيك محلى	ثابت	١٨٠-١٧٠	٢	٢٥-٢٠
فطيرة تفاح	ثابت / تربو +مروحة	١٩٠-١٨٠	١	٧٠-٥٠
الكعكة الإسفنجية	ثابت	١٥٠/٢٠٠ *	٢	٢٥-٢٠
بيتزا	ثابت مروحة	٢٠٠-١٨٠	٣	٣٠-٢٠
اللازانيا	ثابت	٢٠٠-١٨٠	٣-٢	٤٠-٢٥
مرنغ	ثابت	١٠٠	٢	٥٠
دجاج مشوي **	شواء+مروحة	٢٢٠-٢٠٠	٣	٣٥-٢٥
سمك مشوي **	شواء+مروحة	٢٢٠-٢٠٠	٣	٣٥-٢٥
شراخ لحم العجل **	شواء+مروحة	الحد الأقصى	٤	٢٠-١٥
كرات اللحم المشوية **	شواء+مروحة	الحد الأقصى	٤	٢٥-٢٠

* لا تقم بتسخين الفرن مسبقا. يوصى بإعداد الفرت على ٢٠٠ درجة مئوية خلال النصف الأول من مدة الطهي، بينما يطهى الجزء الآخر على ١٥٠ درجة مئوية.

** يجب قلب الطعام بعد انقضاء نصف مدة الطهي.

زر البرنامج: يساعد على إعداد عناصر تسخين الطعام التي سيتم استخدامها عند طبخ الطعام في الفرن. توجد معلومات حول جميع أنواع و وظائف برامج عناصر التسخين في هذا الزر أدناه. قد لا تتوفر جميع الموديلات على جميع عناصر التسخين أو برامج مختلفة.



يمكنك أن تجد في الفقرة التالية جميع المعلومات المتعلقة بوظائف برامج عناصر التسخين في جهازك و شروحات مهمة التي ستساعدك على طهي مختلف المأكولات حسب رغبتك.

الأرفف السلكية العلوية والسفلية العنصر الخاص		مروحة
عنصر التسخين السفلي والمروحة		التبريد، السخان و المروحة
عنصر شوي الدجاج والمشواة		عنصر التسخين العلوي والمروحة
عنصر التسخين العلوي والمروحة		الشوي والمروحة
الطهي متعدد الوظائف (3D)		الثوابة
عنصر التسخين السفلي		عنصر التسخين العلوي
شواية صغيرة و مروحة		التنظيف بالبخار

عنصر التسخين السفلي: قم باختيار هذا البرنامج عند الاقتراب من نهاية الطبخ، إذا كنت تريد شواء المستوى السفلي من الطعام المطبوخ.

عنصر التسخين العلوي: تستعمل هذه الخاصية لإعادة تسخين أو شواء القطع الصغيرة من الطعام قليلاً.

عنصر التسخين العلوي و السفلي: يمكن استعمال هذه الخاصية لطهي الطعام مثل كعكة، بيتزا، بسكويت أو الكوكيز.

عنصر التسخين السفلي والمروحة: يستعمل غالباً لطهي كعكة الفواكه.

عنصر التسخين العلوي والمروحة: هذا البرنامج مناسب لإعداد الكعك، الكعك الجاف، و لازانيا. مناسب لإعداد الأطباق التي تحتوي على اللحوم أيضاً.

الشواء: تستعمل هذه الخاصية لشواء اللحوم مثل شرائح اللحم، النقانق والسّمك. يجب أن تكون الصينية خلال عملية الشواء على الحامل السفلي، كما يجب وضع بعض الماء بها.

سخان توربو و المروحة: مناسب لإعداد الخبز و التحميص. يجب إبقاء إعدادات درجة الحرارة أقل من برنامج "التسخين العلوي و السفلي" لأن الحرارة تنتقل فوراً عن طريق تدفق الهواء.

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؛

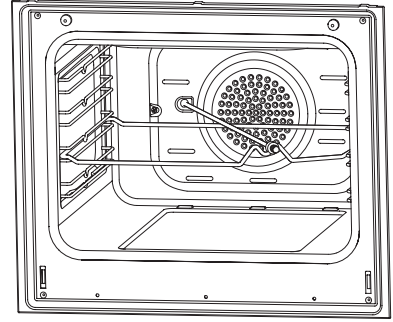
١. ضع زر الوظيفة فوق رمز الشواية.
٢. ثم ضعه على درجة حرارة الشواية المطلوبة.

لإغلاق الشواية:

- اضبط زر الوظيفة على وضع الإيقاف.
- تحذير:** أبق على باب الفرن مغلق أثناء الشوي.

