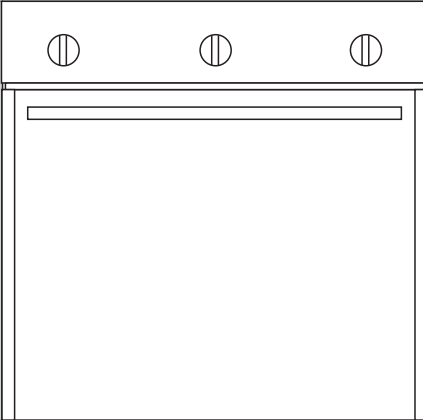


gorenje

تعليمات الاستخدام
دستور العمل استفاده

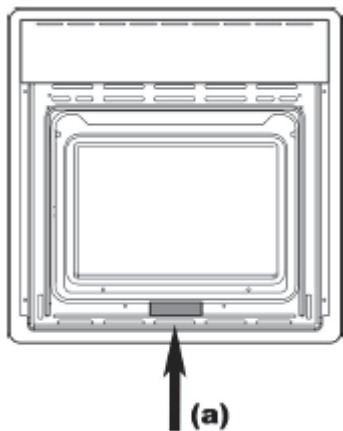


Instructions for use.....3
Instalare - Utilizare - Întreținere.....25
47.....تعليمات الاستخدام
73.....دستور العمل استفاده

GAS OVEN
Installation - Use - Maintenance

EN

Dear customer,
We thank you and congratulate you on your choice.
THE MANUFACTURER



!! IMPORTANT !!

The appliance must be connected by qualified technician in accordance with the applicable regulations. The data plate (a) of the oven is still visible after the appliance has been installed. This plate, which is visible when the oven door is open, contains all the identification data of the appliance, as well as the type of gas and service pressure for which it has been calibrated. Follow the instructions and suggestions carefully to ensure the safe and proper use of this product.



THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

CONTENTS

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION OF THE APPLIANCE

POSITIONING

VENTILATION

GAS CONNECTION

RIGID PIPE CONNECTION

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

NOZZLE TABLE

ADJUSTMENT OF THE MINIMUM SETTING FOLLOWING CONVERSION TO A DIFFERENT

GAS TYPE

FLUSH FITTING

ELECTRICAL CONNECTIONS

INSTRUCTIONS FOR THE USER

THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

DESCRIPTION OF THE FRONT CONTROL PANEL

- GAS OVEN WITH ELECTRIC GRILL

- OVEN TEMPERATURE CONTROL

- ELECTRIC GRILL

- MECHANICAL MINUTE TIMER

DESCRIPTION OF THE FRONT CONTROL PANEL

- GAS OVEN WITH GAS GRILL

- OVEN TEMPERATURE CONTROL

- GAS GRILL

- OVEN LIGHT- SPIT ROASTER

COOKING IN THE OVEN

REMOVAL OF THE BURNER COVER PLATE

REPLACING THE OVEN LIGHT

REMOVING THE OVEN DOOR

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION OF THE APPLIANCE (positioning and ventilation requirements)

The regulations covering the installation, maintenance and operation of gas appliances for domestic use are applicable regulations. An extract of these regulations appears below. For all indications not covered, refer to the above-mentioned regulations.

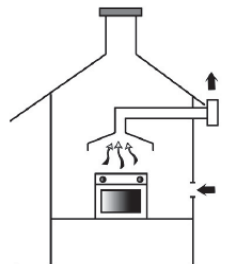
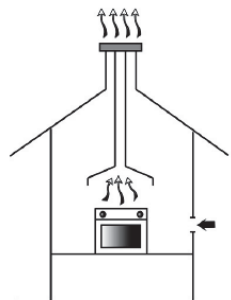
POSITIONING:

The products of combustion from cooking appliances must always be discharged into suitable extractor hoods, which must be connected to a chimney, flue or vented directly to outside the building. In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.

VENTILATION:

It is essential that the room in which gas appliances are installed is adequately ventilated to ensure that all the appliances receive the required quantity of fresh air for combustion. To ensure an adequate air flow, it may be necessary to create apertures in accordance with the following requirements:

- with cross-sectional area of 6 cm^2 per kW with a minimum cross-sectional area of 100 cm^2 (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor);
 - situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted ;
 - the positions of the apertures should be selected so as to avoid the possibility of their being obstructed and, if made in external walls, they must be protected with grilles, metal meshes, etc. installed on the outside face of the wall.
- If an electric extractor fan for the removal of foul air is installed in the room, the apertures provided for air changes must allow a ventilation rate of at least $35 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW of power installed.



GAS CONNECTION

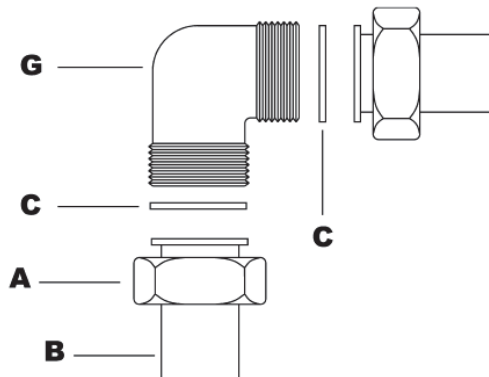
The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet. Connection to the gas supply must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements. If the appliance is to operate with gas bottles (LPG), a pressure regulator conforming to the requirements.

RIGID PIPE CONNECTION

Connection to the mains gas supply may be made via a rigid pipe firmly attached to the fitting "G" (picture), or via a flexible stainless steel continuous-wall hose, conforming with a maximum length of 2 metres. The fitting "G" and seal "C" are supplied with the appliance, and comply with standards.

Important:

Use two wrenches to turn the fitting "G" to the required position. When the fitting is in the desired position, firmly tighten nut "A".



WARNING - IMPORTANT:

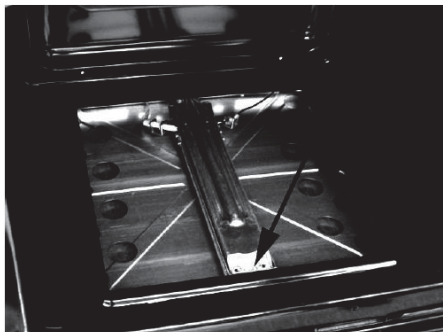
After connecting the appliance to the gas supply (or to the liquid gas bottles) CHECK FOR LEAKS at the union using a solution of soapy water (never use a naked flame).

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Before converting the appliance for operation with a different gas type, check which type of gas it is currently set to operate with (adhesive label (picture) on appliance). Disconnect the electrical power supply to the appliance; For the correct nozzle diameter, refer to the relative table in this booklet.

Replacing the lower burner nozzle

- 1) Remove the burner cover plate (see REMOVAL OF THE BURNER COVER PLATE).
- 2) Remove the screw securing the oven burner and withdraw the burner from the support together with the heat sensor and the ignition spark plug.
- 3) Remove the nozzle using a 7 mm box wrench
- 4) Screw the new nozzle in fully (diameter in hundredths of millimetre stamped on the nozzle), taking care not to cross the thread.
- 5) Replace the burner reversing the operations in step 2 above.
- 6) Replace the cover plate.
- 7) Adjusting the minimum flame (see instructions)



NOZZLE TABLE

The diameters in hundredths of millimetre are stamped on the nozzle.

Burner	kW rated load	Ø Nozzle bore in mm		
		G20 20 mbar	G30 50 mbar	G30 29 mbar
Oven burner	2,50	1,13	0,67	0,76
Grill burner	2,20	1,12	0,65	0,75

ADJUSTMENTS OF THE MINIMUM SETTING FOLLOWING CONVERSION TO A DIFFERENT GAS TYPE

Proceed to disassemble the front panel:

- for the front panel, unscrew the two rear fixing screws
- for glass fronts, unscrew the two lock rings under the knob.

Conversion from natural gas to liquid gas

After removing the front panel, insert the screwdriver in the hole in the front wall of the instrument panel and turn regulation screw A clockwise.

Conversion from liquid gas to natural gas

After removing the front panel, light the oven with thermostat set to 250°C for at least 10-15 minutes. Then, turn the thermostat to the minimum position. Then turn the bypass screw A counterclockwise until you see a reduced by stable flame.

Check that the flame does not go out when the door of the oven is opened and closed repeatedly. If the flame goes out, slight increase the minimum regulation setting.



After converting the appliance to a different type of gas, remember to change the data plate to one with the new data (gas type and pressure).

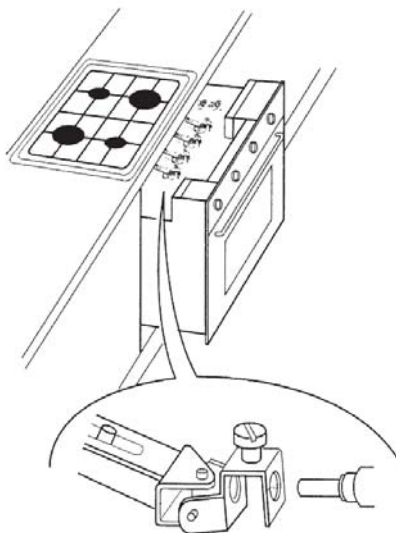
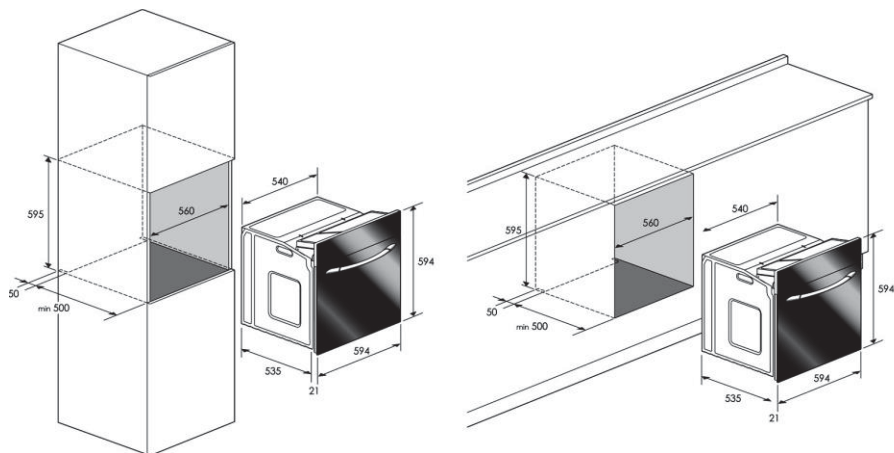
REPLACING THE GAS GRILL NOZZLE

- 1) Remove the burner screw located at the top front of oven cavity.
- 2) Remove the burner together with its heat elements.
- 3) Remove the nozzle using the 7 mm socket wrench
- 4) Fully tighten the new nozzle which must be of the diameter indicated in the table.
- 5) Put back the burner and secure it with the screw.

FLUSH FITTING

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. The dimensions of the housing for the oven are given in the picture. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

If a gas hob is to be installed in combination with the oven refer to the instructions supplied with the hob.

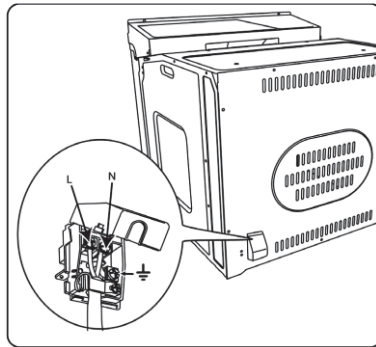


ELECTRICAL CONNECTIONS

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement. The power cable should never reach a temperature 50°C above ambient temperature at any point along its length. If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply, with a gap between the contacts big enough to guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations. The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

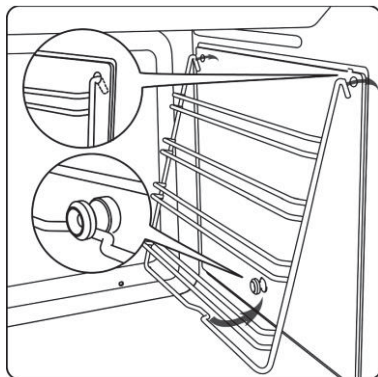
N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.



INSTRUCTIONS FOR THE USER

THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the picture. Operate the oven for about 20 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

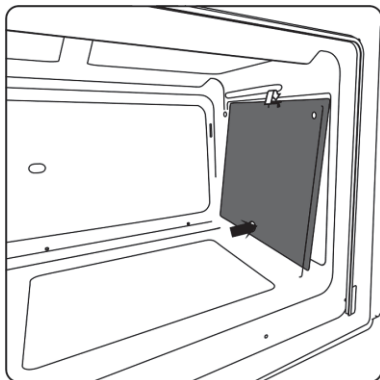


Important:

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

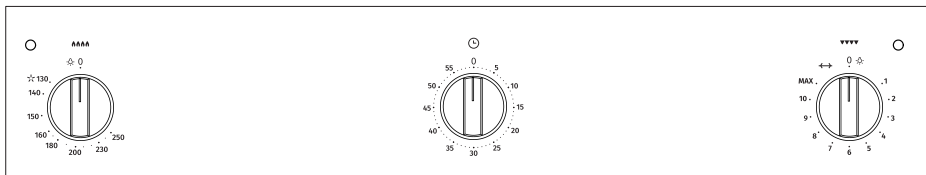
SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

Our smooth walled ovens can be fitted with selfcleaning panels to cover the inside walls. These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200°C. If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature. Never wash or clean selfcleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.



