



# الطباخ الغازي

## دليل المستخدم

# Gas Cooker

## User's Manual

### الموديل:

- GCHA-90SSM5 ▲
- GCHA-90RDD43 ▲
- GCHA-90WDD42 ▲
- GCHA-90SSD41 ▲

### Model:

- GCHA-90SSM5 ▲
- GCHA-90RDD43 ▲
- GCHA-90WDD42 ▲
- GCHA-90SSD41 ▲

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

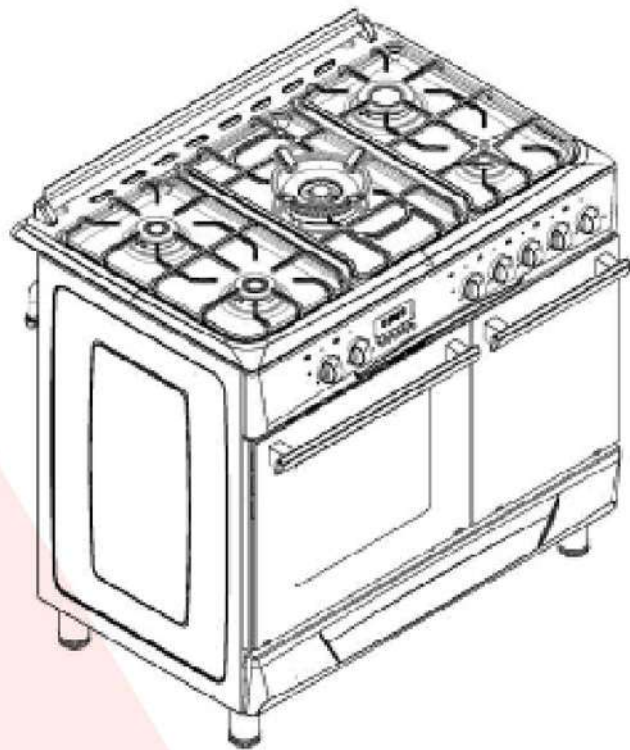
هذه التصاميم و المواصفات عرضة للتغيير بهدف إدخال تحسينات عليها  
و ذلك دون إشعار مسبق.

ISO9001 CB

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

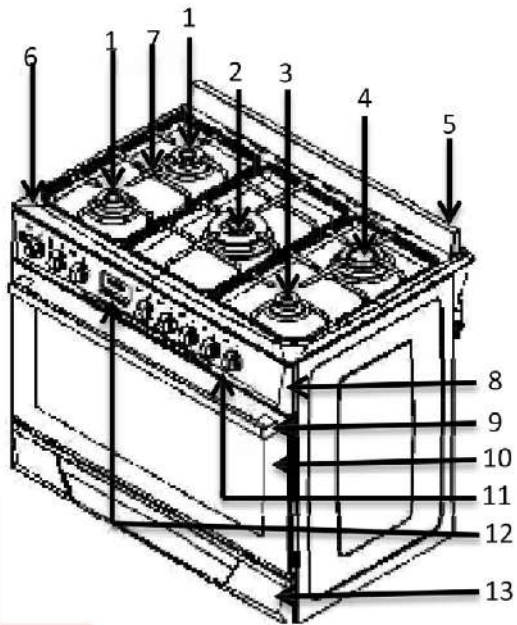
Designs and specifications are subject to change for improvement  
without prior notice.

ISO9001 CB

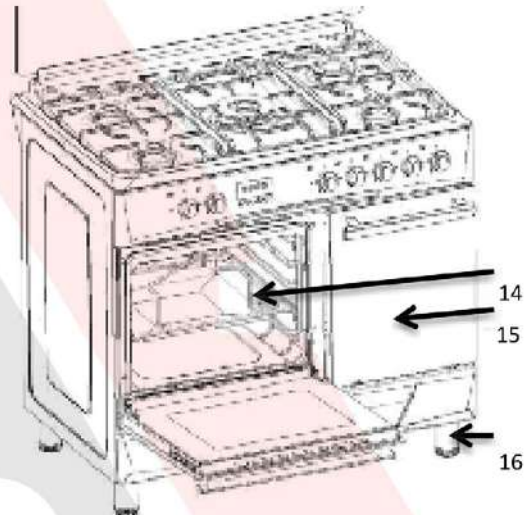


<b>1) Your product</b>	<b>3</b>
✓ General view	3
✓ Technical Specifications	4
✓ Accessories	5
<b>2) Important Safety Instructions</b>	<b>6</b>
✓ General safety	6-8
✓ Safety for children	8
✓ Safety for electric-related work	9
✓ Intended use	9
<b>3) Installation</b>	<b>9</b>
✓ Prior to installation	9-10
✓ Installation and connections	10-16
✓ Disposal of the product – Destruction of the packaging	16
✓ Future transportation procedures	16
✓ Disposal of the former product	17
<b>4) Preliminary Preparation</b>	<b>17</b>
✓ Things required to be done for energy saving	17
✓ First Use – First Cleaning - Firtk Heating	18
<b>5) Use of the oven</b>	<b>18</b>
✓ General information about cooking, roasting and grilling in the oven	18
✓ Use of the electric oven	19
✓ Use of the gas range	20
✓ Use of the gas oven	22
✓ Use of the grill plate	23
✓ Use of the grill roasting	23
✓ Operating modes	24
✓ Use of the oven timer	25-29
✓ Cooking Durations Table	30
✓ Operation of the grill – Grilling durations table	31
<b>6) Use of the electric range</b>	<b>31-32</b>
<b>7) Maintenance and cleaning</b>	<b>33</b>
✓ General Information	33
✓ Cleaning of the control panel	33
✓ Cleaning of the oven	34
✓ Replacement of the oven lamp	34
<b>8) Recommended solutions for the problems</b>	<b>35</b>

## 1) Your product GENERAL VIEW



- 1- Average burner
- 2- Wok burner
- 3- Small burner
- 4- Big / mini wok burner
- 5- Splash back / Glass cover
- 6- Cooking Hob
- 7- Pan Supports
- 8- Front panel
- 9- Door handle
- 10- Front glass
- 11- Button
- 12- Timer
- 13- Bottom Drawer



- 14- Cylinder holder
- 15- Gas cylinder compartment
- 16- Legs

## Technical Features

Voltage/Frequency	220-240 V 50-60 Hz
Total power consumption	Min. 0,006 kw/h – Max. 5,6 kw/h
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 H05
Cable length	Max. 1,5 mt
Outer sizes (height/width/depth)	890 x 985 x 680
Oven	Optional
Internal lighting	25 W
Grill power consumption	2000 W
Usable volume of the oven	90X60 = 108 l 90X60 With Fan = 98 l Cylinder compart. = 66 l Cylinder compartmentwith fan = 59 l

Basis: For the domestic electric ovens, the power label info are given as per the standard EN 50304. The values are determined according to the standard load and functions of the lower-upper heater or fan supported heating (if any).



Technical specifications may be modified to improve the product quality without any prior advice



The figures in this manual are schematic and they may not be strictly same with your product.



The values given in the marks on the product or other printed documents provided together with the product are values obtained in laboratory according to the respective standards. These values may vary depending on the use and environmental conditions of the product.

## ACCESSORIES

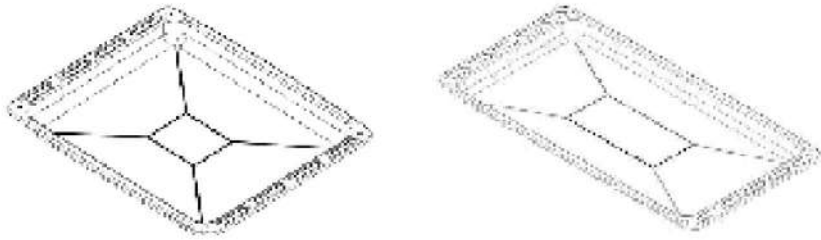


Accessories provided may vary depending on the version of the product. All accessories described in the operating manual may not be available in your product.

**Oven Tray:** It may be used for pastry, frozen food and large frying

Tray for gas cylinder compartment

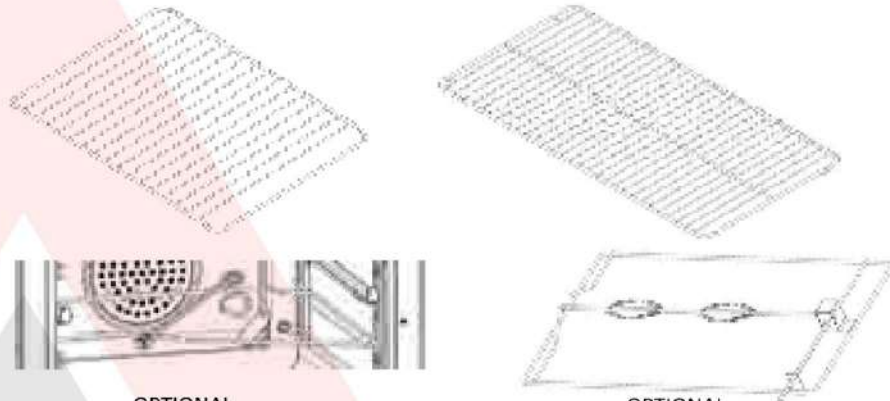
90 X60 oven tray



**Wire rack :** Used for grilling or adjusting the position of grilled meals in desired level.

Wire shelf for gas cylinder compartment

90 X60 Oven wire shelf



OPTIONAL  
Rotisserie stand for gas cylinder compartment

OPTIONAL  
90X60 rotisserie stand

## 2) Important safety instructions

This section concerns safety instructions to help prevent risks of personal injury or property damage. Violation of these instructions will make any warranty invalid.

### General Safety

- This product is not designed for use any persons (including children) incompetent in physical, sensual or mental capability or lack of information or experience unless they are attended by a person, who will responsible for their safety and give necessary instructions on use of the product. Children should always be attended and not allowed to play with the product.
- Connect the product to an earthed socket/mains protected by a fuse in compliance with the values given in the "Technical specifications" In case of use with or without transformer, remember to commission a qualified electrician for the earthing installation. In case the product is used before earthing is made according to the local regulations, our firm will not be responsible for any possible loss.
- If the power cable/plug is damaged, do not operate the product. Call the authorized Service Center.
- If the product is defective and has visual damage, do not operate the product.
- Do not make any repair or modification on the product. However, you may remove some failures; see solution proposals for problems, pp 35.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! Risk of electric shock!
- Do not use the product when your mind is adversely affected due to use of drug and/or alcohol drinks.
- Power of the product should be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Always have the installation and repair operations done by authorized Service Center. The manufacturing firm may not be held responsible for and the warranty of the product becomes invalid in case of any loss that may arise from operations performed by any unauthorized persons.

- Be careful when you use alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperature and may cause fire by bursting into flame when in contact with hot surfaces.
- Do not heat the closed tin cans and glass jars. Pressure to generate inside will cause the jar to burst.
- As the sides of the product will get hot when operation, do not place inflammable substances nearby.
- Do not put the baking trays, plates or aluminum folio directly on the base of the oven. Accumulated temperature may give damage to the base of the oven.
- All around the ventilation channels should be kept unobstructed.
- Product may be hot during use. Do not touch the hot parts, inside of the oven and heating components, etc.
- When placing food inside and taking it out of hot oven, always use heat-resistant oven gloves.
- Do not use the product when front glass door removed or broken.
- When the oven operates, its rear surface may also get hot. Power connections should not come into contact with the rear surface; otherwise, connections may be damaged.
- Do not compress the connection cables to the door of the oven and do not pass them over hot services. Melting of the cable may cause short circuit and this cause fire.
- Make sure the product is switched-off after each use.
- The product and accessible parts of the product are hot when operating.
- Do not touch the product while operating.
- Do not use sharp and piercing materials to clean the inside and glass of the product; such materials may give damage to your product.
- As hot oil may cause fire, always be careful and attend the product when it operates.
- Do not attempt to extinguish fire by use of water; immediately disconnect power of the product and close the burning part by help of a wet blanket.
- Do not keep any flammable or combustible substance in the product.
- Do not use steam cleaner.
- Do not use aggressive cleaning materials or sharp metal scrapers to clean the oven door (door) that may destroy the surface and cause break of the glass.

- CAUTION: Prior to replacement of the oven lamp, disconnect the power and allow it to cool down to eliminate risk of electric shock.
- 1<sup>st</sup> shelf of the oven is the lowest shelf.
- Do not use the product or nylon, flammable and heat-sensitive materials.
- The cooking pots to be placed on the heaters should be in proper size.



### Safety for children

During and after use of the product, the exposed parts of the product will be hot before they cool down; keep the children away.

- CAUTION: The accessible parts may be hot during use of the grill. Little children should be kept away from the product.
- Children under 8 years are forbidden to touch the product unless they are attended by an adult person.
- This product may be used by children above 8 years old and/or physically, sensually or mentally impaired people provided they are informed about risks of the product and safe use of it is shown to them.
- Children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the equipment should not be performed by the children unattended.
- Packaging materials may be dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children or sort them out and dispose in accordance with the instructions on waste.



When the door is open, do not put any heavy object on it or do not allow the children to sit on the door. It may cause overturn of the oven or give damage to the door hinges.

### Safety for power related operations

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

### Intended use

This product is designed for domestic use. You should not allow commercial use of it. "CAUTION: This product should be used for cooking purpose only. It should not be used for any other purpose such as heating the room."

This product should not be used for heating plate under the grill or hanging towel or clothing for drying or heating purpose.

The manufacturer does not assume any responsibility for any loss that may arise due to improper use or transportation of the product. The oven section may be used for defrosting, baking, frying and grilling the food.

Service life of the product you purchase is 10 years. This is the period during which the manufacturer should make available the required replacement parts for operation of the product as specified.

### 3) Installation

#### Prior to use of the product



Make sure the power and/or gas installation is proper. If not, call a competent electrician and installer to make the required arrangements.



Preparation of the installation place of the product and electric and/or gas installation is performed by the customer.



Requirements specified in the related local standards with respect to power and/or gas should be observed for set-up of the product.



Control the product before installation for any damage. If the product is damaged, do not have it set up. Any damaged products would create risk for your safety.



Any work on the gas equipment and systems should be performed by authorized and competent persons.



