



الطباخ الخازي

دليل المستخدم

Gas Cooker

User's Manual

الموديل:

- GCHA-60WM1 ▲
- GCHA-60SSM12 ▲
- GCHA-60WDM13 ▲
- GCHA-60RDM14 ▲

Model:

- GCHA-60WM1 ▲
- GCHA-60SSM12 ▲
- GCHA-60WDM13 ▲
- GCHA-60RDM14 ▲

الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز،
و احتفظ به للرجوع إليه مستقبلا.

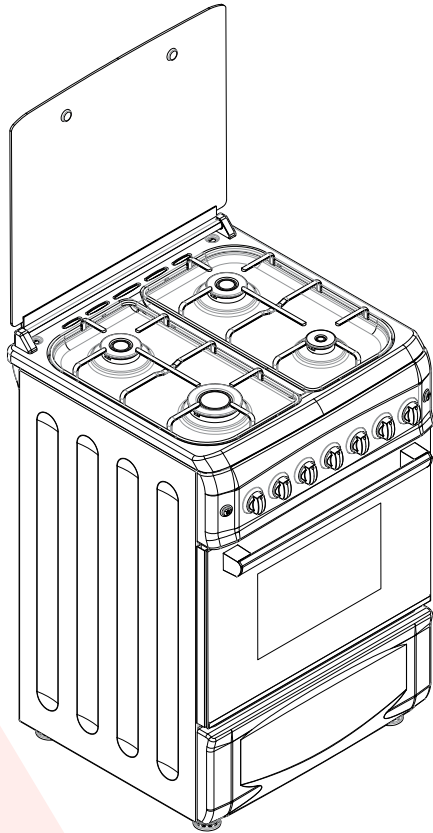
هذه التصاميم، و المواصفات عرضة للتغيير بهدف إدخال تحسينات عليها
و ذلك دون إشعار مسبق.

Please read this manual carefully before operating your set.
Retain it for future reference.

Designs and specifications are subject to change for improvement
without prior notice.

ISO9001 CB

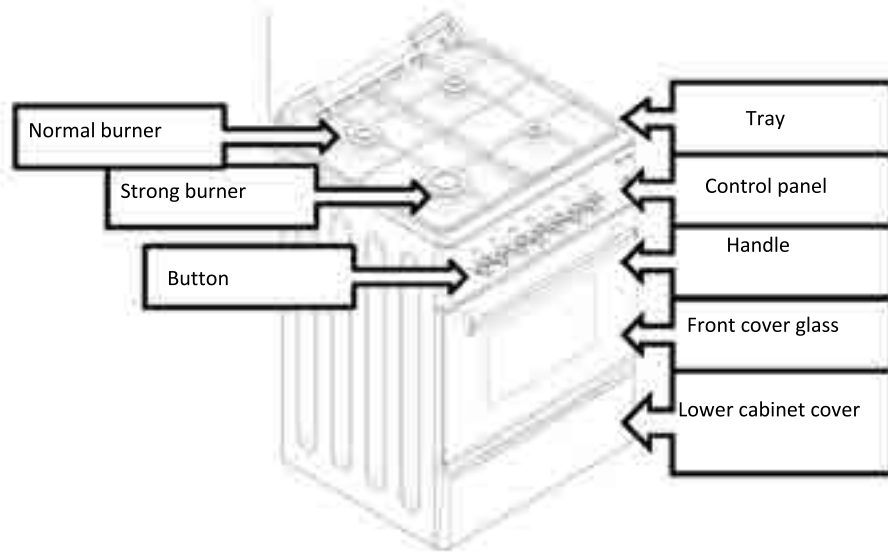
ISO9001 CB



1) <u>Your Product</u>	3
✓General Appearance	3
✓Technical Specifications	3
✓Accessories	4
2) <u>Important Safety Instruction</u>	4
✓Safety Overall	5
✓Safety for Children	6
✓Safety regarding electric operations	6
✓Intended use	6
3) <u>Installation</u>	6
✓Prior to installation	6
✓Installation and connections	7
✓Electric-Gas connection	8
✓Leakage control	9
✓Disposal of the product – Destruction of the packaging	10
✓Future handling operations	10
✓Disposal of the old product	10
4) <u>Preliminary Preparation</u>	10
✓Things required to be done for energy saving	10
✓First use – First cleaning – First heating	11
5) <u>Use of the Furnace</u>	11
✓General information about cooking, frying and grilling in the furnace	11
✓Use of electric furnace	13-12
✓Description of use of the gas stove	14
✓Description of use of the gas furnace	15
✓Description of the grill sheet	15
✓Description of chicken roasting	16
✓Operating modes	17-16
✓Use of furnace timer	21-18
✓Cooking periods table	22
✓Operation of the grill-Table of grill cooking periods	23
6) <u>Use of the electric stove part</u>	25-23
7) <u>Maintenance and cleaning</u>	25
✓General information	25
✓Cleaning of the control panel	25
✓Cleaning of the furnace	26
✓Replacement of the furnace light	27
8) <u>Proposed solutions for problems</u>	27

1) You Product

GENERAL APPEARANCE



Technical Specifications

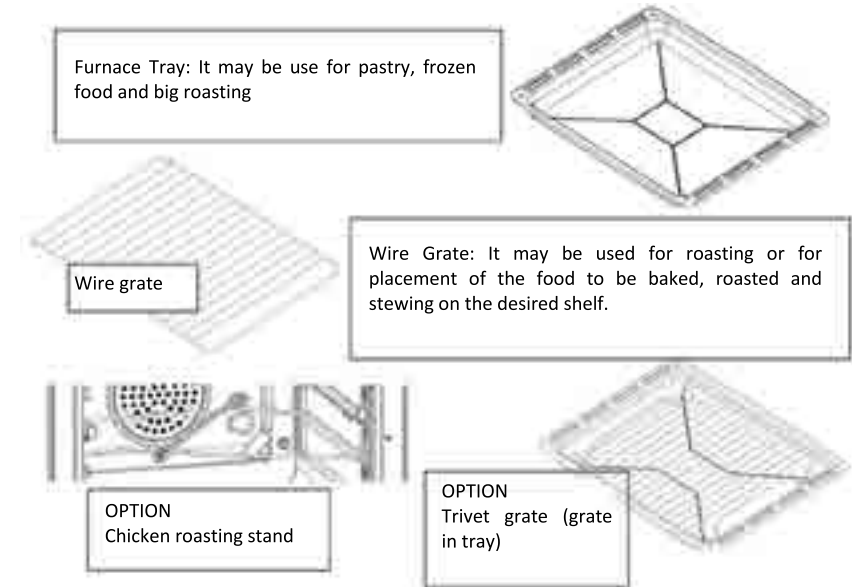
Voltage/frequency	220-240 V 50-60 Hz
Total power consumption	Min. 0.006 KW – Max 5.6 kW
Fuse to be used	Min. 16 A – Max 25 A
Cable type/section	3 X 0.75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1.5 PVC – 3 X 2.5 PVC H05VV-F.....
Cable length	Max 1.5 m
Outer sizes (height/weight/depth)	(60 x 60) 890x600x600mm (57x57) 890x570x570mm (50x60) 880x500x585mm (50x55) (50x50)
Furnace	Static furnace (optional)
Energy efficiency class	B
Internal lighting	25 X
Grill power consumption	2000 X
Usable volume of the furnace	50x50x l 50x60 l 60x60 l

Essential: In case of domestic furnace, information on the energy label is given as per the standard EN 50304. The values are determined according to the functions of standard load and lower-upper heater or fan-supported heating (if any).

- i** The company may make any modifications to improve product quality without prior advice.
- i** The figures in the manual are given schematically and they may not exactly match with your product.
- i** The declared values on the markings of the products or in other printed documents provided together with the product are values obtained in laboratory as per the respective standards. These values may vary depending on the use and environment of the product.

ACCESSORIES

- i** Accessories provided vary according to the version of the product. All accessories described in this user manual may not be available with your product.



2) Important safety instructions

This section contains safety instructions that may help prevent risks of personal injury or property damage. If you fail to observe these instructions, the warranty will become invalid.

General Safety

- The appliance is not be used by persons(including children) with reduced physical,sensory or mental capabilities,or lack of experience and knowledge,unless they have given supervision or instruction.Children being supervised not to play with appliance.
- Connect the product to a grounding outlet/mains protected by a fuse suitable to the values given in the table “Technical Specifications”.
In case of use with or without transformer, do not ignore to have the installation done by a qualified electrician. In case the product is used before it is grounded properly according to the local regulations, our company will not assume any responsibility for any resulting damage.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the product is damaged or has any visible defect, do not operate the product.
- Do not perform any repair or modification on the product. However, you may eliminate some problems; see proposed solutions for the problems; page 37-38.
- Never wash the product by spraying or pouring water on the product! Risk of electric shock!
- Do not use the product when your discernment is impaired due to taking drugs and/or alcohol.
- Disconnect the product electrically during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Always call authorized service center for installation and repair operations. The manufacturing company may not be kept responsible for any damage that may arise as a result of operations by unauthorized persons and the warranty will become invalid as a result of it.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperature and when it comes into contact with hot surfaces, it blazes up and causes fire risk.
- Do not heat the closed tin cans and glass jars. Pressure to develop may cause burst of the jar.
- Do not bring flammable materials near when the product operates because its sides may be hot.
- Do not put the furnace trays, plates or aluminum foil directly on the base of the furnace. Accumulating heat may give damage to the furnace base.
- Keep all ventilation channels unobstructed around them.
- The product may get hot when operating. Do not touch the hot departments, inner parts and heating parts of the furnace.
- When placing and taking the food out of the furnace, always use thermally-resistant furnace gloves.
- Do not use the products with its front cover glass removed or broken.
- Back side of the furnace gets heated when operating. Electric connections should not contact with the back part, otherwise the connection elements may be damaged.
- Do not clinch the connection cables with the furnace cover and do not run them over the food. Otherwise, the cable will melt and cause short circuit of the furnace, resulting in fire risk.
- Make sure the product is closed after easy use.
- Product and accessible parts of the product is hot during operation.
- Do not touch the product when it operates.
- Do not use sharp and piercing materials to clean inside and glass of the product; such materials may give damage to your product.
- As hot oil may cause fire risk, always be alert when the product operates.
- In case of any possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; immediately cut off the power connection of the product and cover the burning part by help of a wet blanket.
- Never make available any flammable or consumable materials in the product.
- Do not use steam cleaning agent.
- Do not use aggressive cleaning materials or sharp metal scrapers that may destroy the surface and cause break of the glass to clean the furnace cover (glass).
- CAUTION: Prior to replacement of the furnace light, disconnect the power and allow it to cool down in order to eliminate electric shock.
- 1st shelf of the furnace is the lowest one.
- Do not product the product any nylon, flammable and heat sensitive materials.
- Pans to be placed on the furnace heaters should be in proper sizes.

Safety for children

During and after operation of the product, the exposed parts of the product will remain hot until it gets cool; keep the children away from it.

- Caution: During operation of the grill, the accessible parts may be hot. Keep small children away from it.
- It is risky that children below 8 years old to contact with the product when they are not attended by an adult person.
- This product may be used by the children above 8 years old and/or by any physically, sensually or mentally handicapped people if they are informed about the risks and proper operation of the product is shown to them.
- Children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the product may not be performed by the children not supervised by the adult people.
- Packaging materials may be risky for the children. Keep them at such places out of reach of the children and sort them out according to the waste instructions and dispose them.
- When the cover is open, do not put any **heavy** object on it or do not allow the children to sit on the cover. It may cause overturn of the furnace and give damage to the cover hinges.



Safety regarding electric operations

- All operations on the electric equipment and systems should be performed by the authorized and qualified persons.
- This product is not for use by remote control system.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect the power. For this purpose, switch off the fuse.
- Make sure the fuse current complies with that of the product.

Intended use

This product is designed for domestic use. It is not allowed for commercial use. "CAUTION: This product may be used only for cooking. It should not be used to heat the room or any other purpose."

This product should not be used for heating plate under the grate, drying up towel or clothing on the handle or for general heating.

The manufacturer may not be held responsible for any damage that may occur as result of improper use or during handling. The furnace part of the product may be used for de-icing, baking, roasting and grilling the food.

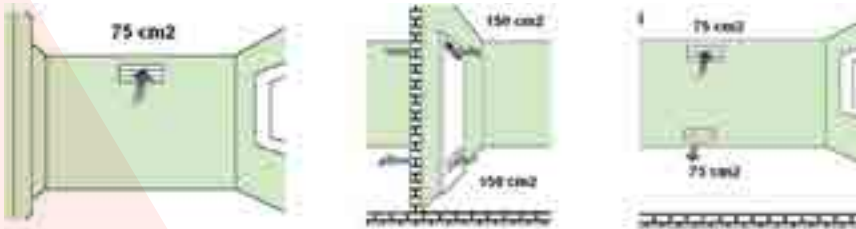
Service life of the product you have purchased is 10 years. This is the period during which the manufacturer will make available the replacement parts if the product is used as specified.

3) Installation

Prior to use of the product



- i** Make sure the electric and/or gas installation is proper. If not, call a qualified electrician and installer for the required operations.
- i** Electric and/or gas installation of the place where the product will be used should be done by the customer.
- ⚠** Observe the local standards related to electric and/gas during installation of the product.
- ⚠** Control the product prior to use for any damage on it. If the product has any damage, do not allow installation. Damaged products would cause risk for your safety.
- ⚠** Any operations on the gas equipment and systems should be performed by qualified and authorized persons.
- ⚠** The product has no system to discharge the gases that form as a result of combustion. The product should be installed and connected as per the applicable installation regulations. Show attention to the requirements concerning ventilation.
- ⚠** Air necessary for combustion is taken out of the room air and the resulting gases are directly given into the room.
- ⚠** It is essential that the room should be ventilated well for safe operation of the product. If there is no window or door that may be used for ventilation of the room, extra ventilation should be installed.
- ⚠** Footprint of the kitchen should be bigger than 8m².
Kitchen volume should be bigger than 20m³.
- ⚠** Kitchen outlet should be in height of 1.80m from the floor and should have an opening in diameter of 150mm to the atmosphere.
- ⚠** Ventilation grill should be minimum 75cm², near the kitchen floor, opening to the outer atmosphere.

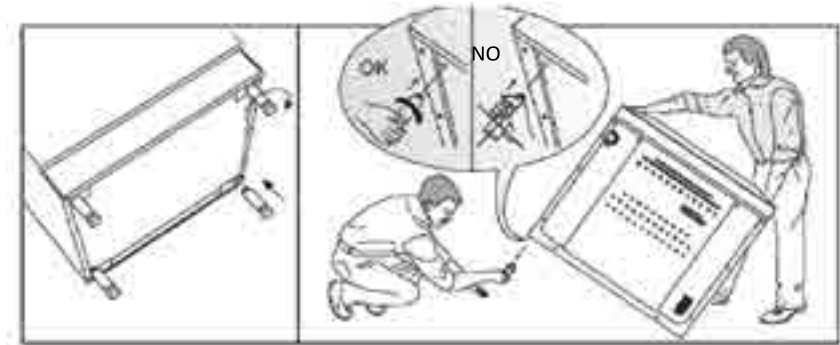


Installation and connections

- i** Property damage!
Do not use the cover and/or handle to carry and move the product.
 - The product should be carried by at least two persons.

Foot assembly

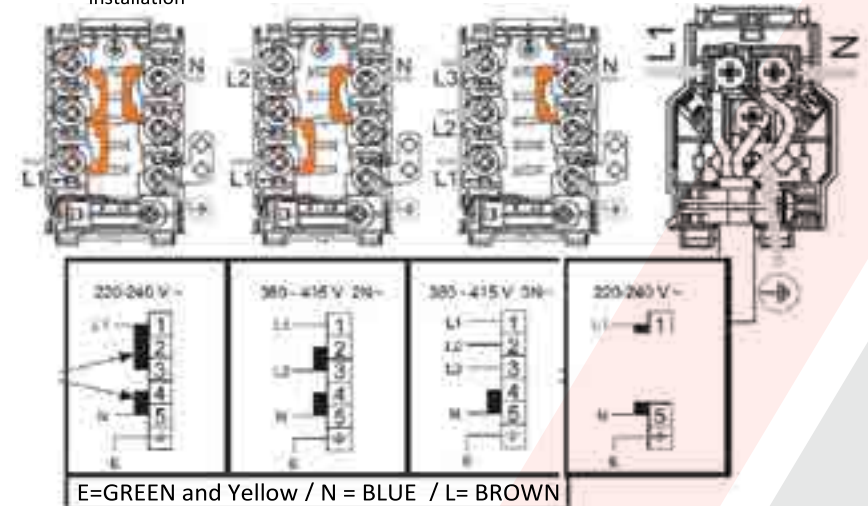
- i** When the product is installed for the first time, its feet are not on the product. The feed of the product is in a bag inside the furnace. Assemble the feet of your product and adjust the distance related to the kitchen counter. In case of gas versions, if the feet are not assembled, the furnace may not take sufficient amount of oxygen, resulting in combustion problem.



