

The Teka logo is displayed in white on a red square background. It features a stylized lowercase 't' with a dot above it, followed by the word 'eka' in a bold, sans-serif font.

User's guide

Models

FS 903 5VE SS

EN User's guide

AR دليل المستخدم

Dear User,

We aim to provide you with a high quality product manufactured in our modern factory with great care and in compliance with total quality control principles.

Therefore, we suggest you read the user manual carefully before using the product and, keep it safe for future reference.

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

Note:

This user manual covers more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

* Mark the products as option.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	6
Important Warnings.....	7
Electrical Wiring Scheme.....	8
Installation Of Your Oven	8
Technical Features Of Your Oven.....	9
Description Of Oven.....	9
Description Of The Control Panels.....	10
Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic.....	10
Installation Of The Oven Feet.....	11
Using Oven Section.....	12
If The Appliance Does Not Operate.....	13
Cooking Time Table.....	13
Using The Grill Deflector Sheet.....	14
Catalytic Walls.....	15
Chicken Roasting.....	15
Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass.....	16
Changing The Oven Lamp.....	16
Maintenance And Cleaning.....	17
Installation Of The Oven Door.....	18
Accesories.....	19
Environmentally-Friendly Disposal And Package Information.....	20

IMPORTANT WARNINGS

- 1.WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.
- 2.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 3.WARNING:**While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.
- 4.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 5.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 6.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 7.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 8.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 9.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 10.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
- 11.**The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.
- 12.WARNING:**The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

13. There are additional protective equipment to prevent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

14. “These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

15. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

16. Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

17. NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

18. Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.

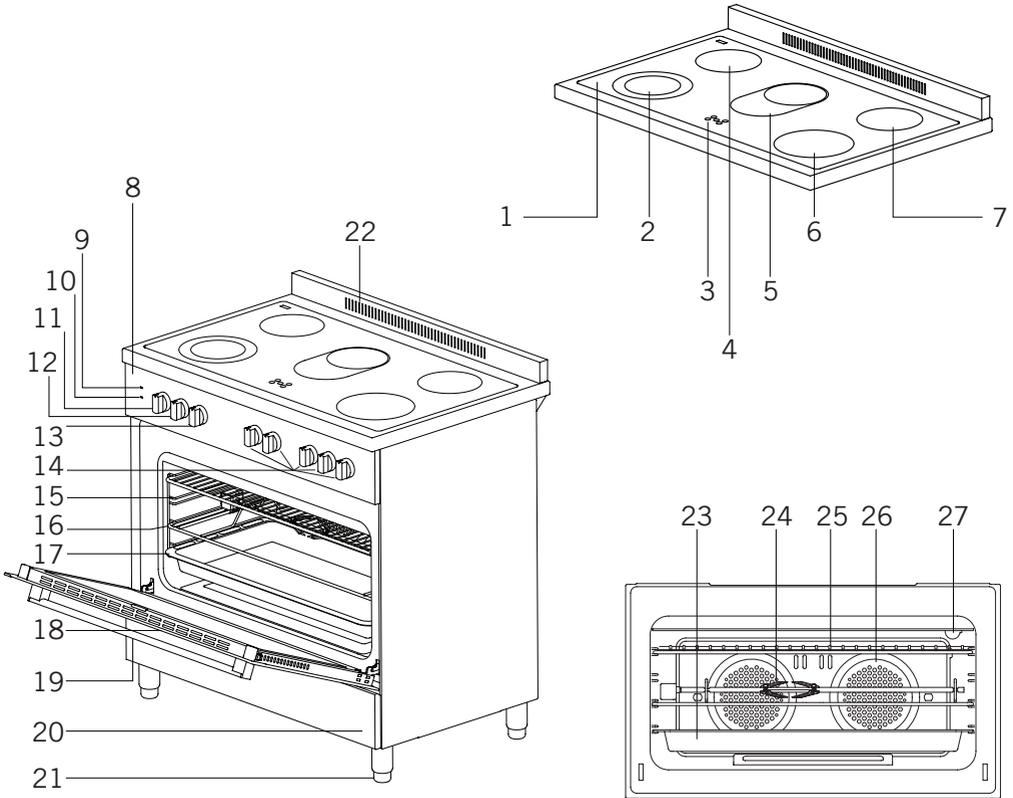
19. After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

20. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

21. Pay attention for not to touch the heating elements.

22. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



1. Vitro Ceramik Glass
2. 180/120mm Dual hilight
3. Restvarmeindikator
4. 140mm hilight
5. 140x250mm (OvalDual) hilight
6. 180mm hilight
7. 140mm hilight
8. Control Panel

9. Oven Section Led Lamp
10. Led Lamp
11. Thermostat Setting
12. Timer (Analog-Digital)
13. Oven Control Knobs
14. Hob Control Knobs
15. Rack
16. Chicken Roasting
17. Deep Tray
18. Oven Door

19. Handle
20. Lower Cabinet Door
21. Plastic Leg
22. Splash back
23. Deep Tray
24. Chicken Roasting
25. Grill
26. Turbo fan (double)
27. Lamp

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

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

3. Electrical connection of the oven should only be made to connections/sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

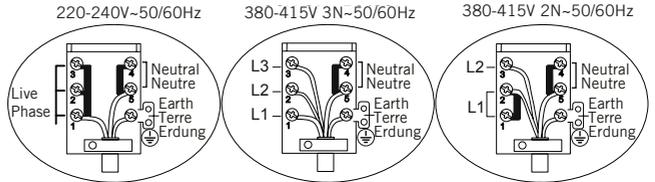
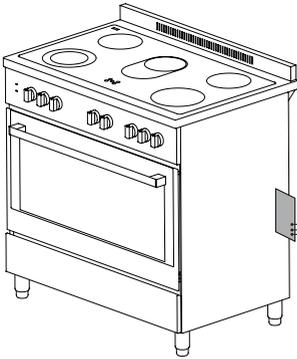
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

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

7. Operate your oven in dry atmosphere.

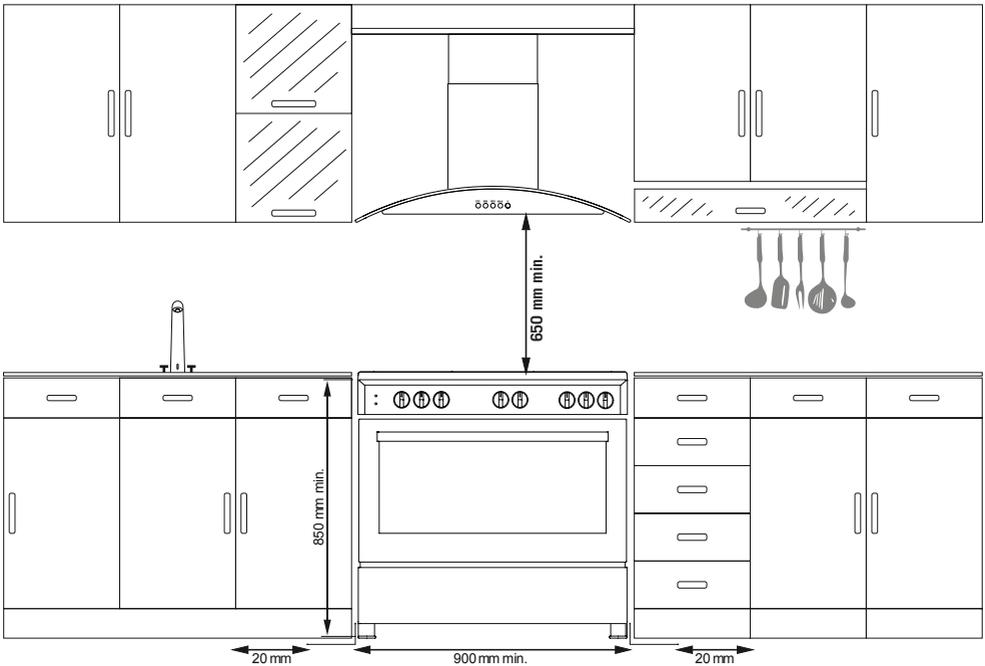
8. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