The products have no system for discharge of the gases released as a result of combustion. The product should be installed and connected according to the applicable installation regulations. Especially take care of requirements for ventilation.



Air required for combustion is taken from the room air and the released gases are directly given into the room.



A well-ventilated room is essential for safe operation of your product. If there is no door or door for ventilation of the room, additional ventilation should be installed.



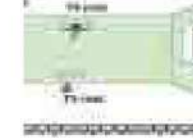
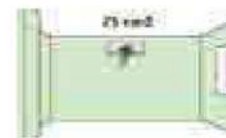
Kitchen footprint should be more than 8m<sup>2</sup>.  
Kitchen volume should be greater than 20m<sup>3</sup>.



Chimney outlet should be at height of 1.80 meters from the floor and open to the atmosphere in a diameter of 150mm.



Air vent should be minimum 75cm<sup>2</sup> near the kitchen floor for opening to the outer atmosphere.



#### Installation and connections

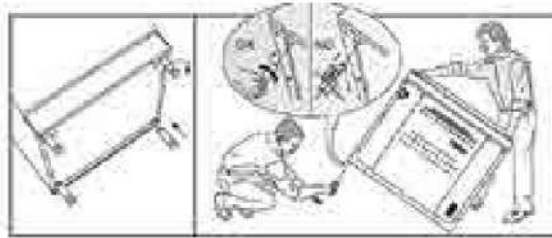


Property damage!  
Do not use the door and/or handle to move or handle the.

#### Mounting of the legs



The legs of the product is not assembled during the installation of the product. The legs of the products are packed in the bag located inside the oven.  
Mount the legs of your product and adjust it to the kitchen counter.  
For the gas-fired ovens, if the legs are not mounted, the oven may not be supplied sufficiently during use of the oven and may impair burning.



### Power connection

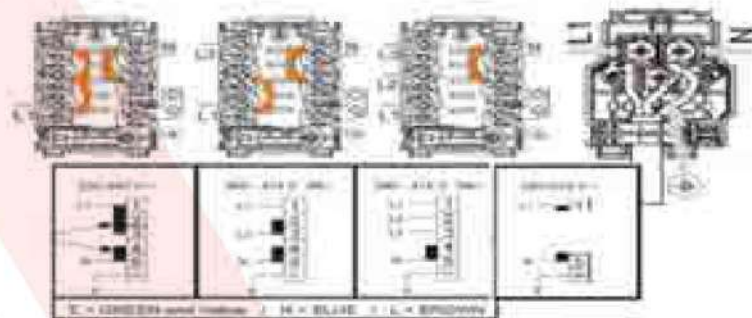
**i** The product should be definitely used with an earthed line!  
The manufacturer will not be responsible for any damages that may occur if it is used without earthed line

**⚠** Any risk of electric shock, short circuit or fire due to installation made by unprofessional persons! Connection of the product to the mains may be performed only by an authorized and competent person and the warranty of the product starts only upon correct installation.

**⚠** Risk of electric shock, short circuit or fire caused by use of damaged power cable! The power cable should not be crushed, twisted or compressed or should not contact with hot parts of the product. If the power cable is damaged, it should be replaced by a competent electrician.

- Mains supply data should be same with the data given on the nameplate of the unit. Nameplate of the product is on the rear.
- Connection cable of the product should comply with the technical specifications and power consumption.

**⚠** Risk of electric shock! Prior to starting any work on the power installation, please disconnect the product electrically.



**⚠** For power supply disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

**⚠** The fixed wiring must be protected.

### Gas connection

**i** Any work on the gas equipment and systems should be performed by the authorized and competent persons

Prior to installation, check that the local supply conditions (gas type and gas pressure) are compliant with the product settings

### LPG connection

Be careful that the gas hose and gas valve you use for your oven should be safe. Attach the gas supply hose at the hose end being the oven and tighten by means of clips and screw (Figure 6). Make sure it is tightened. Gas hose of the oven should be me longer than 1500mm. Pressure of the valve to be used for LPG should be 30 mbar- 300mmSS and certificated.

**Do not use an adjustable pressure reducing valve.**

**⚠** Gas supply hose should not pass through the hot section behind the oven. Temperature of the gas hose should not exceed 90°C

Prior to use, make sure the system is gastight.



- 1- G1/2 Nipple (union)
- 2- Silicone gasket
- 3- G1/2 Hose inlet (gas inlet)
- 4- Metal clamp
- 5- Gas hose (inner diameter 8mm )

Figure 6

### NG (natural gas) connection



- 1- G1/2 Nipple (union )
- 2- Silicone gasket
- 3- G1/2 NG hose ( natural gas hose as per EN 14800)

If your equipment is set for natural gas, you should have it connected by an installer registered with the natural gas distribution company. Natural gas connection of your equipment is 1/2".

If you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, please call the nearest service center for gas conversion settings

### Placement of cylinder wire and gas cylinder in case of product equipped with cylinder compartment.

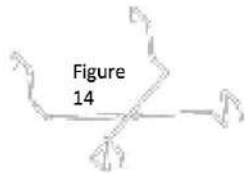


Figure 14

Take the cylinder wire inside the boiler (figure 14 ) and put it in designated place inside the cylinder compartment ( Figure 15 ).

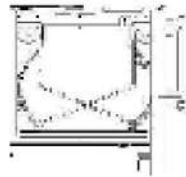
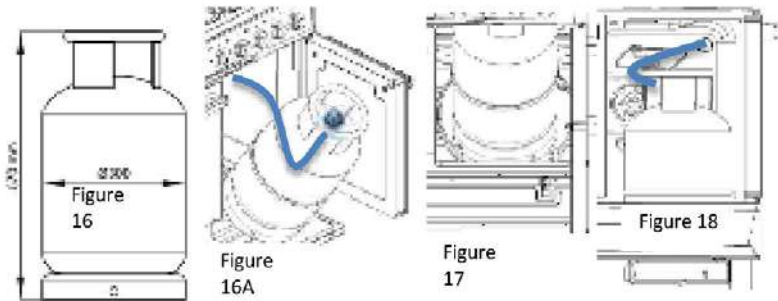


Figure 15



- Open the door of the lower cabinet and mount the regulator to the cylinder.
- It should be in such dimensions as those dimensions shown in the Figure 16.
- As shown in the Figure16A, first place the lower part of the cylinder and then place the top part of the cylinder (figure 17).
- As shown in the Figure 18, the gas hose should be mounted without keeping it long. Make sure the gas hose is not damaged when the cylinder is placed and removed.

### Assembly of Splashback (Optional)

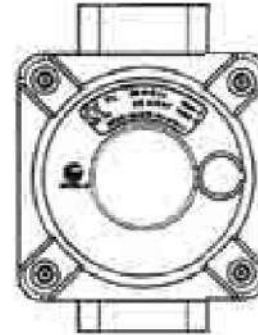


For some versions, we use "Splash Back" instead of the top glass cover; and the said Panel is located in the Lower Drawer as packed; how to mount this Panel is described below step by step:



Untighten the screws (10) at the right and left sides on the rear of the tray by help of spanner and ensure the skirt sheet into the channel in the lower part and tighten the screws again.

### Regulator



This part is used in some countries or regions.

If the regulator is mounted on the product, do not remove it and do not play with its adjustment.

This device is fixed to prevent any failures arising from high gas pressure.

In case of conversion from LPG to NG, you are not required to remove the part.

### LPG - NG, NG – LPG conversions;

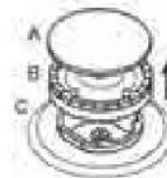


Figure 19



Figure 19.1



Figure 19.2

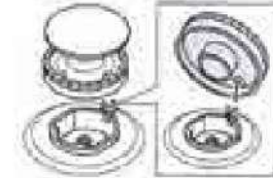


Figure 19.3



Figure 19.4

Remove the burner cover and burner as shown in the figure 19. Remove the injector by help of 7's socket screw driver as shown in the Figure 19.1.

Fix the injector (D) you want to convert as shown in the Figure 19.2 (see Table1).

Put the burner in place again as shown in the Figure 19.3. Upon completion of the conversion, then burn the burners in order and remove the switch on the control panel and adjust the low flame length by tightening or untightening the screw on the gas valve (19.4 cock) or inside the valve shaft.

- Then you desire to convert the oven burner, you should first remove the oven cover by referring to the removal of the cover page.
- Remove the screws at the market points (Figure 20).

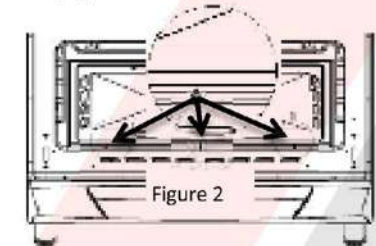
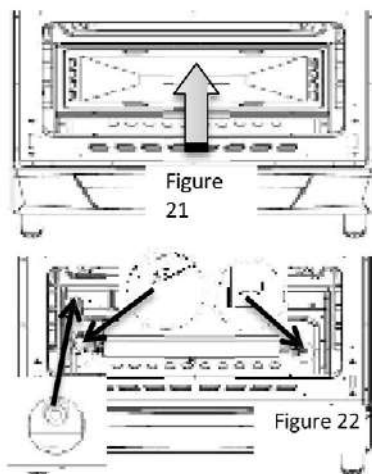


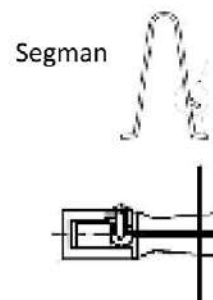
Figure 20



- Lift up the burner housing sheet first in direction of arrow and then upward towards the inside of the boiler and pull towards you to take the sheet out of its place (figure 21)
- Remove the mounting screws of the burner and pull the burner by 15mm to release the burner (figure 22).
- If there is lighter and thermo element on the burner, remove the fixing rings and take the parts away from the burner.
- After the burner is released, the injector is removed by help of 7's socket spanner and the desired injector is mounted. See page 22 for the injector table.



- Untighten the screw of the air adjusting screw on the burner and bring the corresponding letter of the desired gas type you want to adjust to the same axis of the screw and tighten the screw.



You should bring it to GPL indicated on the air adjusting sheet for LPG.

For NG, you should bring it to 'N' on the air adjusting sheet.

### Leakege control;

Open the valve or natural gas valve and apply soap water with ample foam to the connection point to control for gastight.

**Never control by flame.**

### Final control

1. Plug the power cable into the socket and activate fuse of the equipment.
2. Control the functions.

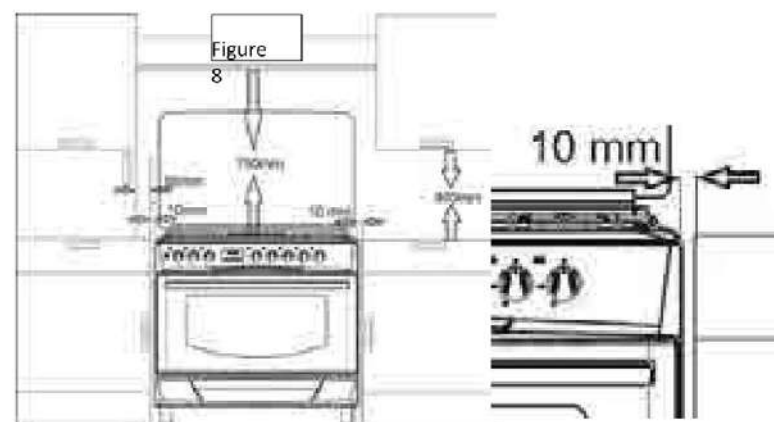
### Placement

Place your product after you control the required power and gas connection.

When placing, make sure that the gas hose and power cable is not near the hot surface of the product.

When placing, make sure that the gas hose and power cable have not been damaged.

Set your product to the kitchen counter as a minimum according to the dimensions shown in the Figure 8.



### Disposal of the product

### Destruction of the product

Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials at such a place that cannot be reached by the children.

The package of the product is made of recyclable materials. Sort it out according to the instructions on waste and dispose it. Do not throw it together with normal domestic waste.

### Transportation operations in future

- Keep the original package of the product and move the product in this original packaging. Observe the instructions on the box. If the original box is not available, then wrap it by blister packaging material or thick paperboard and tape it firmly.
- In order to prevent that the wire grill and tray in the oven do not give any damage to the inner side of the oven's door, place a cartoon strip on the inner side of the oven's door so that it is in alignment with these trays. Tape the oven's door to the side walls.
- Tape the caps and tray supports firmly in place.
- Do not use the door or handle to move or transport the product.



**Do not put any object on the product. The product should be moved upright.**



**Control the general view of the product for any damage that may occur during transportation.**

## Disposal of old product



Dispose of the old product so that it does not give any damage to the environment. This product has a symbol (WEEE) on this product, indicating that the electric and electronic equipment waste should be collected separately. In other words, it means that in order to recycle or disassemble this equipment to minimize any effect of it on the environment, the EU Directive 2002/96/EC should be observed. For further information, contact with the concerned local and regional authorities.

Electronic products not subject to any controlled waste collection process constitute potential risk both for the environment and human health as they contain harmful substances.

You may refer to your authorized dealer or waste collection center of your municipality for due disposal of the product.

Always cut the power plug and break the door lock, if any, so that the children may not be exposed to any danger.

## 4) Initial Preparation

### Things required to be done for energy saving

The following information would help you use the product ecologically and for energy saving:

- Use containers, dark in color or enamel coated for better heat transmission in the oven.
- When cooking the food, preheat the oven if it is required to be done as per the recipe or the table given in the operating manual.
- Do not open the oven door frequently when cooking.
- Try to cook more than one food in the oven simultaneously. You may do that by putting two cooking pots on the wire shelf.
- Cook more than one meal consecutively. So the oven will not lose its heat.
- Switch the oven off several minutes before expiration of the cooking time. In such case, do not open the oven door.
- Defrost the frozen food before cooking.

### First use

### First cleaning



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

1. Take off all packaging materials.
2. Wipe surface of the product by a damp cloth or sponge and wipe it dry by a cloth.

### First Heating

Heat the product about 30 minutes and then switch it off. Thus any waste and layers possibly left in the oven during production are cleaned by elimination through incineration.