Power connection

The product should definitely have a grounded line!

- i** If the product is used without grounding, the manufacturing company may not be held responsible for any resulting damage.
 - ⚠** Electric shock, short-circuiting and fire risk may arise due to installation by unprofessional people! Mains connection of the product may only be done by authorized and qualified persons and the warranty of the product starts when it is properly installed.
 - ⚠** Electric shock, short-circuiting and fire risk may arise due to defective power cable! The power cable should not be crushed, folded or pinched and should not contact with hot parts of the product. If the power cable gets damaged, it should be replaced by a qualified electrician.
 - Power supply data should comply with those indicated on the nameplate. The nameplate is on the rear of the product.
 - Connection cable of the product should comply with the technical specifications and power consumption.
 - ⚠** Electric shock risk! Please disconnect the power prior to any operation on the electric installation.



Gas connection

i Any operations on the gas equipment and systems should be performed by authorized and qualified persons.

Prior to installation, control that the local distribution (gas type and gas pressure) conditions comply with the product settings.

LPG connection

Show great care that the gas hose and gas relief valve you will use on your furnace are safe. Fix the gas supply hose on the hose nozzle on the rear of the furnace and tighten it by a sheet clamp and screwdriver (Figure 6). Make sure it is tightened well.

Length of the furnace gas hose should not be longer than 1500m. Pressure of the relief valve to be used for LPG should be 300mmSS and certificated.

! Gas supply hose should not run through the hot part at the rear of the furnace. Gas hose should not exceed 90°C (degrees).

Prior to use, make sure the system is leakage proof.



Figure 6

NG (natural gas) connection

Figure 7



If your equipment has natural gas setting, have it connected by the concerning natural gas supply company. Natural gas connection of your product is 1/2". When you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, apply to the nearest service center and have the gas conversion settings done.

Leakage control

Open the relief valve or natural gas valve and control with highly foamed soap water for any gas leakage on the connection you have made.

Never control it with flame.

Final control

- 1- Plug the power cable to the outlet and activate the fuse of the equipment.
- 2- Control the functions

Disposal of the product

Destruction of the packaging

Packaging materials are dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place out of reach of the children.

Packaging of the product is produced by recyclable materials. Sort them out according to the waste instructions and dispose. Do not throw them together with the domestic waste.

Future handling operations

- Keep the product in its original box and carry the product inside this box. Comply with the instructions given on the box. If its original carton is not available, wrap it by use of bubble packaging material or a thick cardboard and band it tightly.
- Put the wire grill and tray inside the furnace in the inner part of the furnace cover to prevent them from giving damage to the furnace cover and place a cartoon strip aligned with these trays. And band the furnace cover to the side walls.
- Band and fix the heads and pan supports tightly.
- Do not use the cover or handle to carry or move the product.

i Do not put any article on the product. The product should be carried upright.

i Control the product visually against any damage that may have occurred during the handling.

Disposal of the old product



Dispose the old product in such a way not to give any damage to the environment. The product has a symbol (WEEE) on it, indicating that electric and electronic equipment waste should be collected separately.

You should comply with the Directive 2002/96/EC in order to recycle or divide into part for minimization of its possible effect on the environment. For further details please apply to the local or regional authorities.

Electronic products not subject to the controlled collection operation would constitute potential risk for both environment and human health due to the harmful materials they contain.

You may contact your dealer or the garbage collection department of the municipality.

Prior to disposal of the product, cut the power cable and break the cover lock in order to prevent any risk against the children.

4) Preliminary Preparation

Things required to be done for energy saving

The following information will help you use the product ecologically by making energy saving:

- Use containers dark in color or enamel covered with good heat transmission in the furnace.
- When cooking the food, preheat the furnace if it is specified so in the recipe or user manual.
- Do not open the furnace cover frequently during the cooking process.
- Try to operate more than one dish in the furnace simultaneously. You may cook two cooking containers on the wire shelf at the same time.
- Cook more than one food successively. Thus the heat will not lose its heat.
- Switch of the furnace several minutes before the cooking time expires. In such case, do not open the furnace cover.
- Thaw the frozen food before baking.

First use

First cleaning

i Some detergents or cleaning agents may give damage to the surface.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe clean the surface of the product with a damp cloth or sponge and then wipe it dry with a cloth.

First Heating

Heat the product about 30 minutes and then switch it off. In this manner, any residuals and layers that might have left during the manufacturing process will be incinerated and removed.

! Hot surfaces may cause burns! Do not touch the hot surfaces of the unit. Keep the children away from the product and use furnace gloves.

Electric furnace

1. Remove all baking trays and wire grill out of the furnace.
2. Close cover of the furnace.
3. Bring it to the static position.
4. Choose the highest temperature; see Use of the electric furnace
5. Operate it about 30 minutes.
6. Switch off the furnace; see Use of the electric furnace.

i Smell and smoke form during the first heating. Ensure good ventilation.

5) Use of the furnace

General information about baking, roasting and grilling in the furnace.

! Burning risk due to hot steam. Show care when opening the furnace cover as it may emit steam.

Hints about baking in the furnace

- Use non-sticking, covered plates of suitable metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone forms
- Use the area on the shelf in an optimum way as far as you can.
- Place the cooking form at the centre of the shelf in the furnace.
- Select the proper shelf position prior to operation of the furnace or grill. Do not change the shelf position when the furnace is hot.
- Keep the furnace cover closed.

Hints about roasting

- When you cook whole chicken, turkey an big meat part, it will improve the baking performance if you cook them by marinating them with lemon juice and black pepper.
- Roasting the bony meat ill last 15-30 minutes more than roasting meats without bones.
- You should consider about 4-5 minutes per centimeter of the meat thickness.
- After the baking period is off, keep the meat in the furnace for about 10 minutes. This meat stock will distribute better to the roasted meat an when the meat is cut, it does not come out.
- Firs should be placed in flameproof plate and positioned on the medium or lower shelf.

Hints about grilling

When you grill red meat, fish and poultry, it becomes brown quickly and have a good shell and does not dry up. Flatten meats, skewer meats and sausages/sujuks and stews (e.g. tomatoes, onion) are particularly suitable for grilling.

- Place the arts to be grilled on the wire grill or tray with wire grill in such a way that they will not exceed size of the heater.
- Drive the grill wire or furnace tray to the level you desire in the furnace.
- If you put a little water in the furnace, then you can clean it easily later on.

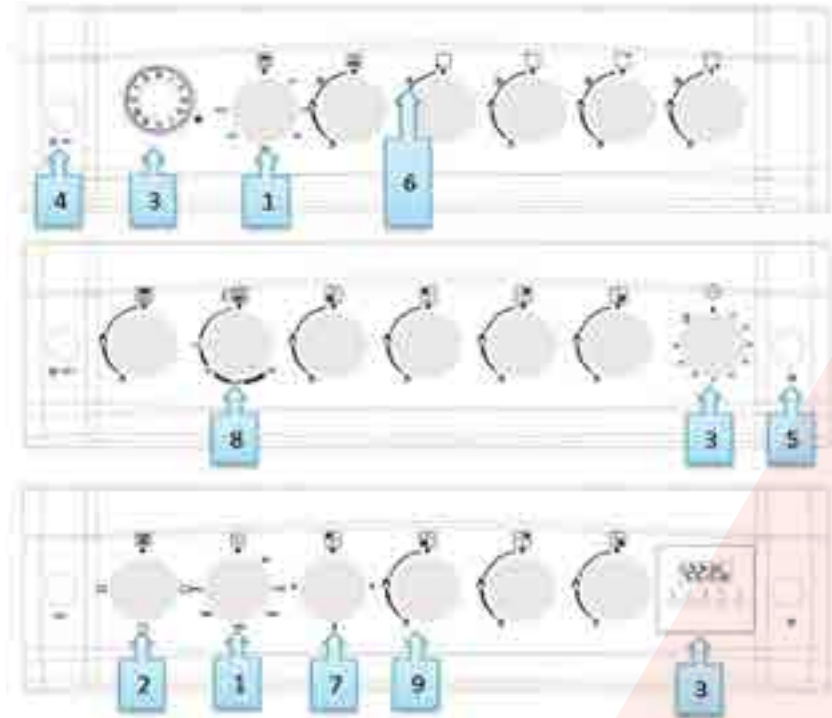
i Fire risk from the food not proper for grilling

Grill only the food proper for intensive roasting heat. Do not place the food much behind the wire. Here is the hottest zone and the oily food may catch fire.

Use of the electric furnace

Selection of the temperature and operating mode

Pool versions:



1 Electric temperature button

2 Electric function button

3 Timer button

4 Light and chicken roasting switch

5 Lighter button

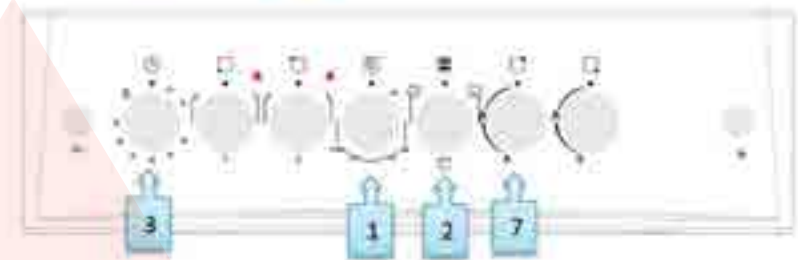
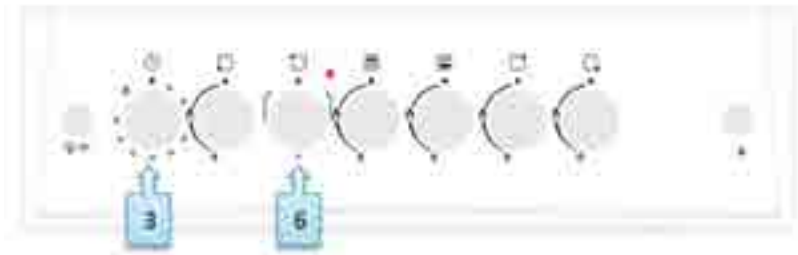
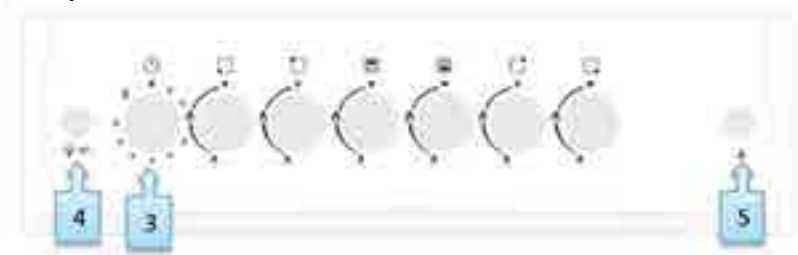
6 Button lighter symbol

7 Electric heater button

8 Gas thermostat furnace button

9 Gas stove button

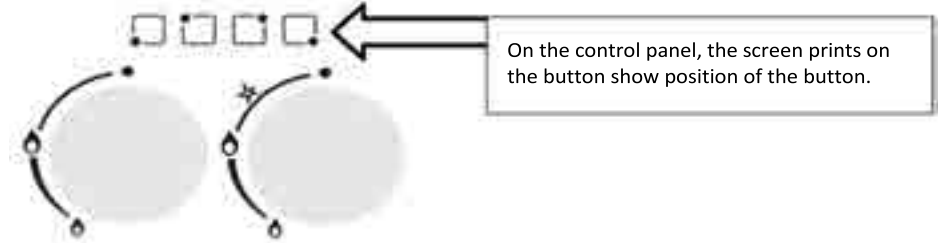
Pipe versions:



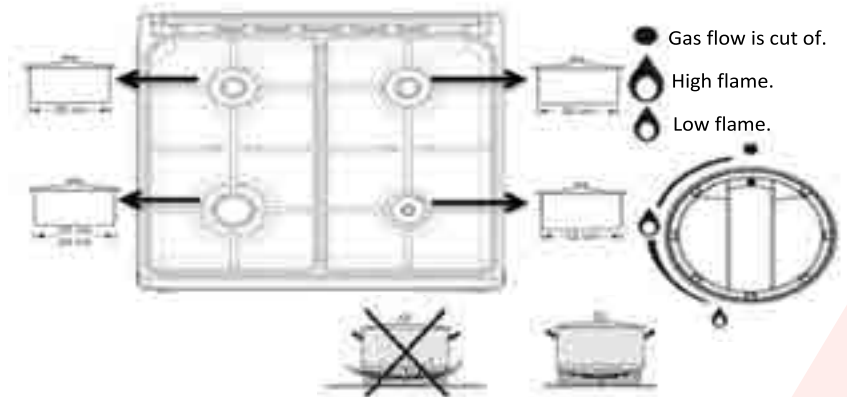
- 1 Electric temperature button
- 2 Electric function button
- 3 Timer button
- 4 Light and kitchen roasting switch

- 5 Lighter button
- 6 Electric heater button
- 7 Gas stove button

Description of the gas stove operation

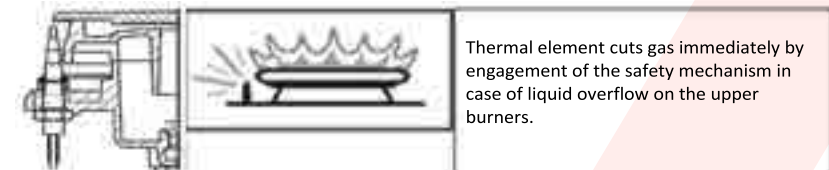


- 1: Push the gas stove button and turn anticlockwise and bring it to high flame position.
- 2: Switch on the lighter depending on the version of your product.
- 3: Bring it to the desired flame position.
- 4: Bring the stove button to the upper point clockwise in order to close the heater burner when the desired cooking time expires.



Set the gas flame in such a way it will not protrude the container base.
Put the container in the center of the pan support.

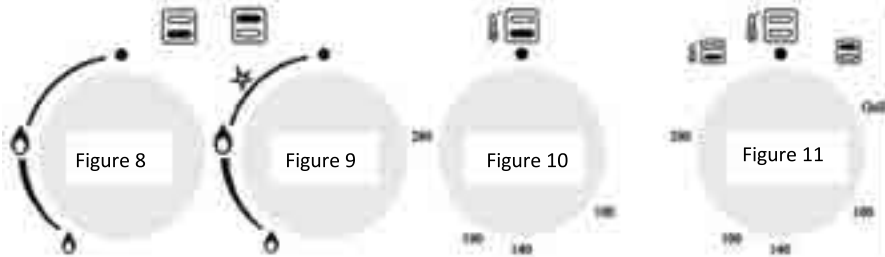
Gas breaker safety mechanism (versions with thermal element)



1. Push the gas stove button and turn anticlockwise and bring it to the high flame position.
2. Switch on the lighter depending on the version of the stove.
3. After combustion, keep the button pressed for 3-5 seconds engage the safety mechanism.
4. If the combustion cannot be achieved after you press it, repeat the same procedure b keeping the button pressed for 15 seconds.
5. Bring it to the desired flame position.
6. When the desired cooking expires, bring the button of the stove clockwise to the highest point in order to switch on the stove burner

Use of the gas furnace

Screen prints on the button on the control panel indicate the position of the button.



- 1- Push the button of the gas furnace anticlockwise and bring it to high flame and / or the heat position on the panel.
- 2- If, as shown in the Figure 11, the furnace cock is controlled by the upper heater burner, then push on the button and turn clockwise and bring it to the letter grill or flame sign.
- 3- Switch on the lighter depending on the characteristic of your furnace.