DESCRIPTION OF THE FRONT CONTROL PANEL GAS OVEN WITH ELECTRIC GRILL CONTROLS

1. Gas oven temperature control
2. Grill, spit roaster and oven light knob
3. Gas oven indicator light
4. Mechanical timer
5. Grill indicator light



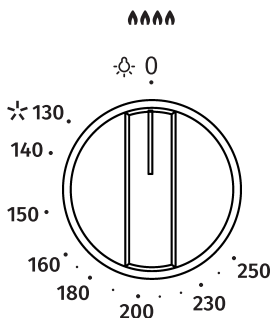
OVEN TEMPERATURE CONTROL

The temperature control knob serves to set the desired oven temperature and is equipped with a safety valve. When the oven is in operation the green light is illuminated.

The minimum position corresponds to an oven temperature of 130°C. The control knob has stop in the minimum position.

The “max” position corresponds to an oven temperature of 250°C, and is obtained when the knob is turned fully anticlockwise. To light the burner, push in the temperature control knob and turn it anticlockwise to the desired temperature.

Hold the knob pressed in for 5- 10 seconds. The burner will be ignited electrically, and the safety valve temperature sensor will heat up thereby allowing gas to continue to flow to the burner.



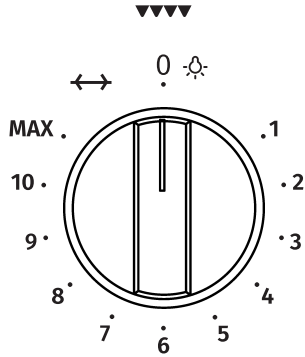
Do not operate the ignition for longer than 15 seconds. If the burner fails to ignite, leave the door open for at least one minute, then try again.

If the electrical ignition fails to produce a spark, hold a lit taper or match near the burner inspection hole and press and hold the temperature control knob in the “max” position for 5 to 10 seconds.

ELECTRIC GRILL

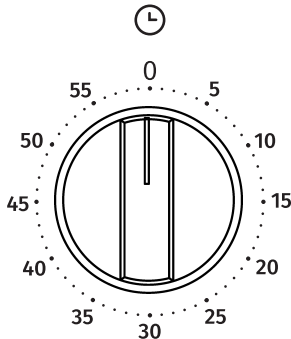
Infrared grill: equipped with an energy regulator. The heat intensity of the grill can be set from 1 to MAX using the relative control knob (picture). When the grill is in operation, the grill indicator light and the oven interior light will be illuminated. To operate the spit roaster motor, turn the knob to the symbol \leftrightarrow until you feel a click. Then turn the knob to desired power setting from 0 to 8.

WARNING: The grill will not operate when the oven is on.



MECHANICAL MINUTE TIMER

The minute timer can be set to a maximum time of 60 minutes; it emits an alarm tone when the set time period has elapsed. The minute timer operates independently of the oven. The timer knob (picture) must first be turned clockwise to the 60 minute position and then turned anti-clockwise to the desired time setting. When the set time has elapsed, the alarm will sound. The alarm tone will stop automatically after a certain period.



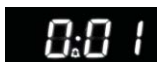
TIMER 3 BUTTONS


Setting the clock



“Auto” and “0:00” will start flashing when the unit is switched on for the first time. To set the clock, press the central button; when appears, press “+” or “-” to set the correct time. After 5 seconds the symbol stop lighting and the hour is set. To set the time at a later stage, press the central button and then adjust the clock as described above.

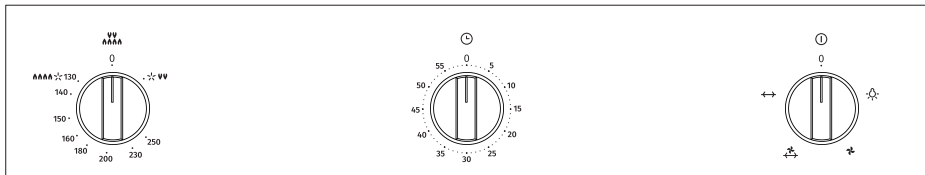
Minute counter



As this minute counter does not control the oven, when it finishes counting the oven will continue to work. To set, press the “+” button until  appears. Press “+” and “-” to set the required time. To set the minute counter at a later stage, press the “+” button and adjust as described above. The minute counter beeps when it finishes counting. To disable it, press any button.

DESCRIPTION OF THE FRONT CONTROL PANEL GAS OVEN WITH GAS GRILL CONTROLS

1. Lower burner and gas grill temperature control knob
2. Oven and spit roaster control knob light
3. Gas oven indicator light
4. Mechanical timer
5. Electrical indicator light



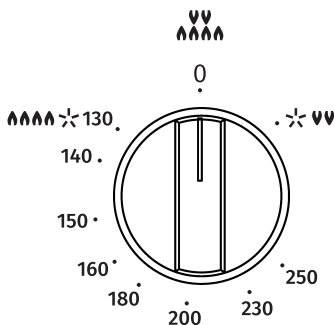
OVEN TEMPERATURE CONTROL

The temperature control knob serves to set the desired oven temperature and is equipped with a safety valve. When the oven is in operation the green light is illuminated.

To turn on the bottom burner, push in the temperature control knob and turn it anticlockwise to the desired temperature.


The minimum position corresponds to an oven temperature of 130°C. The control knob has stop in the minimum position. The maximum position corresponds to an oven temperature of 250°C, and is obtained when the knob is turned fully anticlockwise.

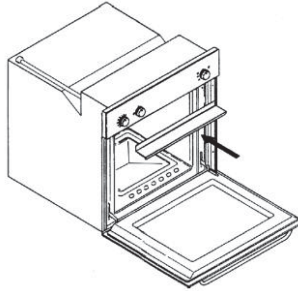
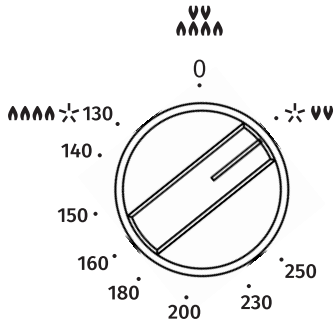
Hold the knob pressed in for 5-10 seconds. The burner will be ignited electrically, and the safety valve temperature sensor will heat up thereby allowing gas to continue to flow to the burner.



GAS GRILL

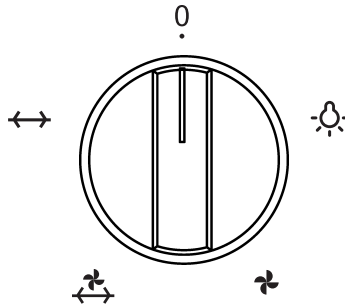
The gas grill **MUST** only be operated with oven door slightly open and the heat shield (supplied) inserted in the slots under the control panel.

To turn on the grill, turn the knob clockwise to the position  and hold it pressed in for 5-10 seconds.



OVEN LIGHT - SPIT ROASTER

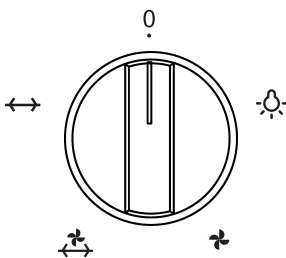
This knob is used to switch on the oven interior light and the spit roaster (on models so equipped).



VENTILATED VERSION

Our 60cm gas ovens, also have the various functions in the ventilated version.

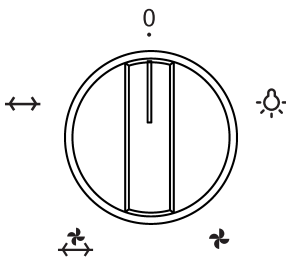
By turning on the ventilator alone, cold air (room temperature) circulates inside the oven thus helping to rapidly thaw frozen foods. The ventilator function turned on together with the strong heat coming from the bottom burner makes it possible to cook foods more evenly and delicately than with the bottom burner alone. Cooking is faster than in a traditional oven. The system is suitable for cooking foods of different types (fish, meat etc) on a number of levels. Pre-heating is not needed with this function, but for cakes it is in any case preferable.



DEFROSTING



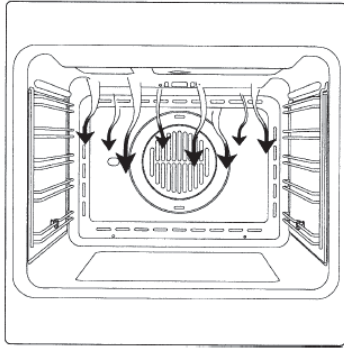
By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.



GRILL COOKING



Use the grill to grill or brown foods. Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit. Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top. Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 1 and MAX.



COOLING FAN (if supplied)

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furni-ture and through the door of the oven. It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C.

By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min. It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C. By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

COOKING IN THE OVEN

With this cooking method, you can operate the oven in the normal way and follow the instructions in recipe books. The food to be cooked should preferably be placed on the middle shelf of the oven.

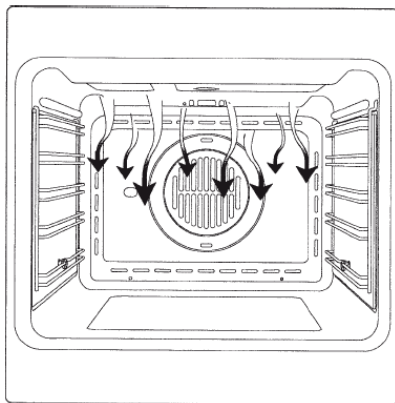
GRILL COOKING



Use the grill to grill or brown foods. Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit. Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top. Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 1 and MAX.

COOLING FAN

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven.



MAIN COURSE	TEMPERATURE (C)	COOKING TIME (min)	PREHEAT
GENOESE SPONGE (SWISS ROLL)	210	15-20	yes
SHORT PASTRY (BISCUITS)	200	10-12	yes
DOUGH WITH RAISING AGENT	200	25-30	yes
SPONGE CAKE (SMALL PAPER PASTRY CASES)	190	20-25	yes
LEAVENED DOUGH (STRUDEL)	180	40-50	yes
PUFF PASTRY (TARTLETS)	190	20-30	yes
SOUFFLÉ	180	35-40	yes
SACHERTORTE	180	55-60	yes
FRUIT PIE	160	160-180	yes
CHOUX PASTRY	200	35-40	yes
ROAST BEEF (APPROX. 1.5 KG)	200	90-120	yes
ROAST PORK (APPROX. 1.5 KG)	200	100-120	yes
PIZZA	200	20-25	yes
BAKED FISH	180	50-60	yes
BAKED VEGETABLES	170	30-40	yes
POULTRY	190-200	60-70	yes

Guideline values for cooking with the grill:

MAIN COURSE	POSITION	COOKING TIME (min)	PREHEAT
STEAKS	10	10-15	-
CUTLET	10	15-25	-

REMOVAL OF THE BURNER COVER PLATE:

The burner cover plate is secured at the front by two tabs inserted in two slots; to remove the cover plate, raise the rear of the plate so that it pivots at the front and withdraw the tabs from the slots.



REPLACING THE OVEN LIGHT

IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

- a) it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
- b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
- c) power 25W.
- d) E 14 connection.

Before proceeding, disconnect the appliance from the main electricity supply.

- to prevent damage, place a tea cloth in the oven
- unscrew the glass cover of the light
- unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- put back the glass cover and remove the tea cloth
- connect the appliance to the main electricity supply

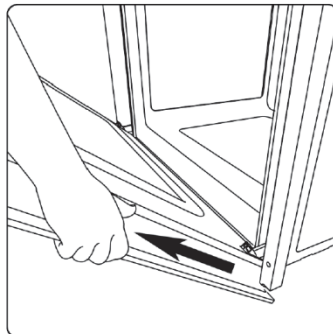
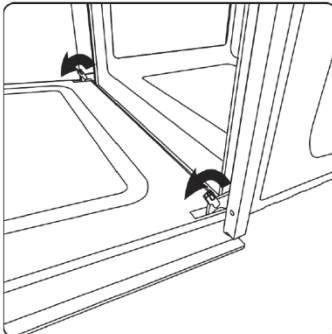


REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in picture.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.



RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled. By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

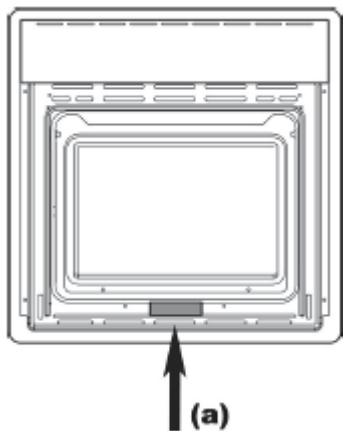


The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

CUPTOR PE GAZ
Instalare - Utilizare - Întreținere

RO

Stimate Client,
Vă mulțumim și vă felicităm pentru alegerea făcută.
PRODUCĂTORUL



!! IMPORTANT!!

Aparatul trebuie conectat de către o persoană calificată, în conformitate cu reglementările în vigoare. Tăblița cu date tehnice (a) a cuptorului este încă vizibilă după ce aparatul a fost instalat. Această tăbliță, care este vizibilă atunci când se deschide ușa cuptorului, conține toate datele de identificare ale aparatului, precum și tipul de gaz și presiunea pentru care a fost calibrat. Urmăriți instrucțiunile și sugestiile cu atenție, pentru a asigura utilizarea sigură și corespunzătoare a acestui produs.



ACEST APARAT ESTE DESTINAT EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC. PRODUCĂTORUL NU VA FI TRAS LA RĂSPUNDERE PENTRU NICIUN FEL DE DAUNE SAU AVARII CAUZATE DE INSTALAREA INCORECTĂ SAU DE UTILIZAREA NECORESPUNZĂTOARE, GREȘITĂ SAU IRAȚIONALĂ. ACEST APARAT NU ESTE DESTINAT UTILIZĂRII SALE DE CĂTRE PERSOANE (INCLUSIV COPII) CU CAPACITĂȚI FIZICE, SENZORIALE SAU MENTALE REDUSE, SAU CU LIPSĂ DE EXPERIENȚĂ ȘI CUNOȘTINȚE, DOAR DACĂ ACEȘTIA NU SUNT SUPRAVEGHEAȚI SAU INSTRUIȚI CU PRIVIRE LA UTILIZAREA APARATULUI DE CĂTRE O PERSOANĂ RESPONSABILĂ PENTRU SIGURANȚA LOR. COPIII TREBUIE SUPRAVEGHEAȚI PENTRU A VĂ ASIGURA CĂ NU SE JOACĂ CU APARATUL.

CUPRINS

INSTRUCȚIUNI PENTRU INSTALATOR

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE A APARATULUI

POZIȚIONAREA

VENTILAȚIA

RACORDURILE LA GAZ

RACORDUL LA CONDUCTA RIGIDĂ

CONVERSIA LA UN TIP DIFERIT DE GAZ

TABEL DUZĂ

AJUSTAREA REGLĂRII MINIME CA URMARE A CONVERSIEI LA UN TIP DIFERIT DE GAZ

AJUSTAREA PENTRU ÎNCASTRARE

CONEXIUNILE ELECTRICE

INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZATOR

PRIMA DATĂ CÂND UTILIZAȚI CUPTORUL

PANOURI CATALITICE CU AUTOCURĂȚARE

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL FRONTAL

- CUPTOR PE GAZ CU GRILL ELECTRIC

- CONTROLUL TEMPERATURII DIN CUPTOR

- GRILL ELECTRIC

- TEMPORIZATOR MECANIC CU MINUTE

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL FRONTAL

- CUPTOR PE GAZ CU GRILL PE GAZ

- CONTROLUL TEMPERATURII DIN CUPTOR

- GRILL PE GAZ

- LUMINA DIN CUPTOR - ROTISOR

GĂTIREA ÎN CUPTOR

ÎNDEPĂRTAREA PLĂCII DE PROTECȚIE A ARZĂTORULUI

ÎNLOCUIREA LUMINII DIN CUPTOR

SCOATEREA UȘII CUPTORULUI

RESPECT FAȚĂ DE MEDIU

INSTRUCȚIUNI PENTRU INSTALATOR

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE A APARATULUI (cerințe pentru poziționare și ventilație)

Reglementările privind instalarea, întreținerea și operarea aparatelor pe gaz, pentru uz casnic, sunt reglementările în vigoare. Mai jos apare un extras din aceste reglementări. Pentru indicațiile neacoperite, consultați reglementările mai sus menționate.

POZIȚIONAREA:

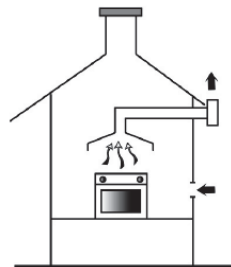
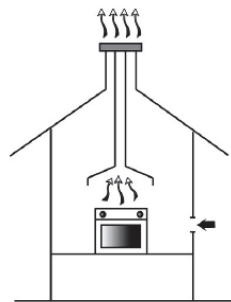
Prođușii rezultați în urma combustiei de la aparatele de gătit trebuie evacuați întotdeauna cu ajutorul unei hote conectate la un coș de fum, sau care dă direct în exterior. În situația în care nu este posibilă montarea unei hote, poate fi folosit și un ventilator electric instalat într-o fereastră sau pe un perete exterior, cu condiția să fie respectate toate cerințele reglementate; ventilatorul ar trebui pornit de fiecare dată când aparatul este în funcțiune.

VENTILAȚIA:

Este esențial ca încăperea în care sunt instalate aparatele să fie corespunzător ventilată pentru a vă asigura că toate aparatele primesc cantitatea necesară de aer proaspăt pentru combustie. Pentru asigurarea unui flux de aer adecvat, ar putea fi necesar să creați o gură de aerisire conform următoarelor cerințe:

- a) cu suprafața secțiunii transversale de 6 cm^2 per kW cu suprafața secțiunii transversale de minimum 100 cm^2 (aceste guri de aerisire pot fi, de asemenea, create măbind distanța dintre baza inferioară a ușii și podea);
- b) situată pe partea inferioară a peretelui extern, de preferat opus peretelui unde sunt extrași produșii de combustie;
- c) poziționarea gurilor de aerisire trebuie alese astfel încât să se evite posibilitatea ca acestea să fie blocate și, dacă acestea sunt făcute în pereți externi, atunci trebuie protejate cu grilaje, plase de metal, etc. instalate pe partea exterioară a peretelui.

Dacă se instalează în încăpere un ventilator electric cu extracție, pentru evacuarea aerului viciat, gurile de aerisire pentru schimbarea aerului trebuie să permită o viteză de ventilație de cel puțin $35 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW de putere instalată.



RACORDURILE LA GAZ

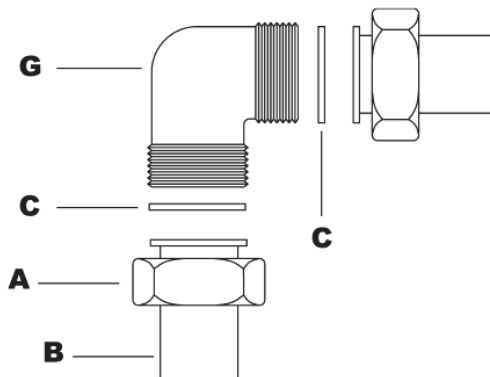
Cuptorul este proiectat pentru a funcționa atât cu gaz natural (metan), cât și cu gaz lichid (LPG), și poate fi ușor convertit de la un tip la altul, urmând instrucțiunile oferite în secțiunea corespunzătoare din acest ghid. Racordul la sursa de alimentare cu gaze trebuie efectuat de către un tehnician calificat și în conformitate cu cerințele în vigoare. Dacă aparatul va funcționa cu butelii de gaz (LPG), un regulator de presiune care să corespundă cerințelor.

RACORDUL LA CONDUCTA RIGIDĂ

Racordul la sursa de alimentare cu gaz poate fi făcut printr-o țevă rigidă fixată bine la fitting-ul "G" (imagine), sau printr-o țevă metalică flexibilă prinsă în totalitate de perete, respectând o lungime maximă de 2 metri. Fitting-ul "G" și garnitura "C" sunt furnizate împreună cu aparatul, și respectă standardele în vigoare.

Important:

Folosiți două chei fixe pentru a răsuci fitting-ul "G" în poziția necesară. Atunci când fitting-ul este în poziția dorită, strângeți bine piulița "A".



AVERTIZARE - IMPORTANT:

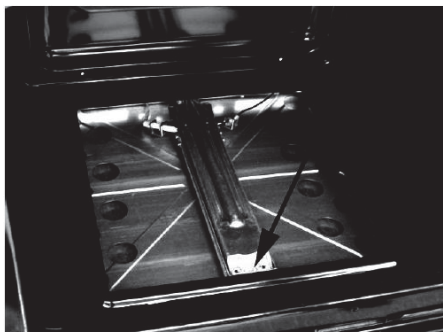
După ce racordați aparatul la sursa de alimentare cu gaz (sau la buteliile de gaz lichid) VERIFICAȚI SCURGERILE DE GAZ folosind o soluție cu apă și săpun (nu folosiți niciodată foc deschis).

CONVERSIA LA UN TIP DIFERIT DE GAZ

Înainte de a face conversia aparatului pentru a funcționa cu un alt tip de gaz, verificați cu ce tip de gaz este selectat să funcționeze acesta (etichetă lipită pe aparat (image)). Deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu curent electric; Pentru diametrul corect al duzei, mergeți la tabelul corespunzător din acest ghid.

Înlocuirea duzei de arzător inferioară

- 1) Scoateți placa de protecție a arzătorului (a se vedea ÎNDEPĂRTAREA PLĂCII DE PROTECȚIE A ARZĂTORULUI).
- 2) Desfaceți șurubul cu care este prins arzătorul cuptorului și scoateți arzătorul din suport, împreună cu senzorul de căldură și aprinderea cu bujie.
- 3) Scoateți duza folosind o cheie tubulară de 7 mm
- 4) Strângeți duza nouă complet (diametrul în sute de milimetri înscris pe duză), având grijă să nu încurcați firul.
- 5) Înlocuiți arzătorul inversând operațiile de la pasul 2 de mai sus.
- 6) Înlocuiți placa de protecție.
- 7) Ajustarea flăcării minime (a se vedea instrucțiunile)



TABEL DUZĂ

Diametrele în sute de milimetri sunt înscrise pe duză.

Arzător	kW sarcină nominală	Ø Ajutaj de injector în mm		
		G20 20 mbar	G30 50 mbar	G30 29 mbar
Arzătorul cuptorului	2,50	1,13	0,67	0,76
Arzătorul grilului	2,20	1,12	0,65	0,75

AJUSTAREA REGLĂRII MINIME CA URMARE A CONVERSIEI LA UN TIP DIFERIT DE GAZ

Începeți să demontați panoul frontal:

- pentru panoul frontal, deșurubați cele două șuruburi de fixare din spate
- pentru fronturile din sticlă, deșurubați cele două inele de blocare de sub buton.

Conversia de la gaz natural la gaz lichid

După ce îndepărtați panoul frontal, introduceți șurubelnița în gaura din peretele frontal al panoului cu instrumente și răsuciți șurubul de reglare A în sensul acelor de ceasornic.

Conversia de la gaz natural la gaz lichid

După ce îndepărtați panoul frontal, aprindeți cuptorul cu termostatul setat la 250°C pentru cel puțin 10-15 minute. Apoi, răsuciți termostatul la poziția minimă. După care răsuciți șurubul de by-pass.

O tură în sensul acelor de ceasornic până când vedeți flacăra redusă.

Verificați ca flacăra să nu se stingă atunci când ușa cuptorului este deschisă și închisă în repetate rânduri. Dacă flacăra se stinge, creșteți ușor ajustarea minimă a reglajului.