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

## Electric oven

1. Take out all oven trays and wire shelf from the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the static position.
4. Select the highest temperature; see *Use of the electric oven*.
5. Operate about 30 minutes.
6. Switch off the oven; see *Use of the electric oven*.



Smell and smoke occurs during the first heating. Ensure well-ventilation.

## 5) Use of the oven

### General information about cooking, frying and grilling in the oven



Risk of burn caused by hot steam. Be careful when opening the oven door as you may be subject to hot steam

### Hints on cooking in the oven

- Use appropriate metal plates with non-sticking coating or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- Use the space on the shelf in an optimum way.
- Place the cooking mould at the centre of the shelf.
- Select the correct shelf position prior to operating the oven or grill. Do not change the shelf position when the oven is hot.
- Close the oven door firmly.

### Hints on roasting

- When cooking whole chicken, turkey and large part of meat, the cooking performance will be improved if you marinate them by use of lemon juice and black pepper.
- Cooking of the bone-in-meats would last 15-30 minutes more than those without bones.
- Calculate the cooking time as about 4-5 minutes per centimeter of the meat thickness.
- After expiration of the cooking time, keep the meat in the furnace for 10 minutes. Meat juice is better distributed on the fried meat and when the meat is cut, it does not come out.
- Fish should be put on the medium or lower shelf on a flame-resistant plate.

### Hints on grill

When you grill red meat, fish and fowl, they turn to brown quickly forming a nice peel and do not get dry. Rosette, shish meat and sausage, bologna and juicy vegetables, e.g. tomato, onion, are especially suitable for grill.

- Distribute the parts to be grilled on the wire grill or on the tray with wire grill in such a way that they do not go beyond the sides of the heater.

- Slide the grill wire or oven tray in the oven at the level you desire.
- If you put some water in the oven tray, then you may clean it more easily.



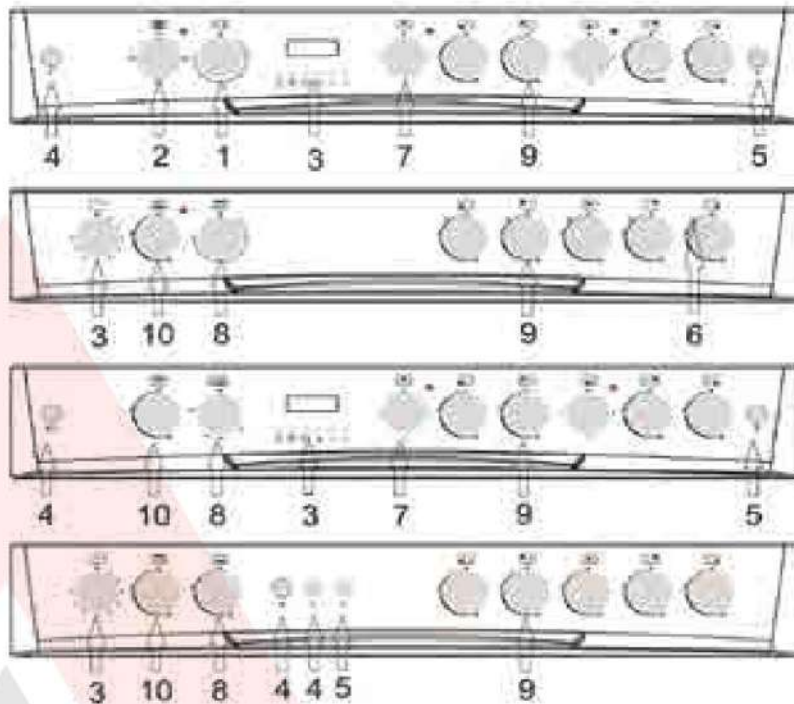
**Fire risk arising from the food not suitable for grill**

Only grill the food suitable for intensive grill flame.  
Do not position the food much to the rear of the grill. Here is the hottest space and the oily food may burst into flame.

**Use of electric oven**

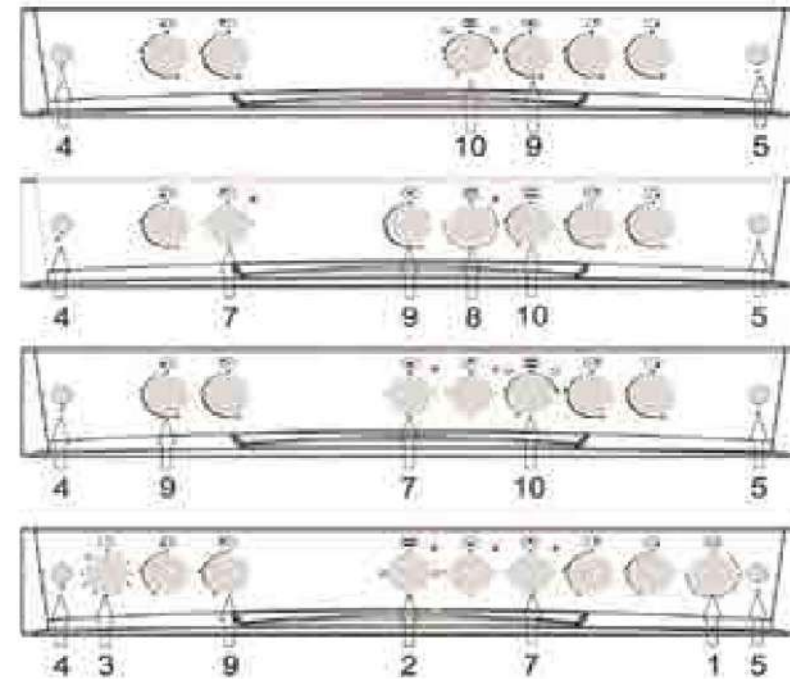
**Selection of temperature and operation mode**

**Models with sealed burners:**

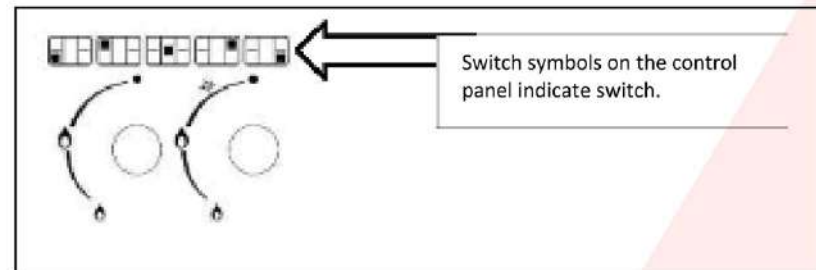


- |   |                                  |    |                            |
|---|----------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Electric temperature switch      | 6  | Switch lighter symbol      |
| 2 | Electric function switch         | 7  | Electric heater switch     |
| 3 | Timer switch                     | 8  | Gas thermostat oven switch |
| 4 | Lamp and chicken roasting switch | 9  | Gas oven switch            |
| 5 | Lighter button                   | 10 | Gas oven switch            |

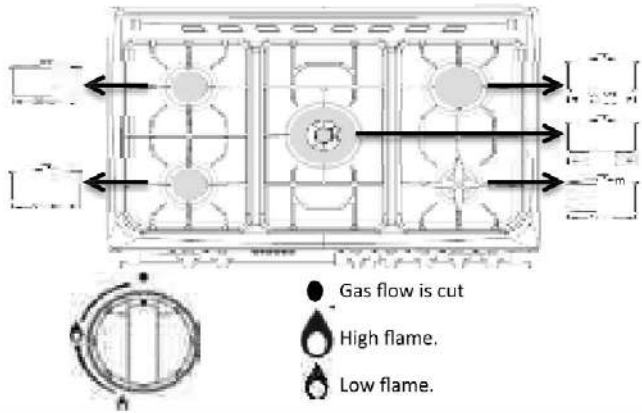
**Models with open burners**



**Use of the gas burners:**



- 1: Push the Gas burner switch and turn anticlockwise to high flame and-or temperature position on the panel.
- 2: Ignite the lighter according to the version of your oven
- 3: Set to the desired flame position.
- 4: When the cooking completes, bring the oven switch clockwise to the upper point to switch off the oven heater.



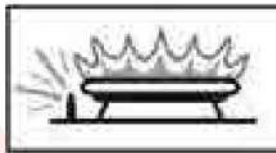
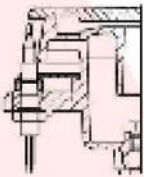
**Table 1**  
Injector and power table

Burner	LPG Injector	NG Injector	LPG version Power	NG version Power
Small burner	∅ 0.50	∅ 0.70	0.90 kW	0.90 kW
Medium	∅ 0.65	∅ 0.92	1.65 kW	1.55 kW
Big Burner	∅ 0.80	∅ 1.20	2.5 kW	2.60 kW
Wok Burner	∅ 0.98	∅ 1.45	3.8 kW	3.70 kW



Size of the container and dimension of the gas flame should comply with each other. Adjust the gas flame in such a way that it will not protrude from the container base. Put the container on the pot carrier by centering.

#### Gas cut-off safety assembly (for versions with thermal element)

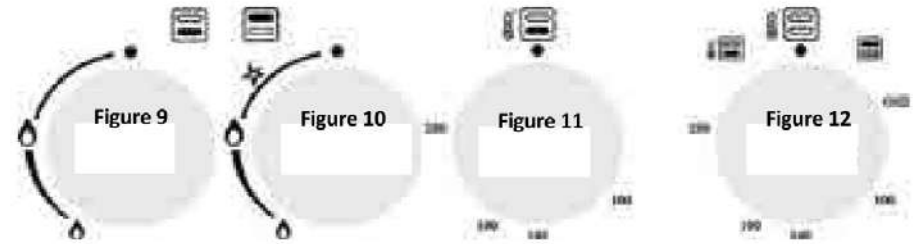


If the hob burners have thermal element, safety mechanism is activated and cuts off the gas immediately against turning off resulting from liquid overflow.

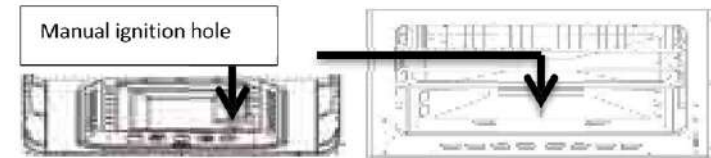
1. Push the Gas Range switch and turn anticlockwise to high flame position.
2. Ignite the lighter according to the version of your range.
3. After ignition, push and hold the switch for 3-5 seconds for activation of the safety mechanism.
4. If no ignition occurs after pushing and releasing the switch, repeat the same action by pushing and holding the switch for 15 seconds.
5. Set to the desired flame position.
6. When the cooking completes, bring the oven switch clockwise to the upper point to switch off the oven heater.

#### Use of the gas oven

Switch symbols on the control panel indicate switch position.



- 1- Push the Gas Oven switch and turn 1-turn anticlockwise to high flame and-or temperature position on the panel.
- 2- If, as shown in the Figure 12, the oven button controls the burner of the upper heater, push the switch and turn clockwise to the grill inscription or flame sign.
- 3- Ignite the lighter according to the version of your oven.



- 4- In case of versions with thermal element, after ignition, push and hold the switch for 3-5 seconds for activation of the safety mechanism.
- 5- If no ignition occurs after pushing and releasing the switch, repeat the same action by pushing and holding the switch for 15 seconds.
- 6- Set to the desired flame position.
- 7- When the cooking completes, bring the oven switch clockwise to the upper point to switch off the oven heater.

**Oven injector and power table**

Burner	LPG Injector	NG Injector	LPG version Power	NG version Power
90x60 Upper burner	∅ 0,85	∅1,20	3,25kW	3,25 kW
90x60 Lower burner	∅ 0,92	∅1,30	3,80 kW	3,40 kW
Upper burner with cylinder compartment	∅ 0,70	∅0,92	1,70 kW	1,65 kW
Lower burner with cylinder compartment	∅ 0,75	∅1,10	2,40 kW	2,40 kW

### Use of grill sheet (if grill sheet is available for your product)

- When using the upper burner in case of the gas ovens, the oven door opens as shown in the figure 13.
- Grill sheet is mounted on the rollers located under the control panel; the cover is pushed forward to contact with the grill sheet.

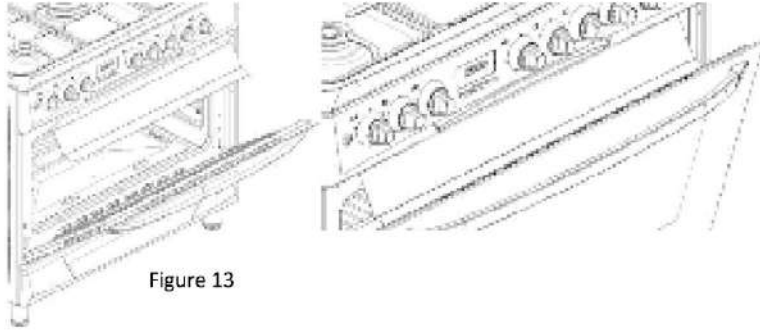


Figure 13

### Use of the chicken roasting (optional)

- If your product has chicken roasting accessories, take the shish among the accessories and loosen the screw of the V-sheet (dovetail) on the shish. And insert the shish into the chicken and then replace V-sheet firmly and tighten the screw.
- Bakelite part behind the shish will help you carry the product easily. During the cooking process, this part should be removed.
- Attach one chicken in maximum weight of 8 kg on the shish



### Use of the electric oven

Operation of the electronic oven is selected by use of the function switch. Temperature is set by the temperature switch. All oven functions are switched off by bringing the respective switch to the off (upper) position.

1. Set the oven timer to the cooking time; see Use of the oven timer.
  2. Bring the temperature switch to the desired operating mode.
  3. Bring the function switch to the desired operating mode.
- << The oven heats up to the set temperature and maintains it. Temperature light is on during the heating process >>

### Switching the electric oven off

Turn the oven timer to 'off' position.

In case the timer is set to a certain time, the timer will stop automatically; see *Use of the oven timer*.

Turn the function switch and temperature switch to the off (upper) position.

### Operation modes

Order of the operating modes shown here may vary depending on the arrangement with your product.

#### Upper and Lower Heating



Upper and lower heating is on. The food is heated from below and above at the same time. For example, it is suitable for cakes, pies or cakes in the cooking moulds and casserole. Do the cooking with single tray.