Manual firing



Furnace injector and power table		
Fuel	LPG Injector	NG Injector
Upper burner	Ø 0.70	Ø 1.10
Lower burner	Ø 0.75	Ø 1.20

- 4- In the versions with thermal element, keep the button pressed for 3-5 seconds more after the combustion and ensure the safety mechanism engage.
- 5- If combustion does not occur after release of the button, repeat the same procedure by keeping it pressed for 15 seconds.
- 6- Set it to the desired flame position.
- 7- Bring the furnace button to the highest point clockwise in order to switch off the furnace head when the baking is over.

Use of the grill sheet (if grill sheet is available with your product)

- For the gas furnaces, the furnace cover is opened as shown in Figure 12 when using the upper burner.
- Fix the grill sheet to the grills on the cover and push the cover forward to ensure it to contact with the frame.

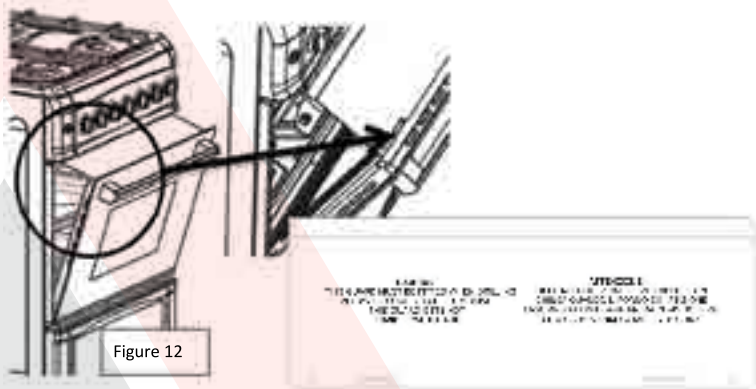


Figure 12

Use of the Chicken roasting (optional)

- If your product has chicken roasting accessories, take the shish out of the accessories and loose the screw of the V-shaped sheet on the shish.
- After you fix the chicken on the shish, fix V-shaped sheet in such a way that the chicken will not place and tighten the screw.
- Bakelite part at the end of the shish helps you carry the part conveniently. This part should be removed during cooking.
- Connect a chicken weighing maxi. 2.5 kg on the shish.



Use of the electric furnace

Operating mode of the electric furnace is selected by the function button. Temperature setting is made by the temperature button. All furnace functions are switched off by bringing the respective button to off (upper) position.

1. Set the baking period by help of the furnace timer; see Use of the furnace timer.
2. Bring the temperature button to the desired operating mode.
3. Bring the function button to the desired operating mode.

<<The furnace is heated up to the set temperature and maintains it. Temperature light is on during heating.>>

Switching off the electric furnace.

Bring the furnace timer to off position.

- ❗ In case the timer is set to a certain time, the timer will automatically switch off; see. Use of the furnace timer.

Bring the furnace button and temperature button to 'off' (upper) position.

Operating modes

Sequence of the operating modes indicated here may vary according to the arrangement on your version.

Upper and Lower Heating

- ☐☐ Upper and lower heating is on. Food is heated from up and down simultaneously. For example, it is suitable for pastries, cakes or cakes in the baking forms and stews. Bake it by help of a single tray.

Upper Heating

- ☐☑ Only upper heating is on. For example, it is suitable for cakes with shining surface and food which you desire to become brown on the top.

Lower Heating

- ☑☐ Only lower heating is on. For example, it is suitable for pizza and food which you desire to become brown on the bottom.

Lower + upper + turbo fan (optional)

- ☑☑☑ Upper + lower and turbo engine is open. It ensures more homogenous heating for the food thanks to its turbo motor. For example, it is suitable for cakes, yoghurt and pastries or cakes in the baking forms and casseroles. Bake it by help of a single tray.

Grill (option)

- Grill operates under the furnace ceiling. It is suitable for grilling meat.
 - For grilling, put the food portions on the correct shelf position under the grill heater.
 - Bring the temperature to the maximum point.
 - Turn the food halfway of the grill time.

High Grill (optional)

- Grill operates under the furnace ceiling. It is suitable for grilling meat.
 - For grilling, put the food portions on the correct shelf position under the grill heater.
 - Bring the temperature to the maximum point.
 - Turn the food halfway of the grill time.

Turbo motor (optional)

- Feature of turbo motor is used for thawing.

Turbo resistant + turbo fan (optional)

- Turbo resistant and turbo motor heating is on. It ensures more homogenous heating for the food thanks to its turbo motor. For example, it is suitable for cakes, yoghurt and pastries or cakes in the baking forms and casseroles. Bake it by help of a single tray.

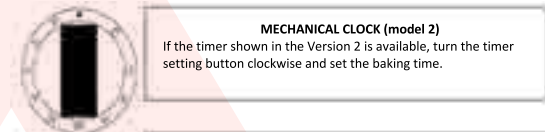
Grill + chicken roasting (optional)

- It is suitable for cooking by help of the grill and chicken roasting motor.
 - It ensures uniform roasting and cooking of the meat, chicken and similar food arranged on the shish.
 - Bring the temperature to the maximum level.

High grill + turbo fan (optional)

- High grill (upper and grill resistant) and turbo motor heating is on. It ensures more homogenous heating for the food thanks to its turbo motor. For example, it is suitable for casserole. Bake it by help of a single tray.

Use of the furnace timer



MECHANICAL CLOCK (model 2)

If the timer shown in the Version 2 is available, turn the timer setting button clockwise and set the baking time.

Model 2



Model 4

ANALOGUE TIMER (model 4)

1- SETTING THE TIMER

Push the button to set the timer and keep it pressed and turn anticlockwise.

2- SETTING THE COOKING TIME

It is possible to set the cooking time up to 180 minutes by help of the analogue timer. Alarm beep starts automatically and starts when the set time is over. In order to silence the alarm, turn the button anticlockwise again without pushing and continue to turn it till the symbol (☺) appears on the screen. When the alarm is in this position, it will close.

Digital timer



Digital timer is an electronic timing module ensuring that the food you place in the furnace will be ready for service at any time you desire. For this purpose, simply program the baking time of the food and the time you want your food to be ready. Furthermore, it may also be used independently as an alarm clock set by minute.

WHEN THE POWER RESUMES

When the power resumes, the timer and auto statements flash on the display. When it is in this position, you cannot make any baking program. Timer on the display is not correct and required to be set (see timer setting). You should switch it to the manual mode for programming the baking (see Manual mode).

MANUAL MODE



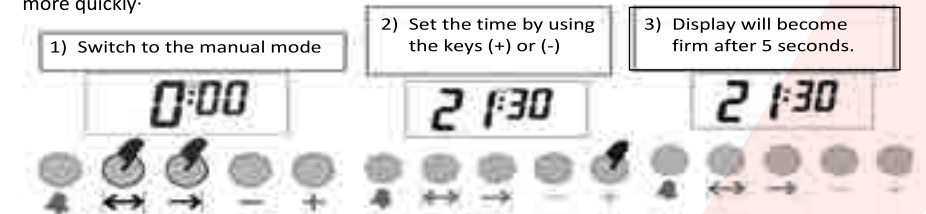
Switching to the manual mode is performed by pressing and releasing both left and right arrow keys at the same time.

Press two buttons at the same time

TIMING

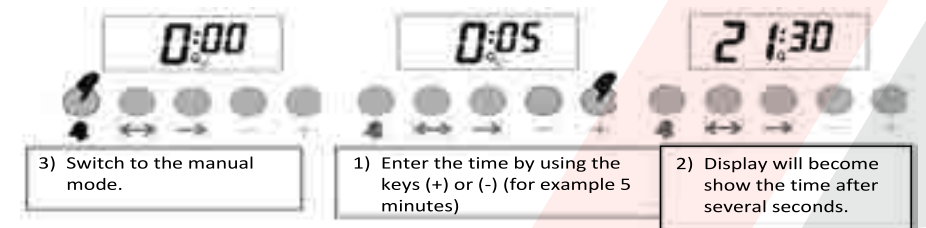
Timing may be performed when there is no current baking program. Switch to the manual mode. Two points start to flash between hour and minute on the display.

You may set the timer forward by (+) and reverse by (-). Long press of these keys will change the time more quickly.

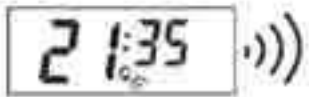


SETTING THE ALARM TIME

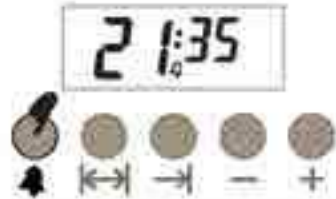
This function allows that the alarm of your timer beeps as much as you have set.



SILENCING AN OPERATING ALARM



2) When the alarm time you set expires, the alarm starts to beep.

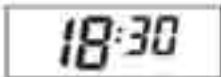


1) You may silence the alarm by pressing the key .

AUTOMATIC BAKING PROGRAM

If you will immediately start to bake the food you have put in the furnace, simply you should enter the baking time.

For example: You have put your food in the furnace and you want to bake it for 2 hours 15 minutes.



2) Time is 18:30 now.



1) Switch to the setting mode of the baking time.



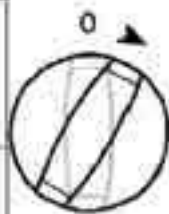
4) Enter the time by use of the keys (+) and (-).



3) After several seconds, the display will show the current time, indicating that it bakes the food.

The furnace timer has been programmed to cook your food starting from the current time for 2 hours and 15 minutes. Remember to bring other control buttons on the furnace to the proper positions according to the baking function and temperature.

Note: When making the baking program or when the program executes, it is possible to cancel the program by switching to the Manual Mode.



In the example given above, we have entered the cooking time and the baking process started immediately. And it is also possible to see the time (completion of baking) by pressing the key and to set the same. In the following example, the food is set to be ready at 21:30.



3- Display shows the time when the food will be ready, e.g. $8:30+2:15=21:30$.

2- Complete the baking by use of (+) and (-) keys.

1- After several seconds, the display will return to show the time.

As it is, we have programmed the furnace in such a way that the food will be ready at 21:30. Previously, we had programmed the baking time as 45 minutes. And in this case, the furnace will start at 19:15 and bake the food for 2 hours 15 minutes and baking program will stop at 21:30.



Display appears when the baking process starts.



Display appears when the baking process is over.

When the baking program is over, audio alarm will activate and it will ring for 7 minutes unless it is silenced.

1) Switch off the furnace.

2) Reset the furnace timer



Note: The furnace will remain deactivated until you reset the furnace timer.

In the example given above, the baking time was entered and the automatically calculated baking completion time was changed by us in the second step. If you desire, it is also possible to enter the completion time of the baking; in such case, the baking time will be automatically calculated and changed in the second step, if desired.

IN CASE OF POWER FAILURE

In case the mains power fails, the furnace will deactivate for safety. This situation will be expressed by the flashing time and auto statements on the display. If there is current program at the moment, it will delete. The display will show the time as 0:00 and the timer is required to be set. First switch to the Manual Mode (see Manual Mode). And then you may set the timer by help of + or - keys. (Note. In case of power failure for seconds, the system will keep the position.)

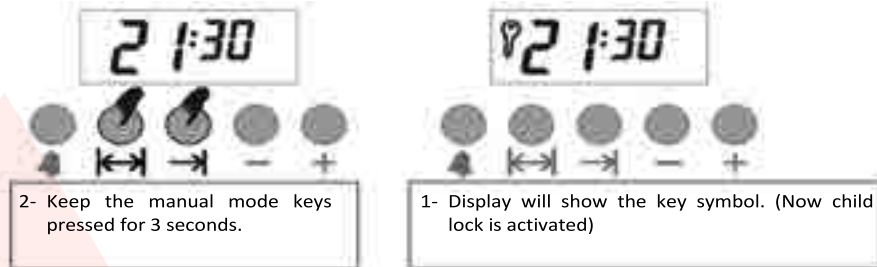
Note: If you do not intend to operate the furnace, remember to bring the button on the furnace to 'off' position.

THE 'auto' WORD SHOWS THAT THE FURNACE IS DEACTIVATED AND YOU SHOULD SWITCH TO 'MANUAL MODE' TO RESUME NORMAL POSITION.

CHILD LOCK FUNCTION

This function is to prevent change of your settings on the furnace timer inadvertently. When the child lock is activated, no key will activate. If the key lock is activated when there is a current program, then only the keys will be locked; and if the lock key is activated when it is in the manual position, then both the keys will be locked and the furnace will be deactivated.

Note: If the key lock is activated when there is no current baking program, then the furnace will be deactivated for safety. When the key lock is cancelled, the furnace can be used again.

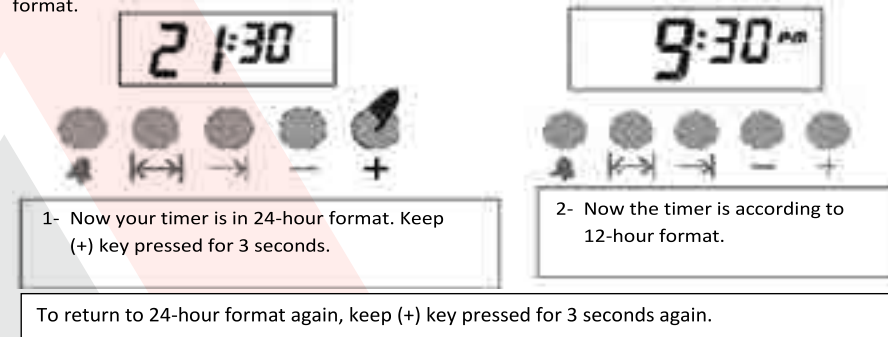


Note: To unlock, you should keep Manual Mode keys pressed for 3 seconds.

Note: If the alarm sounds when the child lock is engaged, you may silence the alarm by pressing Manual Mode keys. The lock will remain locked.

TIMER MODE (12/24 HOUR)

Thanks to this feature, you may change appearance of your timer according to 12-hour or 24-hour format.



Note: Default format is 24-hour. In case mains failed an extended time and timer appearance changed, it will return to the default format again.

ALARM VOLUME SETTING

Thanks to this setting, you may change audio volume you hear when the alarm sounds.

- 1) You may hear audio volume by keeping (-) key pressed.
- 2) You may hear and select the next volume by releasing and pressing again (-) key (3 levels)
- 3) Now your alarm will sound in the volume you heard last.

Note: Default format is the highest level. In case mains failed an extended time and volume changed, it will return to the default format again.

Start of the cooking process

i To operate the furnace, you should also set the time when selecting the cooking mode and temperature you desire. Otherwise, the furnace will not operate.

1. Set the cooking time by turning the timer setting button clockwise.
2. Put the food into the furnace.
3. Select the operating mode and temperature; see. Use of the electric furnace. The furnace will heat up to the temperature you set and maintain that temperature till the end of the cooking duration you selected.
1. When the cooking time is over, the timer button will automatically return anticlockwise. An alarm audio is heard indicating the time is power and the power is cut off.

i If you do not desire to use timer function, turn the button anticlockwise toward the manual hand symbol.

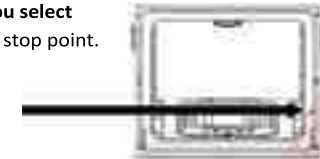
2. Switch off the furnace by use of the timer setting button, function button and temperature button.

Switching off the furnace earlier than the time you select

Turn the timer setting button anticlockwise to the stop point.

Cooking periods table

i The lowest shelf of the furnace is the 1st shelf.




1. The specified values have been determined at the laboratory environment. Values suitable for your taste may differ from these values.
2. Switch off the furnace by use of the function button and temperature button.

Food	Baking container	Shelf position	Temperature (°C)	Baking duration (min) (approximately)
Cake in tray	Furnace tray 24...26cm	2	170...180	25-35
Cake in form	Cake form 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Cookies	Furnace tray	2	170...190	25-35
Crisp mille-feuille	Furnace tray	2	180...190	25-35
Donut	Furnace tray	2	170...180	25-35
Flan	Furnace tray	1...2	200	40-50
Leavened dough	Roasting tray	1...2	200	35-45
Pastry	Furnace tray	1...2	180...190	25-35
Phyllo dough pastry	Furnace tray	1...2	180...190	40-50
Pizza	Furnace tray	1...2	200...220	15-20
Beef	Furnace tray	1...2	15 minutes max>>	100-110
Lamb's quarter	Furnace tray	1...2		90-100
Roast chicken	Furnace tray	1		60-70
Turkey part	Furnace tray	1	25 min.220>>	180-240
Fish	Furnace tray	1...2	200	15-25

Switch to 150°C after max.minutes

Operation of the grill

 Hot surface may cause burns. Close the furnace's cover during grilling.