După conversia aparatului la un tip diferit de gaz, nu uitați să schimbați tablita cu date tehnice, cu una cu noile date (tipul de gaz și presiune)

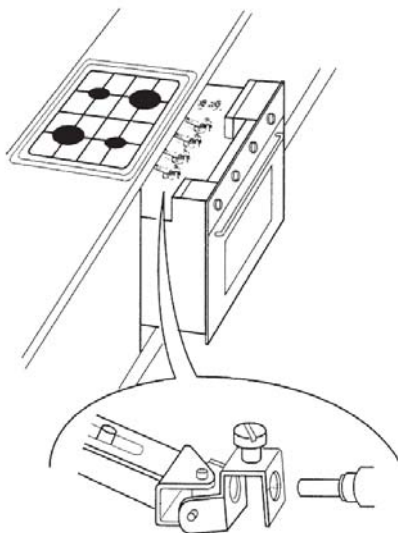
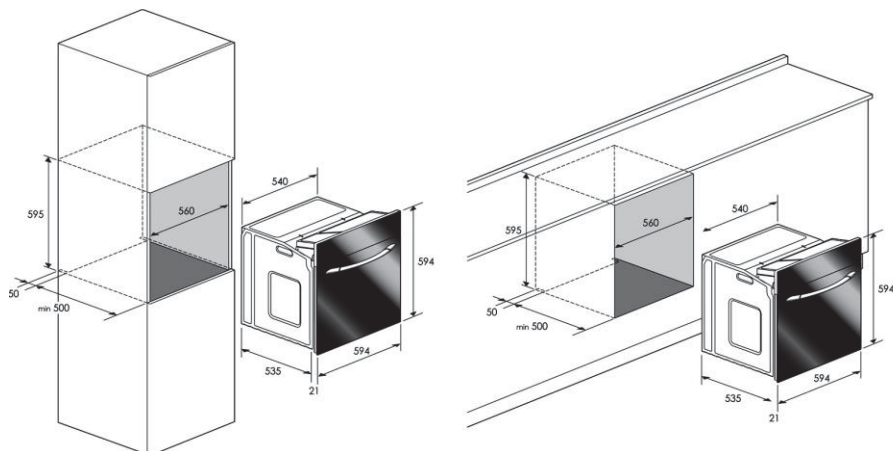
ÎNLOCUIREA DUZEI DE LA GRILL-UL PE GAZ

- 1) Îndepărtați șurubul arzătorului situat în partea superioară frontală a cavității cuptorului.
- 2) Scoateți arzătorul împreună cu elementele sale de încălzire.
- 3) Scoateți duza folosind o cheie tubulară de 7 mm
- 4) Strângeți complet noua duză care trebuie să aibă diametrul indicat în tabel.
- 5) Puneți la loc arzătorul și fixați-l cu șurubul.

AJUSTARE PENTRU ÎNCASTRARE

Cuptorul poate fi instalat sub un blat de lucru sau tip coloană. Dimensiunile cadrului pentru cuptor se găsesc în tabel. Asigurați-vă că obiectele din jur sunt rezistente la căldură puternică. Centrați cuptorul în funcție de pereții laterali ai unităților din jurul lui și fixați-l în locul lui cu șuruburile simple și cu șuruburile cu locaș hexagonal furnizate.

Dacă va fi instalat împreună cu o plită pe gaz, consultați instrucțiunile furnizate împreună cu plita.



CONEXIUNILE ELECTRICE

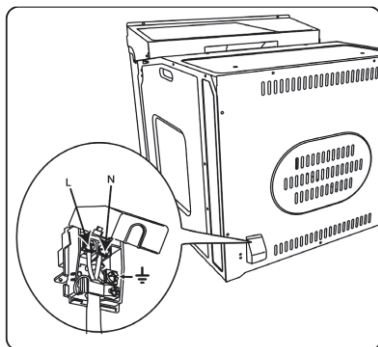
Înainte de conectarea cuptorului la sursa principală de alimentare cu curent electric, asigurați-vă că:

- Tensiunea de alimentare corespunde cu specificațiile de pe plăcița cu date tehnice de pe partea frontală a cuptorului.

- Sursa principală de alimentare are o împământare corespunzătoare respectând legile și reglementările în vigoare. Împământarea corectă este o cerință a legii. Cablul de alimentare nu trebuie să ajungă niciodată la o temperatură de 50°C peste temperatura ambientală în niciun punct pe toată lungimea sa. Dacă un aparat fix nu are un cablu de alimentare și priză, sau un alt dispozitiv care să-i permită să fie deconectat de la sursa principală de alimentare cu curent electric, cu o distanță între contacte destul de mari pentru a garanta o protecție contra supratensiunii de clasă III, atunci un astfel de dispozitiv trebuie fixat la sursa de alimentare cu curent electric conform normelor în vigoare pentru instalațiile electrice.

Priza sau întrerupătorul trebuie să fie la îndemână atunci când cuptorul este montat.

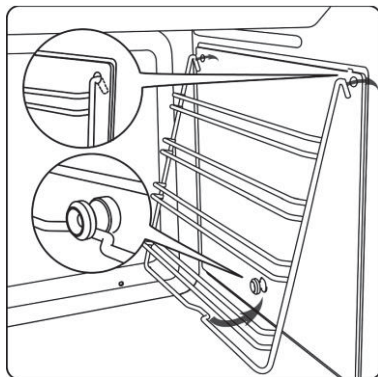
N.B. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nicio avarie sau pagubă dacă instrucțiunile și măsurile normale de siguranță nu sunt respectate.



INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILIZATOR

PRIMA DATĂ CÂND UTILIZAȚI CUPTORUL

Spălați bine cuptorul cu apă cu săpun și clătiți bine. Pentru a îndepărta cadrele laterale din cuptoarele cu pereți netezi, procedați ca în imagine. Lăsați cuptorul să funcționeze aproximativ 20 de minute la temperatura maximă pentru a arde toate urmele de grăsime care altfel ar emana un miros neplăcut la gătit.

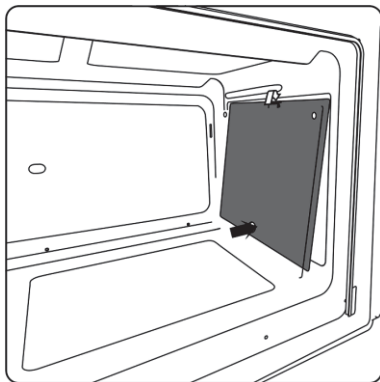


Important:

Ca o măsură de precauție, înainte de a spăla cuptorul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză sau cablul de alimentare cu energie electrică din cuptor. Nu folosiți substanțe acide sau alcaline pentru a curăța cuptorul (suc de lămâie, oțet, sare, roșii etc.) Nu folosiți produse pe bază de clor, acizi sau produse alcaline pentru a curăța suprafețele vopsite ale cuptorului.

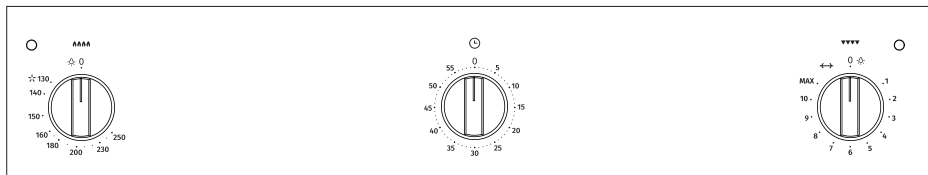
PANOURI CATALITICE CU AUTOCURĂȚARE

Cuptoarele noastre cu pereți netezi pot fi echipate cu panouri cu auto-curățare care acoperă pereții interiori. Aceste panouri speciale sunt prinse simplu pe pereți înainte de a fi fixate cadrele laterale. Sunt învelite într-un smalt special, micro-poros catalitic care oxidează și evaporă treptat petele de grăsime și ulei la temperaturi de gătit de peste 200°C. Dacă cuptorul nu este curățat după ce s-a gătit mâncare grasă, porniți cuptorul gol 60 de minute (max.) la temperatura maximă. Nu spălați sau nu curățați niciodată panourile cu autocurățare cu produse abrazive, acide sau alcaline.



DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL FRONTAL - CUPTOR PE GAZ CU REGLARE A GRILL-ULUI ELECTRIC

1. Controlul temperaturii din cuptorul pe gaz
2. Grill, rotisor și butonul de lumină a cuptorului
3. Lumina de indicare a cuptorului pe gaz
4. Temporizatorul mecanic
5. Lumina de indicare a grill-ului



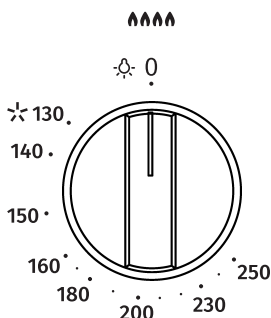
CONTROLUL TEMPERATURII DIN CUPTOR

Butonul de control al temperaturii are rolul de a seta temperatura dorită a cuptorului și este echipat cu o valvă de siguranță. Când cuptorul este în funcțiune, lumina verde este aprinsă.

Poziția minimă corespunde unei temperaturi a cuptorului de 130°C. Butonul de control se oprește în poziția minimă.

Poziția “max” corespunde unei temperaturi a cuptorului de 250°C, și se obține când butonul este răsucit complet în poziția invers a acelor de ceasornic. Pentru a aprinde arzătorul, apăsați butonul de control al temperaturii și răsuciți-l invers acelor de ceasornic până la temperatura dorită.

Țineți butonul apăsat timp de 5-10 secunde. Aprinzătorul se va aprinde electric, și senzorul de temperatură al valvei de siguranță se va încălzi astfel permițând gazului să continue să curgă către arzător.



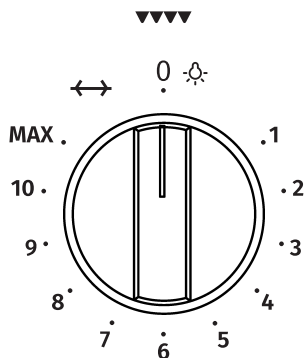
Nu activați aprinderea mai mult de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde, lăsați ușa deschisă cel puțin un minut, după care reîncercați.

Dacă aprinderea electrică nu produce o scânteie, țineți o lumânare sau un chibrit aprins lângă orificiul de inspecție al arzătorului și apăsați și țineți butonul de control al temperaturii în poziția “max” timp de 5 până la 10 secunde.

GRILL ELECTRIC

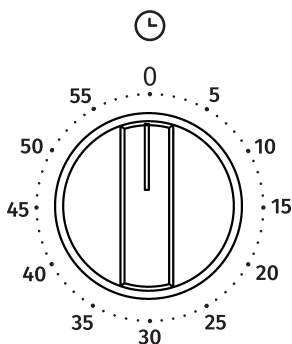
Grill cu radiații infraroșii: echipat cu regulator de energie. Intensitatea căldurii grill-ului poate fi fixată de la 1 până la MAX folosind butonul de control relativ (imagine). Când grill-ul este în funcțiune, lumina de indicare a grill-ului și lumina interioară a cuptorului se vor aprinde. Pentru a pune în funcțiune motorul rotisorului, răsuciți butonul până la simbolul \leftrightarrow până auziți un click. Apoi răsuciți butonul până la setarea dorită a puterii de la 0 la 8.

AVERTISMENT: Grill-ul nu va funcționa atunci când cuptorul merge.



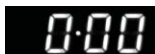
TEMPORIZATOR MECANIC CU MINUTE

Temporizatorul cu minute poate fi setat la un timp maxim de 60 de minute; emite un ton de alarmă când s-a terminat perioada de timp setată. Temporizatorul cu minute funcționează independent de cuptor. Butonul temporizatorului (imagine) trebuie mai întâi răsucit în sensul acelor de ceasornic până la poziția de 60 de minute și apoi răsucit invers acelor de ceasornic până la setarea temperaturii dorite. Când setarea timpului s-a scurs, va suna alarma. Tonul de alarmă se va opri automat după o anumită perioadă.



TEMPORIZATOR 3 BUTOANE


Fixarea ceasului



“Auto” și “0:00” vor începe să licărească când unitatea este pornită pentru prima dată. Pentru a fixa ceasul, apăsați pe butonul central; când apare, apăsați “+” sau “-” pentru a seta corect timpul. După 5 secunde simbolul nu mai clipește, iar ora este setată. Pentru a seta ora la un interval mai mare, apăsați butonul central și apoi reglați ceasul așa cum se descrie mai sus.

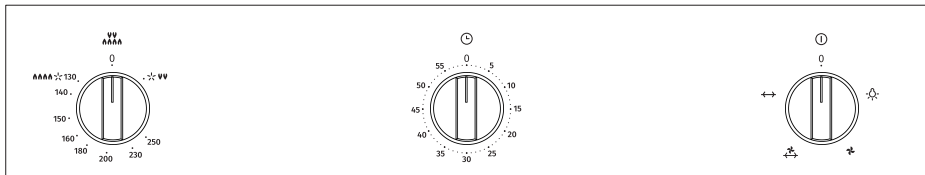
Contor minute



Deoarece acest contor de minute nu controlează cuptorul, când acesta contorizarea, cuptorul poate continua să funcționeze. Pentru setare, apăsați butonul “+” până  apare. Apăsați “+” și “-” pentru a seta timpul dorit. Pentru a seta contorul de minute la un interval mai mare, apăsați butonul “+” și reglați așa cum se descrie mai sus. Contorul de minute va emite un semnal sonor când termină contorizarea. Pentru a-l dezactiva, apăsați orice buton.