#### Upper Heating



Only the upper heating is on. For example, it is suitable for cakes with bright surface and food you desire to be brown on the surface.

#### Lower Heating



Only the lower heating is on. For example, it is proper for pizza and the food you desire to be brown underside.

#### Lower + upper + turbo fan (optional)



Upper + lower and turbo motor heating is on. The food ensures more homogenous heating thanks to turbo motor. It is, for example, suitable for cakes, pies or cakes in the cooking moulds and casserole. Do the cooking with single trays.

#### Grill (optional)



Grill (under the oven ceiling) operates. It is suitable for grill meat.

- For grilling, place the food portions on the shelf position under the grill heater.
- Bring the temperature to the maximum setting.
- Turn the food over at about half of the grill time.

#### Heavy Grill (optional)



Grill operates (under the oven ceiling). It is suitable to grill meat.

- For grilling, put the food portions on the correct shelf position under the grill heater.

- Bring the temperature to the maximum value.
- Turn over the food at half of the grilling time.

### Turbo motor (optional)



It is used for defrosting thanks to its turbo motor.

### Turbo resistor + turbo fan (optional)



Turbo resistor and turbo motor heating is on. Food are heated more homogeneously thanks to the turbo motor. For example, it is suitable for cakes, yoghurt, pies or cakes in the cooking moulds and casserole. Do the cooking by using a single tray.

### Grill + chicken roasting (optional)



It is suitable for cooking by use of grill and chicken roasting motor.

- Ensure that the food arranged on the shish in form of grill such as meat, chicken, etc. for even grill.
- Bring the temperature to the maximum value

### Heavy grill + turbo fan (optional)



Heavy grill (upper and grill resistor) turbo motor heating is on. Turbo motor guarantees more homogenous heating for the food. For example, it is suitable for casseroles. Do the cooking with a single tray

### Use of the oven timer



Version 2

### MECHANICAL TIMER (version 2)

If the timer is as shown in Version 2:  
Turn the timer switch clockwise for cooking. Set the duration

### ANALOG TIMER (version 4)



Version 4

#### 1 – SETTING TIMER

Press the button to set the time and hold it and turn anticlockwise

#### 2 - SETTING THE COOKING DURATION

- It is possible to set the cooking time by the analog timer up to 180 minutes. Alarm ring will automatically start after completion of the set time. To silence the ringing alarm, turn the button anticlockwise without pressing it and continue till it reaches to the manual symbol 'H' appears on the display. Alarm will be off at this position.

### DIGITAL TIMER (version 3)



OT-3000-VFD-OD is an electronic timing module for making the food in the oven ready for service when you desire. To this end, simply set the time for cooking the food and the time you desire it to be ready for service.

Furthermore, it may also be used as alarm timer independently of the oven, programmable by minute.

### SETTING TIME

Setting timer may only be made when there is no current cooking program (the display shows

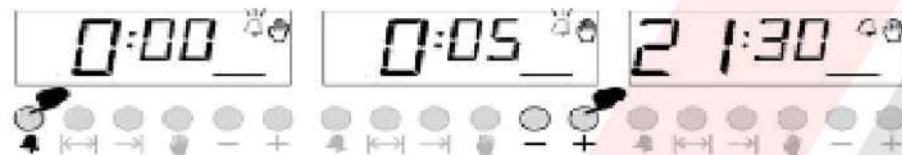
the clock and hand icon). Press the button ; the colon between the hour and minute starts to flash; you may set the time forward by **+** and backward by **-**. When you press these keys long, the time will advance in a fast way.




- 1) Switch to the hour setting mode.
- 2) Set the hour by use of **+** or **-** keys.
- 3) The display will become fixed after 5 seconds.

### SETTING ALARM

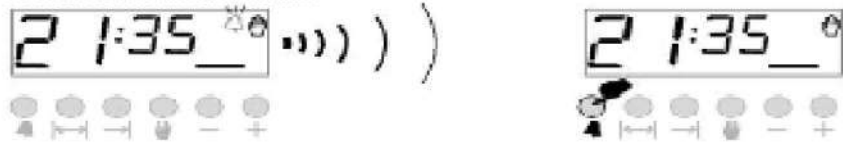
By this function, you may make the alarm ring at the end of the time you have set.




- 1) Select the alarm time setting mode.
- 2) Enter the time by using **+** or **-** keys (e.g.: 5 minutes)
- 3) After several seconds, the display comes back to show the time.

**Note:** How long remained to ring the alarm can be viewed on the display by pressing the key .

**TO SILENCE THE RINGING ALARM**



- |  |  |
|--|--|
| 1) When the alarm time is set, the alarm starts to ring. | 2) You may silence the alarm by pressing the key  . |
|--|--|

**AUTOMATIC COOKING PROGRAM**

If you will start to immediately cook the food you put into the oven, you simply enter the cooking time.

**Example:** We put the food we desire to cook in the oven and want it to cook it for 2 hours and 15 minutes.



- |                           |  |   |
|---------------------------|--|---|
| 1) The time is now 18:30. | 2) Enter the cooking duration in the setting mode. | 3) Enter the duration by using the keys + or -. |
|---------------------------|--|---|




The oven timer is set to cook the food for 2 hours and 15 minutes starting from this moment. Please remember to bring other control switches on the oven to the proper positions according to the cooking function and temperature you desire.




function and temperature you desire.

4) After several seconds, the display will start to show the current time, indicating that the food is cooked.

**Note:** When making the cooking program or when the program is running, you may cancel the program by pressing the key .

In the example given above, we saw that you may start the cooking process immediately by entering the cooking time. And you may also view and, if required, set the time when the food

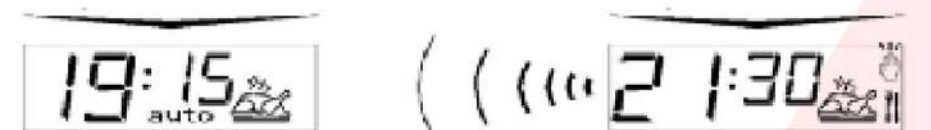
will be ready (cooking completion time) by pressing the key . In the following example, setting is made in such a way that the food will be ready at 21:30.



- |  |  |  |
|--|--|--|
| 1) The display shows the time when the food will be ready, i.e. 18:30+2:15= 20:45. | 2) You may set the cooking completion time by help of the keys + or -. | 3) After several seconds, the display will start to show the time. |
|--|--|--|

In this case, we have programmed the oven to be ready at 21:30. We had previously set the cooking time of the food as 2 hours and 15 minutes. And in this case, the oven will start the cooking process at 19:15, cook the food for 2 hours and 15 minutes and the cooking program will complete at 21:30.

- |  |   |
|--|---|
| The display to appear when cooking process starts: | The display to appear when the cooking process completes. |
|--|---|



When the cooking program completes, the audio warning is enabled and if it is not silenced it will operate for 7 minutes.




- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 1) Switch the oven off. | 2) Reset the oven timer. |
|-------------------------|--------------------------|


**Note:** The oven will remain disabled until you reset the oven timer.

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


#### IN CASE OF POWER FAILURE

In case the mains power is off, your oven will remain disabled for safety. This situation is shown by the hand icon flashing on the display. In this position, even if there is currently a cooking program, it will be deleted. The time shown on the display is also not correct and required to be adjusted. First press the key  to enable the oven and then you may set the time later (see time setting).

**Note:** If you do not intend to operate the oven, remember to bring the switch on the oven to the 'off' position.


**THE FLASHING 'HAND ICON' INDICATES THAT THE OVEN IS DISABLED AND YOU SHOULD PRESS THE KEY  TO SWITCH TO THE NORMAL POSITION.**

#### SETTING ALARM VOLUME

- 1) Reset the oven timer by pressing the key .
- 2) You may hear the set volume by keeping the (-) key pressed. Release the key (-) and press it hold it again to listen to and select the volume. (3 levels)
- 3) Now the alarm will ring at the volume you listened to last.

**Note:** The default alarm volume is at the highest level. When the mains power is off, if the alarm volume was changed, it will come back to the default setting.

#### SCREEN BRIGHTNESS SETTING

- 1) Reset the oven timer by pressing the key .
- 2) Press the key (+). Pressing and releasing the key (+) will enable you to view the screen brightness level (3 levels)
- 3) Now the screen will be at the brightness level you left last.

**Note:** The default screen brightness is at the brightest level. When the mains power is off, if the screen brightness level was changed, it will come back to the default setting.

#### Cooking duration table

The lowest shelf of the oven is the 1<sup>st</sup> shelf.



1. The indicated values are determined at the laboratory. The values may vary from according to your taste.
2. Switch off the function switch and oven by use of the temperature switch.

Food	Cooking container	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking duration (m) (approx)
Cake in tray	Oven tray	3	170...180	25...35
Cake in mold	Cake mold 18...22 cm	1...2	170...180	30...40
Cookie	Oven tray	3	170...190	25...35
Crisp Millefeuille	Oven tray	3	180...190	25...35
But	Oven tray	3	170...180	25...35
Pie	Oven tray	3	200	40...50
Phyllo dough	Roasting tray	5	200	35...45
Pastry	Oven tray	3	180...190	40...45
Dough pastry	Oven tray	3	180...190	40...50
Pizza	Oven tray	1...2	200...220	15...20
Steak	Oven tray	1...2	15 min.Max.»	100...110
Lamb leg	Oven tray	1...2		90...100
Roasted chicken	Oven tray	4	25 dk.220 »	60...70
Turkey part	Oven tray	1		180...240
Fish	Oven tray	1...2	200	15...25

Adjust the temperature to 150°C after "minutes maximum"».

#### Operation of the grill



Hot surfaces may cause burns. Close the oven door at time of grilling.  
**When grilling, turn the timer setting switch, if any, to the hand symbol.**

#### Opening the grill

- 1) Bring the function switch onto the grill symbol you will select.
- 2) Then set it to the desired grill temperature.
- 3) If required, do preheating for about 5 minutes.  
» Temperature light turns on.

#### Switching Off the Grill

1. Bring the function switch to the off (upper) position.



## Grilling by the electric grill

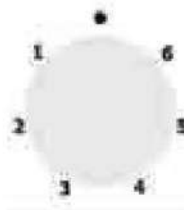
Food	Shelf position	Grill time (Izgara süresi (yaklaşık))
Fish	4	30...40 dk.*
Chicken in part	4	40...50 dk.*
Lamb chops	4	40...50 dk.*
Steak	4	40...50 dk.*
Veal chops	4	40...50 dk.*

\*depends on thickness.

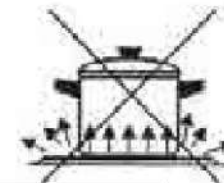
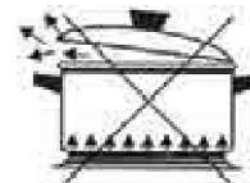
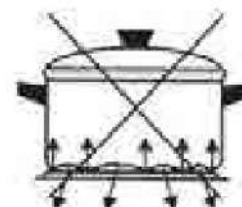
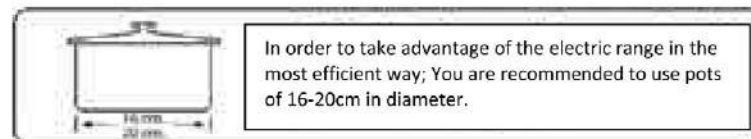
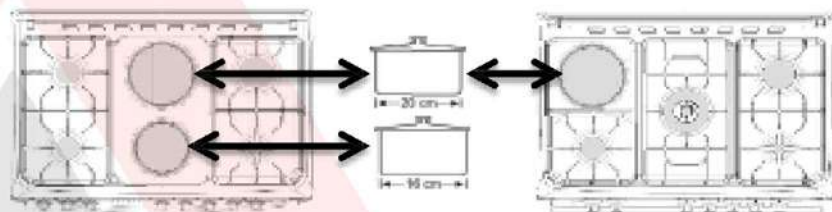
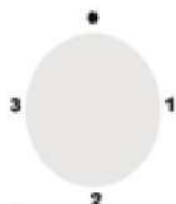
## 6) Use of the electric burners (hotplates)

If your product is equipped with electric burner, the switching system to be used will be optionally as follows:

Position Of Switch	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

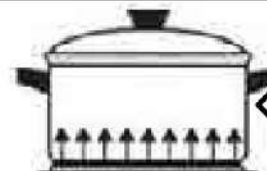


Position Of Switch	Ø145 1000W	Ø145 RAPID 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPID 2000W
1	250 W	400 W	400 W	750 W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



If the pot base does not contact with the heater surface, it causes high energy consumption and heat does not distribute uniformly.

The pot or container is too big or too small. If it overflows over the glass edges, it may break. The pots with very small base diameter are not cost-effective as they consume excessive energy.



It is the right way of use.



Use dry based pots on the range. Do not put the pot lid, particularly the wet ones, on the range.



After cleaning the range, heat several minutes to dry the top of the range. If you will not use it for an extended time, lubricate the top part to ensure a thin oil film on it.



After use of the range, allow it to cool down and wipe with a damp cloth. If it's got dirty excessively, then clean it thoroughly with water.

Stainless metal sheet around the electric ranges may change color by heat. It does not cause any problem for use.

## 7) Maintenance and cleaning

### General information



If the product is cleaned regularly, the service life of the product extends and the frequently encountered problems reduce

Risk of electric shock!

Power connection of the product should be switched off prior to the cleaning to avoid of any risk of electric shock .



“Caution: Glass lid may crack when heated.  
Switch off all burners before the glass cover is closed.”



Hot surfaces may cause to burns !

Allow the product to cool down prior to cleaning it.

- Product should be cleaned well after each use. Thus the food remnants are easily cleaned off and when the product is used subsequently, incineration of such waste is prevented.
- It is not required to use any special cleaning agent to clean the product. Clean the product by use of washing liquid, lukewarm water and a soft cloth or sponge and dry by using a dry cloth.
- Make sure that any liquid left after the cleaning operation is completely wiped off and any food splash around during the cooking process is immediately cleaned.
- For cleaning stainless or inox surfaces and handle, do not use acid- or chlorine-containing cleaning articles. Take care to wipe in one direction by use of a soft cloth damped with soap and liquid (non-scratching) detergent.