When grilling, bring the timer button to the hand symbol, if any.

Switching on the grill

- 1) Bring the function button on the symbol of of grill you select.
- 2) And set it to the desired grill temperature.
- 3) If required, preheat about 5 minutes
>>Temperature light is on.

Switching off the grill

1. Bring the function button to 'off' position (upper)

Table on the cooking periods in the grilling position

Grilling on the electric grate

Food	Shelf position	Grilling period (approximately)
Fish	3	30-40 minutes*
Chicken chops	3	40-50 minutes*
Lamb chops	3	25-35 minutes*
Steak	3	25-35 minutes*
Veal chops	3	25-35 minutes*

*depends on thickness

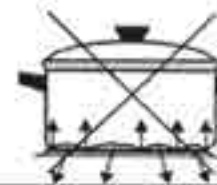
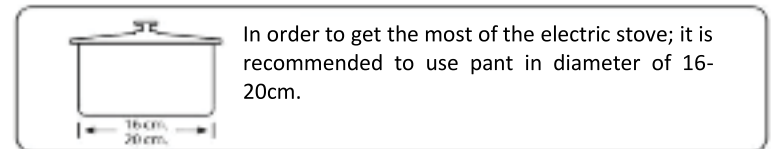
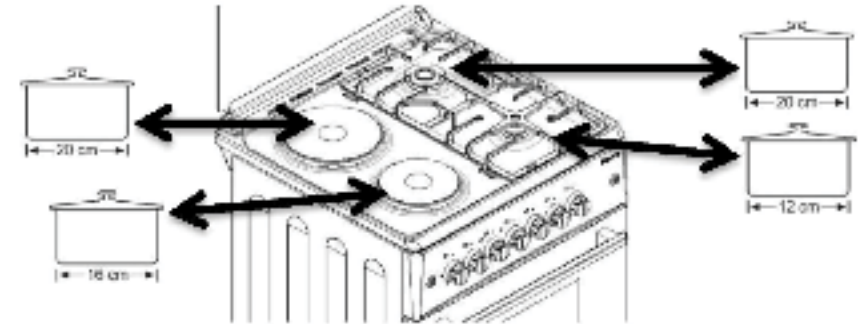
6) Use of the electric stove part

If your product is equipped with electric stove, the switching system is optionally as shown below:

Switch Position	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



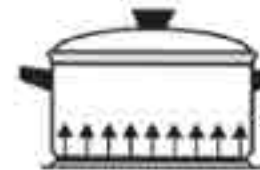
Switch Position	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	250 W	400 W	400 W	750 W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



If the pan base does not touch the heater surface completely, it causes high energy consumption and the heat does not distribute equally.



Pan or container is very large or very small. If the flame exceeds the heat-resistant glass edges, it may be broken. Pans with small pan diameter are not cost-effective, as they consume much energy.



Proper manner of use.



Use pans with dry base on the stove. Do not place the pan covered, especially if it is wet, on the stove.



After use of the stove, allow it to cool down and wipe it off with damp cloth. If it is very dirty, clean it thoroughly with detergent water.



After cleaning the stove, heat it several minutes to dry it up.

If you will not use it for an extended time, oil the upper part by machine oil to form a thin layer of oil.

Stainless steel around the electric stoves may change color over time due to heat. It does not pose any problem for use.

7) Maintenance and cleaning

General information

If the product is regularly cleaned, its service time will be extended and frequently encountered problems will be reduced.

⚠ Electric shock risk!
Before you do the cleaning, switch the product off to avoid electric shock risk.

⚠ Hot surfaces may cause burns!
Allow the product to cool down before you clean the product.

- The product should be cleaned thoroughly after each use. Thus the food deposits are easily cleaned off and thus such deposits are prevented from burning in the subsequent use of the product.
- No special cleaning agent is required to clean the product. Clean the product with the washing liquid, lukewarm water and soft cloth or sponge and wipe it dry.
- Make sure that no liquids left after the cleaning process and you immediately clean any splash of food during the cooking.
- Do not use any cleaning agent containing acid or chlorine to clean the stainless or inox surfaces and handle. Clean by wiping in one direction by help of soft cloth soapy and liquid (no-scratch) detergent.

i Some detergents or cleaning agents may give damage to the surface. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or sharp objects.

i Do not use steam cleaning products for cleaning purpose.

Cleaning of the control panel

Clean the control panel and control buttons with a damp cloth and wipe it with a dry cloth.

i Control panel may be damaged! Do not remove the control switch to clean the control panel.

Cleaning the furnace

No furnace cleaning agent or other special cleaners to clean the furnace. It is recommended to wipe the furnace when it is still lukewarm by using a damp cloth.

Cleaning and removal of the furnace cover

Do not use aggressive cleaning agents or metal scrapers to clean the furnace's cover; these materials may scratch the surface and give damage to the glass.



Removal of the furnace's cover

Turn Part A shown in the Figure 1 in direction of the arrow.



Insert Part A into Part B as shown in the Figure 2.

Push the furnace's cover forward in direction of the arrow and push to yourself as shown in the Figure 3.

⚠ Hot surfaces may cause burns!
1. Open the furnace's cover.

Prior to replacement of the furnace's light, switch off the power and allow it to cool down to prevent risk of electric shock.

i Furnace's light is a special electric lamp resistant to heat up to 300°C. For specifications of the lamp, see Technical specifications, page 3.

You may have the furnace lamps from the Authorized Service Centers.

i Lamp position may be different from the position shown in the figure.

If your furnace has a round lamp:

1. Switch off the power of the product.
2. Remove the glass cover by turning anticlockwise.
3. Remove the furnace lamp by turning anticlockwise and replace it with a new one.
4. Replace the glass cover in place.

8) Proposed solutions for the problems

Product does not operate.

- ✓ Plug (grounded) of the product may not be connected. Make sure it is plugged.
- ✓ Insurance may be defective or burnt. Control the fuses in the fuse box. If the fuse disengaged, engage it again.
- ✓ Mains voltage may be fluctuation. Unplug and plug again.

Steam comes out from the furnace when it operates.

- ✓ Steam coming out during operation of the product is normal. It is not a failure.

Metal sounds are hard when the product heats up and cools down

- ✓ Metal parts expands when they are heated, resulting in audible sounds. It is not a cause of failure.

Furnace does not heat.

- ✓ No power. Control whether power is available at home and check the fuses in the fuse box. If required, engage the fuses again.
- ✓ May be timer has not been set in case of versions with timer. Set the timer or bring it to the manual (hand) sign.
- ✓ Possibly function and/or temperature button has not been set. Set the function and/or temperature button.

Furnace light is not on.

- ✓ No power. Control whether power is available at home and check the fuses in the fuse box. If required, engage the fuses again.
- ✓ Possibly the furnace light is broken. Replace the furnace lamp.

If the problem persists although you have observed the instructions given in this section, then contact your dealer or authorized service center. Never attempt to repair the product yourself.

BURNER TYPE	GAS TYPE & PRESSURE							
	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
AUXILIARY (SABAF)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
SEMI RAPID (SABAF)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
RAPID (SABAF)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,82	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
TRIBLE WOK (DEFENDI)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	-	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

يخرج بخار من الفرن عندما يعمل

✓ من الطبيعي خروج الأبخرة من الفرن خلال العمل. ان ذلك ليس يعطل

يخرج أصوات معدنية أثناء فترة التسخين أو التبريد من الفرن

✓ تصدر القطع المعدنية أصوات عندما تسخن بسبب تمددها. هذا ليس يعطل.

الفرن لا يسخن

✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. افصل القواطع واعد توصيلها اذا استدعي الأمر.

✓ قد تكون الساعة غير مضبوطة في الموديلات التي تحتوي على ساعة. قم بضبط الساعة أو ضع المفتاح على وضعية التشغيل اليدوي

✓ قد يكون مفتاح الوظيفة أو مفتاح الحرارة غير معيرة غير مفتاح الوظيفة أو الحرارة.

لمبة الفرن لا تعمل

✓ فصل في التيار الكهربائي. تأكد من وجود التيار الكهربائي في المنزل وافحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. افصل القواطع واعد توصيلها اذا استدعي الأمر.

✓ قد تكون اللمبة معطلة. استبدل اللمبة.

في حال استمرار العطل رغم اتباع التعليمات الواردة في هذا القسم قم بالاتصال بالبائع أو ورشة الصيانة المعتمدة. لا تحاول إصلاح المنتج المعطل بنفسك مطلقاً.

احجام رووس الغاز	GAS TYPE & PRESSURE							
	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
راس غاز صغير	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
راس غاز وسط	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,173 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
راس غاز كبير	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
راس غاز صغير	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
راس غاز وسط	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
راس غاز كبير	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
راس غاز صاف صغير مزدوج الشعلة	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,82	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
راس غاز صاف مزدوج الشعلة	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
راس غاز دفتدي ثلاثي الشعلات	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	—	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW	—	4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/h	276 g/h	—	276 g/h	271 g/h



تنظيف الفرن

لا حاجة لاستخدام مواد تنظيف أفران أو مواد خاصة من أجل تنظيف الفرن. يوصى بمسح الفرن بقطعة فماشية مبللة عندما يكون ما يزال دافئا.

تنظيف وفك باب الفرن

لا تستخدم مواد تنظيف مخرشة أو أدوات معدنية حادة من أجل تنظيف باب الفرن، إذ أن هذه المواد يمكن أن تخرش السطح وتؤدي الزجاج.

فك باب الفرن

قم بإدارة القطعة (A) الموجودة في الشكل رقم (1) باتجاه السهم.

قم بغمس القطعة (A) داخل قطعة (B) كما هو المبين في الشكل رقم (2).

أزحوا باب الفرن نحو الأمام كما هو في اتجاه السهم صاحبها إليكم كما هو المبين في الشكل رقم (3).

⚠️ الأجزاء الساخنة قد تسبب في الحروق!

قد تسبب السطوح الساخنة في الحروق!

1. افتح باب الفرن

من أجل تبديل لمبة الفرن افصل التيار الكهربائي أولا عن الفرن تلافيا لخطر التكهرب وانتظر حتى يبرد اذا كان ساخنا.

ⓘ ان لمبة الفرن هي لمبة كهربائية خاصة تتحمل حرارة حتى 300 درجة مئوية.

من أجل الاطلاع على مواصفات اللمبة انظر المواصفات الفنية الصفحة 3

يتم تأمين لمبات الفرن من مراكز الصيانة المعتمدة.

ⓘ قد تكون وضعية اللمبة مختلفة عن ما هو مبين في الشكل

في حال وجود لمبة كروية في الفرن الذي بحوزتكم

1. افصل التيار الكهربائي عن المنتج.
2. ادر الغطاء الزجاجي لللمبة عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
3. انزع اللمبة من خلال تدويرها عكس اتجاه الساعة واستبدالها بلمبة جديدة.
4. اعد الغطاء الزجاجي مكانها.

ج) مقترحات حول حل بعض المشاكل

المنتج لا يعمل

- ✓ قد يكون فيش المنتج (المؤرض) غير موصل بالماخذ الكهربائي. تأكد من توصيل الفيث بالماخذ
- ✓ قد يكون القاطع الكهربائي معطلا أو مفصولا. افحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. في حال كان القاطع مفصولا اعد توصيله.
- ✓ قد يكون قد حدث تذبذب في التيار الكهربائي. انزع الفيث عن الماخذ ثم أعد.

بعد تنظيف الموقد قم بتسخينه لعدة دقائق لكي يجف. في حال عدم استخدام الموقد لفترة طويلة قم بطلاء الرأس بزيت معدني بحيث تتشكل فوقه طبقة زيتية رقيقة.		ضع القدور بقواعد جافة فوق الموقد. لا تضع أغطية القدور وخاصة المبللة فوق الموقد	
يمكن أن يغير صاج الستانلس ستيل الموجود في محيط رؤوس الموقد لونه بفعل الحرارة. لا يؤثر ذلك على عمل الموقد.		بعد الانتهاء من استخدام الموقد انتظر حتى يبرد ثم امسحه بقطعة قماشية مبللة. في حال كان الموقد متسخا جدا استخدم سائل تنظيف من أجل التنظيف.	

7) الصيانة والتنظيف

معلومات عامة

في حال تنظيف المنتج بشكل منظم فان عمره يطول ونقل المشاكل التي يمكن تظهير.

⚠️ خطر التكهرب!

قم بفصل التيار الكهربائي عن المنتج تلافيا لخطر التكهرب عند القيام بعملية التنظيف.

⚠️ قد تسبب السطوح الساخنة الحروق!

انتظر حتى يبرد المنتج قبل البدء بعملية التنظيف

- نظف المنتج بعد كل استخدام بشكل جيد. إذ يمكن بهذه الطريقة إزالة بقايا الطعام بسهولة ولا تحترق بقايا الطعام عند استخدام المنتج في المرة القادمة.
- لا يحتاج المنتج الى مادة خاصة من أجل التنظيف. قم بتنظيف المنتج بسائل جلي وماء دافئ وقطعة فماشية ثم جففه بواسطة قطعة فماشية جافة.
- تأكد من مسح جميع السوائل المتبقية بعد عملية التنظيف ومن تنظيف جميع بقايا الطعام المتطابرة في المحيط أثناء الطهي فورا.
- لا تستخدم مواد تحتوي على الأحماض أو الكلور من أجل تنظيف سطوح الستانلس ستيل والكروم أو المبيض. قم بتنظيفها باستخدام قطعة فماشية ناعمة (لا تخرش) مبللة بماء صابوني أو سائل جلي عن طريق المسح باتجاه واحد.

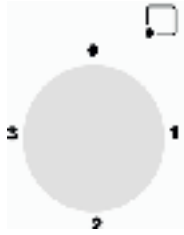
ⓘ قد تسبب بعض مواد التنظيف الضرر للسطوح. لا تستخدم سوائل التنظيف أو مساحيق أو كريمات التنظيف المخرشة أو الأدوات الحادة.

ⓘ لا تستخدم مواد التنظيف ذات البخار في عملية التنظيف.

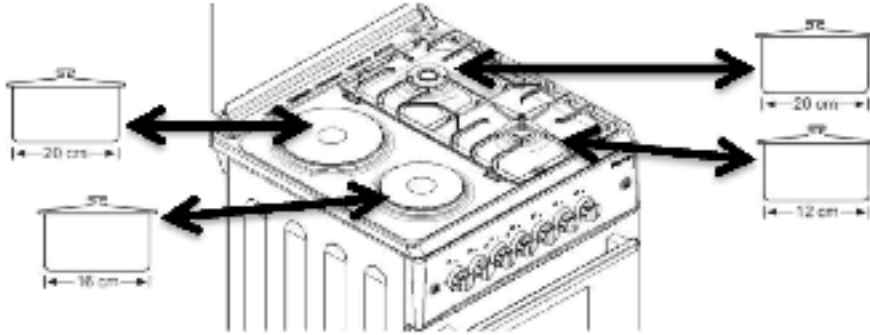
تنظيف لوحة التحكم

قم بتنظيف لوحة التحكم ومفاتيح التحكم باستخدام قطعة فماشية مبللة ومن ثم جففها باستخدام قطعة فماشية جافة.

ⓘ قد تتعرض لوحة التحكم للضرر ! لا تنزع مفاتيح التحكم عند تنظيف لوحة التحكم.



وضع المقود	Ø145 رابيد 1500 وات	Ø180 رابيد 1500 وات	Ø180 رابيد 2000 وات
1	250 وات	400 وات	750 وات
2	750 وات	1100 وات	1250 وات
3	1000 وات	1500 وات	2000 وات

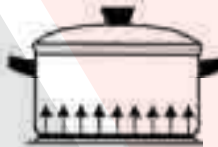


من أجل الحصول على أفضل مردود من الموقد الكهربائي يوصى باستخدام القدور من قطر 16 الى 20 سم



الطنجرة أكبر بكثير أو أصغر بكثير . في حال طافت الطنجرة الزجاجية المقاومة للحرارة من الأطراف فإنها سوف تتعرض للكسر . الطنجرة التي قطرها صغير جدا ليست اقتصادية بسبب استهلاكها الكبير للطاقة .