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL FRONTAL CUPTOR PE GAZ CU REGLAREA GRILL-ULUI PE GAZ

1. Arzătorul inferior și butonul de control al temperaturii grill-ului pe gaz
2. Grill și butonul de lumină a cuptorului corespunzător rotisorului
3. Lumina de indicare a cuptorului pe gaz
4. Temporizatorul mecanic
5. Lumina de indicare electrică



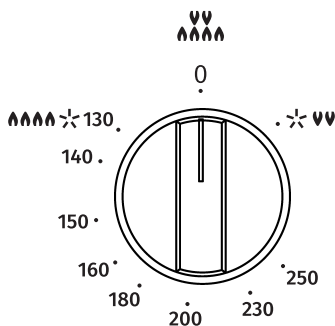
CONTROLUL TEMPERATURII DIN CUPTOR

Butonul de control al temperaturii are rolul de a seta temperatura dorită a cuptorului și este echipat cu o valvă de siguranță. Când cuptorul este în funcțiune, lumina verde este aprinsă.

Pentru a aprinde arzătorul, apăsați butonul de control al temperaturii și răsuciți-l invers acelor de ceasornic până la temperatura dorită.


Poziția minimă corespunde unei temperaturi a cuptorului de 130°C. Butonul de control se oprește în poziția minimă. Poziția maximă corespunde unei temperaturi a cuptorului de 250°C, și se obține când butonul este răsucit complet în poziția inversă acelor de ceasornic.

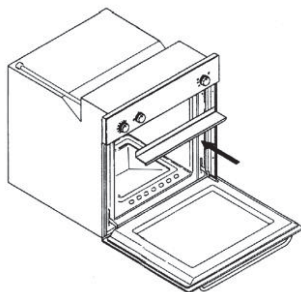
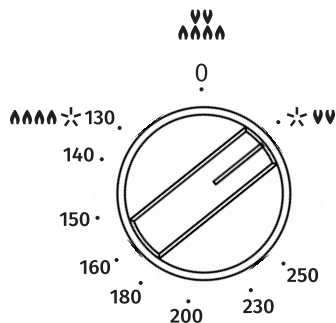
Țineți butonul apăsat timp de 5-10 secunde. Aprinzătorul se va aprinde electric, iar senzorul de temperatură al valvei de siguranță se va încălzi, astfel permițând gazului să continue să curgă către arzător.



GRILL PE GAZ

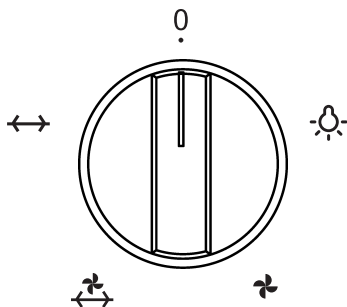
Grill-ul pe gaz **TREBUIE** să funcționeze numai cu ușa cuptorului ușor deschisă și ecranul termic (furnizat) inserat în spațiile de sub panoul de control.

Pentru a porni grill-ul, răsuciți butonul în sensul acelor de ceasornic până la poziția  * și țineți-l apăsat 5-10 secunde.



LUMINA DIN CUPTOR - ROTISOR

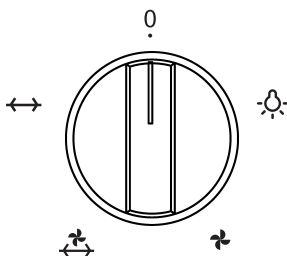
Acest buton este utilizat pentru a aprinde lumina interioară a cuptorului și rotisorul (la modelele echipate cu așa ceva)



VERSIUNEA CU VENTILAȚIE

Cuptoarele noastre pe gaz, de 60 cm au, de asemenea, diferite funcții în varianta cu ventilație.

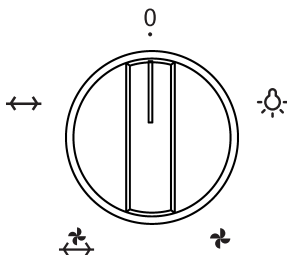
Deschizând doar ventilatorul, aerul rece (temperatura camerei) circulă în interiorul cuptorului ajutându-vă astfel să dezghețați rapid alimentele congelate. Funcția ventilatorului activată împreună cu căldura puternică care vine de la arzătorul inferior, face posibilă gătirea alimentelor în mod egal și delicat, decât numai cu arzătorul inferior. Gătitul este mai rapid decât în cuptorul tradițional. Sistemul este potrivit pentru gătirea alimentelor de diverse tipuri (pește, carne etc.) pe mai multe nivele. Pre-încălzirea nu este necesară cu această funcție, însă pentru prăjituri este de preferat totuși.



DEZGHEȚAREA



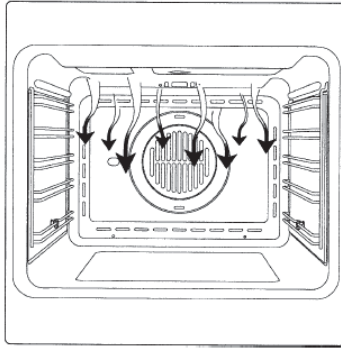
Selectând una din funcțiile de gătire cu ventilație și setând termostatul la zero, ventilatorul permite aerului rece să circule în interiorul cuptorului. În acest fel alimentele înghețate pot fi ușor decongelate.



GĂTIREA LA GRILL



Folosiți grill-ul pentru a frige sau a pârli alimente. Unele cuptoare pot fi echipate cu un motor electric, frigărui și suport pentru așezarea frigăruiilor. Așezați tava cu alimentele de gătit în prima sau a doua poziție de sus. Pre-încălziți cuptorul 5 minute. Răsuciți termostatul la o temperatură între 1 și MAX.



VENTILATOR DE RĂCIRE (dacă a fost furnizat)

Ventilatorul este poziționat pe partea superioară a cuptorului și creează un cerc de aer rece în interiorul mobilierului și prin ușa cuptorului. Se aprinde atunci când temperatura carcasei exterioare a cuptorului atinge 60°C.

Pornind cuptorul cu termostatul la 200°C ventilatorul pornește după aprox. 10 min.

Se oprește atunci când temperatura carcasei exterioare a cuptorului coboară sub 60°C.

Oprind cuptorul cu termostatul la 200°C ventilatorul se oprește după aprox. 30 minute.

GĂTIREA ÎN CUPTOR

Cu această metodă de gătit, puteți folosi cuptorul în modul normal și urmați instrucțiunile din cartea de gătit. Alimentele care trebuie găsite ar trebui amplasate, de preferat, pe raftul din mijloc al cuptorului.

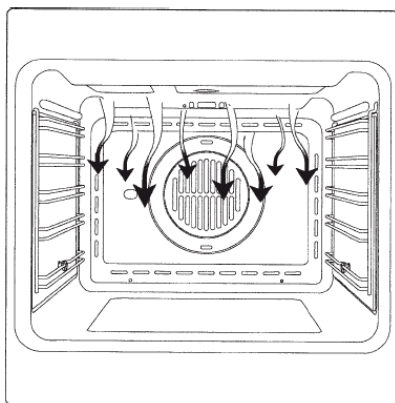
GĂTIREA LA GRILL



Folosiți grill-ul pentru a frige sau a pârli alimente. Unele cuptoare pot fi echipate cu un motor electric, frigărui și suport pentru așezarea frigăruiilor. Așezați tava cu alimentele de gătit în prima sau a doua poziție de sus. Pre-încălziți cuptorul 5 minute. Răsuciți termostatul la o temperatură între 1 și MAX.

VENTILATORUL DE RĂCIRE

Ventilatorul este poziționat pe partea superioară a cuptorului și creează un cerc de aer rece în interiorul mobilierului și prin ușa cuptorului.



<i>FELUL PRINCIPAL</i>	<i>TEMPERATURA (C)</i>	<i>TIMPUL DE GĂTIRE (min)</i>	<i>PREÎNCĂLZIREA</i>
<i>PANDIȘPAN GENOVEZ (RULADĂ ELVEȚIANĂ)</i>	210	15-20	da
<i>BISCUȚI</i>	200	10-12	da
<i>ALUAT CU AGENT DE CREȘTERE</i>	200	25-30	da
<i>PANDIȘPAN (FOIETAJ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE)</i>	190	20-25	da
<i>ȘTRUDEL</i>	180	40-50	da
<i>TARTE</i>	190	20-30	da
<i>SUFLEU</i>	180	35-40	da
<i>SACHERTORTE</i>	180	55-60	da
<i>PLĂCINTĂ CU FRUCTE</i>	160	160-180	da
<i>ALUAT ECLERE</i>	200	35-40	da
<i>FRIPTURĂ DE VITĂ (APROX. 1.5 KG)</i>	200	90-120	da
<i>FRIPTURĂ DE PORC (APROX. 1.5 KG)</i>	200	100-120	da
<i>PIZZA</i>	200	20-25	da
<i>PEȘTE LA CUPTOR</i>	180	50-60	da
<i>LEGUME LA CUPTOR</i>	170	30-40	da
<i>PASĂRE</i>	190-200	60-70	da

Valori indicative pentru gătitul la grill:

<i>FELUL PRINCIPAL</i>	<i>POZIȚIA</i>	<i>TIMPUL DE GĂTIRE (min)</i>	<i>PREÎNCĂLZIREA</i>
<i>FRIPTURI</i>	10	10-15	-
<i>COTLET</i>	10	15-25	-

ÎNDEPĂRTAREA PLĂCII DE PROTECȚIE A ARZĂTORULUI

Placa de protecție a arzătorului este prinsă în partea frontală de două găici inserate în două fante; pentru a scoate placa de protecție, ridicați partea posterioară a plăcii astfel încât să pivoteze spre partea din față și trageți găicile din fante.



ÎNLOCUIREA LUMINII DIN CUPTOR

IMPORTANT:

Lumina cuptorului trebuie să aibă următoarele caracteristici specifice:

- a) trebuie să reziste la temperaturi ridicate (până la 300°C)
- b) alimentarea cu curent electric : a se vedea V/Hz indicat pe plăcuța cu date tehnice.
- c) putere 25W
- d) conexiune E 14.

Înainte de a începe, deconectați aparatul de la sursa principală de alimentare cu curent electric.

- pentru a preveni daunele, puneți o cârpă de bucătărie în cuptor
- desfaceți capul de protecție de sticlă de la lumină
- desfaceți becul vechi și înlocuiți-l cu cel nou
- fixați la loc capul de protecție de sticlă și scoateți cârpa de bucătărie
- conectați aparatul la sursa principală de alimentare cu curent electric.

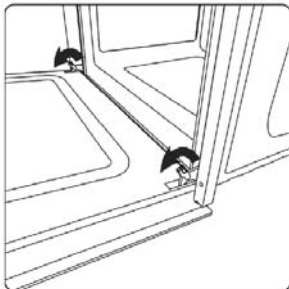


SCOATEREA UȘII CUPTORULUI

Ușa cuptorului poate fi scoasă rapid și ușor. Pentru a face acest lucru, procedați după cum urmează:

- Deschideți ușa complet.
- Ridicați cele două opritoare din imagine.
- Închideți ușa până la distanța primului stop (cauzat de opritoarele ridicate)
- Trageți ușa în sus și spre exterior pentru a o scoate din suporturile sale.

Pentru a așeza ușa la loc, fixați balamalele în suporturile lor și coborâți cele două opritoare.



RESPECT FAȚĂ DE MEDIU

Documentația furnizată o dată cu acest cuptor a fost tipărită pe hârtie albită fără clor sau pe hârtie reciclată pentru a arăta respect față de mediul înconjurător.

Pachetul a fost proiectat să evite impactul asupra mediului înconjurător. Materialul pachetului este ecologic și poate fi refolosit sau reciclat. Prin reciclarea pachetului, veți ajuta la salvarea materiilor prime și la reducerea deșeurilor casnice și industriale.



Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inadvertențe din această broșură, datorită tipăririi sau copierii. Ne rezervăm dreptul de a efectua schimbări asupra produselor în măsura în care aceste schimbări sunt considerate necesare sau folositoare, fără a periclita caracteristicile esențiale.

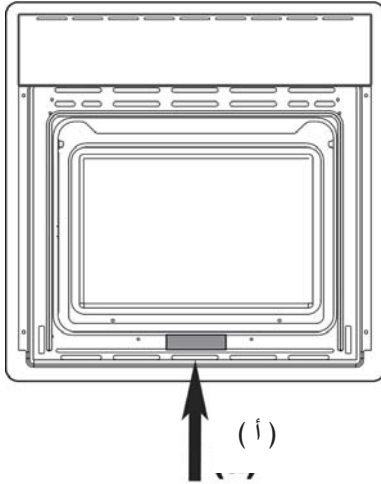
فرن غاز

التركيب - الاستخدام - الصيانة

عزيزي العميل،

نشكركم وتهانينا على اختياركم هذا.

الشركة المصنعة.



هام !!