ELECTRICAL WIRING SCHEME



H05 VV-F 3G 4mm² H05 VV-F 5G 1.5mm² H05 VV-F 4G 1.5mm²

INSTALLATION OF YOUR OVEN



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	90x60
Outer Width	900mm
Outer Depth	610mm
Outer Height	925mm
Lamp Power	15W
Bottom Heating Element	2000W
Top Heating Element	1500W
Grill Heating Element	2500W
Turbo Heating Element	1250W x 2
Supply Voltage	220-240/380-415V,50/60 Hz
Ceramic Heater Ø140mm	1000W
Ceramic Heater Ø180mm	1500W
Ceramic Heater Ø145mm Rapid	1500W
Ceramic Heater Ø180mm Rapid	2000W

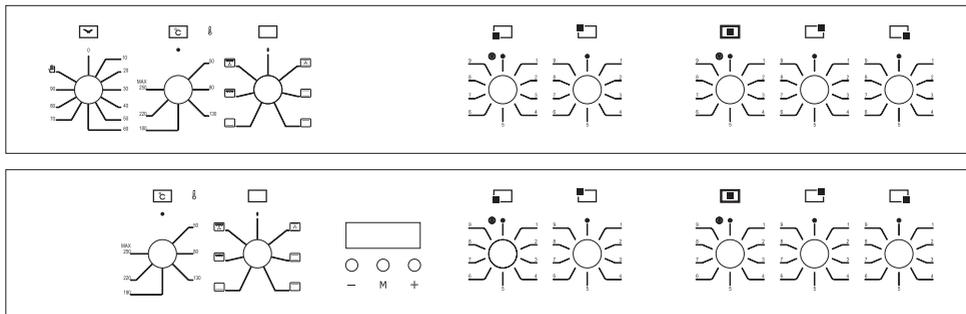
DESCRIPTION OF OVEN

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desire temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 50 - 260 degree.

MECHANIC TIMER KNOB*; In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANELS



Note: The meaning of the symbols on the control panel of device is provided below. Not every symbol is on every model; only take notice of the symbols on your device.

USING AND DESCRIPTION OF HOB SECTION FOR VITROCERAMIC

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6	LEVEL 7	LEVEL 8	LEVEL 9	MAX.
Ø140mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Regulator	1800 W	---								
Ø140/250mm	1000 W	1800 W								
Ø120/180mm Dual Hilight	700 W	1700 W								

Please use long-handled pot which is well placed on the hotplate and suitable for the hotplate surface.



True



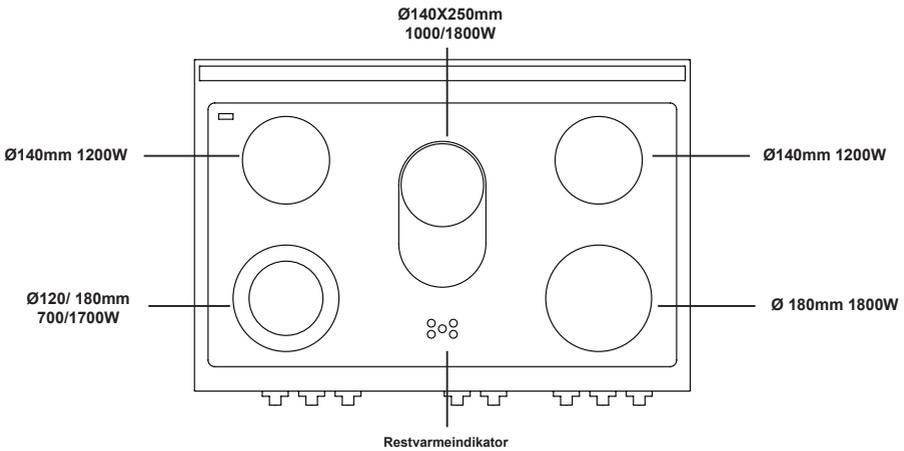
False



False



False



1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.

2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max.

5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clockwise on the "max" region end of the ring sign. When you turn to counter clockwise, the first ring will operate as maximum range and the second ring's power will reduce up to you desire temperature.

At the "0" position, all the rings become off.

INSTALLATION OF THE OVEN FEET

In order to install the oven feet;

1. Foot attachment lath is installed on the oven from the bottom of the oven as shown in (Figure 1). Nuts are centered on these lathes in order to screw feet. Complete the feet installation process by screwing the feet to the nuts (Figure 2).

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

3. If your oven has plastic food as in (Figure 3) you can adjust your oven's height from these feet as turned clockwise or anticlockwise.

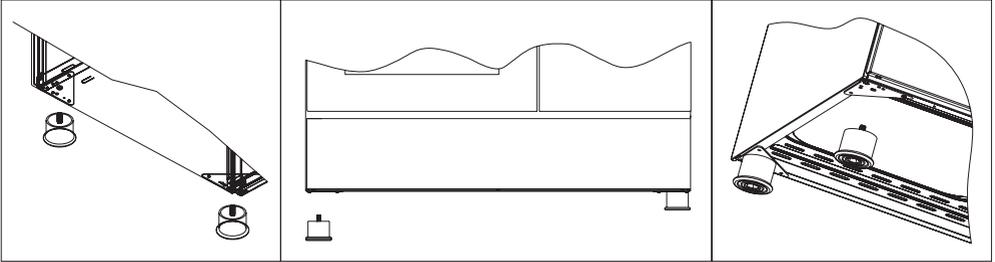


Figure 1

Figure 2

Figure 3

USING OVEN SECTION

Using oven heating elements

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

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

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

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

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

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

7. Using cake forms while cooking cake gives better result.

8. 5-10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer supplier service agent or similar qualified persons.