استخدام مقلاة الدجاج *

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



صورة ٦

استخدام الفرن

استخدام الفرن لأول مرة

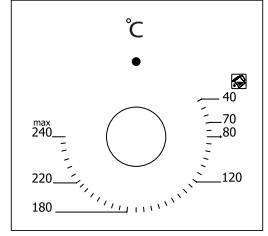
إليك بعض الأمور التي يجب عليك القيام بها قبل الاستخدام الأول للفرن بعد وصله بمصدر الطاقة حسب الإرشادات الواردة سابقاً:

١. قم بإزالة المصقات أو الملحقات من داخل الفرن. قم بإزالة ورق الفويل الواقى من على الواجهة الجانبية للجهاز.
٢. قم بتنظيف الغبار و بقايا مواد التغليف بمسح الأجزاء الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة. يجب أن يكون داخل الفرن فارغاً. قم بتوصيل كابل الجهاز بالمقبس الكهربائي.
٣. قم بإعداد زر الترموستات على أعلى درجة (٢٤٠ كحد أقصى) وقد بتشغيل الفرن خلال ٣٠ دقيقة و الأبواب مغلقة. تزامناً مع ذلك، قد تلاحظ تسرب دخان خفيف و رائحة و هذا أمر عادي.
٤. امسح الجزء الداخلي للفرن بالقليل من الماء الدافئ و منظف، و قم بتمرير قطعة قماش بعد أن يصبح بارداً و جافاً. الآن يمكنك استخدام فرنك.

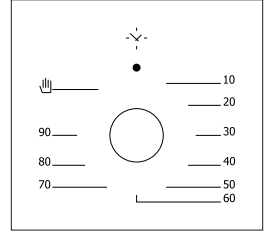
استخدام الفرن

١. قم بإعداد زر الترموستات و الحرارة حسب الرغبة لبدأ الطهي.
٢. يمكنك إعداد مدة طهي الطعام حسب الرغبة عن طريق استعمال الزر في الموديلات ذات المؤقت الميكانيكي. سوف يوقف المؤقت عناصر التسخين عند انقضاء مدة الطهي و سيصدر الجهاز إنذار الجهوزية.
٣. يقوم المؤقت بوقف عمل عناصر التسخين و إصدار إنذار الجهوزية عند انقضاء مدة الطهي وفقاً للمعلومات التي تم إدخالها في نماذج مع جهاز توقيت رقمي.
٤. سوف يستمر نظام التبريد في العمل إلى أن تنتهي فترة الطهي. لا تفصل الطاقة عن الجهاز في هذه الحالة التي تستوجب ذلك لتبريد الجهاز. سوف يتوقف النظام عن العمل بعد إتمام التبريد تماماً.

الترموستات: يساعد على إعداد درجة حرارة طهي للطعام داخل الفرن.
يمكنك إعداد درجة الحرارة المرغوبة من خلال ضبط الزر بعد وضع
الطعام داخل الفرن. عليك مراجعة طاولة الطهي الخاصة بدرجة حرارة
طهي مختلف أنواع المأكولات



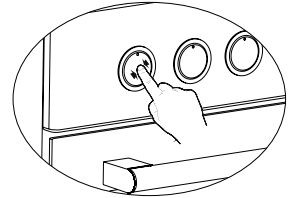
زر الميقاتي الميكانيكي *: يساعد على إعداد درجة حرارة طهي الطعام
داخل الفرن. يوقف المؤقت عمل عناصر التسخين عند انقضاء وقت الطهي
المحدد مسبقاً، كما يصدر إشارة صوتية لإنذار الجهوزية. المرجو مراجعة
جدول أوقات الطهي



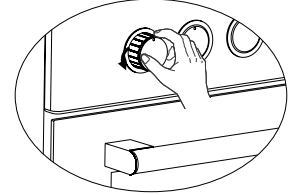
استخدام الزر المنبثق*

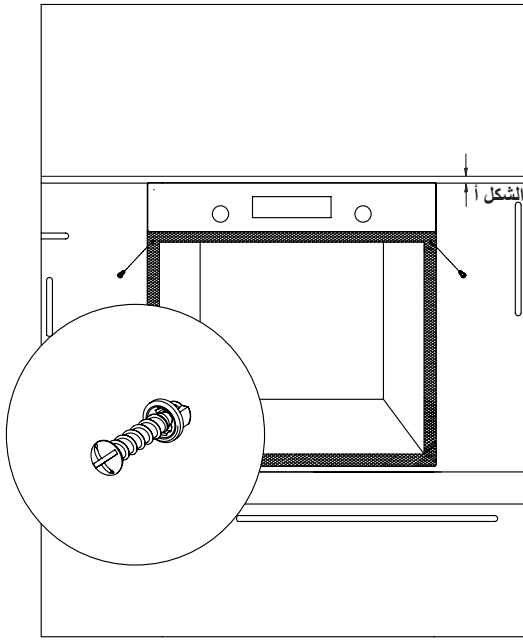
يجب القيام بإعدادات الضبط فقط عند بروز الزر في الموديلات التي تتوفر على هذا النوع من
الأزرار.

تحقق من بروز الزر بالضغط عليه كما هو موضح في الشكل على
الجانب الأيسر.