يجب القيام بتوصيل الجهاز من قبل فني مؤهل وفقاً للأنظمة النافذة. يمكن رؤية لوحة البيانات بعد تركيب الجهاز. تحتوي لوحة البيانات، التي تصبح واضحة عند فتح باب الفرن، على كافة المعلومات التعريفية بالجهاز ونوع ضغط الغاز والخدمة التي من أجلها تم معايرته. اتبع التعليمات والاقتراحات بحذر لضمان الاستخدام الآمن والصحيح للجهاز.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المصنعة بأي شكل أي المسؤولية عن أي إصابات مهما كانت أو أضرار ناجمة عن التركيب غير الصحيح أو الاستخدام غير المناسب أو الخاطئ أو غير المقبول. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون من إعاقات عقلية أو حسية أو جسدية أو الذين تعوزهم الخبرة والمعرفة ما لم تتم مراقبتهم أو إرشادهم عن كيفية استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. ويجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عيبتهم بالجهاز.

المحتويات

تعليمات للشخص المسؤول

عن التركيب (الصفحة 6)

صفحة	تعليمات تركيب الجهاز
	الموقع
	التهوية
	توصيل الغاز
	توصيل الأنابيب الصلبة
	التحويل إلى نوع مختلف من الغاز
	جدول الفوهات
	تعديل الحد الأدنى من الضغط
	بعد التحويل لنوع غاز مختلف.
	التركيب المباشر
	التوصيلات الكهربائية

تعليمات للمستخدم (الصفحة 6)

صفحة. استخدام الفرن للمرة الأولى
تحفيز التنظيف الذاتي للألواح

تفاصيل لوحة التحكم الأمامية

- فرن الغاز
- مع شواية كهربائية
- التحكم بدرجة حرارة الفرن
- الشواية الكهربائية
- مؤقت زمني آلي بالدقائق

تفاصيل لوحة التحكم الأمامية

- فرن الغاز
- مع شواية الغاز
- التحكم بدرجة حرارة الفرن
- شواية الغاز
- مصباح الفرن-سيخ الشوي

الطهي في الفرن

إزالة لوح غطاء المشعل.

استبدال مصباح الفرن.

إزالة باب الفرن

المحافظة على البيئة

تعليمات المسؤول عن التركيب

تعليمات لتركيب الجهاز (متطلبات المكان

والتهوية)

إن اللوائح التي تشمل تركيب وصيانة وتشغيل أجهزة الغاز للاستخدام المنزلي هي لوائح سارية المفعول.

يظهر ملخص عن هذه اللوائح أدناه. بالنسبة لكافة الأمور غير المشمولة، يرجى الرجوع إلى اللوائح المذكورة أعلاه.

الموقع:

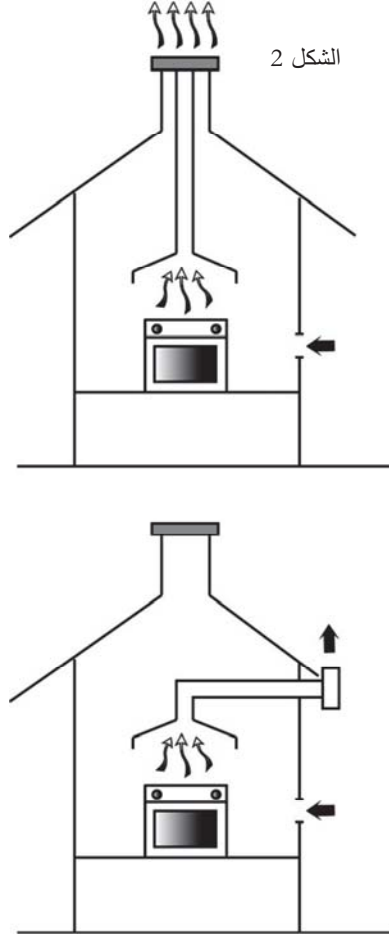
(الشكل 2) يجب تصريف المنتجات القابلة للاحتراق من أجهزة الطهي دائماً إلى شفاط مطبخ مناسب، الذي يجب أن يكون موصولاً إلى مدخنة أو مسرب للغازات أو مزود بفتحة مباشرة إلى خارج المبنى. في الحالات التي لا يمكن فيها تركيب شفاط، يمكن استخدام مروحة ساحبة (شفط) يتم تثبيتها في نافذة أو على جدار خارجي، شريطة الالتزام بكافة متطلبات لوائح التهوية، ويجب أن تبقى المروحة بوضعية التشغيل عندما يكون الجهاز قيد العمل.

التهوية:

(الشكل 2) من الضروري توفير تهوية كافية في الغرفة التي يتم فيها تركيب الأجهزة لضمان تلقي كافة الأجهزة الكمية المطلوبة من الهواء النقي اللازم لعملية الاحتراق.

لضمان تدفق هواء كافي، قد يكون من الضروري إحداث منافذ وفقاً للمتطلبات التالية:

أ) توفير مساحة مقطع عرضي 6سم² لكل



الشكل 2

كيلو واط مع مساحة مقطع عرضي لا تقل
عن 100سم² (يمكن إحداث هذه المنافذ
أيضاً من خلال زيادة الفتحة بين أسفل
الباب والأرضية)

(ب) وضعه في أسفل جدار خارجي، ويفضل
مقابل الجدار الذي يتم من خلاله سحب
منتجات الاحتراق.

(ج) يجب اختيار مواقع المنافذ بحيث لا تتم
إعاقتها، وإذا تم إحداث هذه المنافذ في
جدران خارجية فيجب حمايتها بمشابك أو
شبكات معدنية الخ. يتم تركيبها من الجهة
الخارجية للجدار.

في حال تركيب مروحة سحب (شفط) في
الغرفة لإزالة الهواء الفاسد، يجب أن توفر
المنافذ المجهزة من أجل تغيير الهواء معدل
تهوية لا يقل عن 35 م³/ساعة لكل كيلو واط
من الطاقة المركبة.

توصيل الغاز

تم تصميم الفرن ليعمل مع الغاز الطبيعي
(الميثان) والغاز السائل (الغاز النفطي المسال)
ويمكن تحويله بسهولة من نوع إلى آخر بإتباع
التعليمات المقدمة في القسم المخصص من
هذا الكتيب. يجب القيام بتوصيل الغاز من قبل
فنيين مؤهلين وطبقاً للمتطلبات.

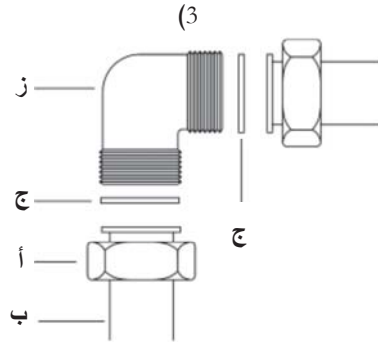
إذا كان من المقرر أن يعمل الجهاز مع
اسطوانات الغاز (الغاز النفطي المسال)، يجب
توفير منظم ضغط طبقاً للمتطلبات.

توصيل الأنابيب الصلبة

يمكن إجراء التوصيل إلى مصدر الغاز الرئيسي عن طريق أنبوب صلب مثبت بإحكام بالوصلة " ز " (الشكل 3) أو عن طريق خرطوم من الستانلس ستيل مرن متصل بالجدار لا يتجاوز طوله 2 متر .
تم إرفاق الوصلة " ز " والحلقة المانعة للتسرب "ج" مع الجهاز وهي تتوافق مع المعايير .

هام:

استخدام مفتاحي ربط لتدوير التركيبة "ز" إلى الموقع المطلوب. عندما تكون التركيبة في الموقع المرغوب، قم بشد العزقة " أ " (الشكل



الشكل 3

تحذير - هام:

بعد توصيل الجهاز بمصدر الغاز (أو باسطوانات الغاز المسال) تحقق من عدم وجود تسرب عند الوصلة باستخدام محلول ماء وصابون (لا تستخدم اللهب المكشوف مطلقاً).

التحويل إلى نوع مختلف من الغاز

قبل تحويل الجهاز للعمل مع نوع غاز

مختلف، تحقق من نوع الغاز المضبوط حالياً
ليعمل معه (اللساقة (الشكل 1) على الجهاز).
افصل مصدر الطاقة الكهربائية. وبالنسبة
لقطر دائرة الفوهة الصحيح، يرجى مراجعة
الجدول المخصص في هذا الكتيب.

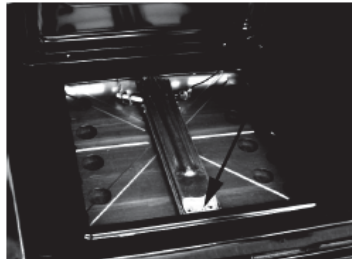
استبدال فوهة المشعل السفلى

- (1) أزل لوح غطاء المشعل (راجع إزالة لوح
غطاء المشعل الصفحة 42).
- (2) أزل البرغي الذي يثبت مشعل الفرن
واسحب المشعل من الساندات مع حساس
الحرارة ومقبس شرارة الإشعال. (الشكل 5)
- (3) أزل الفوهة بالكامل باستخدام مفتاح
صندوقي 7 ملم (الشكل 6)
- (4) قم بتدوير الفوهة الجديدة بالكامل (قطر
الدائرة مدموغ على الفوهة بأجزاء بالمائة
من المليمتر)، احرص على عدم قطع
الخيوط.
- (5) استبدل المشعل بعكس ترتيب العملية
المذكورة في الخطوة 2 أعلاه.
- (6) استبدل لوح الغطاء.
- (7) اضبط الحد الأدنى من اللهب (راجع
التعليمات في الصفحة 16)

الشكل 6



الشكل 5



جدول الفوهات

قطر الدائرة مدموغ على الفوهة بأجزاء بالمائة
من الميليمتر .

قطر فتحة الفوهة بالميليمتر			كيلو واط الحمل المقدر	المشعل
غاز 30 29 ميلي بار	غاز 30 50 ميلي بار	غاز 20 20 ميلي بار		
0.76	0.67	1.13	2.50	مشعل الفرن
0.75	0.65	1.12	2.50	مشعل الشواية

تعديل الحد الأدنى للضبط بعد التحويل لنوع
غاز مختلف:

قبل القيام بفك اللوحة الأمامية:

- بالنسبة للوحة الأمامية، فك البرغيين
المتثبتين في الخلف.
- بالنسبة الواجحات الزجاجية، فك حلقتي القفل
تحت المفتاح.

التحويل من غاز طبيعي إلى غاز سائل

بعد إزالة اللوحة الأمامية، أدخل مفك البراغي
في الفتحة الموجودة في الجدار الأمامي للوحة
الجهاز وقم بتدوير برغي التنظيم أ (الشكل أ)
باتجاه عقارب الساعة.

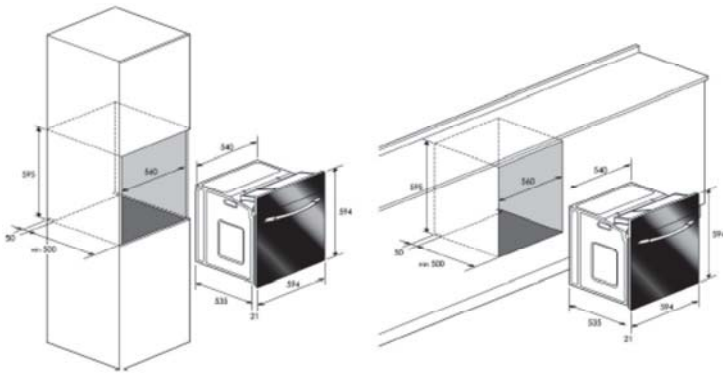
التحويل من الغاز السائل إلى الغاز الطبيعي

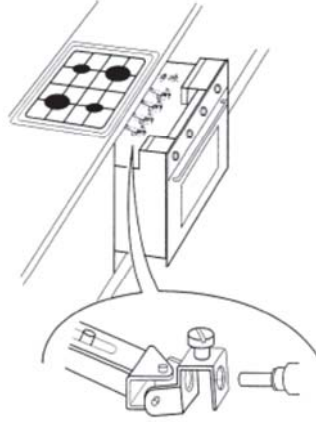
بعد إزالة اللوحة الأمامية، قم بتشغيل الفرن مع
ضبط منظم الحرارة على الوضعية 250 درجة
مئوية لمدة لا تقل عن 10-15 دقيقة. ثم قم
بتدوير منظم الحرارة إلى وضعية الحد الأدنى.

ثم قم بتدوير برغي الميلان أ بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى تشاهد انخفاضاً بلهب ثابت.

تحقق من عدم خروج اللهب عند فتح وإغلاق باب الفرن بشكل متكرر. إذا خرج اللهب، قم بزيادة بسيطة لضبط تنظيم الحد الأدنى.

بعد تحويل الجهاز إلى نوع مختلف من الغاز، تذكر تغيير لوحة البيانات إلى لوحة البيانات الجديدة (نوع وضغط الغاز). (الشكل 1)





استبدال فوهة شواية الغاز

- 1) أزل برغي المشعل الذي يقع في الجزء الأمامي العلوي من تجويف الفرن.
- 2) أزل المشعل مع مكونات التسخين الخاصة به.
- 3) أزل الفوهة باستخدام مفتاح صندوقي 7 ملم.
- 4) قم بإحكام شد الفوهة الجديدة التي يجب أن يكون قطرها كما هو مشار إليه في الجدول بالصفحة 14.
- 5) أعد المشعل وقم بتنبيته بالبرغي.