في حال لم تلامس قاعدة الطنجرة سطح السخان تماما فانه يتم استهلاك المزيد من الطاقة ولا تتوزع الحرارة بشكل جيد



الوضع السليم للقدر على المحرق

تشغيل الشواية



قد تسبب السطوح الساخنة الحروق. أغلق باب الفرن خلال عملية الشوي.

ضع مفتاح ضبط الزمن ان وجد عند إشارة اليد خلال عملية الشوي

تشغيل الشواية

- 1) ضع مفتاح الوظيفة عند رمز الشوي الذي ستختارونه
 - 2) ثم غير حرارة الشوي المطلوبة
 - 3) قم بتسخين الفرن لمدة 5 دقيقة مسبقاً عند الحاجة
- <<سوف تضيء لمبة الحرارة

إطفاء الشواية

1. ضع مفتاح الوظيفة على وضع الإيقاف (الوضعية العلوية)

جدول فترات الطهي في وضع الشوي

الشوي في الشواية الكهربائية

الطعام	موقع الرف	فترة الشوي (تقريباً)
سمك	3	30 – 40 دقيقة *
قطع دجاج	3	40 – 50 دقيقة *
لحم خروف مفروم	3	25 – 35 دقيقة *
بيفتك	3	25 – 35 دقيقة *
لحم عجل مفروم	3	25 – 35 دقيقة *

* حسب سماكة اللحم

(6) استخدام الموقد الكهربائي

إن كان الجهاز الخاص بكم يحتوي على موقد كهربائي فنظام المفتاح البديل له كما هو المبين في الأشكال التالية:

وضع المقود	Ø145 رابيد 1500 وات	Ø180 رابيد 1500 وات	Ø180 رابيد 2000 وات
1	100 وات	156 وات	200 وات
2	165 وات	210 وات	250 وات
3	255 وات	285 وات	330 وات
4	510 وات	820 وات	930 وات
5	750 وات	1070 وات	1250 وات
6	1000 وات	1500 وات	2000 وات



قمتا في المثال المبين أعلاه بضبط مدة الطهي أولاً ثم قمنا في الخطوة الثانية بتغيير توقيت انتهاء عملية الطهي الذي تم حسابه أوتوماتيكياً من قبل البرنامج. يمكننا إذاً رغبتنا بضبط توقيت انتهاء عملية الطهي أولاً ، في هذه الحالة يتم حساب فترة الطهي أوتوماتيكياً التي يمكن تغييرها إذا رغبتنا في الخطوة الثانية.

عند انقطاع الكهرباء

عند انقطاع التيار الكهربائي يتوقف الفرن عن العمل لأسباب أمنية. ويتم التعبير عن ذلك من خلال الوميض الذي يحدث للساعة وكلمة أوتو Auto في الشاشة. كما يتم مسح البرنامج الذي كان موضع التنفيذ في الفرن. وتظهر الساعة على الشكل 0:00 في الشاشة ، عندها يجب إعادة ضبط الساعة. قم أولاً بالانتقال إلى نمط العمل اليدوي (انظر النمط اليدوي) ومن ثم اضغط على الزرين (+) أو (-) من أجل ضبط الساعة. (تنويه : في حال انقطاع التيار الكهربائي للحظة صغيرة فان النظام يحتفظ بحالته) .

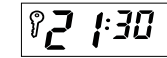
تنويه : لا تنسى وضع مفتاح التشغيل على وضعية الإغلاق في حال لم ترغبوا بتشغيل الفرن.

يشير الوميض الذي يظهر على كلمة أوتو Auto إلى أن الفرن قد توقف عن العمل وأنه يجب الانتقال إلى نمط العمل اليدوي MANUEL MODE من أجل تشغيل الفرن

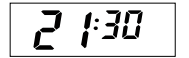
وظيفة قفل الأطفال

تم إضافة هذه الوظيفة من أجل منع حدوث أي تغيير لا إرادي في العيارات التي تم ضبطها في ساعة الفرن. فعندما يعمل القفل فان كافة الأزرار تكون غير مفعولة. في حال تفعيل القفل أثناء تنفيذ الفرن لبرنامج معين فان الأزرار فقط يتم قفلها أما في حال تفعيل القفل أثناء التواجد في وضعية العمل اليدوي فانه يتم قفل الأزرار والفرن معاً.

تنويه : في حال تفعيل القفل عند عدم وجود أي برنامج جاري التنفيذ فان الفرن يصبح مقفلاً لدواعي أمنية. وعند إلغاء القفل يعود الفرن ليصبح قابلاً للعمل.



2- سيظهر على الشاشة رمز المفتاح (أي أن قفل الأطفال يعمل)



1- اضغط على أزرار النمط اليدوي بشكل مستمر لمدة 3 ثواني

تنويه : لفتح القفل يجب الضغط على زر النمط اليدوي Manuel Mode لمدة 3 ثوان على التوالي.

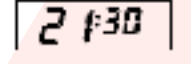
تنويه : يمكن إسكات الإنذار بالضغط على أزرار النمط اليدوي عندما يكون القفل مفعلاً. وسوف يبقى القفل مفعلاً.

نمط الساعة (12 / 24 ساعة)

يمكن ضبط الساعة بفضل هذه الخاصية بنمط 12 ساعة أو 24 ساعة.



2- لقد أصبحت الساعة الآن تعمل بنمط 12 ساعة.



1- الساعة الآن مضبوطة على النمط 24 ساعة .
اضغط على زر (+) لمدة 3 ثواني.

للعودة إلى النمط 24 ساعة اضغط على زر (+) لمدة 3 ثواني أيضاً.

تنويه : يتم ضبط الساعة في المصنع على نمط 24 ساعة. في حال انقطاع الكهرباء لمدة طويلة تعود الساعة لنمط الساعة المحدد في المصنع ولم تم تغييره مسبقاً.

ضبط شدة صوت الإنذار

يمكن ضبط شدة الصوت الناتج عن الإنذار عند العمل بفضل هذه الخاصية.

- 1) يمكن سماع شدة صوت الإنذار المضبوطة بالضغط المستمر على زر (-)
- 2) عند رفع اليد عن زر (-) والضغط عليه بشكل مستمر مرة أخرى يمكن سماع شدة الصوت التالية واختيارها (3 مستويات)
- 3) الآن سوف يعمل الإنذار بالشدة التي استعملت إليها في آخر مرة.

تنويه : يتم ضبط شدة الصوت على أعلى مستوى في المصنع. في حال انقطاع التيار الكهربائي لمدة طويلة فان شدة الصوت تعود إلى أعلى مستوى حتى ولو كانت معيرة على شدة أخرى.

تشغيل عملية الطهي

حتى يمكن تشغيل الفرن يجب اختيار نمط الطهي ودرجة الحرارة وضبط الزمن. وإلا فإن الفرن لن يعمل.

1. يمكن ضبط مدة الطهي بتدوير مفتاح ضبط الزمن بعكس اتجاه عقارب الساعة.
 2. ضع الطعام في الفرن
 3. اختر نمط العمل ودرجة الحرارة ، انظر استخدام الفرن الكهربائي.
- << يسخن الفرن حتى درجة الحرارة المضبوطة ثم يحافظ على هذه الحرارة حتى انتهاء مدة الطهي الذي قمت باختيارها.
1. عند انتهاء فترة الطهي يكون مفتاح ضبط الزمن قد دار بشكل معاكس لاتجاه عقارب الساعة. ويصدر عندها صوت إنذار يدل على انتهاء فترة الطهي ويقطع التيار الكهربائي.
- في حال لم ترغبوا باستخدام وظيفة المؤقت قم بتدوير مفتاح الزمن عكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على إشارة اليد.
2. يتم إطفاء الفرن بواسطة مفتاح ضبط الزمن و مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة.

إطفاء الفرن قبل انتهاء المدة المضبوطة

ادر مفتاح ضبط الزمن بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى نقطة التوقف.

جدول فترات الطهي

الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.

1. تم تحديد القيم المبيّنة في المختبر. قد تكون القيم المناسبة بالنسبة إليكم مختلفة عن هذه القيم.
2. أطفئ الفرن باستخدام مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة.

الطعام	وعاء الطهي	موقع الرف	الحرارة (درجة مئوية)	مدة الطهي (دقيقة) قيمة تقريبية
كعكة في الصينية	صينية فرن 26 ... سم	2	170 ... 180	25 ... 35
كعكة في قالب	قالب كعكة 18 ... 22 سم	2 .. 1	170 ... 180	30 ... 40
بيتيفور	صينية فرن	2	170 ... 190	25 ... 35
ميفوي مقرمش	صينية فرن	2	180 ... 190	25 ... 35
قطيرة حلوة	صينية فرن	2	170 ... 180	25 ... 35
قطائر	صينية فرن	2 .. 1	200	40 ... 50
معجنات بخميرة	صينية قلي	2 .. 1	200	35 ... 45
قطيرة عادية	صينية فرن	2 .. 1	180 ... 190	25 ... 35
قطيرة رقائق	صينية فرن	2 .. 1	180 ... 190	40 ... 50
بيتزا	صينية فرن	2 .. 1	200 ... 220	15 ... 20
بيفتك	صينية فرن	2 .. 1	100 ... 110	100 ... 110
كوارع خروف	صينية فرن	2 .. 1	15 دقيقة عند أعلى	90 ... 100
شوي دجاج	صينية فرن	1	درجة حرارة	60 ... 70
قطع ديك حبشي	صينية فرن	1	25 دقيقة عند حرارة أعلى من 220	180 ... 240
سمك	صينية فرن	2 .. 1	200	15 ... 25

عند أعلى درجة حرارة تعني 150 درجة مئوية

اسكات صوت الإنذار

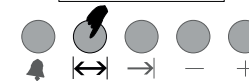


(2) يمكن إسكات الإنذار بالضغط على زر 4

(1) يعمل الإنذار عندما تنتهي المدة التي تم تعييرها

برنامج الطهي الأوتوماتيكي

في حال كنتم ترغبون بطهي الطعام حال وضعه في الفرن يكفي ضبط مدة الطهي فقط. مثال : وضعنا في الفرن الطعام الذي نرغب بطهيه ونريد طهيه لمدة 2 ساعة و 15 دقيقة.



(2) انتقل الى نمط تعيير فترة الطهي



(4) سوف تظهر الشاشة بعد عدة ثواني التوقيت الحالي وإشارة أن طهي الطعام جاري .



(1) الساعة الآن 18:30



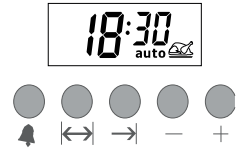
(3) حدد الفترة باستخدام زري (+) و (-)

تم برمجة الفرن الآن بحيث يقوم طبخ الطعام الموضوع فيه لمدة ساعتين و 2 و 15 دقيقة. لا تنسى وضع المفاتيح الأخرى في الفرن على الوظيفة والحرارة المطلوبة.

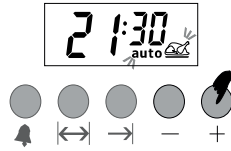
تنويه : يمكن إيقاف البرنامج أثناء تعييره أو خلال جريان تنفيذه من خلال الانتقال الى النمط اليدوي.



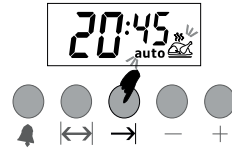
لقد شرحنا في الأعلى كيفية ادخال فترة الطهي وبدء عملية الطهي فوراً. يمكن بالضغط على زر 4 رؤية التوقيت الذي سيكون الطعام فيه جاهزاً كما يمكن اعادته تعييره اذا رغب بذلك. يبين المثال الوارد أدناه ضبط البرنامج بحيث يكون الطعام جاهزاً في الساعة 21:30.



(2) بعد عدة ثواني تعود الساعة وتظهر التوقيت الحالي .



(2) يمكن تعيير توقيت انتهاء الطهي بواسطة الزرين (+) و (-)



1- تبين الشاشة التوقيت الذي سيكون الطعام فيه جاهزاً وهو
21:30 = 2:15 + 8:30

تكون بهذا الشكل قد عيرنا برنامج الفرن بحيث يكون الطعام جاهزاً الساعة 21:30. وكنا قد عيرنا مدة طهي الطعام مسبقاً على 45 دقيقة. وعلى ذلك سوف يبدأ الفرن بطهي الطعام الساعة 19:15 ويستمر في عملية الطهي لمدة (2) ساعتين و 15 دقيقة بحيث يكون برنامج الطهي منتهياً عند الساعة 21:30.



الشاشة التي تظهر عند انتهاء عملية الطهي

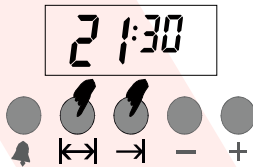


الشاشة التي تظهر عند بدء عملية الطهي

عند انتهاء برنامج الطهي يعمل الإنذار الصوتي ويستمر لمدة 7 دقائق في حال لم يتم إسكاته.

(2) ارجع ساعة الفرن الى وضعية الصفر

(1) أطفئ الفرن



تنويه : سيكون الفرن خارج العمل حتى تصفير الساعة

الساعة الرقمية

الساعة الرقمية هي مؤقت الكتروني تتيح لكم الإمكانية بأن تكون المأكولات الموضوعة داخل الفرن جاهزة في وقت التقديم.

ومن أجل القيام بذلك يكفي أن تقوموا بإدخال الفترة اللازمة للطهي والساعة التي يجب أن تكون المأكولات جاهزة فيه للتقديم في برنامج الساعة. كما يمكن استخدامها كمؤقت مبرمج بالدقائق بشكل مستقل في الفرن.

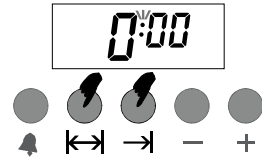


عند وصول الكهرباء

عند توصيل الكهرباء تظهر الساعة وكلمة اوتو Auto في حالة وميض على الشاشة. لا يمكن تنفيذ أي برنامج طهي في هذه الحالة. حيث أن الساعة المبينة في الشاشة غير صحيحة وتحتاج الى تعبير. (انظر ضبط الساعة). من أجل القيام بعملية الطهي يجب الانتقال الى نمط اليدوي (انظر النمط اليدوي Manuel Mode)

النمط اليدوي

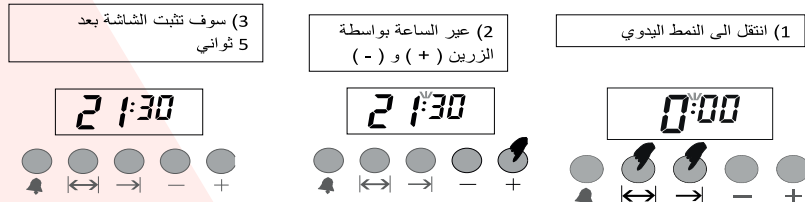
يمكن الانتقال الى النمط اليدوي بالضغط على الزرين ← و → معاً ثم تحرير الضغط عنهما في نفس الوقت.



اضغط على كلا الزرين في نفس الوقت.

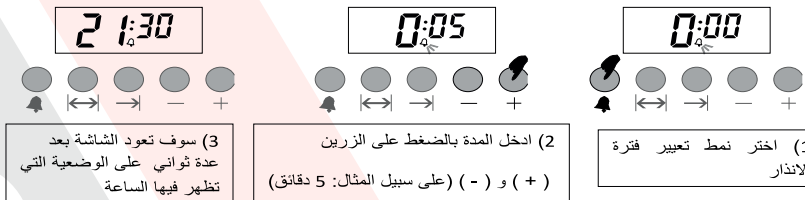
ضبط الساعة

لا يمكن ضبط الساعة عندما يكون هناك برنامج طهي جاري التنفيذ. انتقل الى النمط اليدوي. تبدأ النقطتين بين الساعة والدقائق بالوميض , يتم زيادة الساعة بالضغط على (+) وانقاصها بالضغط على (-). ان الضغط الطويل على هذه الأزرار يسبب تغيير الساعة بسرعة.



ضبط فترة الإنذار

سيعمل الإنذار بفضل هذه الخاصية بعد انتهاء الفترة التي ستقوم بتعيينها.