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

COOKING TABLE

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking Time (min.)
Cake	Static	180	2	70
Small Cake	Static	180	2	40
Pie	Static	200	2	70
Pastry	Static+Fan	180-200	2	20-25
Cookie	Static	175	2	20
Apple Pie	Static	180-190	1	150
Sponge cake	Static	175	2	45-50
Pizza	Static	190	2	25
Lasagne	Static	180-200	2	50-60
Meringue	Static	100	2	60
Grilled Chicken*	Grill+Fan	220	4	25-35
Grilled Fish*	Grill+Fan	220	4	35-40
Calf Steak*	Grill	Max.	4	30
Grilled Meatball*	Grill	Max.	4	40

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

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET*

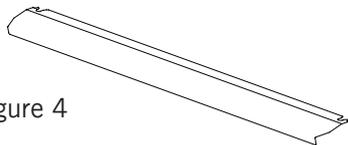


Figure 4

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 4)

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

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

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (Figure 5)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 6)

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

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

If the cooker has the “CLOSED GRILL FUNCTIONED” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

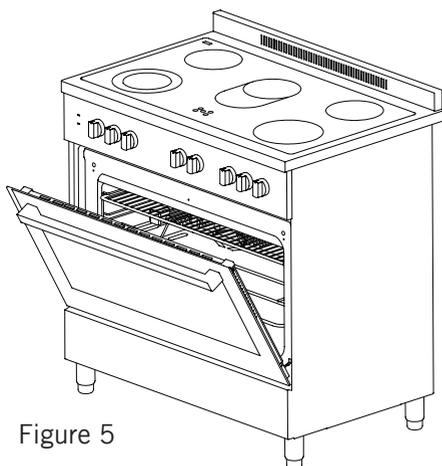


Figure 5

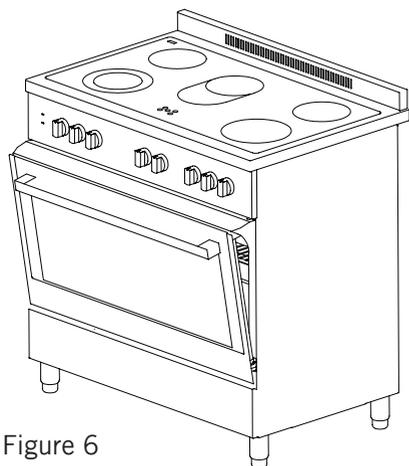


Figure 6

CATALYTIC WALLS*

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

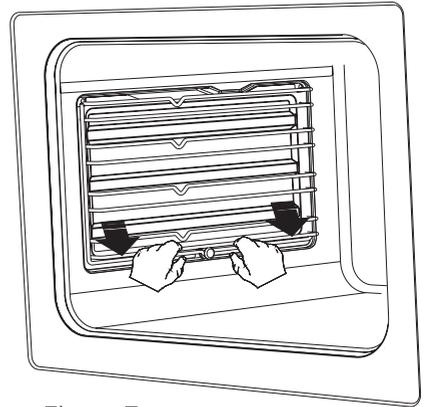


Figure 7

Removing the catalytic walls

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

CHICKEN ROASTING*

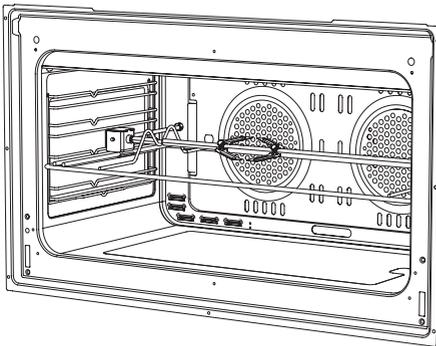


Figure 8

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

“Always grill with the oven door closed”

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 9 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 10. Then remove the inner-glass as shown in Figure 11. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

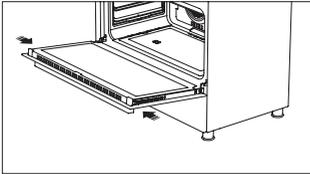


Figure 9

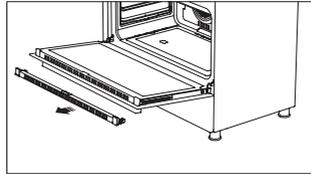


Figure 10

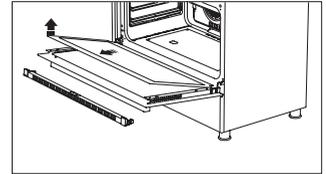


Figure 11

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp. (The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current)

1. First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2. Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3. Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:

- 230 V, AC,
- 15 W,
- Type E14

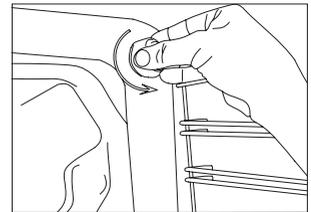


Figure 12

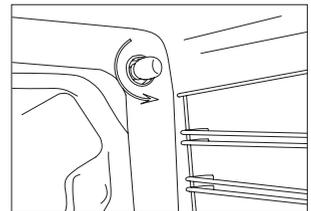


Figure 13

4. Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

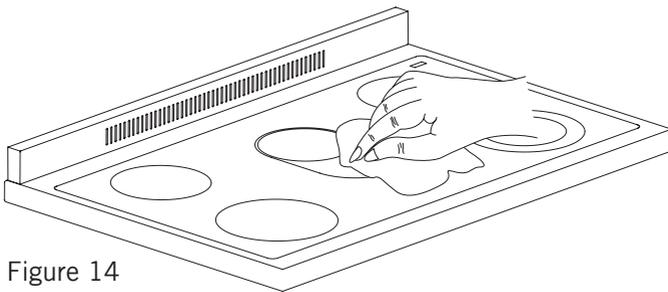


Figure 14

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

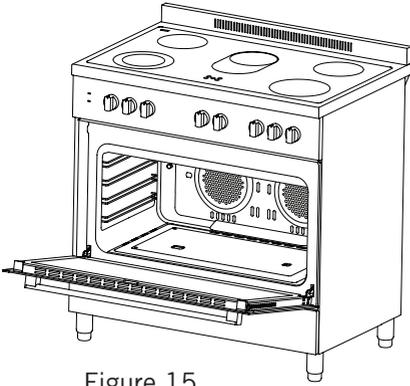


Figure 15

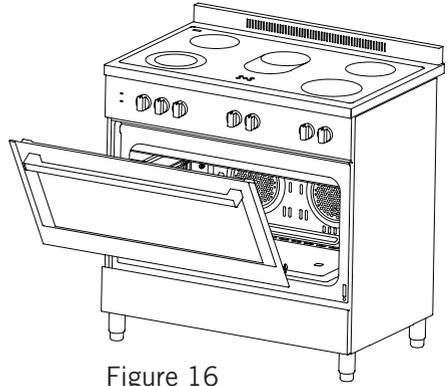


Figure 16

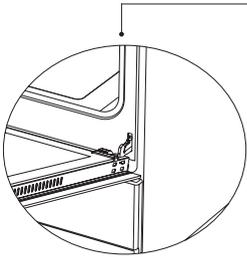


Figure 15.1

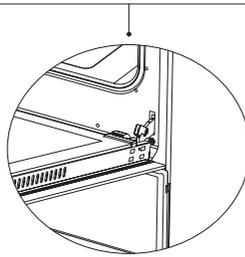


Figure 15.2

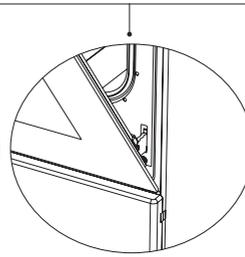


Figure 16.1

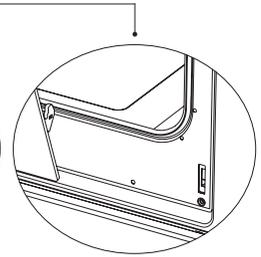


Figure 16.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 15.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 15.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 16.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 16.2**.