التركيب المباشر

يمكن تركيب الفرن تحت منضدة أو في حجرة مخصصة للطهي. إن أبعاد الحجرة للفرن مبيّنة في الشكل 7. تأكد أن المواد التي تحيط بالفرن مقاومة للحرارة. ركب الفرن في منتصف المسافة بالنسبة للجدران الجانبية للوحدات التي تحيط بالفرن وثبته في مكانه باستخدام البراغي

وبراغي ألن (Allen) المرفقة مع الجهاز .

عند تركيب رأس غاز بالفرن يرجى الرجوع إلى التعليمات المرفقة مع رأس الغاز (الشكل رقم 8).

التوصيلات الكهربائية

قبل توصيل الفرن بمصادر الطاقة الرئيسية، تأكد من:

- توافق فولتية المصدر مع المواصفات المبينة على لوحة البيانات في الجزء الأمامي من الفرن.

- توفر توصيل أرضي (تأريض) فعال للمصدر الرئيسي يتوافق مع كافة القوانين واللوائح النافذة. إن التوصيل الأرضي (التأريض) هو مطلب قانوني.

يجب أن لا تصل حرارة كابل الطاقة إلى 50 درجة مئوية أعلى من درجة الحرارة المحيطة به في أي نقطة من طوله.

في حال كان الجهاز المثبت غير مزود بكابل طاقة أو قابس أو أي جهاز آخر يتيح له فصله عن مصدر التيار الكهربائي الرئيسي، مع وجود فراغ بين الوصلات تكون كبيرة بشكل كاف لتضمن الحماية من زيادة الفولتية الدرجة 3، فإن هذا الجهاز يجب أن يتناسب مع مصدر الطاقة بما يتوافق مع اللوائح التي تحكم التركيبات الكهربائية.

يجب أن تكون المآخذ والمفاتيح في موضع يسهل الوصول إليه بسهولة بعد تركيب الفرن

بشكل كامل.

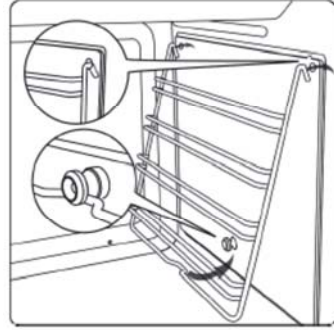
ملاحظة: لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أي ضرر أو إصابة في حال عدم الالتزام بالتعليمات وتدابير السلامة العادية الواردة أعلاه.

تعليمات للمستخدم

في المرة الأولى التي تستخدم فيها الفرن

نظف الفرن بالكامل بالماء والصابون واغسله جيداً. لإزالة الإطارات الجانبية من حواف جدران الفرن، تصرف كما هو مبين في الشكل. شغل الفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً بأعلى درجة حرارة لإحراق كافة آثار الشحوم والتي يحتمل أن تحدث روائح كريهة عند الطهي.

الشكل 10



هام

بمثابة تدابير سلامة، قبل تنظيف الفرن، دائماً افصل القابس من مأخذ الطاقة أو كابل الطاقة من الفرن. لا تستخدم مواد حمضية أو قلووية لتنظيف الفرن (عصير الليمون، الخل، الملح،

الطماطم الخ.) ولا تستخدم المنتجات التي تعتمد على الكلور أو الحمض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الأسطح المطلية من الفرن.

ألواح بخاصية تحفيز التنظيف الذاتي

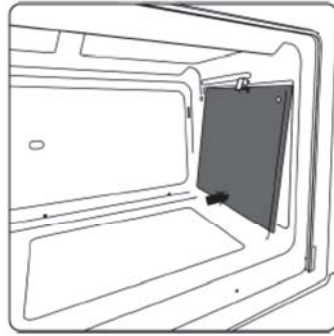
يمكن تجهيز أفراننا الجدارية الملساء بألواح بخاصية تحفيز التنظيف الذاتي لتغطية الجدران الداخلية.

ببساطة يتم تعليق هذه الألواح الخاصة على الجدران قبل تركيب الإطارات الجانبية. وهي مغلقة بمينا حفاز ذو مسامات دقيقة يضيف الأوكسجين وتبخر بقع الدهون والزيوت بدرجات حرارة أعلى من 200 درجة مئوية.

في حال عدم تنظيف الفرن بعد طهي أطعمة مليئة بالدهن، قم بتشغيل الفرن لمدة 60 دقيقة بأقصى درجة حرارة (max).

لا تغسل أو تنظف الألواح ذاتية التنظيف باستخدام منتجات كاشطة أو حمضية أو قلوية.

الشكل 11

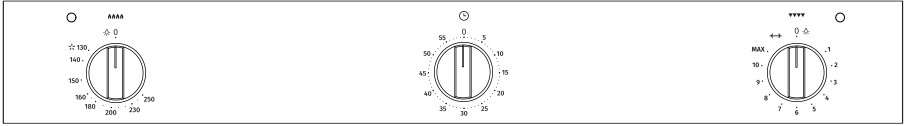


وصف لوحة التحكم الأمامية

فرن غاز مزود بشواية كهربائية

عناصر التحكم (الشكل 12)

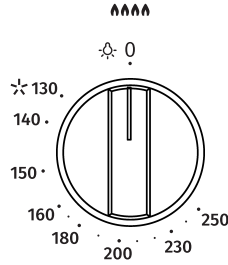
- 1- التحكم بدرجة حرارة فرن الغاز
- 2- قرص الشواية وسيخ الشوي ومصباح الفرن
- 3- مصباح مؤشر فرن الغاز
- 4- مؤقت ميكانيكي
- 5- مصباح مؤشر الشواية



الشكل 12.

التحكم بدرجة حرارة الفرن

يستخدم قرص التحكم بدرجة الحرارة لتحديد درجة حرارة الفرن المرغوبة وهو مزود بصمام أمان. ويضيء المصباح الأخضر عند تشغيل الفرن.



الشكل 13.

تقابل الوضعية "الدنيا" درجة حرارة فرن تبلغ 130 درجة مئوية. وقد تم وضع قرص التحكم على الوضعية الوسطى.

وتقابل الوضعية "القصى" درجة حرارة فرن تبلغ 250 درجة مئوية ويتم الوصول إليها عند تدوير القرص بالكامل بعكس اتجاه عقارب الساعة.

اضغط على القرص لمدة 5-10 ثواني، وسيعمل المشعل تلقائياً. وسيتم بذلك تسخين حساس حرارة صمام الأمان من أجل السماح

بتدفق الغاز إلى المشعل.

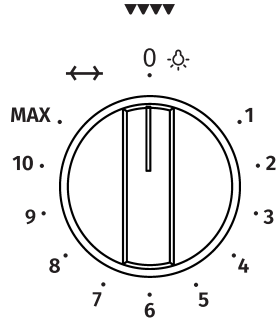
لا تقم بتشغيل المشعل لمدة تزيد عن 15 ثانية.
وفي حال عدم اشتعال المشعل فاترك الباب
مفتوحاً لمدة دقيقة على واحدة الأقل، ثم قم
بالمحاولة مرة أخرى.

في حال عدم انطلاق شرارة من المشعل
الكهربائي، أمسك شمعة صغيرة أو عود ثقاب
بالقرب من فتحة تفتيش المشعل واستمر
بالضغط على قرص التحكم بدرجة الحرارة في
الوضعية القصوى لمدة 5 إلى 10 ثوان.

الشواية الكهربائية

شواية بالأشعة تحت الحمراء: مجهزة بمنظم
طاقة. ويمكن ضبط شدة حرارة الشواية من 1
إلى الحد الأقصى باستخدام قرص التحكم
الخاص (الشكل 14).

يضيء مصباح مؤشر الشواية والمصباح
الموجود داخل الفرن أثناء عمل الشواية.
لتشغيل محرك سيخ الشوي، قم بتدوير القرص
إلى الرمز ← حتى تشعر بصوت نقرة. ثم قم
بتدوير القرص إلى وضعية الطاقة المرغوبة من
0 إلى 8.



الشكل 14

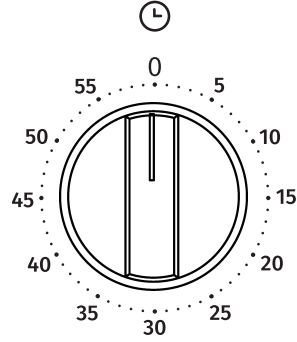
تحذير: لا تعمل الشواية أثناء تشغيل الفرن.

المؤقت الميكانيكي

يمكن ضبط المؤقت لفترة زمنية أقصاها 60 دقيقة، حيث يقوم بإطلاق نغمة تنبيه عند انقضاء الفترة الزمنية المحددة. يعمل المؤقت بشكل مستقل عن الفرن.

يجب أولاً تدوير قرص المؤقت (الشكل. 15) باتجاه عقارب الساعة إلى وضعية 60 دقيقة ومن ثم تدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوقت المطلوب ضبطه.

وسيصدر المنبه صوتاً عند انقضاء الوقت المضبوط. وستتوقف نغمة التنبيه تلقائياً بعد فترة معينة.



الشكل. 15

وصف لوحة التحكم الأمامية

فرن غاز مزود بشواية كهربائية

عناصر التحكم (الشكل. 16)

1- قرص ضبط درجة حرارة المشعل السفلي

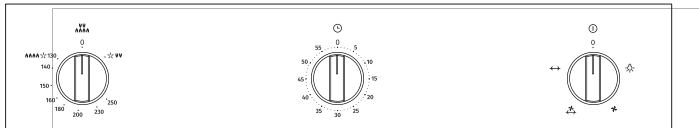
وشواية الغاز

2- مصباح قرص ضبط الفرن وسيخ الشوي

3- مصباح مؤشر فرن الغاز

4- المؤقت الميكانيكي

5- مصباح المؤشر الكهربائي

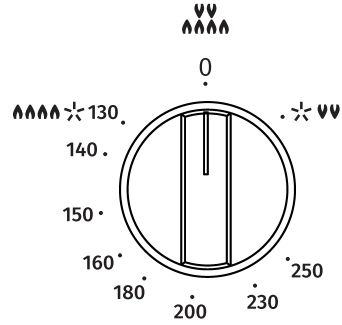


الشكل. 16

ضبط درجة حرارة الفرن

يستخدم قرص ضبط درجة الحرارة لتحديد درجة حرارة الفرن المرغوبة وهو مزود بصمام أمان. ويضيء المصباح الأخضر عند تشغيل الفرن.

لتشغيل المشعل السفلي، اضغط على قرص ضبط درجة الحرارة ثم قم بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضعية درجة الحرارة المطلوبة.



الشكل. 17

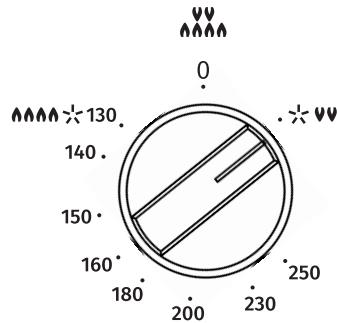
تتوافق الوضعية الدنيا مع درجة حرارة فرن تبلغ 130 درجة مئوية. وقد تم إيقاف قرص الضبط على الوضعية الدنيا.

تتوافق الوضعية القصوى مع درجة حرارة فرن تبلغ 250 درجة مئوية ويتم الوصول إليها عند تدوير القرص بالكامل بعكس اتجاه عقارب الساعة.

اضغط على القرص لمدة 5-10 ثواني، وسيعمل المشعل تلقائياً. وسيتم بذلك تسخين حساس حرارة صمام الأمان من أجل السماح بتدفق الغاز إلى المشعل.

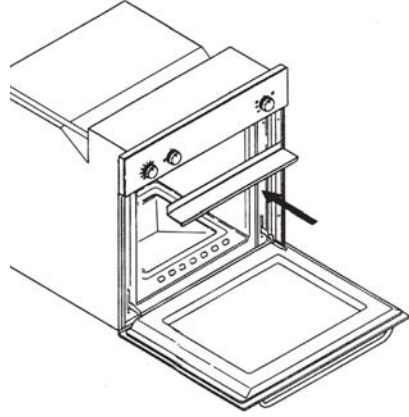
شواية الغاز

يجب تشغيل الشواية التي تعمل بالغاز فقط عندما يكون باب الفرن مفتوحاً قليلاً مع وضع واقي الحرارة (مرفق) في الفتحات الموجودة أسفل لوحة التحكم.