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



Do not use steam cleaning products for cleaning purpose.

### Cleaning of the control panel

Clean the control panel and control switches by use of a damp cloth and wipe it dry by using a dry cloth.



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

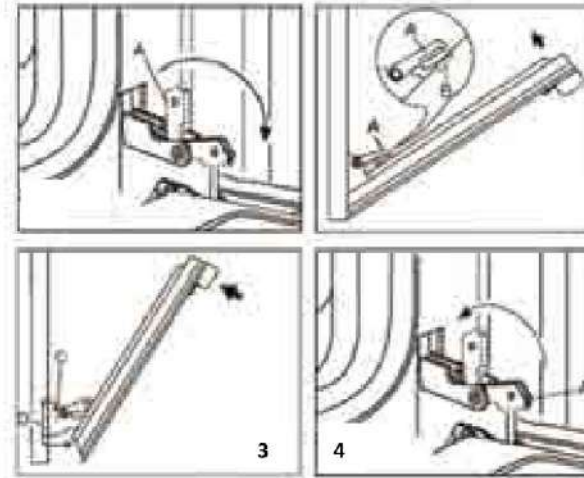
### Cleaning the oven

No oven cleaner or other special cleaning agents are required to clean the oven. It is recommended to wipe the oven by use of a damp cloth when it is still lukewarm.



### Cleaning and removal of the oven door

Do not use hard and aggressive cleaning agents for cleaning the oven door; these substances may scratch the surface and give damage to the window



#### Removal of the oven door

Turn part A shown in the figure 1 in the direction of arrow.

As shown in the Figure 2, insert the Part A into the part B.

Push forward in the direction of arrow and pull toward you the oven door as shown in the figure 3.

### Replacement of the oven lamp



Hot surfaces may cause burns!

1. Open the oven door.

In order to eliminate electric shock, disconnect the power and allow it to cool down prior to removal of the oven lamp.



Oven lamp is a special electric lamp resistant to 300°C. For specifications of the lamp, see *Technical specifications, page 3.*



Oven lamps may be supplied from the Authorized Service Centers. Position of the lamp may be different from the one indicated in the figure.

### If your oven has a round lamp:

1. Disconnect the mains power.
2. Turn the glass door anticlockwise and remove.
3. Turn the oven lamp anticlockwise and replace with the new one.
4. Put the glass door in place again.



## 8) Recommended solutions for the problems

### Product does not operate.

- ✓ The plug of the product (earthed) is possibly not plugged into the socket. Make sure it is plugged into the socket.
- ✓ The fuse blows or fails. Inspect the fuses in the fuse board. If it is disengaged, engage it again

### Steam goes out when the oven operates

- Steam going out of the oven during operation is normal. It is not a failure

### Clanging is heard when the product is getting hot and cold.

- ✓ The metal parts may make a sound due to expansion at time of heating. It is not a cause of failure

### Oven is not getting warm.

- ✓ No power supply. Make sure whether power is available at home and inspect the fuses in the fuse board. If required, engage the fuses again.
- ✓ For versions equipped with timer, the timer is not set. Set the time or bring it to the manual (hand) symbol.
- ✓ The function and/or temperature switch is not set. Set the function and/or temperature switch.

### Oven light does not turn on

- ✓ No power. Make sure whether power is available at home and inspect the fuses in the fuse board. If required, engage the fuses again.
- ✓ Oven light is damaged. Replace the oven light.

### Problems with the gas oven

- ✓ Burner burns late when ignition is performed. Control the gas pressure whether your product operates at the set pressure (see the nameplate in the rear).
- ✓ The burner turns off when it burns for a while. Control the gas pressure whether your product operates at the set pressure (see the nameplate in the rear).
- ✓ Do not use the cylinder regulator as set.

If the problem is not eliminated although you have applied the instructions given in this section, consult to the dealer or authorized service center. Do not try to repair the any failed product yourself.

## 8) مقترحات حول حل بعض المشاكل

### المنتج لا يعمل

- ✓ قد يكون فيش المنتج (المؤرض) غير موصول بالمأخذ الكهربائي. تأكد من توصيل الفيث بالمأخذ ✓ قد يكون القاطع الكهربائي معطلا أو مفصولا. افحص القواطع الموجودة في علبة القواطع. في حال كان القاطع مفصولا اعد توصيله.
- ✓ قد يكون قد حدث تنذبذ في التيار الكهربائي. انزع الفيث عن المأخذ ثم أعده.

### يخرج بخار من الفرن عندما يعمل

- ✓ من الطبيعي خروج البخار 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 عبر مفتاح الوظيفة أو الحرارة.

### لمية 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 اللمية معطلة. استبدل اللمية.

### مشاكل فرن الغاز

- ✓ الحراق يتأخر حتى يشتعل عندما يتم أشعاله . تأكد من ضغط الغاز وفيما إذا كان يعمل بنفس الضغط المعير عليه في الجهاز (انظر على اللصاقة الموجودة في الخلف)
- ✓ الحراق ينطفئ بعد فترة من العمل، تأكد من ضغط الغاز وفيما إذا كان يعمل بنفس الضغط المعير عليه في الجهاز (انظر على اللصاقة الموجودة في الخلف)
- ✓ لا تستخدم ساعة غاز قابلة للتعيرير .

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



في حال تنظيف المنتج بشكل منتظم فان عمره يطول وتقل المشاكل التي يمكن تظهير.

خطر التكهرب !

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



" تنبيه: قد ينكسر الغطاء الزجاجي عند التسخين.

أغلق الشعلات كلها قبل إغلاق الغطاء الزجاجي."



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 المتطايرة في المحيط أثناء الطهي فوراً. • لا تستخدم مواد تحتوي على الأحماض أو الكلور من أجل تنظيف سطوح الستانلس ستيل والكروم أو المبيض. قم بتنظيفها باستخدام قطعة فماشية ناعمة (لا تحدش) 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 المخدشة 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.

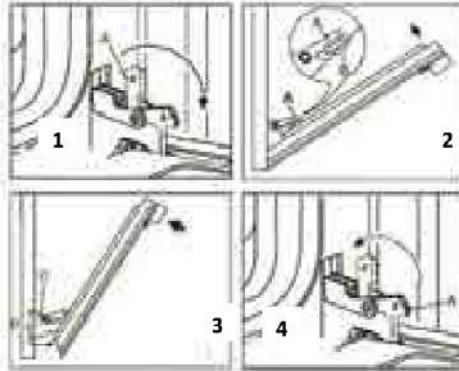
تنظيف الفرن

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 مخدشة أو أدوات معدنية حادة من أجل تنظيف باب الفرن، إذ أن هذه المواد يمكن أن تحدش 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).

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

### استبدال لمبة الفرن



الأجزاء الساخنة قد تسبب في الحروق!

قد تسبب السطوح الساخنة في الحروق !

1. افتح باب الفرن

من أجل تبديل لمبة الفرن افصل التيار الكهربائي أولاً عن الفرن تلافياً لخطر التكهرب وانتظر حتى يبرد إذا كان ساخناً.



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

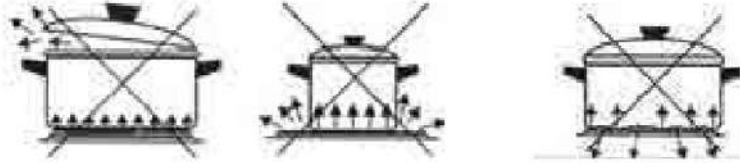
في حال وجود لمبة كروية في الفرن الذي بحوزتكم

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.





من أجل الحصول على أعلى مردود من الموقد الكهربائي  
يوصى باستخدام طنانجر قياس 16 – 20 سم



في حال كان الوعاء أكبر بكثير أو أصغر بكثير. يمكن للغطاء الزجاجي المقاوم للحرارة أن ينكسر في حال طاف السائل من الأطراف. وفي حال كانت القاعدة أصغر بكثير فإن الطاقة المستهلكة ستكون كبيرة وهي حالة ليست اقتصادية.

في حال عدم تلامس قاعدة الوعاء بالسخان تماماً فسيكون هناك استهلاك أكبر في الطاقة ولن تتوزع الحرارة بشكل متجانس



الشكل الأمثل للاستخدام



بعد تنظيف الموقد شغله لعدة دقائق من أجل أن يجف. وفي حال لن تستخدموه لفترة طويلة ادهن سطحه بزيت معدني على شكل طبقة رقيقة. يمكن للصاج الستانلس سنبل المحيط بالرأس أن يغير لونه بتأثير الجو. إن ذلك لا يؤثر على عمل الموقد

انتظر حتى يبرد الموقد بعد الاستخدام وامسحه بقطعة قماشية مبللة. وفي حال كان متسخا جدا نظفه بالماء ومسحوق الغسيل جيدا.

استخدم طنانجر قاعدتها جافة فوق الموقد. لا تضع أغطية الطنانجر وخاصة المبللة منها فوق الموقد

الشوي في الشواية الكهربائية

الطعام	موقع الرف	فترة الشوي (تقريباً)
سمك	4	30 – 40 دقيقة *
قطع دجاج	4	40 – 50 دقيقة *
لحم خروف مفروم	4	40 – 50 دقيقة *
بيفتك	4	40 – 50 دقيقة *
لحم عجل سنبل	4	40 – 50 دقيقة *

\* حسب سماكة اللحم

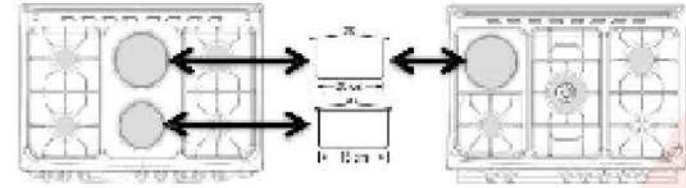
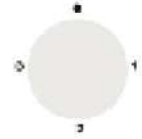
(6) استخدام قسم الموقد الكهربائي

في حال كان الفرن الذي بين أيديكم يحتوي على رؤوس كهربائية فإن مفتاح التشغيل سيكون بالشكل المبين أدناه :



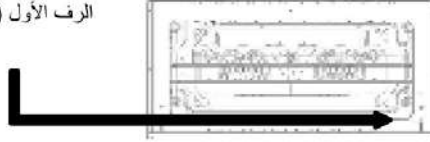
وضعية المفتاح	Ø145 RAPIT 1000 وات	Ø145 RAPIT 1500 وات	Ø180 1500 وات	Ø180 RAPIT 2000 وات
1	100 وات	156 وات	155 وات	200 وات
2	165 وات	210 وات	185 وات	250 وات
3	255 وات	285 وات	330 وات	330 وات
4	510 وات	820 وات	390 وات	930 وات
5	750 وات	1070 وات	731 وات	1250 وات
6	1000 وات	1500 وات	1500 وات	2000 وات

وضعية المفتاح	Ø145 1000 وات	Ø145 RAPIT 1500 وات	Ø180 1500 وات	Ø180 RAPIT 2000 وات
1	250 وات	400 وات	400 وات	750 وات
2	750 وات	1100 وات	1100 وات	1250 وات
3	1000 وات	1500 وات	1500 وات	2000 وات



## جدول فترات الطهي

الرف الأول (1) في الفرن هو الرف الأسفل.



1. تم الحصول على القيم المبينة في وسط مخبري. قد تكون القيم التي تناسب زوقكم مختلفة عن هذه.
2. أطفئ الفرن بواسطة مفتاح الوظيفة ومفتاح الحرارة

مدة الطهي (دقيقة) قيمة تقريبية	الحرارة (درجة مئوية)	موقع الرف	وعاء الطهي	الطعام
35...25	180 ...170	3	صينية فرن	كعكة في الصينية
40...30	180 ...170	2 ..1	قالب كعكة 18 ... 22 سم	كعكة في القالب
35...25	190 ...170	3	صينية فرن	بيتيفور
35...25	190 ...180	3	صينية فرن	مفوي مقرمش
35...25	180 ...170	3	صينية فرن	فطيرة حلوة
50...40	200	3	صينية فرن	فطائر
45 ...35	200	5	صينية قلي	معجنات بخميرة
45...40	190...180	3	صينية فرن	فطيرة عادية
50...40	190...180	3	صينية فرن	فطيرة رقائق
20...15	220...200	2 ..1	صينية فرن	بينذا
110...100	15 دقيقة عند أعلى درجة حرارة	2 ..1	صينية فرن	بيفتك
100...90		2 ..1	صينية فرن	كوارع خروف
70...60		4	صينية فرن	شوي دجاج
240...180	25 دقيقة عند حرارة أعلى من 220	1	صينية فرن	قطع ديك رومي
25...15	200	2 ..1	صينية فرن	سمك

عند أعلى درجة حرارة تعني 150 درجة مئوية

## 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 عبر 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)

قمنا 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 ضبط 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 في الشاشة. كما يتم مسح البرنامج الذي كان موضع التنفيذ في الفرن. وتظهر الساعة بشكل غير صحيح في الشاشة، عندها يجب إعادة ضبط الساعة. قم أولاً بالانتقال إلى نمط العمل اليدوي بالضغط على زر

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

يشير الوميض الذي يظهر على " أيقونة اليد " إلى أن الفرن قد توقف عن العمل وأنه يجب الضغط على الزر اليدوي من أجل تشغيل الفرن.

## تعبير شدة صوت الإنذار

- 1) يمكن إعادة ضبط ساعة الفرن بالضغط المستمر على زر
  - 2) عند الضغط على زر ( - ) يمكنك سماع شدة صوت الإنذار. ومن خلا الضغط على زر ( - ) بشكل مستمر مرة أخرى يمكن سماع شدة الصوت التالية واختيارها ( 3 مستويات ).
  - 3) الآن سوف يعمل الإنذار بالشدة التي استعتمت اليها في آخر مرة .
- تنويه: يتم تغيير شدة الصوت على أعلى مستوى في المصنع. في حال انقطاع التيار الكهربائي لمدة طويلة فإن شدة الصوت تعود إلى أعلى مستوى حتى ولو كانت معيرة على شدة أخرى .