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

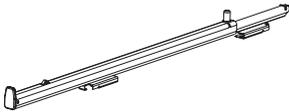
ACCESSORIES

**Deep Tray**

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

**Wire Grill**

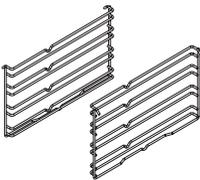
Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.

**Telescopic Rail**

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

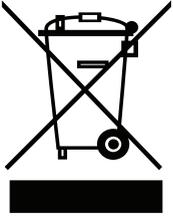
**In Tray Wire Grill**

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

**Lower and Upper Wire Racks**

While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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

إذا الفرن الخاص بك لا تعمل

١. الرجاء مراجعة صمام الغاز
٢. ممكن ان يكون خرطوم الغاز مكسور او مطعوج
٣. الرجاء التحقق بين اتصال الفرن و الغاز
٤. الرجاء التحقق من معدل صوت الغاز
٥. الرجاء التحقق من صمام الغاز هل هو مناسب لي فرنك ام لا
٦. اذا لن تتحل المشكله راجع مندوب او وكيل المصنع
٧. نحن نوصيكم بتغيير الصمام في العام مرة او مرتين
٨. يرجى التحقق من من السلك او مصدر الطاقه لديها مأخذ جيدا ام لا
٩. يرجى التحقق من وصول الكهرباء
١٠. يرجى التحقق من صمامات الكهرباء
١١. يرجى التحقق من سلك التيار هل هو ملفوف ام لت

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

التخلص من العلبة بطريقة صديقة للبيئة.
 يسمى هذا الجهاز وفقا للتوجيه الأوروبي ٢٠١٢/١٩ /الاتحاد الأوروبي
 بشأن نزاع استخدام الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (نفايات المعدات الكهربائية
 والإلكترونية - WEEE). يحدد الإطار التوجيهي للعودة وإعادة تدوير الأجهزة
 المستخدمة حسب مقتضى الحال طوال إلى الاتحاد الأوروبي.



بيانات التعبئة

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



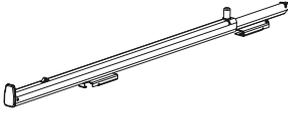
الصينية العميقة

تستخدم للمعجنات وللقلي الكبير والمأكولات ذات المرققة. يمكن استخدامها للكيك والأطعمة المجمدة ولطبخات اللحم كوعاء لتجميع الزيت في حالة الشوي على الشواية مباشرة.



شواية الشبك

تستخدم للشوي أو لوضع الأطعمة المجمدة أو التي سيتم شويها أو طبخها بالفرن على الرف المطلوب.



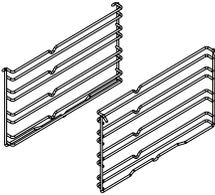
السكة التلسكوبية

يفضل السكة التلسكوبية يمكن فك وتركيب الصواني أو رف الشبك.



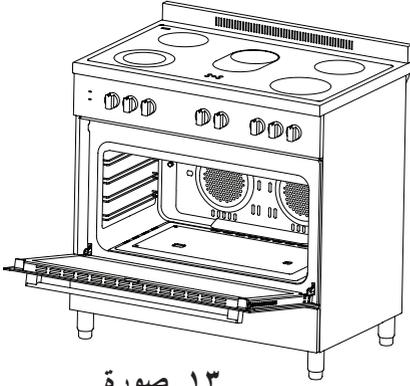
شواية الشبك داخل الصينية

يتم وضع الاكالات التي تلتزق عند الطبخ مثل الستيك على شواية الشبك داخل الصينية. وهذا يحول دون التصاق وتلامس الاكالات بالصينية.

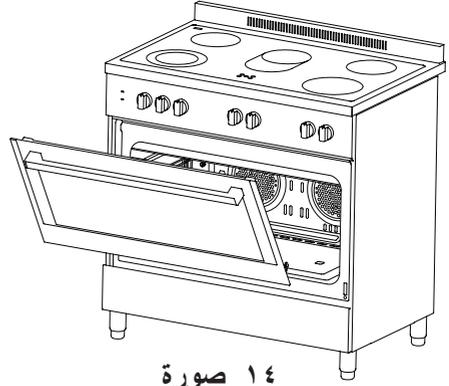


الرفوف السلكية العلوية والسفلية

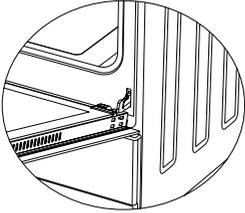
عند الطبخ يمكنكم وضع الصينية العميقة والصينية على الرفوف السلكية العلوية والسفلية.



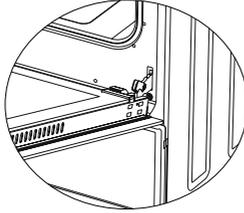
صورة ١٣



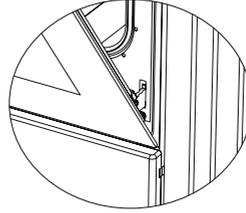
صورة ١٤



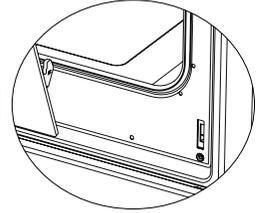
صورة ١٣,١



صورة ١٣,٢



صورة ١٤,١



صورة ١٤,٢

قوموا بفتح باب الفرن
تماماً وذلك بسحب
باب الفرن باتجاهكم.
بعد ذلك وكما هو
صورة موضح بالشكل
١٣,١ قوموا بعملية
فتح القفل وذلك بسحب
قفل المفصل إلى
الاعلى بمساعدة مفك
البراغي

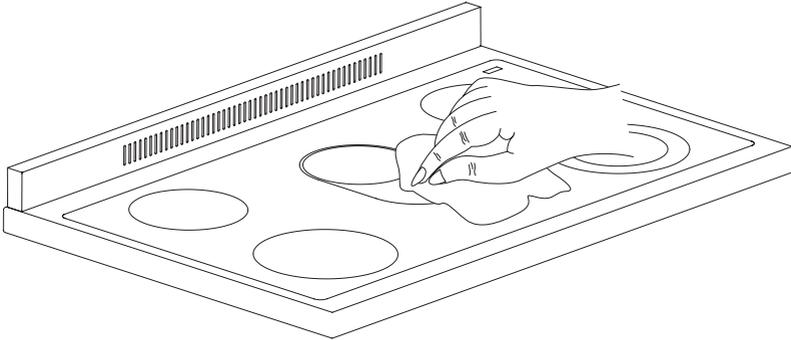
قوموا بفتح قفل
المفصل وكما هو
موضع بالشكل صورة
١٣,٢ وجعله بأوسع
زاوية. قوموا بجعل
المفصلين الرابطين
لباب الفرن بالفرن
بنفس الموقع.