الشواية (اختياري)

- الشواية الموجودة تحت سقف الفرن في حالة عمل. مناسبة من أجل شوي اللحم.
- يتم وضع قطع المأكولات التي يرغب في شويها على الرف الصحيح تحت سخان الشواية.
- ضع الحرارة على الحد الأعلى
- قم بقلب الطعام عند نصف فترة الشوي.

الشواية القوية (اختياري)

- الشواية الموجودة تحت سقف الفرن في حالة عمل. مناسبة من أجل شوي اللحم.
- يتم وضع قطع المأكولات التي يرغب في شويها على الرف الصحيح تحت سخان الشواية.
- ضع الحرارة على الحد الأعلى
- قم بقلب الطعام عند نصف فترة الشوي.

محركالتوربو (اختياري)

يتم استخدامه في عملية إذابة الجليد عن الطعام.

سخان التوربو+ مروحة التوربو (اختياري)

سخان التوربو محرك التوربو في حالة عمل. يتم تسخين المأكولات بشكل متجانس أكثر بفضل ميزة مروحة التوربو. مناسب مثلا من أجل الكعكات واللبن والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب والمأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

الشواية + فلابة الدجاج (اختياري)

مناسب من أجل الطهي عن طريق الشوي ومحرك تدوير الدجاج

- يؤمن شوي اللحم والدجاج الموضوع على السيخ بشكل متساوي
- ضع الحرارة على الحد العلوي

الشواية القوية + مروحة التوربو (اختياري)

الشواية القوية (سخان العلوي وسخان الشوي) ومحرك التوربو في حالة عمل. يتم تسخين المأكولات بشكل متجانس أكثر بفضل ميزة محرك التوربو. مناسب مثلا من أجل الأطعمة التي تطبخ في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصواني.

استخدام ساعة الفرن



موديل 2



موديل 4

الساعة الميكانيكية (الموديل 2)

في حال كانت الساعة الموجودة في المنتج مشابهة للساعة المبينة في الشكل موديل 2 قم بتدوير الساعة باتجاه عقارب الساعة من أجل ضبط الزمن

الساعة التمثيلية (الموديل 4)

- 1- ضبط الساعة
- 2- ضبط مدة الطهي
- 3- ضبط الساعة بالضغط على المفتاح وتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة وهو مضغوط.
- 4- يمكن ضبط مدة الطهي حتى 180 دقيقة بواسطة الساعة التمثيلية. يعمل جرس الإنذار أوتوماتيكيا عند انتهاء المدة التي تم تعيينها. من أجل إيقاف صوت الإنذار قم بتدوير المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة أيضا ولكن دون ضغط وتابع التدوير حتى الوصول الى إشارة اليدوي المبينة في الشكل. يصبح الإنذار في هذه الوضعية في حالة إغلاق.

استخدام آلية شوي الدجاج (اختياري)

- اذا كانت إكسسوارات تدوير الدجاج موجودة في المنتج الذي لديكم , خذ السيخ الموجود بين الإكسسوارات وفك قطعة الصاج التي على شكل حرف V عن طريق فك البرغي الذي عليها ثم ادخل السيخ في الدجاج وبعد أعد تركيب قطعة الصاج وشد الرغي بحيث يثبت الدجاج على السيخ بشكل جيد.
- يتيح لك مقبض الباكلت الموجود في نهاية السيخ حمل السيخ بسهولة . لا داعي لفك هذه القطعة عند الشوي .
- يجب أن لا يزيد وزن الدجاج الموضوع على السيخ 2,5 كغم.



استخدام الفرن الكهربائي

يتم اختيار نمط عمل الفرن الكهربائي من خلال مفتاح الوظيفة. يتم ضبط الحرارة من خلال مفتاح الحرارة. يتم إيقاف كافة الوظائف في الفرن من خلال وضع المفتاح الخاص بها على وضعية الإغلاق (نحو الأعلى)

1. قم بضبط ساعة الفرن على المدة اللازمة لعملية الطهي , انظر استخدام ساعة الفرن
 2. ضع مفتاح الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة
 3. ضع مفتاح الوظيفة على نمط العمل المطلوب
- >> ترتفع درجة حرارة الفرن حتى الدرجة التي تم تعبيره عليها ويحافظ على هذه الحرارة. تضيء لمبة الحرارة خلال فترة ارتفاع الحرارة.

إطفاء الفرن الكهربائي

ضع ساعة الفرن في وضعية الإغلاق.

عند ضبط الساعة على فترة زمنية معينة فإنها تغلق أوتوماتيكيا عند انتهاء هذه الفترة. انظر استخدام ساعة الفرن.

ضع مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة في وضعية الإغلاق (الوضعية العليا)

أنماط العمل

قد يختلف تسلسل أنماط العمل المبين هنا عن التسلسل الموجود في المنتج الذي لديكم.

التسخين السفلي والعلوي

التسخين السفلي والعلوي يعمل. يتم تسخين المأكولات من الأعلى والأسفل. مناسبة مثلا من أجل الكعكات والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

التسخين العلوي

التسخين العلوي فقط يعمل. مناسب مثلا من أجل تحمير الوجه العلوي الكعكات والمأكولات الأخرى التي يطلب تحمير وجهها العلوي.

التسخين السفلي

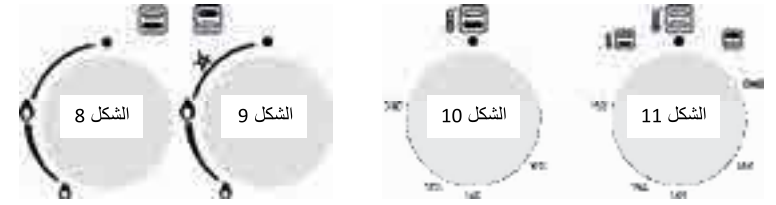
التسخين السفلي فقط يعمل. مناسب مثلا من أجل البيتزا والمأكولات الأخرى التي يطلب تحمير وجهها السفلي.

التسخين السفلي والعلوي ومروحة التوربو (اختياري)

التسخين السفلي والعلوي ومروحة التوربو في حالة عمل. يتم تسخين المأكولات بشكل متجانس أكثر بفضل ميزة مروحة التوربو. مناسب مثلا من أجل الكعكات واللبين والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

استخدام فرن الغاز

تبين الإشارات الموجودة على لوحة التحكم الوضعية التي توجد فيها المفتاح .



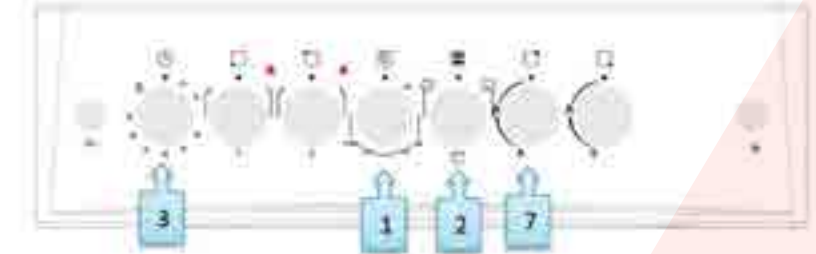
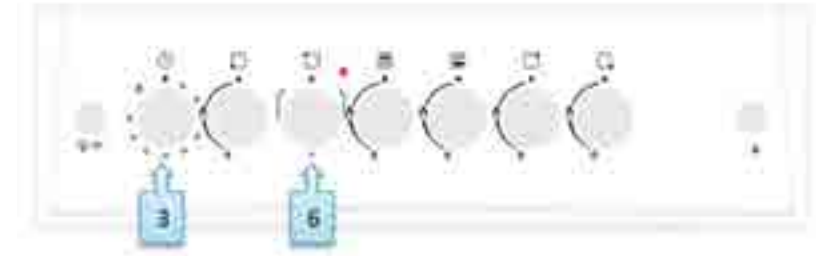
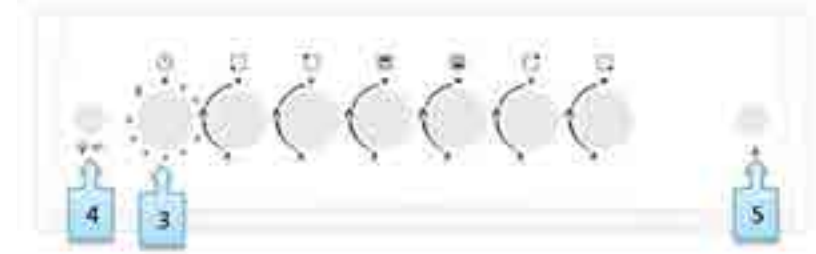
- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي (أو) على وضعية الحرارة المطلوبة المبينة على لوحة التحكم
- 2- في حال كان صنوبر الفرن يتحكم بحراق التسخين العلوي كما في الشكل 11 قم بالضغط على المفتاح وتدويره باتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية الشواء أو إشارة اللهب .
- 3- اضغط على زر القدح حسب مواصفات الفرن الذي لديكم .

ثقب الإشعال اليدوي	جدول محقق و طاقة الفرن		
	محقق الغاز الطبيعي	محقق الغاز السائل	محقق
	محرق علوي	φ0.70	φ0.92
	محرق سفلي	φ0.75	φ1.10

- 4- في الموديلات ذات التحكم الحراري قم بعد إشعال الموقد بالضغط على المفتاح لمدة 3 – 5 ثواني اضافية من أجل وضع جهاز الأمان في العمل .
 - 5- في حال لم يتحقق الإشعال بعد ضغط وترك المفتاح كرر نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
 - 6- غير المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة
 - 7- من أجل الاطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضعية العلوية
- استخدام صاج الشوي (في حال وجوده في منتجكم)

- عند استخدام الحراق العلوي في فرن الغاز يجب أن يكون باب الفرن كما هو مبين في الشكل 12
- يتم تركيب صاجة الشوي على الأباغورات الموجودة على الباب , يجب دفع الباب الى الأمام بحيث يلامس اطار الخزان .





1 مفتاح الحرارة

2- مفتاح الوظائف الكهربائية

3 مفتاح الساعة

4 مفتاح المصباح وتدوير الدجاج

5 زر الشرارة

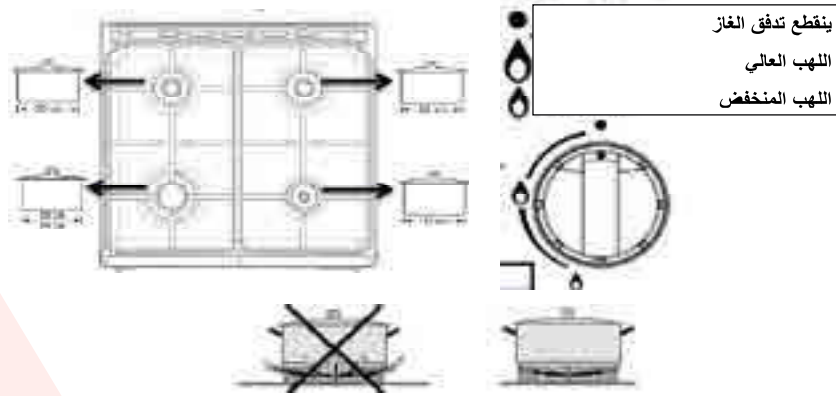
6 مفتاح تشغيل السخان الكهربائي

7 مفتاح تشغيل موقد الغاز

شرح استخدام موقد الغاز



- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي.
- 2- اضغط على زر الشرارة حسب مواصفات الفرن الذي لديكم .
- 3- عبر المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة
- 4- من أجل الإطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضع العلوي.



يجب أن يكون حجم القد متوافقاً مع حجم لهب المحرق. و ينبغي ضبط لعب المحرق بشكل لا يتجاوز عن قاعدة القدر السفلى. ضع القدر في وسط حمالة القدر.

منظومة سلامة لقطع الغاز (في الموديلات التي تحتوي على العنصر الحراري)



- 1- اضغط على مفتاح فرن الغاز وأدره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وضعه على وضعية اللهب العالي.
- 2- اضغط على زر الشرارة حسب مواصفات الفرن الذي لديكم .
- 3- انظر لفترة 3 - 5 ثوان بعد الإشعال حتى تبدأ منظومة السلامة في العمل.
- 4- في حال لم يتحقق الإشعال بعد ضغط وترك المفتاح كرر نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 5- عبر المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة
- 6- من أجل الإطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضع العلوي

التشغيل لأول مرة

التنظيف لأول مرة

i يمكن لبعض المنظفات أن تضر بالسطح

1. انزع كل مواد التغليف
2. امسح سطح المنتج بقطعة فماشية أو إسفنجة مبللة وجففه بقطعة فماشية

التسخين لأول مرة

دع المنتج يسخن لمدة 30 دقيقة ثم أغلقه. بهذه الطريقة تكون المخلفات و الطبقات المتبقية في المنتج أثناء التصنيع قد احترقت وأصبحت مقاومة للحرارة.

! يمكن للسطوح الساخنة أن تسبب الحرق ! لا تلمس السطوح الساخنة في المنتج. ابعدهم عن الأطفال عن المنتج واستخدم قفازات مقاومة للحرارة.

الفرن الكهربائي

1. اخرج كل صواني الفرن وشبكة الشوي من داخل الفرن
2. اغلق باب الفرن
3. اختر الوضعية الستاتيكية (الساكنة)
4. اختر اعلى درجة حرارة , انظر الى استخدام الفرن الكهربائي
5. دع الفرن يعمل لمدة 30 دقيقة
6. اطفئ الفرن , انظر استخدام الفرن الكهربائي

i يتشكل أثناء التسخين لأول مرة رائحة ودخان. يجب أن تكون التهوية في المكان جيدة.

5) استخدام الفرن

معلومات عامة عن الطهي والقلي والشوي في الفرن

! خطر الاحتراق من البخار الساخن ! يجب الانتباه عند فتح باب الفرن بسبب خروج البخار عند فتح الباب

نصائح متعلقة بالطهي في الفرن

- استخدم أوعية معدنية مناسبة مطلية بمادة مضادة للالتصاق أو أوعية من الألمنيوم أو قوالب من السيليكون المقاوم للحرارة.
- استغل المساحة الموجودة فوق الرف بأفضل شكل.
- ضع قالب الطهي في وسط الرف داخل الفرن
- اختر الوضعية المناسبة للرف قبل تشغيل الفرن أو الشواية. لا تقم بتغيير وضعية الرف عندما يكون الفرن ساخنًا.
- حافظ على باب الفرن مغلقًا

نصائح متعلقة بالقلي

- ان استعمال عصير الليمون والفلفل الاسود من أجل المعالجة عند طهي لحم الدجاج أو الديك الحشيشي أو القطع الكبيرة من اللحم سوف يرفع من أداء الطهي
- يستمر طهي اللحوم ذات العظم عن طريق القلي مدة أطول بمقدار 15 – 30 دقيقة من طهي اللحوم الخالية من العظم عن طريق القلي
- يحتاج كل سنتيمتر من اللحم حوالي 4 الى 5 دقائق من أجل الطهي
- بعد انتهاء مدة الطهي اترك اللحم داخل الفرن لمدة 10 دقائق. يساعد ذلك في توزيع مرقة اللحم داخل اللحم بشكل أفضل ولا تطاير المرقة خارج اللحم عند قطعه.
- يجب وضع السمك داخل صحن مقاوم للنار ووضعه على الرف الأوسط أو السفلي داخل الفرن

نصائح متعلقة بالشوي

تسمر لحوم الحيوانات ولحم السمك ولحم الدجاج بشكل سريع عند الشوي وتتشكل عليها طبقة جيدة تمنعها من الجفاف. شرائح اللحم وقطع اللحم الصغيرة والنقانق أو السجقات والخضار ذات المرقات (مثلًا البندورة، البصل) مناسبة بشكل خاص من أجل الشوي

- يجب وضع القطع التي تحتاج الى شوي فوق شبكة الشوي أو داخل صينية الشوي بحيث يتم توزيعها دون أن تتجاوز منطقة السخان
- ضع شبكة الشوي أو صينية الفرن في المستوى المطلوب داخل الفرن
- ضع بعض الماء داخل صينية الفرن , يمكنك تنظيفها بسهولة فيما بعد

i خطر الحريق الناتج عن الأغذية غير المناسبة للشوي

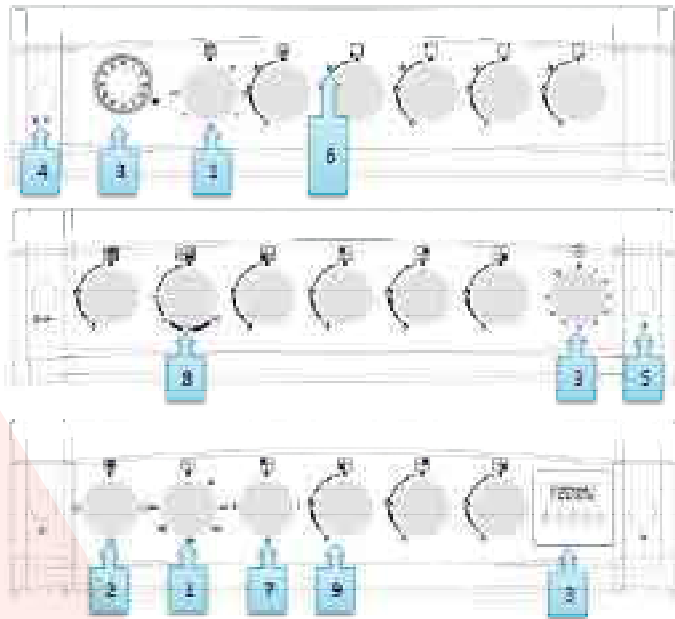
لا تشوي شوى الأغذية المناسبة لنار الشوي القوي.