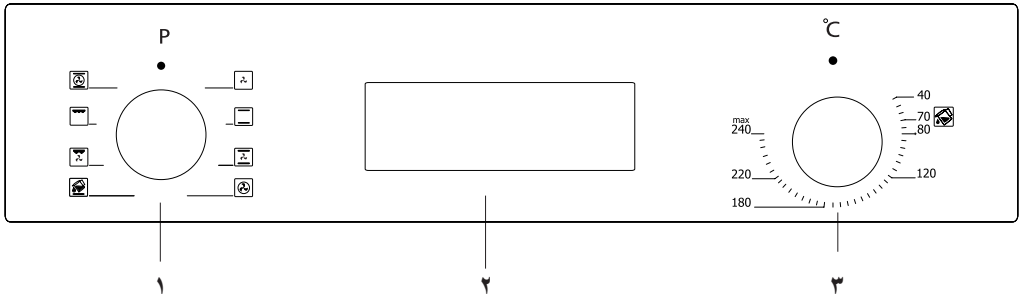
يمكنك القيام بالتعديلات الضرورية عن طريق إدارة الزر نحو اليمين و
اليسار عند بروزه بشكل كاف.





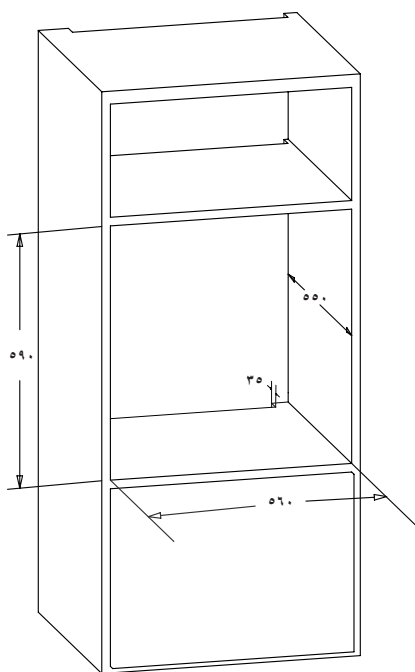
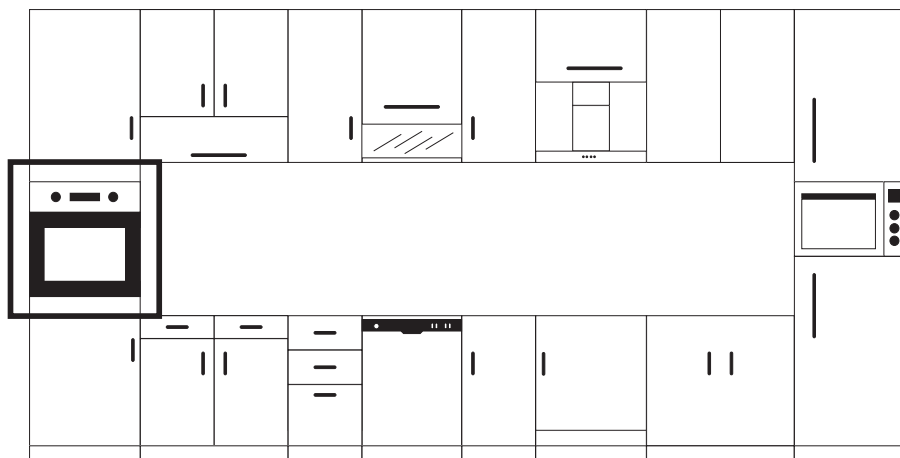
صورة ٥

لوحة التحكم

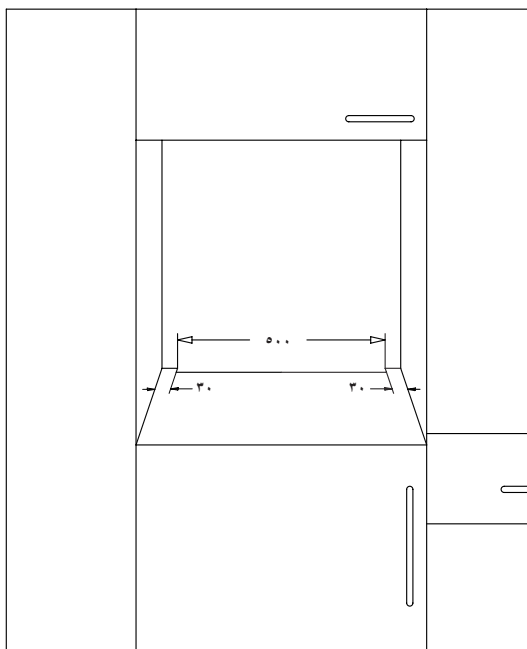


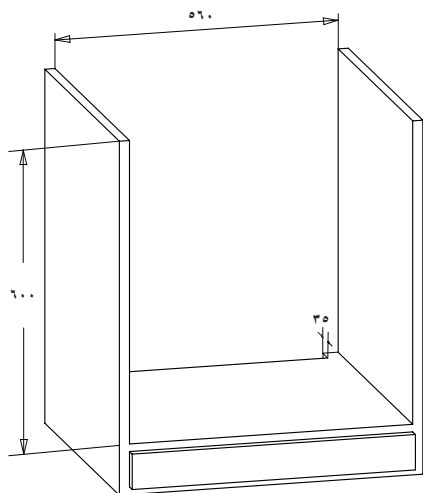
١. زر الوظائف
٢. المؤقت الميكانيكي أو الرقمي
٣. الثيرموستات