## ضبط سطوع الشاشة

- 1) يمكن إعادة ضبط ساعة الفرن بالضغط المستمر على زر
  - 2) عند الضغط على زر ( + ) يمكنك مشاهدة سطوع الشاشة. و من خلال الضغط على زر ( + ) بشكل مستمر يمكن مشاهدة سطوع الشاشة التالية واختيارها ( 3 مستويات ).
  - 3) الآن سوف تبقى الشاشة على الوضع التي تركتها عليه في آخر مرة .
- تنويه: يتم ضبط سطوع الشاشة على أعلى مستوى في المصنع. في حال انقطاع التيار الكهربائي لمدة طويلة فإن شدة الصوت تعود إلى أعلى مستوى حتى ولو كانت معيرة على شدة أخرى .

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



(1) تبين الشاشة التوقيت الذي سيكون الطعام فيه جاهزاً وهو  
18:30+2:15=20:45

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

(3) بعد عدة ثواني تعود الساعة وتظهر التوقيت الحالي

تكون بهذا الشكل قد عبرنا برنامج الفرن بحيث يكون الطعام جاهزاً الساعة 21:30. وكنا قد عبرنا مدة طهي الطعام مسبقاً على (2) ساعة و 15 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 بداية برنامج الطهي الشاشة التي تظهر عند نهاية برنامج الطهي



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



(2) ارجع ساعة الفرن الى وضعية الصفر

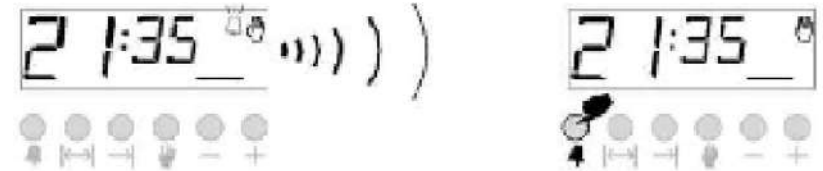


(1) أطفئ الفرن

تنويه : سيكون الفرن خارج العمل حتى تصفير الساعة

تنويه : يمكن معرفة الزمن المتبقي بالضغط على زر **إيقاف**

إسكات صوت الإنذار

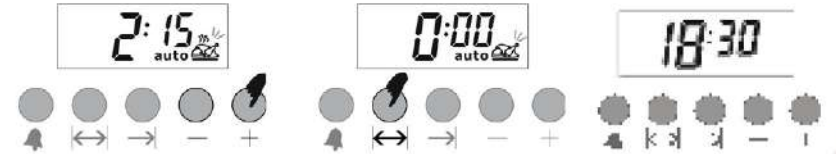


(2) يمكن إسكات الإنذار بالضغط على زر **إيقاف** يعمل الإنذار عندما تنتهي المدة التي تم تعبيرها

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.

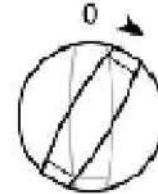


(3) حدد الفترة باستخدام زري (+) و (-)

(2) انتقل الى نمط تعبير فترة الطهي

(1) الساعة الآن 18:30

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



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

تنويه : يمكن إيقاف البرنامج أثناء تعبيره أو خلال جريان تنفيذه من خلال الانتقال الى النمط اليدوي بالضغط على زر **إيقاف**



### الساعة الرقمية (الموديل 3)



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 كموقت مبرمج بالدقائق بشكل مستقل في الفرن OT-3000-VFD-OD.

#### ضبط الساعة

لا يمكن ضبط الساعة عندما يكون هناك برنامج طهي جاري التنفيذ (تظهر على الشاشة أيقونة الساعة واليد فقط). اضغط على زر تبدأ النقطتين بين الساعة والدقائق بالوميض، يتم زيادة الساعة بالضغط على (+) وإنقاصها بالضغط على (-). إن الضغط الطويل على هذه الأزرار يسبب تغيير الساعة بسرعة.



3 سوف تثبت الشاشة بعد 5 ثواني

2 عير الساعة بواسطة الزرين (+) و (-)

1 انتقل الى النمط اليدوي

#### ضبط فترة الإنذار

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

2 1:30

0:05

0:00

3 سوف تعود الشاشة بعد عدة ثواني على الوضعية التي تظهر فيها الساعة

2 ادخل المدة بالضغط على الزرين (+) و (-) (على سبيل المثال: 5 دقائق)

1 اختر نمط تغيير فترة الانذار

- ضع الحرارة على الحد الأعلى
- قم بقلب الطعام عند نصف فترة الشوي.

#### محرك التوربو (اختياري)

يتم استخدامه في عملية إذابة الجليد عن الطعام.

#### سخان التوربو + مروحة التوربو (اختياري)

سخان التوربو ومحرك التوربو في حالة عمل. يتم تسخين المأكولات بشكل متجانس أكثر بفضل ميزة مروحة التوربو. مناسب مثلا من أجل الكعكات واللبين والبطائر أو الكعكات الموضوعة في القالب و المأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

#### الشواية + إدارة الدجاج (اختياري)

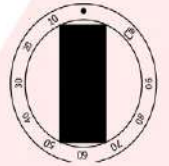
مناسب من أجل الطهي عن طريق الشوي ومحرك تدوير الدجاج

- يؤمن شوي اللحم والدجاج الموضوع على السبخ بشكل متساوي
- وضع 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



الموديل 2

#### الساعة الميكانيكية (الموديل 2)

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

#### الساعة التمثيلية (الموديل 4)

1- ضبط الساعة  
قم من أجل ضبط الساعة بالضغط على المفتاح وتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة وهو مضغوط.

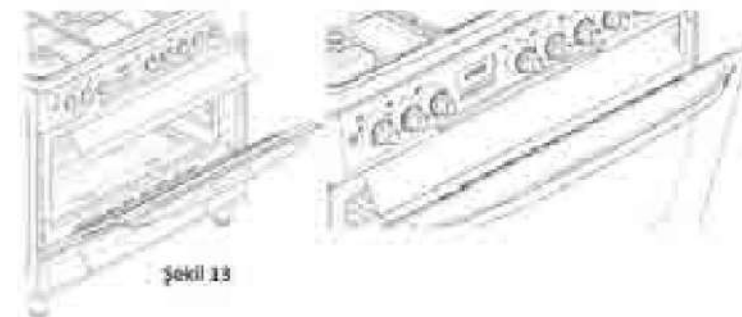
2- ضبط مدة الطهي  
يمكن ضبط مدة الطهي حتى 180 دقيقة بواسطة الساعة التمثيلية. يعمل جرس الإنذار أوتوماتيكيا عند انتهاء المدة التي تم تعيينها. من أجل إيقاف صوت الإنذار قم بتدوير المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة أيضا ولكن دون ضغط وتابع التدوير حتى الوصول إلى إشارة اليدوي (☺) المبيّنة في الشكل. يصبح الإنذار في هذه الوضعية في حالة إغلاق.



موديل 4

## صاجة الشواء (في حال وجود الصاجة)

- يتم فتح باب الفرن على الشكل المبين الشكل 13 عند استخدام الحراق العلوي في فرن الغاز
- يتم تركيب صاجة الشواء على البكرات الموجودة تحت لوحة التحكم، يتم دفع الباب نحو الأمام حتى يتلامس بصاجة الشواء.



الشكل 13

## 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 البرغي بحيث يثبت الدجاج على السيخ بشكل جيد.
- يتيح لك مقبض البلكليت الموجود في نهاية السيخ حمل السيخ بسهولة. لا داعي لفك هذه القطعة عند الشوي.
- يجب أن لا يزيد وزن الدجاج الموضوع على السيخ 8 كغ.



## 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

اجعل ساعة الفرن في وضع 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 الببازا 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 واللين والفطائر أو الكعكات الموضوعة في القوالب و المأكولات الموضوعة في القدور. مماثل لعملية الطهي في الصينية.

### 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.

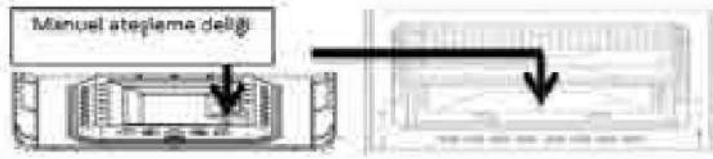
## استخدام فرن الغاز

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 و(أو) على وضعية الحرارة المطلوبة المبينة على لوحة التحكم
- 2- في حال كان صنوبر الفرن يتحكم بموقد التسخين العلوي كما في الشكل 12 قم بالضغط على المفتاح وتدويره باتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية الشواء أو إشارة اللهب.
- 3- اضغط على زر الولاة حسب مواصفات الفرن الذي لديكم

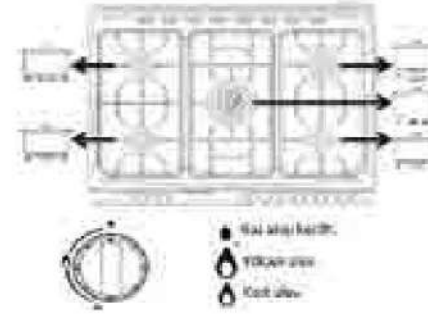
فتحة  
الولاة  
اليدي



- 4- بعد اشتعال الرأس اضغط على المفتاح 3 - 5 ثواني أخرى لتشغيل دائرة الحماية في الموديلات ذات العنصر الحراري.
- 5- في حال لم يتحقق الإشعال بعد ضغط وترك المفتاح كرر نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 6- عبر المفتاح على وضعية قوة اللهب المطلوبة.
- 7- من أجل الإطفاء بعد انتهاء عملية الطهي المطلوبة قم بتدوير مفتاح الفرن باتجاه عقارب الساعة بحيث يصبح في الوضع العلوي.

### جدول الفالآت والأستطاعة

الحرارة	فالة الغاز السائل	فالة الغاز الطبيعي	استطاعة موديل الغاز السائل	استطاعة موديل الغاز الطبيعي
60 x 90 الحراق العلوي	قطر 0,85	قطر 1,20	3,25 ك وات	3,25 ك وات
60 x 90 الحراق السفلي	قطر 0,92	قطر 1,30	3,80 ك وات	3,50 ك وات
الحراق العلوي قسم الغاز	قطر 0,70	قطر 0,92	1,70 ك وات	1,65 ك وات
الحراق السفلي قسم الغاز	قطر 0,75	قطر 1,10	2,40 ك وات	2,40 ك وات



إطفاء الرأس  
نار قوية  
نار ضعيفة

### الجدول 1

#### جدول الفالآت والأستطاعة

الرأس	فالة الغاز السائل	فالة الغاز الطبيعي	استطاعة موديل الغاز السائل	استطاعة موديل الغاز الطبيعي
الرأس الصغير	قطر 0,50	قطر 0,70	0,90 ك وات	0,90 ك وات
الرأس المتوسط	قطر 0,65	قطر 0,92	1,55 ك وات	1,55 ك وات
الرأس الكبير	قطر 0,80	قطر 1,20	2,60 ك وات	2,60 ك وات
رأس التريو	قطر 0,98	قطر 1,45	3,8 ك وات	3,70 ك وات



يجب أن يكون حجم الوعاء متناسب مع حجم نار الغاز. يجب تغيير النار بحيث لا يطفو خارج قاعدة الوعاء. ضع الوعاء في منتصف حمالة الوعاء.

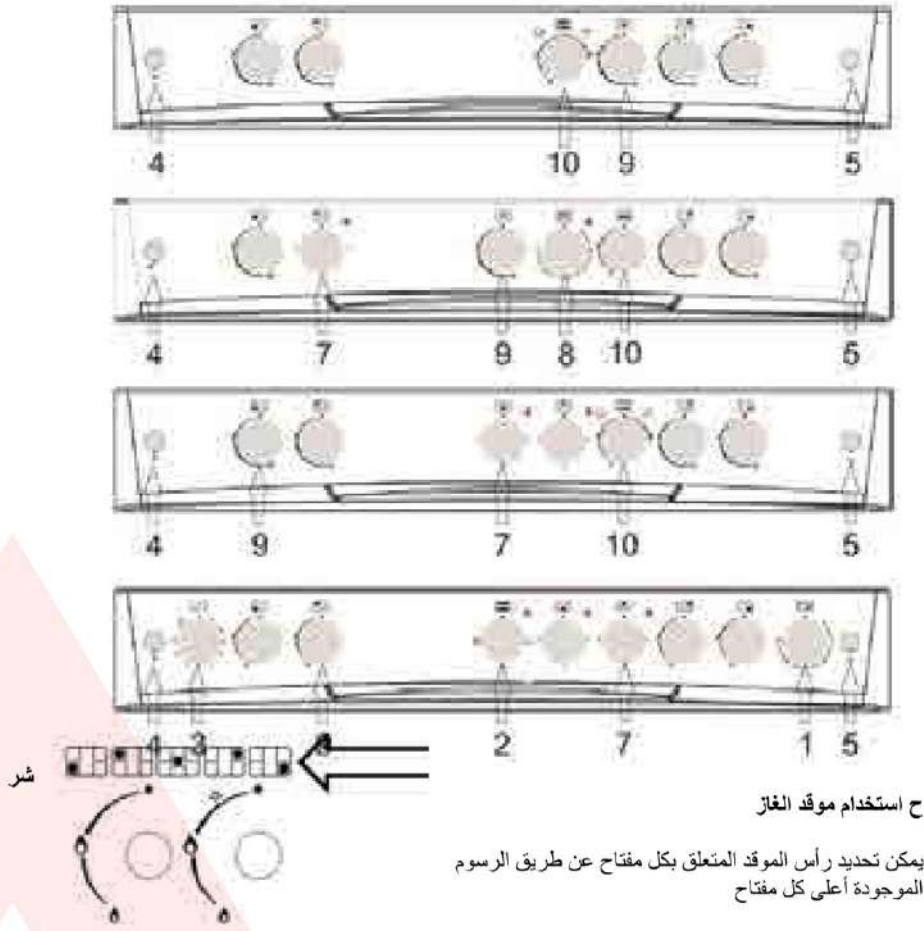
#### دائرة الحماية القاطع للغاز (في الموديلات ذات العناصر الحرارية)



يقوم العنصر الحراري بإعطاء إشارة لألية الحماية من أجل قطع الغاز في حال أطفئ الرأس نتيجة طوفان السائل الموجود في الوعاء.