لا تضع الأغذية في المنطقة الخلفية جدا في الشواية. إذ أن هذه المنطقة ساخنة جدا ويمكن للأغذية أن يشتعل فيها النار.

استخدام الفرن الكهربائي

اختيار درجة الحرارة ونمط العمل

الموديلات ذوات الحوض



- 1 مفتاح الحرارة
- 2- مفتاح الوظائف الكهربائي
- 3 مفتاح الساعة
- 4 مفتاح المصباح وتدوير الدجاج
- 5 زر الشرارة
- 6 اشارة الشرارة في الزر
- 7 مفتاح تشغيل السخان الكهربائي
- 8 مفتاح تشغيل فرن الغاز ذو الترموستات الحراري
- 9 مفتاح تشغيل موقد الغاز

التشغيل لأول مرة

التنظيف لأول مرة

i يمكن لبعض المنظفات أن تضر بالسطح

1. انزع كل مواد التغليف
2. امسح سطح المنتج بقطعة فماشية أو إسفنجة مبللة وجففه بقطعة فماشية

التسخين لأول مرة

دع المنتج يسخن لمدة 30 دقيقة ثم أغلقه. بهذه الطريقة تكون المخلفات و الطبقات المتبقية في المنتج أثناء التصنيع قد احترقت وأصبحت مقاومة للحرارة.

! يمكن للسطوح الساخنة أن تسبب الحرق ! لا تلمس السطوح الساخنة في المنتج. ابعدهم عن الأطفال عن المنتج واستخدم قفازات مقاومة للحرارة.

الفرن الكهربائي

1. اخرج كل صواني الفرن وشبكة الشوي من داخل الفرن
2. اغلق باب الفرن
3. اختر الوضعية الستاتيكية (الساكنة)
4. اختر اعلى درجة حرارة , انظر الى استخدام الفرن الكهربائي
5. دع الفرن يعمل لمدة 30 دقيقة
6. اطفئ الفرن , انظر استخدام الفرن الكهربائي

i يتشكل أثناء التسخين لأول مرة رائحة ودخان. يجب أن تكون التهوية في المكان جيدة.

5) استخدام الفرن

معلومات عامة عن الطهي والقلي والشوي في الفرن

! خطر الاحتراق من البخار الساخن ! يجب الانتباه عند فتح باب الفرن بسبب خروج البخار عند فتح الباب

نصائح متعلقة بالطهي في الفرن

- استخدم أوعية معدنية مناسبة مطلية بمادة مضادة للالتصاق أو أوعية من الألمنيوم أو قوالب من السيليكون المقاوم للحرارة.
- استغل المساحة الموجودة فوق الرف بأفضل شكل.
- ضع قالب الطهي في وسط الرف داخل الفرن
- اختر الوضعية المناسبة للرف قبل تشغيل الفرن أو الشواية. لا تقم بتغيير وضعية الرف عندما يكون الفرن ساخنًا.
- حافظ على باب الفرن مغلقًا

نصائح متعلقة بالقلي

- ان استعمال عصير الليمون والفلفل الاسود من أجل المعالجة عند طهي لحم الدجاج أو الديك الحشيشي أو القطع الكبيرة من اللحم سوف يرفع من أداء الطهي
- يستمر طهي اللحوم ذات العظم عن طريق القلي مدة أطول بمقدار 15 – 30 دقيقة من طهي اللحوم الخالية من العظم عن طريق القلي
- يحتاج كل سنتيمتر من اللحم حوالي 4 الى 5 دقائق من أجل الطهي
- بعد انتهاء مدة الطهي اترك اللحم داخل الفرن لمدة 10 دقائق. يساعد ذلك في توزيع مرقة اللحم داخل اللحم بشكل أفضل ولا تطاير المرقة خارج اللحم عند قطعه.
- يجب وضع السمك داخل صحن مقاوم للنار ووضعه على الرف الأوسط أو السفلي داخل الفرن

توصيلات الغاز

يجب تنفيذ الأعمال المتعلقة بالمعدات والأجهزة من قبل شخص معتمد ومؤهل .

تأكد قبل التركيب أن شروط خط التوزيع المحلي للغاز (نوع الغاز وضغط الغاز) مناسبة لإعدادات المنتج .

توصيلات الغاز السائل

تأكد من سلامة خرطوم الغاز وساعة تنظيم الغاز التي سيتم استخدامها في الفرن . ركب خرطوم الغاز في رأس الخرطوم الموجود خلف الفرن وركب عليه مربوط من الصاج وشد المربط باستخدام مفك براغي . (الشكل 6) وتأكد من أن الشد تم بإحكام .

يجب أن لا يكون طول خرطوم الغاز أكبر من 1500 مم .

يجب أن تكون ساعة تنظيم الغاز الذي سيستخدم من أجل الغاز السائل تحمل شهادة جودة ويجب أن يكون ضغطها mmss 300 .

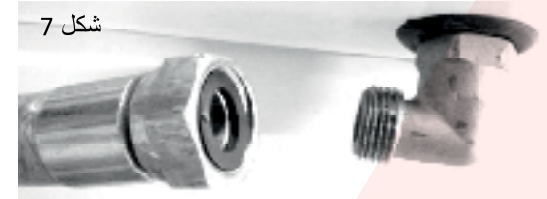
⚠ يجب عدم تمرير خرطوم الغاز من المنطقة الساخنة الموجودة خلف الفرن . يجب أن تزيد حرارة الخرطوم عن 90 درجة مئوية .

تأكد من عدم وجود تسريب غاز في التوصيلات قبل الاستخدام .



الشكل 6

توصيلات الغاز الطبيعي



شكل 7

في حال كان المنتج الذي لديكم معبأ على الغاز الطبيعي اطلبوا من مؤسسة خطوط التوصيل التابعة لشركة توزيع الغاز الطبيعي المعنية بتوصيل المنتج بشبكة الغاز . ان وصلة المنتج الذي لديكم هو 1/2 أنش.

عند رغبتكم بتحويل المنتج من الغاز السائل الى الغاز الطبيعي أو بالعكس اتصلوا بأقرب ورشة خدمة واطلبوا منها تنفيذ التحويلات اللازمة .

اختبار عدم التسريب

افتح ساعة تنظيم الغاز أو صنبور الغاز الطبيعي وضع ماء صابوني كثير الرغوة فوق التوصيلات التي قمت باجراها وتأكد من عدم وجود تسريب .

لا تختبر بالنار أبداً .

الفحص الأخير

1. صل الكبل الكهربائي بالمأخذ وارفع القاطع الكهربائي للجهاز
2. افحص جميع وظائف المنتج

رمي المنتج

إتلاف المغلف

ان مواد التغليف هي مواد ضارة بالنسبة للأطفال. احتفظ بمواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف من مواد قابلة للتدوير. قم بتصنيف مواد التغليف حسب التعليمات التنفيذية المتعلقة بالمخلفات وارمه بعد ذلك في القمامة. لا ترمي هذه المواد مع القمامة المنزلية.

عمليات النقل في المستقبل

- احتفظ بالعبوة الأصلية للمنتج واستعمل هذه العبوة في عمليات نقل المنتج. التزم بالتعليمات المبينة على العبوة. في حال عدم توفر العبوة الأصلية قم بلف المنتج بواسطة مواد التغليف ذات الفقاعات الهوائية أو مادة كرتونية سمكية واربطه بشكل جيد.
- من أجل تلافي الضرر الذي قد تسببه شبكة الشوي أو صينية الفرن المتواجدة داخل الفرن على الباب قم بتثبيت شريط كرتوني على الوجه الداخلي للباب في موازاة هذه القطع. تثبت باب الفرن بالأوجه الجانبية باستخدام شريط لاصق.
- ثبت رؤوس الموقد ودعائم القدور باستخدام شريط لاصق.
- لا تستعن بالباب أو المقيض من أجل نقل أو تحريك المنتج.

ⓘ لا تضع أشياء أخرى فوق المنتج. يجب نقل المنتج في وضعية عمودية.

ⓘ تفقد المظهر العام للجهاز للتأكد من عدم وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

التخلص من المنتج القديم



يجب رمي المنتج القديم بحيث لا يتم إلحاق الضرر بالبيئة.

يوجد فوق المنتج إشارة (WEEE) التي تشير على وجوب جمع العناصر الكهربائية والالكترونية بشكل مستقل.

ويعني ذلك على وجوب التعاطي مع المنتج وفق توجيهات الاتحاد الأوربي 2002/96/EC الخاصة بإعادة تدوير المنتج أو فصله الى قطع من أجل تخفيض أضرار المنتج على البيئة الى الحد الأدنى. للحصول على تفاصيل أكبر يرجى مراجعة السلطات المحلية أو الإقليمية.

تشكل المنتجات الالكترونية التي لا تخضع لعملية جمع مخلفات منهجية خطرا محتملا على البيئة وصحة البشر بسبب المواد الضارة الموجودة بداخلها.

يمكن استشارة البائع المعتمد أو مركز جمع المخلفات في بلدكم بخصوص كيفية رمي المنتج.

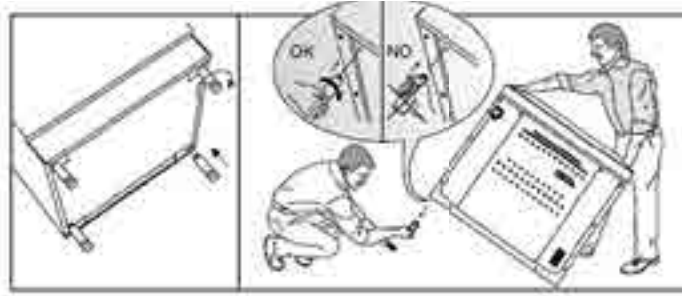
قم بقطع الكبل الكهربائي للمنتج وكسر قفل الباب ان وجد قبل رمي المنتج من اجل عدم تعريض الأطفال للخطر .

4 التحضيرات الأولية

ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة

تساعدكم المعلومات الواردة أدناه في استخدام الجهاز بشكل بيئي وبحيث يعمل بشكل موفر للطاقة :

- استخدم أوعية داكنة اللون أو الملبسة بالمينا التي تنقل الحرارة بشكل أفضل في الفرن
- قم بتسخين الفرن مسبقا قبل البدء بطهي الطعام في حال كانت الوصفة أو الجدول المبين في دليل الاستخدام تقول وجوب التسخين المسبق.
- لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر خلال فترة الطهي
- احرص على طهي أكثر من نوع من الطعام في الفرن بنفس الوقت. يمكن وضع قدرين فوق الرف الشبكي وطهي الطعام فيهما في نفس الوقت
- قم بطهي الأغذية في الفرن وراء بعضهما البعض. حيث يكون الفرن ما زال محتفظا بحرارته
- قم بإغلاق الفرن قبل انتهاء فترة الطهي بعدة دقائق. لا تقم بفتح الفرن في هذا الوضع.
- يجب فك الجليد عن الأطعمة المجمدة قبل الطهي



التوصيلات الكهربائية

! يجب تغذية المنتج بواسطة خط كهربائي مؤرض بشكل أكيد.

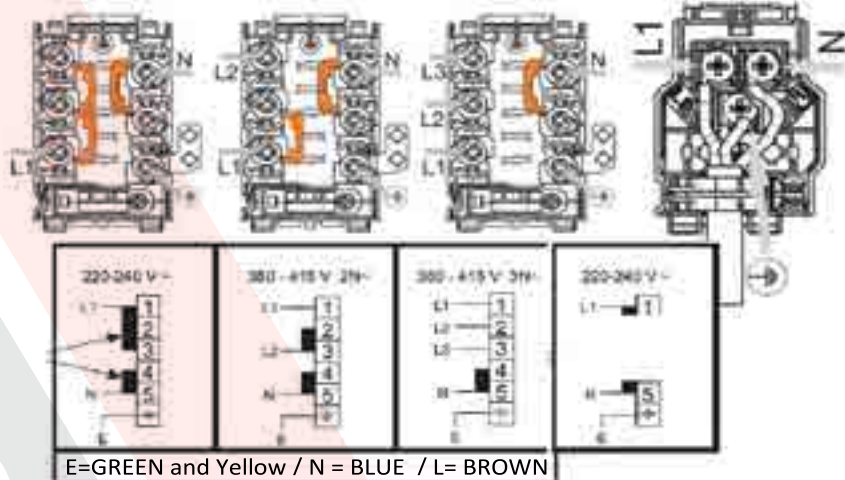
ان الشركة المنتجة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تحدث بسبب استخدام المنتج قبل تجهيز الخط الأرضي.

! خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن عملية التركيب التي تتم من قبل الأشخاص الغير محترفين ! لا يمكن توصيل المنتج بالشبكة الكهربائية إلا من قبل الأشخاص المختصين والمعتمدين ولا يبدأ ضمان المنتج بالنفاذ إلا بعد تنفيذ عملية تركيب صحيحة.

! خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن تضرر الكبل الكهربائي ! يجب عدم تعريض الكبل الكهربائي للهرس أو الطوي أو ملامسة الأجزاء الساخنة للمنتج. يجب استبدال الكبل الكهربائي من قبل كهربائي مختص في حال كان متضررا.

- يجب أن تكون بيانات الشبكة الكهربائية متوافقة مع بيانات المنتج المبينة في لوحاتها. توجد لوحة البيانات خلف المنتج.
- يجب أن يتوافق الكبل الكهربائي مع المواصفات الفنية للمنتج والاستهلاك الكهربائي.

! خطر صدمة كهربائية ! يرجى فصل التيار الكهربائي عن المنتج قبل إجراء أي عملية في الخطوط الكهربائية.



! تأكد من توافق الخطوط الكهربائية أو خطوط الغاز مع المنتج. في حال عدم التوافق قم باستدعاء كهربائي مؤهل من أجل القيام بالتعديل اللازم.

! يقع على عاتق الزبون تجهيز المكان الذي سيتم وضع المنتج فيه وكذلك تجهيز خطوط الكهرباء أو الغاز.

! يجب الالتزام بالقواعد المحددة في المعايير المحلية بخصوص الكهرباء و(أو) الغاز عند تركيب الجهاز.

! تأكد من عدم وجود أي ضرر أو خلل في المنتج قبل تركيب المنتج. في حال وجود أي ضرر في المنتج لا تقم بتركيبه. إذ أن المنتجات المتضررة قد تسبب الخطر عليكم.

! يجب تنفيذ الأعمال المتعلقة بمعدات وأجهزة الغاز من قبل الأشخاص المعتمدين والمؤهلين .

! يوجد في المنتج جهاز لطرد الغازات المتشكلة نتيجة الاحتراق . يجب تركيب وتوصيل المنتج حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسات ذات العلاقة . يجب الانتباه بشكل خاص الى المتطلبات المتعلقة بالتهوية .