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

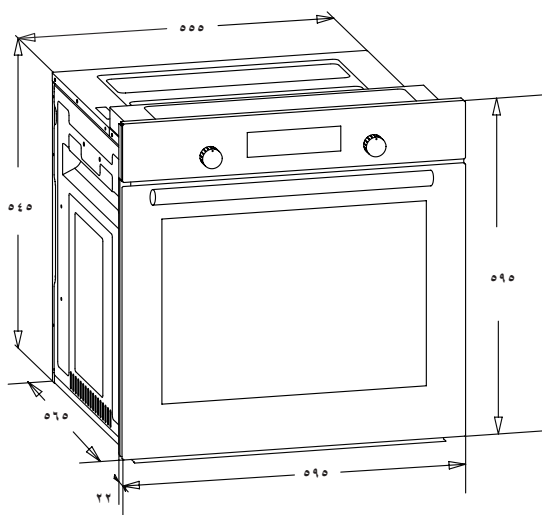
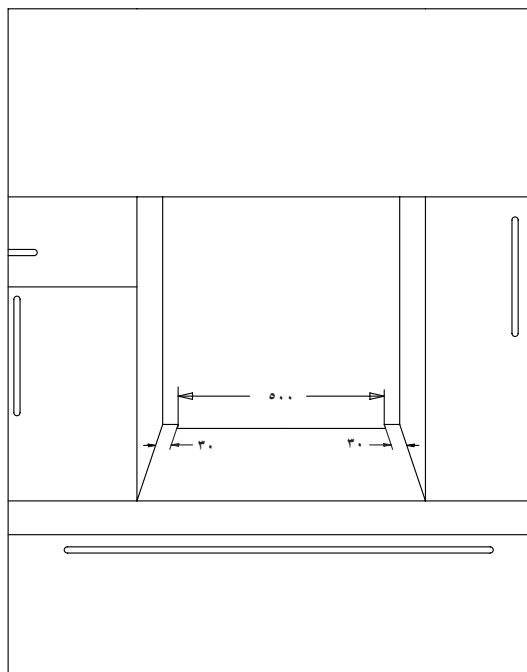


صورة ٤





صورة ٢



صورة ٣

وضع و تأمين الفرن

ركب الفرن داخل المقصورة بالاستعانة بشخصين أو أكثر.

تحقق من أن إطار الفرن متطابق مع حافة الواجهة لقطعة الأثاث.

لا يجب أن يكون سلك الطاقة تحت الفرن، أو مضغوطا بين الفرن و الأثاث أو مثني.

قم بضبط وضع الفرن مع قطعة الأثاث باستخدام المسامير الموردة مع الجهاز. يجب تركيب المسامير كما هو موضح في الشكل ٥ عن طريق تمريرها من خلال القطع البلاستيكية المرفقة حول إطار الفرن. لا يجب إحكام البراغي بشكل مبالغ/شديد. و إلا فقد تحترق مقابض المسمار.

تحقق من عدم تحرك الفرن بعد القيام بالتركيب. إذا لم يتم تركيب الفرن حسب التعليمات المشار إليها، فقد يكون في وضع مائل مما يشكل خطرا كبيرا خلال التشغيل.

التوصيل الكهربائي

يجب أن يتوفر المكان الذي تم اختياره لوضع الفرن على تجهيزات كهربائية ملائمة لتشغيل الجهاز.

يجب أن تكون شبكة التيار الكهربائي متوافقة مع القيم المشار إليها على ملصق الجهاز.

يجب القيام بتوصيل الجهاز حسب التشريعات المحلية المتعلقة بالكهرباء.

يجب عليك أولا فصل شبكة الطاقة قبل الشروع في التركيب. لا تقم بتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي إلى أن تنتهي من عملية التركيب تماما.

التركيب



تركيب موقد مدمج بعرض ٦٠ سم

يجب تحديد مكان وضع الجهاز قبل الشروع في التركيب.

لا يجب تركيب الجهاز في أماكن تتعرض لتأثير تيارات هواء قوية.

يجب حمل/نقل الجهاز بمساعدة شخصين على الأقل. لا تقم بسحب الجهاز حتى لا تلحق ضرر بالأرضية.

قم بإزالة جميع أجزاء التغليف الجهاز الموجودة في داخل العلبة و حول الجهاز. قم بإزالة جميع المواد و الوثائق الموجودة داخل الجهاز.

التركيب تحت الرف

يجب أن تتطابق أبعاد الكابينة مع تلك المشار إليها في صورة ٢.

يجب ترك مساحة كافية خلف الكابينة كما هو مشار إليه في الشكل، حتى تسمح بعملية التهوية للجهاز بشكل جيد.

بعد التركيب، يجب أن تترك مسافة خالية كافية بين الشق السفلي و العلوي للرف كما هو مشار إليه في صورة ٥ بالحرف "أ". هذه المسافة مخصصة للتهوية، لذلك لا يجب تغطيتها.