- 1: اضغط على مفتاح تشغيل رأس موقد الغاز وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية النار القوية
- 2: قم بإشعال الرأس حسب مواصفات الفرن الذي بين أيديكم
- 3: بعد اشتعال الرأس اضغط على المفتاح 3 - 5 ثواني أخرى لتشغيل دائرة الحماية
- 4: في حال لم يتحقق الاشتعال بعد ضغط وترك المفتاح أعد نفس العملية بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية
- 5: عبر المفتاح على شدة النار المطلوبة
- 6: بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بتدوير مفتاح تشغيل الرأس باتجاه عقارب الساعة وضعه على الوضعية العلوية.

## الموديلات الأنبوبية



### ح استخدام موقد الغاز

يمكن تحديد رأس الموقد المتعلق بكل مفتاح عن طريق الرسوم الموجودة أعلى كل مفتاح

- 1: اضغط على مفتاح تشغيل رأس موقد الغاز وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على وضعية النار القوية
- 2: قم بإشعال الرأس حسب مواصفات الفرن الذي بين أيديكم
- 3: غير المفتاح على شدة النار المطلوبة
- 4: بعد الانتهاء من عملية الطهي قم بتدوير مفتاح تشغيل الرأس باتجاه عقارب الساعة وضعه على الوضعية العلوية.

- ضع شبكة الشوي أو صينية الفرن في المستوى المطلوب داخل الفرن
- ضع بعض الماء داخل صينية الفرن، يمكنك تنظيفها بسهولة فيما بعد



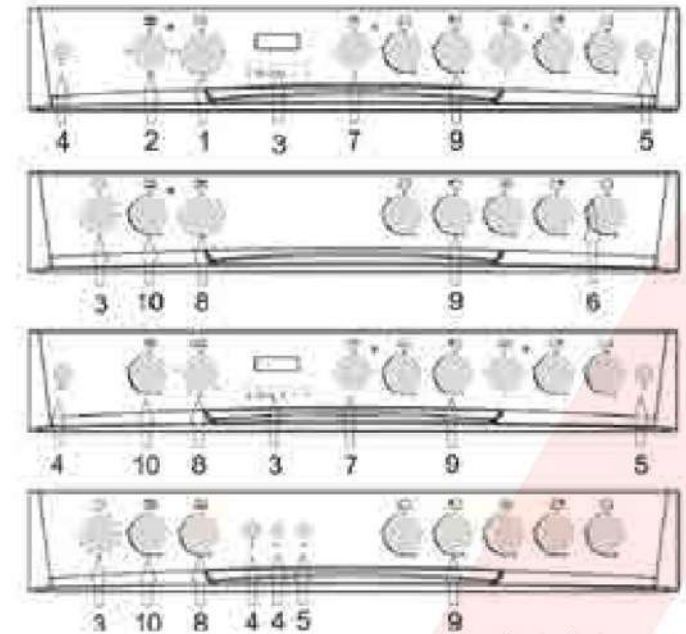
### خطر الحريق الناتج عن الأغذية غير المناسبة للشوي

لا تشوي شوى الأغذية المناسبة لنار الشوي القوي.

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

### استخدام الفرن الكهربائي

تعبير الحرارة ونمط العمل  
الموديلات ذات الحوض



1. مفتاح الحرارة الكهربائي
2. مفتاح الوظيفة الكهربائي
3. مفتاح المؤقت
4. مفتاح المصباح وتدوير الدجاج
5. زر الولاة
6. إشارة الولاة على المفتاح
7. مفتاح سخان الكهربائي
8. مفتاح فرن الغاز المزود
9. مفتاح موقد الغاز
10. مفتاح فرن الغاز

## 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 والإلكترونية بشكل مستقل ويعني ذلك على وجوب التعااطي مع المنتج وفق توجيهات الاتحاد الأوروبي E الخاصة بإعادة تدوير المنتج أو فصله إلى قطع من أجل تخفيض أضرار المنتج على البيئة إلى الحد الأدنى. للحصول على تفاصيل أكبر يرجى مراجعة السلطات المحلية أو الإقليمية.

تشكل المنتجات الإلكترونية التي لا تخضع لعملية جمع مخلفات منهجية خطراً محتملاً 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 إن وجد قبل رمي المنتج من أجل 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 مسبقاً 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 محتفظاً 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

## التشغيل لأول مرة

## التنظيف لأول مرة



يمكن لبعض المنظفات أن تضر بالسطح

- 1- انزع كل مواد التغليف
- 2- امسح سطح المنتج بقطعة فماشية أو إسفنج مبللة وجفبه بقطعة فماشية

## التسخين لأول مرة



دع المنتج يسخن لمدة 30 دقيقة ثم أغلقه. بهذه الطريقة تكون المخلفات والطبقات المتبقية في المنتج أثناء التصنيع قد احترقت وأصبح المنتج نظيفاً.

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

## الفرن الكهربائي

1. اخرج كل صواني الفرن وشبكة الشوي من داخل الفرن
2. أغلق باب الفرن
3. اختر الوضعية الستاتيكية (الساكنة)
4. اختر أعلى درجة حرارة، انظر إلى استخدام الفرن الكهربائي
5. دع الفرن يعمل لمدة 30 دقيقة
6. أطفئ الفرن، انظر استخدام الفرن الكهربائي



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

## (5) استخدام الفرن

معلومات عامة عن الطهي والقلّي 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.

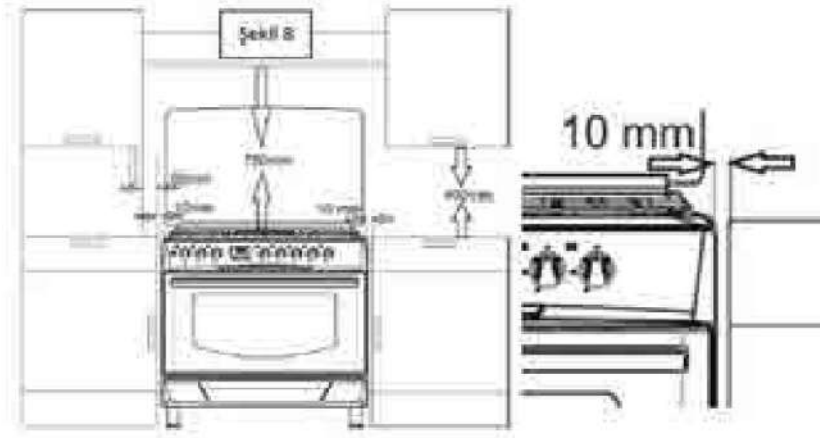
## نصائح متعلقة بالقلّي

- إن استعمال عصير الليمون و الفلفل الأسود 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 إلى 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 تتطاير 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 والنفاق أو السجقات والخضار ذات المرقات (مثلاً البندورة، البصل) مناسبة بشكل خاص من أجل الشوي
- يجب وضع القطع التي تحتاج إلى شوي فوق شبكة الشوي أو داخل صينية الشوي بحيث يتم توزيعها دون أن تتجاوز منطقة السخان

تأكد خلال التركيب في المكان عدم تعرض خرطوم الغاز والكبل الكهربائي للضرر.  
قم بتركيب الجهاز في مجلى المطبخ وفقا للقياسات المبينة في الشكل 8 على الأقل.



#### رمي المنتج

#### إتلاف المغلف

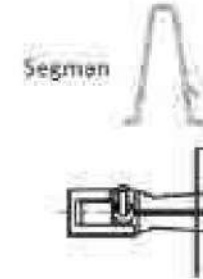
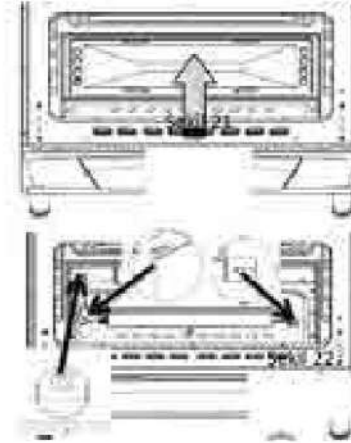
ان مواد التغليف هي مواد ضارة بالنسبة للأطفال. احتفظ بمواد التغليف بعيدا عن متناول الأطفال.

تم تصنيع مواد التغليف من مواد قابلة للتدوير. قم بتصنيف مواد التغليف حسب التعليمات التنفيذية المتعلقة بالمخلفات وارهه بعد ذلك في القمامة. لا ترمي هذه المواد مع القمامة المنزلية.

#### عمليات النقل في المستقبل

- احتفظ بالعلبة الأصلية للمنتج واستعمل هذه العلية في عمليات نقل المنتج. الالتزام بالتعليمات المبينة على العلية. في حال عدم توفر العلية الأصلية قم بلف المنتج بواسطة مواد التغليف ذات الفقاعات الهوائية أو مادة كرتونية سميكة 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 المقبض 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.

- أدر صاجرة غطاء الحراق باتجاه السهم مع الرفع نحو داخل الفرن أولا ثم نحو الأعلى واسحبها باتجاهك من أجل إخراج الصاجرة (الشكل 21)
- فك براغي الحراق ثم اسحبه حوالي 15 ملم نحو الأمام ليصبح في الخارج (الشكل 22)
- في حال وجود قداحة أو عناصر حرارية على الحراق قم بفك سيغمات التثبيت وافصل هذه القطع عن الحراق.
- بعد إخراج الحراق قم بفك الغالة باستخدام مفك رأس مسدس قياس 7 واستبدل الغالة بالغالة المطلوبة. انظر إلى جدول الغالات الموجود في الصفحة 22.



- أرخي برغي صاجرة تعبير الهواء المركب على الحراق ثم قم بجعل الحرف المقابل لصنف الغاز المطلوب تعبيره على نفس المحور بواسطة البرغي ثم شد البرغي.
- يجب التعبير على كلمة GPL الموجودة على صاجرة تعبير الهواء من أجل الغاز السائل.
- يجب التعبير على حرف الموجود على صاجرة تعبير الهواء من أجل الغاز الطبيعي.

#### اختبار عدم التسريب

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

#### لا تختبر بالنار أبدا.

#### الفحص الأخير

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

#### التركيب في المكان

بعد التأكد من توصيلات الغاز والكهرباء قم بتركيب الجهاز في المكان المطلوب وضعه فيه.

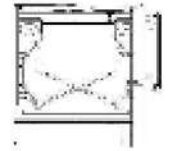
تأكد خلال التركيب في المكان عدم ملامسة خرطوم الغاز والكبل الكهربائي للسطوح الساخنة في الجهاز.

سلك جرة الغاز وتركيب الجرة في الأجهزة التي تحتوي على خزانة لجرة الغاز

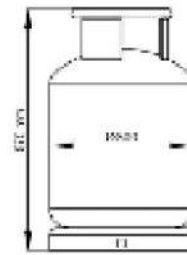
قم بإخراج سلك الجرة (الشكل 14) الموجود داخل القرن وركبه في المكان المخصص له داخل خزانة الجرة (الشكل 15)



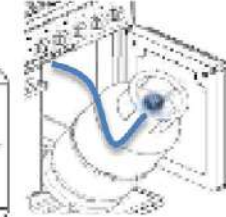
الشكل 14



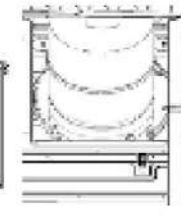
الشكل 15



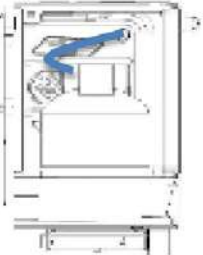
الشكل 16



الشكل 16 - أ



الشكل 17



الشكل 18

- افتح غطاء الخزانة السفلية، ركب ساعة الغاز على الجرة
- يجب أن تكون الجرة بالقياسات المبينة في الشكل 16
- ضع أسفل الجرة أولاً في مكانه كما هو مبين في الشكل 16 - أ وبعدها ضع القسم العلوي من الجرة (الشكل 17)
- يجب أن يكون طول خرطوم الغاز مناسباً كما هو مبين في الشكل 18. تأكد من تضرر خرطوم الغاز عند تركيب وفك جرة الغاز.

حرف الصينية العلوية (اختياري)

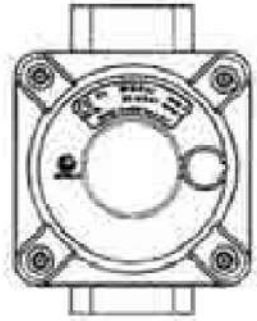


يستخدم في بعض الموديلات المتوفرة لدينا لوحة منع طرشة الزيت بدلاً من الزجاج العلوي. توجد اللوحة المذكورة مغلقة في الدرج السفلي. فيما يلي شرح بخطوات تركيب هذه اللوحة:

قم بإرخاء البراغي الموجودة على يسار ويمين الصينية باستخدام مفتاح قياس (10) ثم ركب اللوحة على القناة الموجودة في القسم السفلي من صاجحة الحرف وبعدها قم بشد البراغي مرة أخرى.



الشكل 19



المنظم

تستخدم هذه القطعة في بعض الدول أو المناطق.

في حال كان هناك منظم مركب في الجهاز لا تقم بفكه أو اللعب بعبيراته.

تم تركيبه في الجهاز لمنع الأخطاء الناتجة عن الضغط العالي للغاز

لا حاجة لفك القطعة عند تحويل الفرن من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي أو بالعكس.

تحويل الفرن من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي أو من الغاز الطبيعي إلى الغاز السائل:



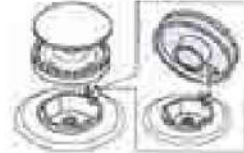
الشكل 19



الشكل 19.1



الشكل 19.2



الشكل 19.3

ارفع غطاء الرأس والرأس كما هو مبين في الشكل 19

فك الفالة باستخدام مفك رأس مسدس (قياس 7") كما هو مبين في الشكل 19.1

ركب الفالة المطلوب تحويله (D) كما هو مبين في الشكل 19.2 (انظر الجدول 1)

ركب الرأس في مكانه كما هو مبين في الشكل 19.3

بعد الانتهاء من التحويل جرب الرؤوس كلها بالتسلسل ثم فك المفتاح الموجود على

لوحة التحكم وشد أو أرخي البرغي (الصمام في الشكل 19.4) الموجود على صمام الغاز أو داخل ميل الصمام

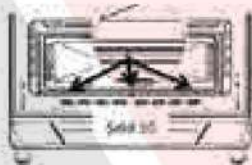
من أجل تعبير طول النار الضعيف.