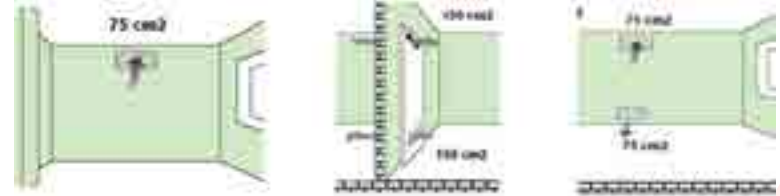
! يؤخذ الهواء اللازم من أجل الاحتراق من هواء الغرفة وتنتشر الغازات الصادرة مباشرة الى داخل الغرفة لا بد من وجود تهوية جيدة في الغرفة لكي يعمل المنتج بشكل آمن . في حال عدم وجود نافذة أو باب تؤمن التهوية في الغرفة فلا بد من تركيب نظام تهوية اضافي.

! يجب أن تكون مساحة أرض المطبخ أكبر من 8 متر مربع

! يجب أن يكون حجم الغرفة أكبر من 20 متر مكعب

! يجب أن يكون مخرج المدخنة بقطر 150 ملم وعلى ارتفاع 1.80 متر من أرض المطبخ ويجب تركيبه بحيث يكون مفتوحا الى الخارج

! يجب أن يكون منفذ التهوية قريب من أرض المطبخ ومفتوح نحو الجو الخارجي ومساحة سطحه 75 سم مربع على الأقل .



التركيب والتوصيلات

! الأضرار المادية !

لا تستعين بالباب أو المقبض من أجل تحريك أو نقل المنتج

- يجب نقل المنتج بواسطة شخصين على الأقل.

تركيب الأرجل

! لا تكون الأرجل مركبة في المنتج أثناء عملية تركيبه لأول مرة

أرجل المنتج موجودة في كيس داخل الفرن

قم بتركيب أرجل المنتج , غير مسافاتهما حسب المجلى المركب .

في حال عدم تركيب الأرجل في الأفران من الموديل الغازي فان الفرن لن يستطيع أن يحصل على المقدار الكافي من الأوكسجين أثناء العمل وهذا سيسبب خلل في الاحتراق .

- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان هناك أي عطب في الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي. اتصل بورشة الصيانة المعتمدة.
- لا تقم بتشغيل المنتج في حال كان معطلا أو كان فيه ضرر يرى بالعين المجردة.
- احرص على عدم إجراء أي تصليح أو تعديل في المنتج. يمكنكم فقط إزالة بعض المشاكل , انظر الى مقترحات الحل من أجل إزالة المشاكل الصفحة 37-38.
- لا تقم بغسل المنتج من خلال رش أو صب الماء عليه ! قد تتعرض لخطر الكهرباء !
- لا تقم باستخدام المنتج في الحالات التي تؤثر على المحاكمة العقلية مثل تناول الأدوية أو تعاطي الكحول.
- احرص على قطع التيار الكهربائي عن المنتج عند القيام بعمليات التركيب أو الصيانة أو التنظيف أو التصليح.
- يجب أن تجرى عمليات التركيب أو التصليح دائما من قبل ورشة الصيانة المعتمدة. ان الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تنتج بسبب العمليات التي تجرى للمنتج من قبل الأشخاص الغير معتمدين كما أن الضمان يصبح غير نافذ.
- يجب الانتباه الى الأغذية التي تحتوي على الكحول اذ أن الكحول يتبخر عند تعرضه لحرارة عالية ويشعل عند ملامسته للسطوح الساخنة مما يسبب الحريق.
- لا تقم بتسخين علب المعلبات أو أوعية الزجاجية المغلقة. اذ يسبب الضغط الداخلي المتشكل بسبب الحرارة الى انفجار الوعاء.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المنتج لأن السطوح الجانبية له تسخن عند تشغيله
- لا تضع صواني الفرن أو الصحون أو ورق الألمنيوم على قاعدة الفرن بشكل مباشر. قد تسبب الحرارة المختزنة ضررا للقاعدة الفرن.
- يجب أن يكون محيط جميع أفتية التهوية مفتوح
- ان المنتج يسخن خلال الاستخدام. لا تلمس الأقسام الساخنة أو القسم الداخلي للفرن أو عناصر التسخين وما شابه.
- استخدم قفازات مقاومة للحرارة خلال وضع الأغذية في الفرن أو إخراجها منه.
- لا تستخدم المنتج في حال كان زجاج الباب الأمامي مكسورا أو مفكوكا.
- يسخن السطح الخلفي أيضا عندما يعمل الفرن. احرص على عدم ملامسة التوصيلات الكهربائية للسطح الخلفي. قد تتعرض التوصيلات الكهربائية للضرر.
- لا تعلق كبل التغذية الكهربائية على باب الفرن وحرص على عدم مروره فوق السطوح الساخنة. اذ أن ذوبان الكبل يتسبب في حدوث دارة قصيرة واحتراق الكبل واندلاع الحريق
- تأكد من إغلاق المنتج بعد نهاية كل استخدام
- يكون الفرن وجميع الأقسام التي يمكن الوصول اليها ساخنة خلال العمل
- لا تلمس المنتج وهو في حالة عمل
- لا تستخدم أدوات حادة أو ثقابة من أجل تنظيف داخل الفرن أو زجاج الباب , قد تتسبب مثل هذه الأدوات الضرر للمنتج.
- يجب مراقبة الفرن باستمرار وهو في حالة عمل لأن الزيوت الحارة قد تتسبب في اندلاع الحرائق
- في حال اندلاع أي حريق لا تقم بإطفائه بواسطة الماء , قم فورا بفصل التيار الكهربائي عن المنتج وحاول إطفاء الحريق بواسطة بطانية مبللة.
- لا تضع داخل المنتج أي مادة قابلة للاشتعال مطلقا
- لا تستخدم منظفات ذات أبخرة متطايرة
- لا تستخدم أدوات حادة أو منظفات تسبب التآكل يمكن أن تضر بباب الفرن (الزجاج) وتؤدي الى تعرضه للكسر من أجل تنظيفه.

- **تنبيه :** قم بفصل التيار الكهربائي عن الفرن وانتظره حتى يبرد عند تبديل لمبة الفرن تلافيا للتعرض لأي صدمة كهربائية.
- الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.
- لا تضع الفرن فوق النايلون أو أي مادة قابلة للاشتعال أو غير مقاومة للحرارة عند استخدامه
- يجب أن تكون القدور التي توضع فوق سخانات الموقد بقياسات مناسبة.

الآمان للأطفال

- إن الأقسام المكشوفة في الفرن تسخن عند عمل الفرن أو حتى تبرد بعد توقف الفرن عن العمل , لذا يجب إبعاد الأطفال عنه.
- **تنبيه :** قد تسخن الأجزاء التي يمكن الوصول اليها خلال استخدام الشواية لذا يجب إبعاد الأطفال صغيري السن عن الفرن.
- يمنع على الأطفال الذين يقل أعمارهم عن 8 سنوات لمس الفرن دون أن يكون بقرتهم أحد الأشخاص البالغين
- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال الذين يزيد عمرهم عن 8 سنوات أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقة فيزيائية أو حسية أو عقلية في حال تم تزويدهم بالمعلومات الكافية عن المخاطر وعن طريقة الاستخدام الآمن.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالمنتج. يجب عدم تنظيف المنتج من قبل الأطفال دون مراقبتهم
- قد تشكل مواد التنظيف خطرا على الأطفال. لذا يجب الاحتفاظ بمواد التنظيف بعيدا عن متناول الأطفال أو يجب تصنيفها وفق تعليمات التخلص من المخلفات ورميها في القمامة.
- يجب عدم وضع أي مادة ثقيلة فوق باب الفرن وهو مفتوح كما يجب عدم السماح للأطفال الجلوس عليه في هذه الحالة. اذ قد يتسبب ذلك في قلب الفرن أو تضرر مفصلات الباب.



الآمان عند القيام بالأعمال الكهربائية

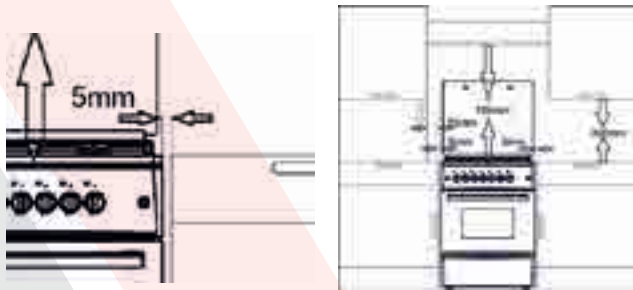
- يجب القيام بأي عملية على العناصر أو الأنظمة الكهربائية الموجودة في المنتج من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين
- ان المنتج غير مناسب للاستخدام عن طريق التحكم عن بعد.
- عند حدوث أي ضرر في المنتج قم بإطفاء المنتج وفصل التيار الكهربائي عنه. قم بفصل القاطع الرئيسي للمنزل من أجل تحقيق ذلك.
- تأكد من ان التيار الاسمي للقاطع متوافق مع تيار المنتج.

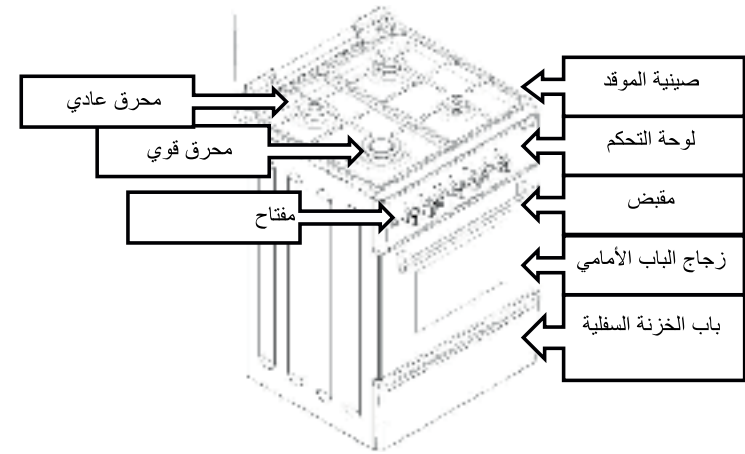
غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج ليتم استخدامه منزليا. ولا يسمح لاستخدامه لأهداف تجارية. " تنبيه : يجب استخدام هذا المنتج من أجل الطهي فقط. ولا يسمح باستخدامه لأهداف أخرى مثل تدفئة الغرفة "
- يجب عدم استخدام المنتج من أجل تسخين الصحون تحت الشواية أو تجفيف الملابس أو المناشف بتعليقها على المقبض.
- لا يتحمل المنتج مسؤولية أي ضرر ناتج عن سوء الاستخدام أو أي ضرر ناتج عن سوء النقل. يستخدم قسم الفرن في المنتج من أجل إذابة الأغذية المجمدة أو خبز الأغذية أو القلي أو الشوي.
- ان عمر المنتج الذي قمتم بشرائه هو 10 سنوات. وان هذه المدة هي المدة التي يجب على الشركة المنتجة توفير قطع الغيار اللازمة فيه من أجل عمل المنتج بالشكل الموصوف.

(3) التركيب

قبل استخدام المنتج





المواصفات الفنية

الفولتية / التردد	220 – 240 فولت 50 – 60 هرتز
الاستهلاك الإجمالي للطاقة الكهربائية	الحد الأدنى 0.006 – الحد الأعلى 5.6 كيلو وات
القاطع الذي يجب استخدامه	الحد الأدنى 16 أمبير - الأقصى 25 أمبير
نوع الكبل / المقطع	3 × 0.75 بي في سي - 3 × 1 بي في سي - H3 1.5 بي في سي 3 × 2.5 بي.في.سي. H05VV-F...
طول الكبل	الحد الأقصى 1.5 متر
الأبعاد الخارجية (الارتفاع / العرض / العمق)	(60 × 60) × 890 (57 × 57) × 890 (60 × 50) × 880 (55 × 50) × 890 (50 × 50) × 880
الفرن	فرن سناتيكي (اختياري)
صنف مردود الطاقة	B
الإتارة الداخلية	25 وات
استهلاك الشواية للطاقة الكهربائية	2000 وات
حجم الفرن القابل للاستخدام	50 × 50 الحجم 51 لتر 60 × 50 الحجم 51 لتر 60 × 60 الحجم 62 لتر

الأساس : توضع معلومات الطاقة في اللاصقة في الأفران الكهربائية المنزلية وفق معايير EN 50304. يتم تحديد القيم بالنسبة للحمولة القياسية و عمل سخان السفلي – العلوي أو التسخين المدعوم بمروحة (ان وجدت).

❗ يمكن إجراء تعديل في المواصفات دون إبلاغ مسبق من أجل رفع جودة المنتج.

❗ ان الأشكال المبينة في الدليل هي رسوم تخطيطية ولا تتوافق بشكل كامل مع المنتج.

❗ ان القيم الموجودة على المنتج أو الواردة في الوثائق المطبوعة الأخرى المرفقة مع المنتج هي قيم تم الحصول عليها وفق المعايير المعنية ضمن الشروط المخبرية. يمكن لهذه القيم أن تتغير حسب استخدام المنتج والوسط الذي يستخدم فيه.

الكماليات

❗ تختلف أشكال وتنوع الكماليات المرفقة مع المنتج حسب موديل المنتج. قد لا تتواجد كافة الكماليات المشروحة في الدليل في المنتج الذي بين أيديكم



شبكة شوي: يمكن استخدامها لغرض الشوي أو لتستيف المأكولات المطلوب طهيها بطريقة الفرن، الشوي أو في قدر الفخار بالرف المطلوب.



2) تعليمات الأمان الهامة

يحتوي هذا القسم على تعليمات الأمان التي تساعد على منع حدوث المخاطر التي تسبب الإصابات الشخصية أو الخسائر المادية. ان عدم الالتزام بهذه التعليمات يجعل كل أشكال الضمان غير نافذة.

- ان المنتج غير مصمم من أجل استخدامه من قبل الأشخاص الذين لديهم قصور في القدرات الفيزيائية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم فقر معلوماتي أو خبراتي (بما فيهم الأطفال) بشأن استخدام مثل هذه الأدوات ما لم يكن برفقتهم شخص مسؤول عن أمانهم ويعطي لهم التعليمات اللازمة لاستخدام المنتج. يجب مراقبة الأطفال وعدم السماح لهم مطلقاً باللعب بالمنتج.
- صل المنتج بمأخذ كهربائي مؤرض محمي بقاطع متوافق مع القيم الواردة في جدول المواصفات الفنية. احرص في حال استخدام محولة أو عدم استخدام محولة بأن يقوم كهربائي مختص بعملية تمديد الخط الأرضي. في حال استخدام الجهاز دون تاريضه بشكل متوافق مع التعليمات التنفيذية المحلية فان الشركة غير مسؤولة عن الأضرار التي يمكن أن تظهر.

3	(1) المنتج
3	✓ المظهر العام
3	✓ المواصفات الفنية
4	✓ الكماليات
4	(2) تعليمات الأمان الهامة
5	✓ الأمان العام
6	✓ الأمان بالنسبة للأطفال
6	✓ الأمان عند القيام بالأعمال الكهربائية
6	✓ هدف الاستخدام
6	(3) التركيب
6	✓ ما قبل التركيب
7	✓ التركيب والتوصيلات
8	✓ التوصيلات الكهربائية و الغازية
9	✓ فحص عدم التسريب
10	✓ رمي المنتج - التخلص من المغلف
10	✓ عمليات نقل المنتج في المستقبل
10	✓ التخلص من المنتج القديم
10	(4) التحضيرات الأولية
10	✓ ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة
11	✓ التشغيل لأول مرة - التنظيف لأول مرة-التسخين لأول مرة
11	(5) استخدام الفرن
11	✓ معلومات عامة عن الطبخ أو القلي أو الشوي في الفرن
13-12	✓ استخدام الفرن الكهربائي
14	✓ استخدام الموقد الغازي
15	✓ استخدام الفرن الغازي
15	✓ استخدام صياح الشوي
16	✓ تشغيل الشواية
17-16	✓ تسليط العمل
21-18	✓ استخدام ساعة الفرن
22	✓ جدول فترات الطبخ
23	✓ جدول فترات الشوي - جدول فترات الشوي
25-23	(6) استخدام قسم الموقد الكهربائي 33-34
25	(7) الصيانة والتنظيف
25	✓ معلومات عامة
25	✓ تنظيف لوحة التحكم
26	✓ تنظيف الفرن
27	✓ تبديل لمبة الفرن
27	(8) مقترحات لحل المشاكل الطارئة