التركيب في مقصورة مرتفعة

يجب أن تتطابق الأبعاد المشار إليها في صورة ٤.

يجب ترك مساحة كافية كما هو مشار إليه في الشكل بالجزء الخلفي، و القسم السفلي و العلوي، حتى تسمح بعملية التهوية للجهاز بشكل جيد.

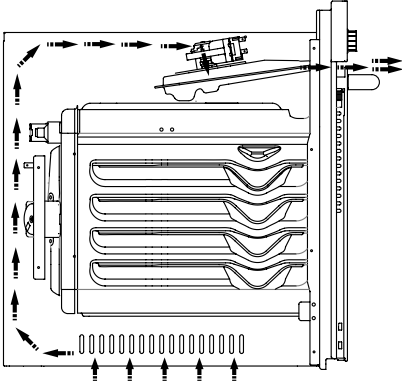
مُتطلبات التركيب

أبعاد الجهاز متوفرة في صورة ٣.

يجب أن تكون أسطح الأثاث و المواد المصنوعة منها، و التي سيتم استعمالها في التركيب مقاومة لدرجة حرارة قد تصل ١٠٠ درجة.

يجب تأمين مقصورة التركيب، و يجب أن تكون الأرضية مستوية لوضع الجهاز و ليست مائلة.

يجب أن تكون أرضية المقصورة قوية، قابلة أن تتحمل ثقل يزيد عن ٦٠ كغ.



صورة ١

تحذيرات هامة خاصة بالتركيب:

تعمل مروحة التبريد على دفع البخار نحو الخارج، حيث تمنع بذلك التسخين المفرط للأسطح الخارجي خلال تشغيل الفرن. و هذا شرط أساسي لتحسين أداء الجهاز و الحصول على نتائج أفضل في الطهي. تستمر مروحة التبريد في العمل بعد الانتهاء من الطهي. تتوقف المروحة تلقائياً بعد الانتهاء من التبريد. يجب ترك مساحة كافية خلف فتحات التهوية حول المكان التي تضعه عليه الجهاز لضمان عمله بشكل جيد. و لا يجب اهمال هذه النقطة، لأن هذه المساحة ضرورية أيضاً لنظام تهوية الجهاز.

الجانب الأيمن من موقع التركيب

تم تصميم هذا الجهاز ليتم تركيبه على أسطح العمل التي تم شرائها من المتاجر. يجب ترك مسافة خالية كافية بين الجهاز و حائط المطبخ أو قطعة الأثاث. راجع الرسومات المرفقة مع هذا الدليل على الصفحة التالية لحساب المسافة الدقيقة. (القيم بالملترات).

- الأسطح المستخدمة، الشرائح الاصطناعية والمواد اللاصقة يجب أن تكون مقاومة للحرارة. (١٠٠° درجة على الأقل).

- يجب أن تكون خزانات المطبخ على نفس مستوى الجهاز و محكمة.

- إذا كان هناك درج تحت الفرن، فيجب وضع حامل بين الفرن و الدرج.

تحذير: احرص على ألا يتم تركيب الجهاز بجانب الثلاجات والمبردات. تزيد الحرارة المنبعثة من الجهاز من استهلاك أجهزة التبريد للطاقة.

تحذير: لا تستعمل باب و/أو مقبض لحمل أو نقل الجهاز.

المواصفات الفنية

موقد مدمج بعرض ٦٠ سم (MFA1-6.....)				المواصفات
١٥-٢٥ وات				طاقة المصباح
٢٤٠-٤٠ / كحد أقصى				الترموستات
١٢٠٠ وات				عنصر التسخين السفلي
١٠٠٠ وات				عنصر التسخين العلوي
١٨٠٠ واط				التربو-السخان
٢٠٠٠ وات	شواية صغيرة	١٠٠٠ وات	شواية صغيرة	الشواية السخان
٢٢٠-٢٤٠ فولت ٥٠ / ٦٠ هيرتز				الجهد الكهربائي للتغذية

موقد مدمج بعرض ٦٠ سم (MFA1-8.....)				المواصفات
١٥-٢٥ وات				طاقة المصباح
٢٤٠-٤٠ / كحد أقصى				الترموستات
١٢٠٠ وات				عنصر التسخين السفلي
١٢٠٠ وات				عنصر التسخين العلوي
١٨٠٠ واط				التربو-السخان
٢٤٠٠ وات	شواية صغيرة	١٢٠٠ وات	شواية صغيرة	الشواية السخان
٢٢٠-٢٤٠ فولت ٥٠ / ٦٠ هيرتز				الجهد الكهربائي للتغذية

يجوز أن يتم تغيير المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق بغرض تحسين جودة المنتج.

القيم المتوفرة مع هذا الجهاز أو المستندات المصاحبة له هي قراءات المختبرات وفقاً لمعايير معينة.

هذه القيم يمكن أن تتباين من موديل جهاز لآخر.