- يجب عند تغيير الحراق فك غطاء الفرن بقراءة فقرة فك غطاء الفرن في الصفحة 36 أولاً.

- فك البراغي التي تم الإشارة إليها في الشكل 20



الشكل 19.4



## 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 30 mm 300 mbar.

لا تستخدم ساعة غاز قابلة للتعبير.

**⚠** 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

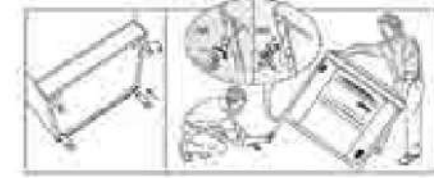
- 1- برغي بعزق (راكور)
- 2- جوان سيليكون
- 3- مدخل الخرطوم (مدخل الغاز)
- 4- مربط معدني
- 5- خرطوم الغاز (القطر الداخلي 8 ملم)

## توصيلات الغاز الطبيعي

- 1- برغي بعزق (راكور)
- 2- جوان سيليكون
- 3- خرطوم غاز طبيعي (خرطوم غاز طبيعي متوافق مع )

في حال كان الجهاز الذي بين أيديكم معير للغاز الطبيعي اطلبوا من شركة التمديدات التابعة لشركة توزيع الغاز الطبيعي ليقيم بإجراء التوصيلات. وصلة الجهاز بالغاز الطبيعي هي

في حال رغبتم بتحويل الجهاز من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي أو بالعكس اتصلوا بأقرب ورشة منكم لإجراء التعديل اللازم.



## التوصيلات الكهربائية



يجب تغذية المنتج بواسطة خط كهربائي موزع 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.

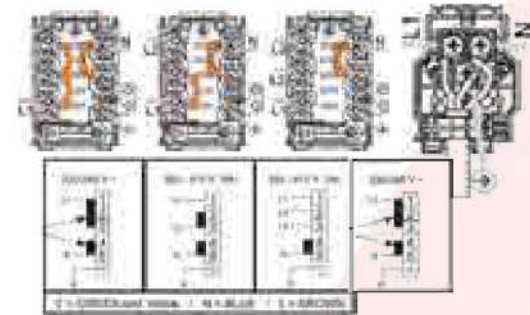


خطر الصدمات الكهربائية أو الدارات القصيرة أو الحرائق الناتجة عن تضرر الكبل الكهربائي ! يجب عدم تعريض الكبل الكهربائي للهرس أو الطوي أو ملامسة الأجزاء الساخنة للمنتج. يجب استبدال الكبل الكهربائي من قبل كهربائي مختص في حال كان متضررا.

- يجب أن تكون بيانات الشبكة الكهربائية متوافقة مع بيانات المنتج المبينة في لوحها. 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.





## 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 اجل 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 قمت بشراؤه هو 10 سنوات. وان هذه المدة هي المدة التي يجب على الشركة المنتجة توفير قطع الغيار اللازمة فيه من اجل عمل المنتج بالشكل الموصوف.

## (3) التركيب

### قبل استخدام المنتج

- تأكد من توافق الخطوط الكهربائية مع المنتج. في حال 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 (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. اذ 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 المشككة نتيجة الاحتراق. يجب تركيب وتوصيل المنتج حسب التعليمات الصادرة عن المؤسسات ذات العلاقة. يجب الانتباه بشكل خاص الى المتطلبات المتعلقة بالتهوية.

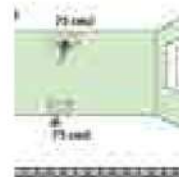
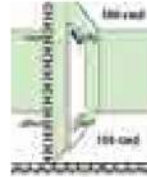
يؤخذ الهواء اللازم من أجل الاحتراق من هواء الغرفة وتنتشر الغازات الصادرة مباشرة الى داخل الغرفة.

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 تستعينوا بالباب أو المقبض من اجل تحريك أو نقل المنتج. يجب نقل المنتج بواسطة شخصين على الأقل.

### تركيب الأرجل

يجب تركيب الأرجل أولا عند تركيب الفرن لأول مرة. الأرجل موجودة ضمن كيس داخل الفرن. قم بتركيب أرجل الفرن، وعبر بعده عن المغلي. في حال لم يتم تركيب الأرجل في الموديلات التي تعمل على الغاز فإن الفرن لا يتمكن من أخذ كمية كافية من الأوكسجين الأمر الذي يتسبب في سوء الاشتعال.

- **تنبيه :** قم بفصل التيار الكهربائي عن الفرن وانتظره حتى يبرد عند تبديل لمبة الفرن تلافياً 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.
- لا بد من تناسب أقطار القدور مع قياس المواقد الموضوعة عليها.



#### السلامة 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 إليها خلال استخدام الشواية لذا يجب إبعاد الأطفال صغيري السن عن الفرن.
- يمنع على الأطفال الذين يقل أعمارهم عن 8 سن لمس الفرن دون أن يكون يقربهم أحد الأشخاص البالغين • يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال الذين يزيد عمرهم عن 8 سن وأتو 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 التغليف خطراً على الأطفال. لذا يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيداً 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. إذ قد يتسبب ذلك في قلب الفرن أو تضرر مفصلات الباب.



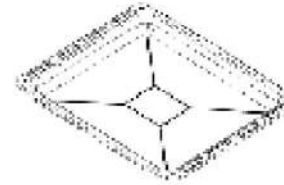
- يجب الانتباه الى الأغذية التي تحتوي على الكحول إذ أن الكحول يتبخّر عند تعرضه لحرارة عالية ويشتعل عند ملامسته للسطوح الساخنة مما يسبب الحريق.
- لا تقم بتسخين علب المعلبات أو أوعية الزجاجية المغلقة. إذ يسبب الضغط الداخلي المتشكل بسبب الحرارة الى انفجار الوعاء.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال بالقرب من المنتج لأن السطوح الجانبية له تسخن عند تشغيله
- لا تضع صواني الفرن أو الصحون أو ورق الألمنيوم على قاعدة الفرن بشكل مباشر. قد تسبب الحرارة المخزنة ضرراً 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 مكسوراً أو مفكوكاً.
- يسخن السطح الخلفي أيضاً عندما يعمل الفرن. احرص على عدم ملامسة التوصيلات الكهربائية للسطح الخلفي. قد تتعرض التوصيلات الكهربائية للضرر.
- لا تعلق كبل التغذية الكهربائية على باب الفرن واحرص على عدم مروره فوق السطوح الساخنة. إذ أن ذوبان الكبل يتسبب في حدوث دائرة قصيرة واحترق الكبل واندلاع الحريق
- تأكد من إغلاق المنتج بعد نهاية كل استخدام
- يكون الفرن وجميع الأقسام التي يمكن الوصول إليها ساخنة خلال العمل
- لا تلمس المنتج وهو في حالة عمل
- لا تستخدم أداة حادة أو ثاقبة من أجل تنظيف داخل الفرن أو زجاج الباب، قد تتسبب مثل هذه الأدوات في ضرر 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 فوراً بفصل التيار الكهربائي عن المنتج وحاول إطفاء الحريق بواسطة بطانية مبللة.
- لا تضع داخل المنتج أي مادة قابلة للاشتعال مطلقاً
- لا تستخدم منظفات ذات أبخرة متطايرة
- لا تستخدم أداة حادة أو منظفات تسبب التآكل يمكن أن تضر بباب الفرن (الزجاج) وتؤدي الى تعرضه للكسر من أجل تنظيفه.

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

صينية الفرن : تستخدم من المعجنات والأغذية المجمدة وعمليات القلي الكبيرة

صينية الجرة

صينية فرن 60 90



شبكة الشوي : تستخدم من أجل عمليات الشوي أو لوضع المواد الغذائية المطلوب تحضيرها في الفرن أو التي تستوى أو التي ستطهى في الفخار على الرف المطلوب.

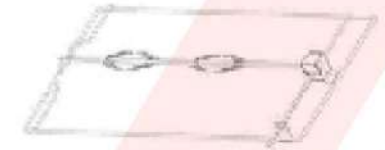
سلك جرة الغاز

شبكة الشوي 60 x 90



اختياري

صينية تدوير الدجاج قسم الغاز



اختياري

صينية تدوير الدجاج 60 90

## 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.

### الأمان العام

- 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 الأد و اتما لم يكن برفقتهم شخص مسؤول عن أمانهم ويعطي لهم التعليمات اللازمة لاستخدام المنتج. يجب مراقبة الأطفال وعدم السماح لهم مطلقا باللعب بالمنتج.
- صل المنتج بأخذ 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.
- 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 35
- لا تقم بغسل المنتج من خلال رش أو صب الماء عليه ! قد تتعرض لخطر التكهرب !
- 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 نافذا.

## المواصفات الفنية

220 – 240 فولت 50 – 60 هرتز	الفولتية / التردد
الحد الأدنى 0.006 – الحد الأعلى 5.6 كيلو وات	الاستهلاك الإجمالي للطاقة الكهربائية
الحد الأدنى 16 أمبير – الأقصى 25 أمبير	القاطع الذي يجب استخدامه
3 × 0.75 بي في سي – 3 × 1 بي في سي – 3 × 1.5 بي في سي سي – 3 × 2.5 بي في سي	نوع الكبل / المقطع
<b>H05VV</b>	
الحد الأقصى 1.5 متر	طول الكبل
680×985×890	الأبعاد الخارجية (الارتفاع / العرض / العمق)
اختياري	الفرن
	فئة توفير الطاقة
25 وات	الإثارة الداخلية
2000 وات	استطاعة الشواية
60 x 90 = 108 لتر	حجم الفرن
60 x 90 بمروحة = 98 لتر	
قسم جرة الغاز = 66 لتر	

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

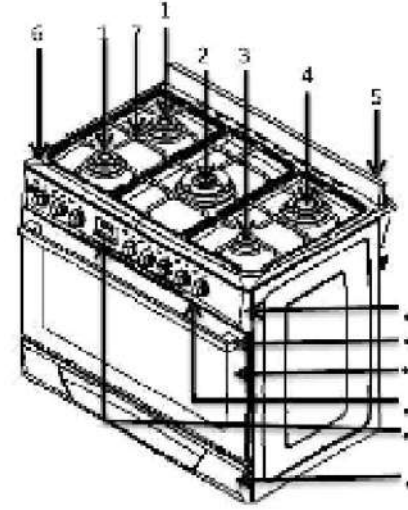
يمكن إجراء تعديل في المواصفات دون إبلاغ مسبق من أجل رفع جودة المنتج.

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

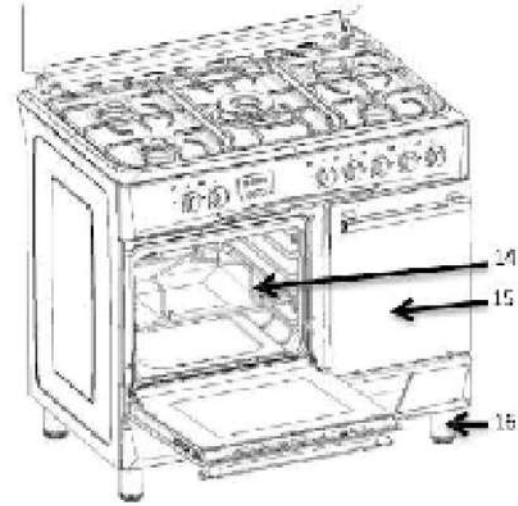
ان القيم الموجودة على المنتج أو الواردة في الوثائق المطبوعة الأخرى المرفقة مع المنتج هي قيم تم الحصول عليها وفق المعايير المعنية ضمن الشروط المخبرية. يمكن لهذه القيم أن تتغير حسب استخدام المنتج والوسط الذي يستخدم فيه

## (I) الجهاز

### المظهر العام



- 1- رأس متوسط
- 2- رأس طهي كبير
- 3- رأس صغير
- 4- رأس طهي صغير
- 5- الغطاء الزجاجي
- 6- الصينية
- 7- شبكة
- 8- اللوحة الأمامية
- 9- المقبض الزجاجي
- 10- الزجاج الأمامي
- 11- مفتاح
- 12- مؤقت
- 13- الغطاء السفلي
- 14- شبكة قسم الغاز
- 15- باب خزانة جرة
- 16- رجل



3	<b>(1) الجهاز</b>
3	✓ المظهر العام
4	✓ المواصفات الفنية
5	✓ الإكسسوارات
6	<b>(2) تعليمات الأمان الهامة</b>
8 - 6	✓ الأمان العام
8	✓ السلامة للأطفال
9	✓ الأمان من أجل الأعمال الكهربائية
9	✓ هدف الاستخدام
9	<b>(3) التركيب</b>
10 - 9	✓ ما قبل التركيب
16 - 10	✓ التركيب والتوصيلات
16	✓ التخلص من الجهاز - إتلاف التغليف
16	✓ عمليات النقل المستقبلية
17	✓ التخلص من المنتج القديم
17	<b>(4) التحضيرات الأولية</b>
17	✓ ما يجب القيام به من أجل توفير الطاقة
18	✓ الاستخدام الأول - التنظيف الأول - التسخين الأول
18	<b>(5) استخدام الفرن</b>
18	✓ معلومات عامة عن الطهي والقلي والشوي في الفرن
19	✓ استخدام الفرن الكهربائي
20	✓ شرح استخدام موقد الغاز
22	✓ شرح استخدام فرن الغاز
23	✓ شرح استخدام صاج الشوي
23	✓ شرح استخدام تدوير الدجاج
24	✓ أنماط العمل
24	✓ استخدام ساعة الفرن
29 - 25	✓ جدول فترات الطهي
30	✓ تشغيل الشواية - جدول فترات الشوي
31	
32 - 31	<b>(6) استخدام الموقد الكهربائي</b>
33	<b>(7) الصيانة والتنظيف</b>
33	✓ معلومات عامة
33	✓ تنظيف لوحة التحكم
34	✓ تنظيف الفرن
34	✓ استبدال لمبة الفرن
35	<b>(8) مقترحات حول حل بعض المشاكل</b>