بعد ذلك قوموا بغلاق
باب الفرن الذي قتم
بفتحه وكما هو موضع
بالشكل صورة ١٤,١
ولحين وصوله الى
موقع أرتكائه بقفل
المفصل.

لإخراج باب الفرن،
قوموا بسحب باب
الفرن الى الاعلى وكما
هو موضع بالشكل
صورة ١٤,٢ بمسكه
باليدين عندما يصل
الى مستوى مقارب
للوضع المغلق.

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

١. اسحبوا المأخذ عن الكهرباء و اقطعوا خط الغاز باغلاق صمامة الغاز.
٢. ان الجهاز ساخن اثناء التشغيل او ما بعد التشغيل بوقت يسير . احذروا ملامسة عناصر التسخين في مثل هذه الاوقات .
٣. لا تقوموا بتاتا بتنظيف الاجزاء الداخلية للجهاز و اللوحة و الغطاء و الصينية و القطع الاخرى باستعمال الفرشاة الصلبة او منظم الاواني الحديدي او الآلات الحادة مثل السكين.
٤. و لا تستعملوا المواد و مساحيق الغسيل المركزة .
٥. امسحوا الاجزاء الداخلية للفرن بقطعة قماش مبلل بالصابون و نظفوها بقماش مبلل بماء عادي و جففوها بقطعة قماش ملساء.
٦. نظفوا الاجزاء الزجاجية بسوائل مخصوصة لتنظيف الزجاج .
٧. لا تنظفوا جهازكم بالآلات العاملة البخار .
٨. اغسلوا رؤوس المواقد بالماء الحاوي للصابون و نظفوا قنوات الغاز بمساعدة الفرشاة احيانا .
٩. نظفوا السائل على غطاء الفرن الاعلى قبل فتحه . و تأكدوا من تبرد جدول الطهى بشكل كاف من قبل اغلاق الغطاء .
١٠. لا تستعملوا في تنظيف الفرن موادا كيميائية مثل الحامض و المرقق و الغاز الشائل و ما شابهها .
١١. لا تغسلوا ايا من اجزاء الفرن في غسالة الاواني .
١٢. قوموا بفك مقبض الفرن بمساعدة المفك للقيام بتنظيف الزجاج الامامى للفرن . و بعد اتمام الغسل و التنظيف و التجفيف ثبتوا الزجاج في موضعه و اضبطوه بمساعدة المفك .



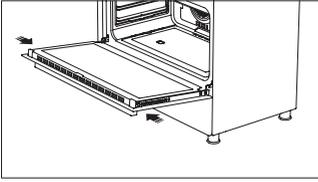
١٢ صورة

٢. ضع لوحة السلامة تحت لوحة التحكم عن طريق فتح الغطاء الزجاجي الأمامي للفرن (الشكل ٢)
٣. ومن ثم تأمين لوحة السلامة بين الفرن و الغطاء الأمامي عن طريق إغلاق الغطاء بلطف. (الصورة ٣)
٤. تم تصميم لوحة الأمان لحماية لوحة التحكم و الأزرار عندما يكون الفرن في

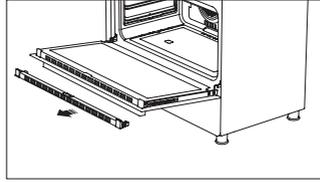
تنظيف الموقد وصيانة باب الفرن الزجاجي

قم بإزالة التشكيل الجانبي عن طريق الضغط على المزالج البلاستيكي على كلا الجانبين اليمين واليسار كما هو مبين في الشكل (٣) و قم بعدها بسحب التشكيل الجانبي نحوك كما هو مبين في الشكل (٢) ثم قم بإزالة الزجاج الداخلي كما هو مبين في الشكل ١. إذا تطلب الأمر، يمكن إزالة الزجاج الأوسط بنفس الطريقة. بعد القيام بعملية التنظيف و الصيانة، قم بإعادة تركيب الأجزاء الزجاجية حسب الترتيب العكسي.

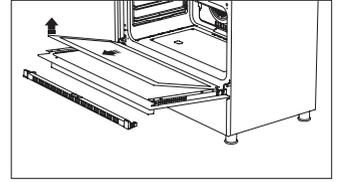
تأكد من وضع التشكيل الجانبي في اللوح المناسب له



صورة ٧



صورة ٨

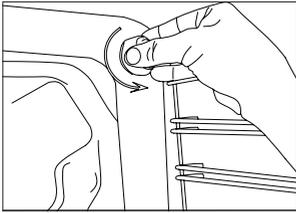


صورة ٩

تغيير مصباح الفرن

لتفادي حصول اية صدمة كهربائية اثناء تبديل المصباح تأكدوا من ان دورة الجهاز مفتوحة. (إن الدائرة المفتوحة تعني ان التيار الكهربائي مقطوع.)

١. قوموا أولاً بقطع الربط الكهربائي للجهاز وتأكدوا من أن الجهاز غير ساخن.



صورة ١٠

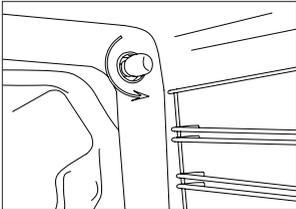
٢. قوموا بإخراج الزجاج الواقي وذلك بتدويره وكما هو موضح بالشكل المجاور. إن لاقبتم صعوبة في تدوير الزجاج الواقي قوموا باستخدام قفازات بلاستيكية فذلك يساعدكم في التدوير.

٣. بعد ذلك قوموا بتدوير المصباح وإخراجه ، وقوموا بتركيب مصباح آخر بنفس المواصفات. يجب ان تكون مواصفات المصباح كالتالي:

١٤-E - ١٥ واط - نوع AC - ٢٣٠ فولط ،

٤. قوموا بتركيب الزجاج الواقي في مكانه ، قوموا بربط القابس الكهربائي للجهاز بالمقبس الكهربائي لتنتهي عملية تغيير المصباح.

الآن بإمكانكم إستخدام فرنكم.