الرسوم التوضيحية الواردة في هذا الدليل مجرد رسوم تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع المنتج الخاص بك.

تركيب الجهاز

تحقق من أن التركيبات الكهربائية مناسبة لتشغيل الجهاز. إذا لم يكن الأمر كذلك فاتصل بفني كهربائي خبير واعهد إليه بتنفيذ الأعمال الضرورية. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار التي قد تنجم عن التشغيل الغير المسؤول للتشغيل، حيث لا يصبح الضمان ساريًا على الجهاز.


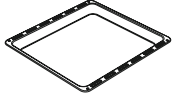
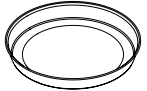
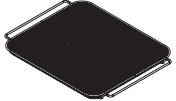



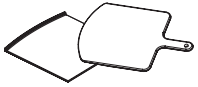
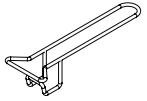
تحذير: يتحمل الزبون مسؤولية إعداد المكان المناسب والتجهيزات الكهربائية الملائمة لتشغيل الجهاز.

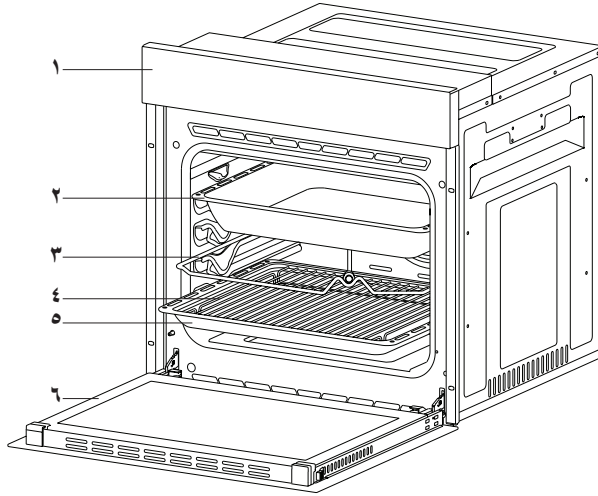
تحذير: يجب الالتزام بالقواعد المحلية التي تتعلق بالكهرباء أثناء تركيب المنتج.

تحذير: تفقد إن كانت هناك أي ضرر على غلاف الجهاز. لا تقم بتركيب الجهاز إذا وجدت به تلف.

تشكل المنتجات التالفة خطراً على سلامتك.

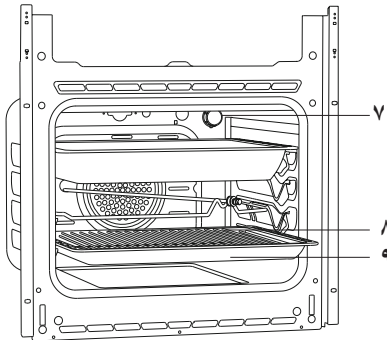
الاكسسوارات (الاختيارية)

<p>صينية عميقة *</p> <p>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.</p>	
<p>الصينية / صينية زجاج *</p> <p>تستخدم لإعداد الحلوى (الكيك المحلى والبسكويت وما شابه) والأطعمة المجمدة.</p>	
<p>صينية مستديرة *</p> <p>تستخدم لإعداد الحلوى والأطعمة المجمدة.</p>	
<p>صينية التجفيف *</p> <p>تُستخدم للأطعمة التي بحاجة إلى التجفيف.</p>	
<p>الشواية السلك</p> <p>تستعمل للتحميص أو وضع الطعام المعدة للخبز، أو الأغذية المجمدة إلى الرف المرغوب.</p>	
<p>الرف التلسكوبي *</p> <p>يمكن إزالة الصينيات و الأرفف السلكية بسهولة بفضل القضبان المتداخلة.</p>	
<p>في صينية الشواية السلك *</p> <p>الأطعمة يمكن أن تلتصق عند الطهي، مثل اللحم البقري ولذا فيتم وضعها على شواية الصينية. و هكذا تتمكن من منع تلامس الطعام مع الصينية.</p>	
<p>حجر البييتزا واللوح *</p> <p>حجر البييتزا يتم استخدامه لخبز المعجنات مثل البييتزا والخبز والفطائر. يتم استخدام لوحة البييتزا لإزالة هذه الأطعمة من الفرن.</p>	
<p>مقبض الصينية *</p> <p>يستخدم لحمل الصواني الساخنة.</p>	



٤. في صينية الشواية السلك
٥. صينية قياسية
٦. باب الفرن

١. لوحة التحكم
٢. الصينية العميقة *
٣. سيخ شوي الدجاج *



٧. لمبة
٨. في صينية الشواية السلك
٩. صينية قياسية

التوصيل الكهربى

يجب تركيب هذا الفرن باتباع الطريقة الصحيحة حسب تعليمات الجهة المصنعة و الخدمة المعتمدة.
يجب تركيب الفرن في مقصورة تسمح بتهوية جيدة.