صورة ١١

"ابق دائما باب الفرن مغلقا في الشواء"

وضع الشواية

١. من المهم بالنسبة للطهي الحفاظ على الغطاء مفتوحا عند مسافة محددة عند الطهي في وضع شواء
٢. سوف توفر لوحة السلامة ظروف الطهي المثالية مع حماية لوحة التحكم و الأزرار



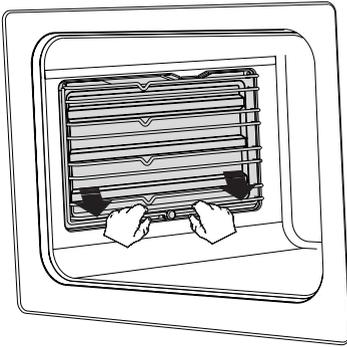
٤ صورة

٥ صورة

٦ صورة

الجدران الحفازة

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



إزالة الجدران الحفازة

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

شواء الدجاج

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

استعمال لوحة تحكم في الشواء (اختياري)

١. تم تصميم لوحة الأمان لحماية لوحة التحكم و الأزرار عندما يكون الفرن في وضع الشواية (الشكل ١)

١. عند تشغيل الفرن في الأوقات الأولى سوف تنتشر رائحة خارج الفرن، ويرجع مصدر هذه الرائحة في استخدام عناصر التدفئة والتسخين. من أجل التخلص من تلك الروائح، يجب تشغيل عناصر التدفئة هذه على درجة ٥٢. درجة مئوية لمدة ٥٤ دقيقة عندما يكون فارغ.
٢. من أجل إتمام عملية الطهي بالفرن، لا بد من إدارة الفرن بالتتابع وإلا لم يشتغل الفرن.
٣. يقوم الفرن بطهي كافة أنواع الطعام، سوف نبين الوقت المستغرق عن طريق استخدام مفتاح الترموستات في جدول.
٤. تتميز القيم التي حصلنا عليها من خلال جدول الطهي عن القيم التي حصلنا عليها كنتائج لاختبارات أجريت بالمعمل.
٥. تستطيع أن تجد اختلافات مميزة وملائمة للاختبار الذي يعتمد على طريقة طبخك باستخدام العادات. يمكنك أن تطهي الدجاج في الفرن بالحركة الدائرية (اختياري)
٦. يوقت الطهي: ربما تتغير النتائج وفقا لمنطقة الامتداد الكهربائي والمواد ذو الجودة المختلفة، بالنسبة للكميات ودرجات الحرارة.
٧. أثناء فترة بداية الطهي بالفرن، لا يجب ألا تفتح غطاء الفرن بشكل متكرر. وإلا لم تنتظم درجات حرارة السخونة وتتغير النتائج.
٨. تستطيع أن تصنع الكيك بالفرن، وعند صناعتك للكيك بالفرن يمكنك أن تحصل على أفضل النتائج.

جدول الطهي

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

*يجب قلب الطعام بعد انقضاء نصف مدة الطهي.



صحيح



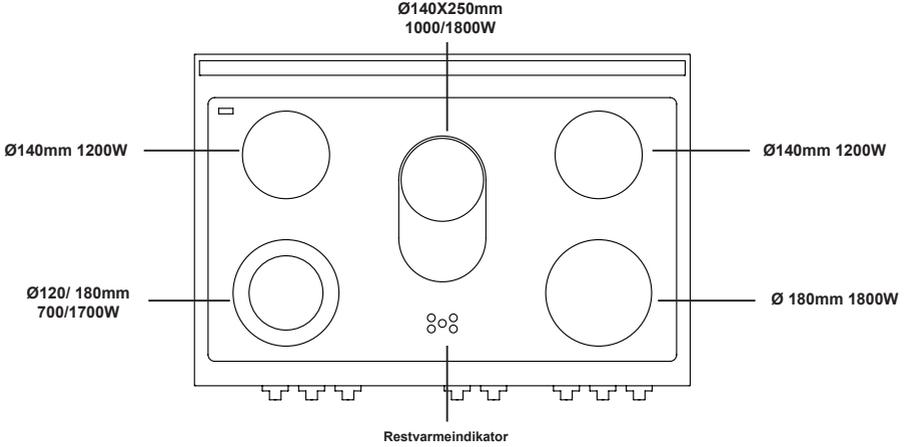
زائف



زائف

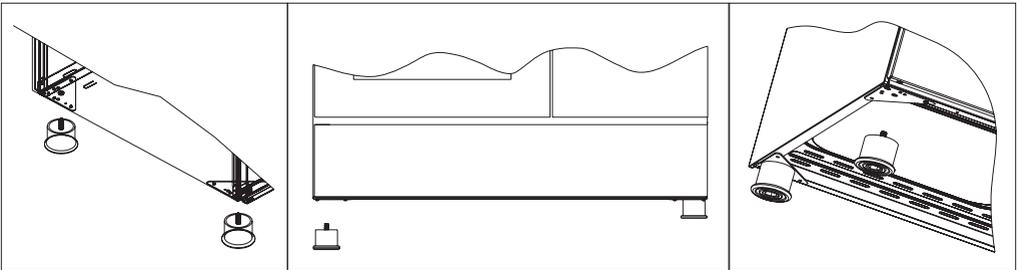


زائف



تجهيز السيقان لغرض تركيبها:

١. توضح الصورة (١) وجود قضيب خاص أسفل الفرن لتركيب السيقان المتحركة. حيث هناك صوامل خاصة لشد السيقان الصورة (٢). ويتم شد الصوامل لإحكام السيقان كما هو موضح في الصورة (٣).
٢. يمكن تحقيق توازن الفرن عبر تغيير مستوى السيقان المتحركة بواسطة اللوالب المخصصة لهذا الغرض



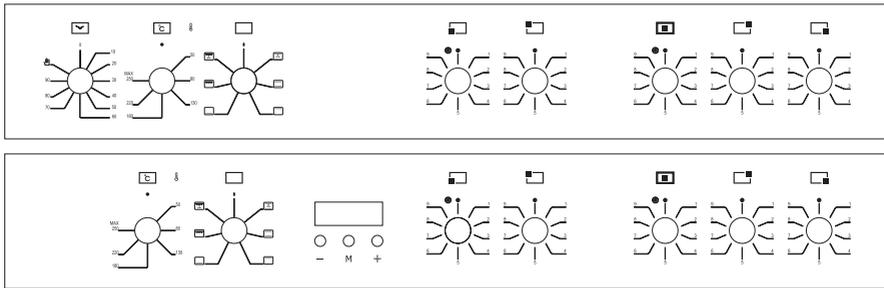
صورة ١

صورة ٢

صورة ٣

	محرك و شواية دجاج		مروحة
	شعلة علوية و سفلية		شعلة كهربائية دائرية مع مروحة
	مصباح		شعلة علوية و سفلية مع مروحة
	شعلة سفلية و مروحة		شواية كهربائية مع مروحة
	شواية كهربائية مع محرك و شواية دجاج		شواية كهربائية / شعلة علوية
	شواية كهربائية مع مصباح		شعلة علوية
	ساعة ميكانيكية		شعلة سفلية
	شعلة		اشعال ذاتي

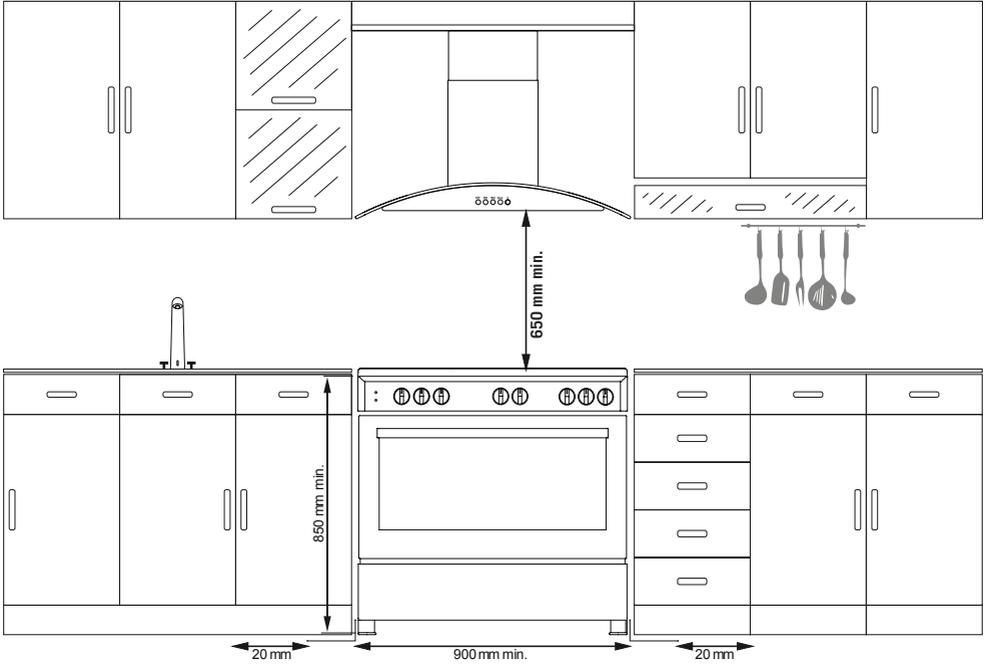
لوحة التحكم



ملاحظة: فيما يلي معنى الرموز الموجودة على لوحة تحكم الجهاز. تختلف الرموز من جهاز إلى آخر، لذا انتبه لرموز جهازك فقط.

كيفية استخدام الطباخ الغازي

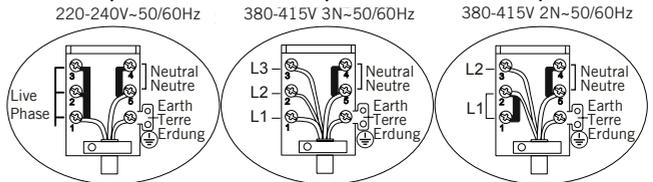
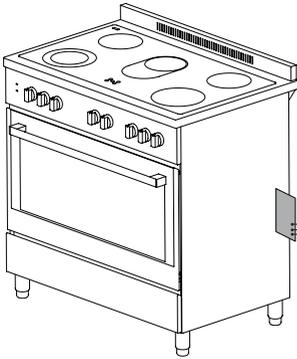
أقصى	مستوى ٩	مستوى ٨	مستوى ٧	مستوى ٦	مستوى ٥	مستوى ٤	مستوى ٣	مستوى ٢	مستوى ١	
---	---	---	---	١٢٠٠ وات	٨٥٠ وات	٥٠٠ وات	٣٥٠ وات	٢٠٦ وات	١٣٠ وات	١٤٥ ملم سريع
---	---	---	---	١٧٠٠ وات	١٢٣٠ وات	٨٥٠ وات	٧٩٠ وات	٤٧٠ وات	١٨٠ وات	١٨٠ ملم سريع
---	١٨٠٠ وات	١٨٠ منظم								
١٨٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٢٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٤٥-٢٥٠ ملم سريع
١٧٠٠ وات	٧٠٠ وات	١٢٥-١٨٠ ملم سريع								



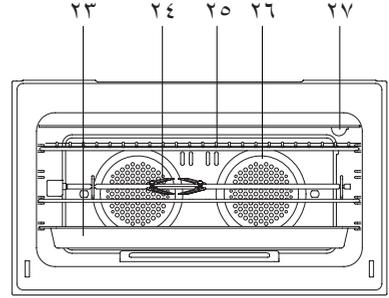
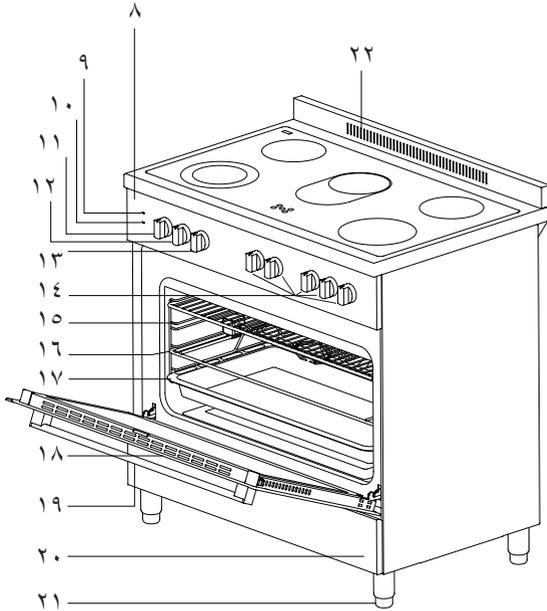
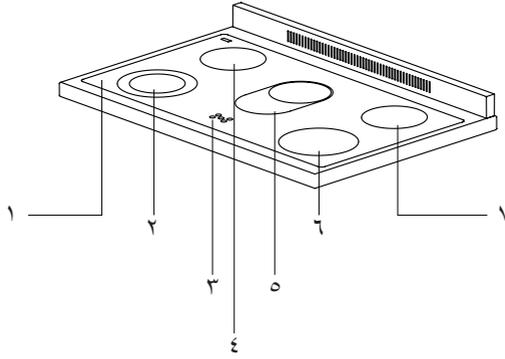
مواصفات	٩٠ x ٦٠
العرض الخارجي	٩٠٠ ملم
العمق الخارجي	٦١٠ ملم
الإرتفاع الخارجي	٩٢٥ ملم
قدرة المصباح	١٥ وات
عنصر التسخين الـتربو	٢٠٠٠ وات
عنصر التسخين العلوي	١٥٠٠ وات
مشبك التسخين	٢٥٠٠ وات
مشبك التسخين	٢ x ١٢٥٠ وات
الفولتية الداخلة	٦٠/٥٠ هيرتز / ٢٢٠-٢٤٠ فولت / ٤١٥/٣٨٠ فولت،
اللوحة الساخنة(الفرن الكهربائي)	١٤٥ أوم
اللوحة الساخنة(الفرن الكهربائي)	١٨٠ أوم
اللوحة الساخنة(الفرن الكهربائي)	١٤٥ أوم
اللوحة الساخنة(الفرن الكهربائي)	٢٠٠٠ وات