الوصلات الكهربائية للجهاز يجب أن يتم إنشاؤها فقط عن طريق المقابس، مع وجود نظام تأريض، بما يتوافق مع التعليمات والمعايير السارية. قم بالاتصال بفني متخصص إذا لم تكن تتوفر على مقبس مآرض حيث سوف تضع الجهاز. لا تتحمل الجهة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار التي قد تنجم عن توصيل الجهاز بمقابس غير مؤرصة.

يجب أن يكون القابس الكهربائي للفرن مآرض لتضمن تأريض المقبس. يجب أن يوجد القابس الكهربائي في مكان يمكن الوصول إليه بعد التركيب.

تم تصنيع هذا الفرن ك ٢٢٠-٢٤٠ فولت-٦٠/٥٠ هرتز. التيار المتردد AC امدادات الطاقة المتوافقة ويتطلب فتيل ١٦ أمبير. إذا كانت شبكة الطاقة الكهربائية مختلفة عن القيم المشار إليها، يرجى استشارة تقني متخصص أو مركز خدمة معتمد.

إذا كنت في حاجة إلى استبدال الصمامات الكهربائية، يرجى التحقق من القيام بالتوصيلات الكهربائية كمل يلي:

- توصيل السلك البني بالطرف المكهرب (الذي يرمز إليه بحرف L)
- توصيل السلك الأزرق بالطرف المحايد (يرمز إليه بحرف N)
- توصيل السلكين الأخضر والأصفر بالطرف الأرضي.

يجب أن تكون مفاتيح قطع الطاقة عن الفرن سهل الوصول إليها للمستخدم الأخير بينما يكون الفرن في مكانه.

لا يجب أن يلمس كابل الطاقة (قابس الكابل) الأجزاء الساخنة من الجهاز.
إذا تعرض سلك التيار الكهربى للتلف (قابس الكابل)، فيجب استبداله بواسطة جهة التصنيع أو وكيل الصيانة المعتمد لديها أو شخص آخر مؤهل تجنباً لحدوث المخاطر الكهربائية.

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.

١٤. إذا تعرض الكابل للتلف، يجب استبداله بواسطة المنتج أو وكيله أو فني مختص بنفس المستوى تجنباً لحدوث أي مخاطر.

١٥. تأكد من إدخال القابس في مقبس الحائط بشكل صحيح لتجنب صدور الشرر.

١٦. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز، وإلا فقد تحدث صدمة كهربائية.

١٧. 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

١٨. تم تجهيز الجهاز بكابل من الفئة «Y».

١٩. 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.

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. 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 للتلّف، فيجب استبداله بواسطة المستورد أو وكيل خدمته أو شخص مؤهل، لتجنب حدوث أي مخاطر.
٦. لا تغسل المنتج برشه الماء أو سكب 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. لا تستخدم كابلات تغذية مقطوعة أو تالفة أو كابلات تمديد غير الأصلية.
١٠. تأكد من عدم وجود سوائيل أو رطوبة في المقبس، حيث يتم تثبيت قابس المنتج.
١١. ترتفع درجة حرارة السطح الخلفي للفرن أيضاً عند تشغيل الفرن. يجب ألا تتلمس التوصيلات الكهربائية مع السطح الخلفي، وإلا قد تتعرض الوصلات للتلّف.
١٢. يجب ألا تتدلي كابلات التوصيل على باب الفرن، كما يجب ألا تمرر من فوق الأسطح الساخنة. ففي حالة انصهار الكابل، ستعرض الجهاز للتلّف، وربما يحدث حريق.
١٣. افصل المنتج عن الكهرباء أثناء التركيب والصيانة والتنظيف والتصلّيح.

٣٩. 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.

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

٤١. 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.

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

٤٣. 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.

٤٤. لا تضع أشياء ثقيلة عندما يكون باب الفرن مفتوح، خطر السقوط.

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

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

٤٧. يجب عدم تثبيت الجهاز خلف غطاء مزخرف، لمنع ارتفاع درجة الحرارة.

٤٨. قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالة ضمانات الحماية. وبعد التنظيف، قم بتثبيت ضمانات الحماية مرة أخرى وفقاً للتعليمات.

٤٩. يجب أن تكون نقطة تثبيت الكابل محمية.

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

٥١. للمواسط المدمجة مصابيح الهالوجين المستخدم لا التحديق في مصباح الهالوجين.

٢٧. يجب استخدام القفازات المقاومة للحرارة أثناء وضع الطعام في الفرن أو إخراج منه.

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

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

٣٠. يجب التحقق من إغلاق الوحدة بعد الاستخدام.

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

٣٢. لا تلمس القابس بأيدي 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.

٣٤. ضع ورق الخبز برفقة الطعام في فرن مسخن مسبقاً، في وعاء أو على إحدى ملحقات الفرن (صينية، شواية سلكية، إلخ).

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

٣٦. 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.

٣٧. لتجنب لمس عناصر التحسين في الفرن، قم بإزالة الأجزاء الزائدة من ورق الخبز المتدلية.