الربط الكهربائي وشروط الأمان

١. يعمل الجهاز وفق جهد كهربائي متناوب ذي ٥٠/٦٠ ~ وات ٢٤٠ - ٢٢٠ - ٣٨٠ - ٤١٥ امبير كهربه هرتز. وإذا كان الجهد الكهربائي الموصول للمنزل مختلفاً عن هذه المقاييس ينبغي عندئذ الإتصال بوكيل معتمد للخدمة الفنية.
 ٢. يجب الأخذ بنظر الإعتبار كون التأسيسات الكهربائية ذات قوابس موصلة أرضياً عند مدها وحسب الطرق الفنية المعتمدة. وإذا لم تكن هناك قوابس موصلة أرضياً في المكان الذي سيتم في تركيب الفرن عندئذ يجب الإتصال بأقرب محل مؤهل لمد مثل هذه التأسيسات الكهربائية. وسوف لا تتحمل الشركة المنتجة للفرن أية مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن عدم وجود توصيل أرضي في التأسيسات الكهربائية المربوط بها الفرن. وإذا كانت نهايات أسلاك الفرن مفتوحة ينبغي ربطها بمقابس ملائمة من ناحية إيصال الفرن بالتيلر الكهربائي وقطع إتصاله به
 ٣. يجب عدم حدوث تماس بين أسلاك الفرن الكهربائية وأجزاء الساخنة
 ٤. يجب أن لقطع الاتصال من أنابيب الامدادات وجود انفصال الاتصال في جميع أقطاب التي توفر قطع كامل ، أن تدرج في التمديدات الإصلاح في قفا لقواعد الكابلات
 ٥. يتم تزويد بعض الموديلات مع مجموعة من المكونات والرصاص. في هذه الحالة يرجى استخدام كابل مرنة لمناسبة للاتصال أحادية المرحلة
- مم ٢ G ٣ VV-F H٠٥ او ترباز ٢ مم ١,٥ G ١ VV-F H٠٥



H05 VV-F 3G 4mm² H05 VV-F 5G 1.5mm² H05 VV-F 4G 1.5mm²



- | | | |
|-------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| ٢١. الساق البلاستيكية | ١١. إعداد الثيرموستات | ١. الزجاج الأعلى بلايت |
| ٢٢. ظهر | ١٢. توقيت الرقم(الرقمي-التناظرية) | ٢. لوح التسخين Ø ١٢٠/١٨٠ مم |
| ٢٣. الصينية العميقة | ١٣. فرن مقبض التحكم | ٣. مصباح الصمام |
| ٢٤. شواء الدجاج | ١٤. موقد مقبض التحكم | ٤. لوح التسخين Ø ١٤٥ مم |
| ٢٥. الشواية | ١٥. الرف الحديد | ٥. لوح التسخين Ø ١٢٠/٢٥٠ مم |
| ٢٦. توربو مروحة (مزدوج) | ١٦. شواء الدجاج | ٦. لوح التسخين Ø ١٨٥ مم |
| ٢٧. مصباح | ١٧. الصينية العميقة | ٧. لوح التسخين Ø ١٤٥ مم |
| | ١٨. الباب الأمامي | ٨. لوحة التحكم |
| | ١٩. إعداد الفرن | ٩. فرن مصباح الصمام |
| | ٢٠. باب الخزانة السفلية | ١٠. مصباح الصمام |

١٥. لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لتنظيف الجهاز
١٦. قبل فتح باب الفرن، قم بتنظيف البقايا الموجودة عليه. قبل غلق باب الفرن، اتركه يبرد
١٧. لا تحاول أبداً إطفاء النار بالماء، ولكن يجب عليك فصل الجهاز عن الكهرباء ثم تغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية على سبيل المثال
١٨. لا تستخدم أي منظفات صلبة أو خادشة كاشطات معدنية صلبة في تنظيف الغطاء الزجاجي، حيث قد تتسبب ذلك في خدش السطح
١٩. بعد وضع طبق، تأكد من غلق الباب بشكل محكم
٢٠. يجب إبعاد الأطفال الذين لم يبلغوا سن ٨ سنوات عن الجهاز ما لم تتم مراقبتهم باستمرار
٢١. انتبه لئلا تلمس عناصر التسخين
٢٢. يمكن استخدام هذا الجهاز من خلال الأطفال بعمر أكبر من ٨ سنوات، والأشخاص ذوي الإعاقة البدنية، أو الحسية، أو العقلية أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا كان يوجد إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة

١. تحذير: لتجنب التكهرب، تأكد من فتح الدائرة الكهربائية للمنتج قبل استبدال اللبنة
٢. تحذير: قبل ملامسة أطراف التوصيل، يجب فصل جميع دوائر الإمداد
٣. تحذير: أثناء تشغيل الشواية، قد تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة ابق الأطفال بعيداً
٤. تحذير: الطهي بدون مراقبة باستخدام زيوت أو دهون يمكن أن يمثل خطورة ويتسبب في نشوب حريق
٥. تحذير: خطر نشوب حريق؛ لا تقم بتخزين المواد الغذائية على سطح الطهي
٦. تحذير: إذا كان السطح مشروحاً، فافصل الجهاز عن الكهرباء لتجنب احتمال الصعقة الكهربائية
٧. تحذير: أثناء الاستخدام، قد تكون القطاعات التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال الصغار بعيداً
٨. تحذير: الجهاز والقطاعات التي يمكن الوصول إليها منه تصبح ساخنة أثناء الاستخدام
٩. ظروف ضبط هذا الجهاز موضحة على الملصق. (أو لافتة البيانات)
١٠. هذا الجهاز غير متصل بنظام تفرغ نواتج الاحتراق. يجب توصيل هذا الجهاز وتركيبه وفقاً لضوابط التركيب المعمول بها. تراعى المتطلبات المتعلقة بالتهوية
١١. أثناء استخدام الشواية، قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة. ابق الأطفال الصغار بعيداً
١٢. تحذير: هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، مثل تدفئة المكان
١٣. توجد تجهيزات واقية إضافية لمنع ملامسة أبواب الفرن دون قصد. يجب تركيب هذه التجهيزات في حالة وجود أطفال
١٤. تسري هذه التعليمات على الدول التي تم ذكر رموزها على الجهاز. إذا لم يكن رمز الدولة مذكوراً على الجهاز، فيجب قراءة التعليمات الفنية لمواءمة الجهاز مع الظروف السائدة في البلد المعني

عربي

فرن الغاز دليل الاستعمال

عزيزى المستعمل!

ان غايتنا هي تحقيق هذا المنتج الذى تم تصنيعه بمصانعنا المتطورة فى بيئة عمل ملائمة لنظام الجودة المجموعة و بدقة عالية أحسن النتائج لكم دائما.

و تحقيقا لهذه الغاية نوصيكم بمطالعة دليل الاستعمال قبل البدء بتشغيله و الاحتفاظ به دوما حتى يتيسر لكم الرجوع اليه حين الحاجة.

تحذير: لدينا جميع الأجهزة هي فقط للاستخدام المنزلي, وليس للاستخدام التجاري ملحوظة:
لقد أعد دليل الاستعمال هذا لأكثر من موديل و لذلك قد لا يوجد بعض الخصائص فى جهازكم.

يجب تر كيب هذا الجهاز فى اماكن جيدة التهوية وفقا لوائح المعمول بها. ويوصي قراءة دليل الاستعمال قبل تركيب الجهاز او استعماله.

Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
Austria	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria	Teka Bulgaria EOOD	Bldv. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary	Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
Indonesia	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Bldv Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Russia	Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 1211170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