٣٨. لا تستخدم ورق الخبز في الفرن بدرجات حرارة أعلى من درجة الحرارة القصوى المبينة على ورق الخبز. لا تضع ورق الخبز على السطح السفلي للفرن. لتجنب لمس عناصر التحسين في الفرن، قم بإزالة الأجزاء الزائدة من ورق الخبز المتدلية.

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

١٧. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر ٨ أعوام فما فوق والأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية متدنية أو يفقدون للخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يدركون المخاطر المنطوية على ذلك. يحظر عبث الأطفال بالجهاز. يمنع إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال دون إشراف.

١٨. تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط.

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

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

٢١. 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.

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

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

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

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

تحذيرات هامة

١. يجب أن يتم تثبيت 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. يمكن استخدام الجهاز طبقاً لهذه التعليمات فقط.
٤. يجب إبقاء الأطفال دون سن ٨ سنوات والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز أثناء الاستخدام.
٥. قد تصبح الأجزاء المستخدمة ساخنة أثناء الاستعمال. يجب إبعاد الأطفال الصغار.
٦. تحذير: خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.
٧. تحذير: يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
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 تماماً بعد وضع الطعام داخل الفرن.
١٣. لا تحاول مطلقاً إطفاء النيران بالماء. قم فقط بإغلاق دائرة الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية الحريق.
١٤. تحذير: يجب إبعاد الأطفال تحت سن ٨ أعوام دائماً، إلا إذا خضعوا للإشراف باستمرار.
١٥. يجب تجنب لمس العناصر الساخنة.

عزيزي العميل،

شكرا لك لشراء هذا الجهاز.

نهدف إلى تقديم منتج ذو أداء جيد وفعال، صديق للبيئة تمت صناعته في مرافق الحديثة في ظل ظروف دقيقة ، تحترم كل معايير الجودة.

ننصحك بقراءة هذا الدليل بالكامل قبل بدأ تشغيل الجهاز، و احتفظ به في مكان امن للرجوع إليه في المستقبل، و بذلك سيمكنك الاحتفاظ بجهازك بشكل جيد و لفترة طويلة.

ملاحظة: تم إعداد دليل التشغيل هذا لعدة طرازات معًا. قد لا يتوفر جهازك على بعض الخصائص الواردة في هذا الدليل.

صور هذا المنتج تخطيطية.

هذا المنتج تم إنتاجه في منشآت حديثة وصديقة للبيئة دون أن يؤثر ذلك سلبا على الطبيعة.

المنتجات التي تحمل علامة (*) اختيارية.

“متوافق مع تشريعات AEEE”

محتويات

٤	تحذيرات هامة
١١	التوصيل الكهربى
١٢	مقدمة عن الجهاز
١٣	الاكسسوارات
١٤	المواصفات الفنية
١٤	تركيب الجهاز
٢٠	لوحة التحكم
٢٢	استخدام الفرن
٢٣	استخدام الشواية
٢٣	استخدام مقلاة الدجاج
٢٤	وظائف البرامج
٢٥	توصيات الطهي
٢٥	جدول الطهي
٢٦	الصيانة والتنظيف
٢٦	التنظيف بالبخار
٢٧	تركيب باب الفرن
٢٩	تنظيف زجاج الفرن
٢٩	لجدران الحفازة
٢٩	موضع الرف
٣٠	تغيير لمبة الفرن
٣١	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٣٢	قواعد النقل
٣٣	توصيات لتوفير الطاقة
٣٤	التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة
٣٤	بيانات التعبئة

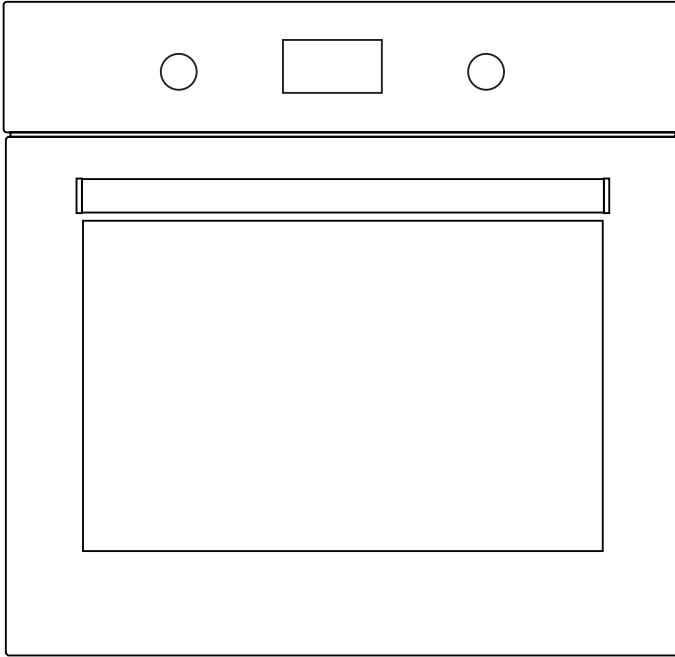
فرن مدمج

٦٠ سم

كهربائي

OCEAN®

Electrical



دليل المستخدم

SA

USER MANUAL

GB