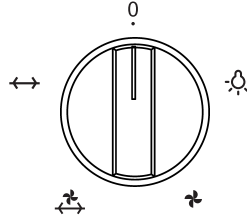
لتشغيل الشواية، قم بـ ٧٧ بتدوير القرص مع عقارب الساعة إلى الوضعية واستمر بالضغط عليه من 5 إلى 10 ثوان.

الشكل. 18



مصباح الفرن - سيخ الشوي

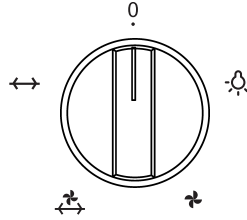
يستخدم هذا القرص لتشغيل المصباح الموجود داخل الفرن وسيخ الشوي (في الطرازات المزودة به).



الشكل. 19

الطراز المزود بنظام تهوية

تتميز أفران الغاز ذات قياس 60 سم، بوظائف متنوعة في الطراز المزود بنظام تهوية. حيث يمكن تدوير الهواء البارد (بدرجة حرارة الغرفة) داخل الفرن بواسطة تشغيل المروحة فقط مما يساعد على ذوبان الجليد بسرعة عن الأطعمة المجمدة. لذا يؤدي تشغيل وظيفة المروحة مع الحرارة الشديدة القادمة من المشعل

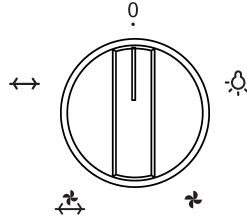


السفلي إلى توفير إمكانية طهي الأطعمة بشكل أكثر توازناً ولطفاً من الطهي بواسطة المشعل السفلي وحده. ويتم الطهي بشكل أسرع مما هو عليه في فرن تقليدي. يعتبر هذا النظام مناسباً لطهي الأطعمة المتنوعة (السك، اللحم، الخ) من نواح متعددة. وليست هناك حاجة للتسخين المسبق مع هذه الوظيفة، ولكن يفضل القيام بذلك عند تحضير قوالب الحلوى.

إزالة الجليد



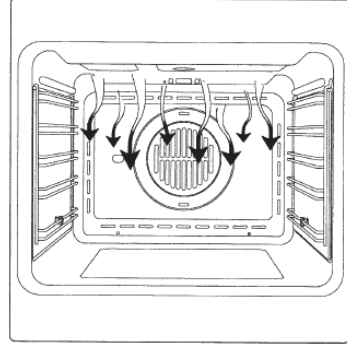
تسمح المروحة بتدوير الهواء البارد داخل الفرن بواسطة اختيار إحدى وظائف الطهي وضبط ميزان الحرارة على الصفر. ويمكن بهذه الطريقة إذابة الجليد عن الأطعمة المجمدة بسرعة.



الطهي باستخدام الشواية



استخدم الشواية لشوي أو تحمير الأطعمة. قد تزود بعض الأفران بمحرك كهربائي وسيخ شي وأسياخ صغيرة لاستخدامها مع سيخ الشوي. ضع الطعام المراد طهيه على الرف في الموضع الأول أو الثاني 2 من أعلى الفرن. قم بتسخين مسبق للفرن لمدة 5 دقائق. واضبط منظم الحرارة على درجة حرارة بين 1 و والدرجة القصوى.



مروحة التبريد (في حال تم التزويد بها)

توجد المروحة على الجزء العلوي من الفرن وتقوم بتأمين جريان هواء التبريد داخل الفرن ودير باب الفرن.

ويتم تشغيلها عندما تصل درجة حرارة الغلاف الخارجي للفرن إلى 60 درجة مئوية. وعند ضبط منظم درجة حرارة الفرن (المزود بمنظم حرارة) على 200 درجة مئوية، تبدأ المروحة بالعمل بعد عشر دقائق تقريباً. وتتوقف عن العمل عندما تنخفض درجة حرارة الغلاف الخارجي للفرن إلى ما دون 60 درجة مئوية.

وعند إطفاء الفرن (المزود بمنظم حرارة) عندما تبلغ درجة الحرارة 200 درجة مئوية تتوقف المروحة عن العمل بعد 30 دقيقة تقريباً.

الطهي في الفرن

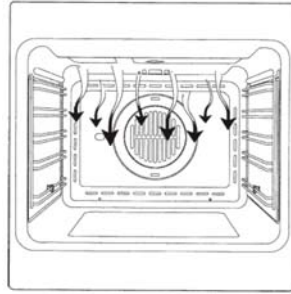
يمكنك باستخدام هذه الطريقة للطهي، تشغيل الفرن بالطريقة العادية وإتباع التعليمات الواردة

في كتب الطهي.
ويفضل وضع الطعام المراد طهيه على الرف
الأوسط من الفرن.

الطهي باستخدام الشواية



استخدم الشواية لشوي أو تحمير الأطعمة.
قد تزود بعض الأفران بمحرك كهربائي وسيخ
شي وأسياخ صغيرة لاستخدامها مع سيخ الشوي.
ضع الطعام المراد طهيه على الرف في
الموضع الأول أو الثاني من أعلى الفرن.
قم بتسخين مسبق للفرن لمدة 5 دقائق.
واضبط منظم الحرارة على درجة حرارة بين 1 و
والدرجة القصوى.



مروحة التبريد
توجد المروحة على الجزء العلوي من الفرن
وتقوم بتأمين جريان هواء التبريد داخل الفرن
وعبر باب الفرن.

الأطباق الرئيسية	درجة الحرارة (مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)	تسخين مسبق
كعكة جنوى (السويسرول)	210	20 - 15	نعم
المعجنات الصغيرة	200	12 - 10	نعم
العجين المضاف إليه مواد رافعة (سكيتشاتا)	200	30 - 25	نعم
الكعك الأسفنجي (المعجنات الصغيرة الحجم)	190	25 - 20	نعم
العجين المخمر (السترادل)	180	50 - 40	نعم
المعجنات المنفوخة (التورتات)	190	30-20	نعم
السوفليه	180	40- 35	نعم
كعكة الشوكولا	180	60 - 55	نعم
كعكة الفواكه	160	180 - 160	نعم
المعجنات المحشوة	200	40- 35	نعم
اللحم المشوي (1.5 كجم كحد أقصى)	200	20 - 90	نعم
البيتزا	200	25 - 20	نعم
السّمك المحمر	180	60 - 50	نعم
الخضار المحمرة	170	40 - 30	نعم
لحم الدجاج	200-190	70-60	نعم

القيم الإرشادية للطهي باستخدام الشواية

الأطباق الرئيسية	الكمية	مدة الطهي (دقيقة)	تسخين مسبق
شرائح اللحم	10	15 -10	-
الكستانية	10	25 - 15	-

إزالة المشعل

إزالة صفيحة غطاء المشعل: (الشكل. 20).

إن صفيحة غطاء المشعل مثبتة في الجزء الأمامي بواسطة مثبتين موجودين ضمن شقين، ولإزالة صفيحة الغطاء، يجب رفع الجزء الخلفي من الصفيحة بحيث ترتكز على المقدمة وسحب المثبتين من الشقين.



الشكل. 20

استبدال مصباح الفرن

هام:

يجب أن تتوفر في الفرن الميزات المحددة التالية:

أ) يجب أن يكون قادراً على مقاومة درجات

الحرارة المرتفعة (حتى 300 درجة مئوية)

ب) مصدر الطاقة: راجع قيم الجهد/ التردد

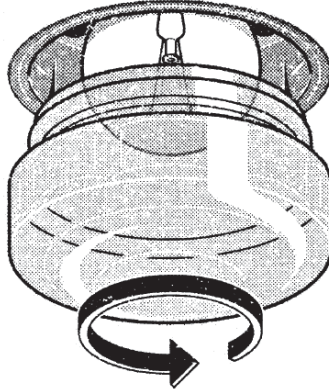
الكهربائي المدونة على لوحة بيانات الجهاز.

ج) الاستطاعة 25 وات.

د) وصلة إي 14

قبل المتابعة، افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي الرئيسي.

- لمنع الضرر، ضع قطعة قماش في الفرن
- فك الغطاء الزجاجي للمصباح
- قم بفك المصباح القديم واستبدله بالمصباح الجديد
- أعد تركيب الغطاء الزجاجي وأزل قطعة القماش
- قم بتوصيل الجهاز إلى مصدر التيار الكهربائي الرئيسي.



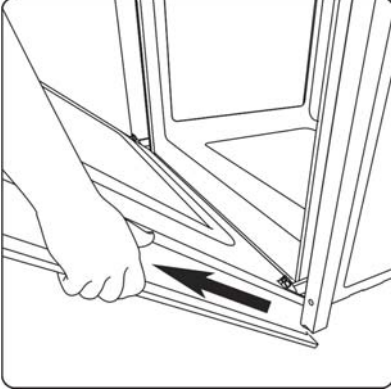
إزالة باب الفرن

- يمكن إزالة باب الفرن بسرعة وسهولة. وللقيام بذلك، اتبع الإجراءات التالية:
- افتح الباب بشكل تام.
 - ارفع العنثتين الظاهرتين في الشكل. 21.
 - أغلق الباب حتى وضع التوقف الأول (الناجم عن العنثتين المرفوعتين).
 - ارفع الباب إلى الأعلى والخارج لإزالته عن

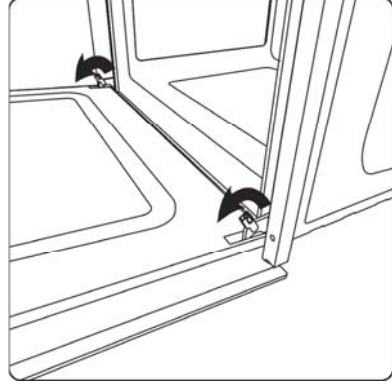
مسانده.

لإعادة التركيب، ضع الباب في مكانه بحيث تتلاءم المفصلات مع مساندها ثم قم بإزالة العتلتين.

الشكل. 22



الشكل. 21



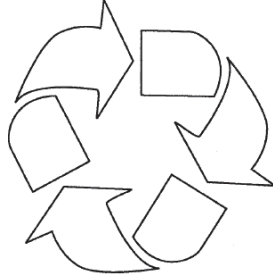
الحفاظ على البيئة

تمت طباعة الوثائق المرفقة مع هذا الفرع على ورق مبيض خال من الكلور أو على أوراق معاد تدويرها وذلك من أجل الحفاظ على البيئة.

كما تم تصميم الغلاف أيضاً لتجنب الإضرار بالبيئة. وقد روعي أن تكون مواد التغليف صديقة للبيئة ويمكن إعادة استخدامها أو إعادة

تدويرها.

ويمكنك بواسطة إعادة تدوير الغلاف، المساعدة على توفير المواد الأولية فضلاً عن الحد من جزء كبير من النفايات المنزلية والصناعية.

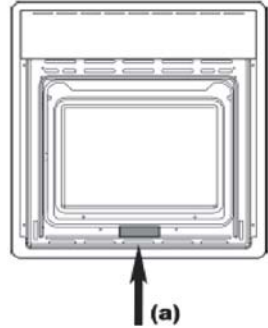


لا يتحمل الصانع مسؤولية الأخطاء الواردة في هذا الكتيب، والناجمة عن أخطاء الطباعة أو النسخ. ونحتفظ بحقنا في القيام بالتغييرات الضرورية أو المفيدة على منتجاتنا، دون التأثير على الخصائص الأساسية لها.

مشتری گرامی

از خرید شما کمال تشکر را داشته و به شما برای این انتخاب تبریک عرض می نمایم.

شرکت تولید کننده



مهم

دستگاه باید توسط سرویسکار مجاز و بر اساس قوانین مخصوص دستگاه نصب گردد. پلاک مشخصات دستگاه روی دستگاه نصب شده و قابل رویت می باشد و در زمان باز بودن درب فر قابل مشاهده است. این پلاک حاوی مشخصات دستگاه و نوع گاز مصرفی و فشار آن می باشد. برای استفاده صحیح و ایمن از دستگاه دستورالعمل ها را به دقت مطالعه نمایید.

این دستگاه برای مصارف خانگی طراحی شده است. تولید کننده مسئولیت آسیب ها و خطرات احتمالی را بر عهده نخواهد داشت. این دستگاه نباید توسط کودکان و یا افرادی که دارای ناتوانی ذهنی هستند و یا افرادی که طریقه مصرف دستگاه را نمی دانند مورد استفاده قرار گیرد مگر اینکه این کار با نظارت افراد آگاه انجام شود. مراقب باشید تا کودکان با دستگاه بازی نکنند.

فهرست

دستورالعمل نصب برای نصاب دستگاه

دستورالعمل نصب دستگاه

جانمایی

تهویه

اتصال گاز

اتصالات لوله ها

تبدیل برای استفاده از نوع دیگر گاز

جدول نازل ها

تنظیم کردن حداقل تنظیمات برای تبدیل گاز

نوع گاز

تراز کردن

اتصال به برق

دستور العمل مصرف کننده

استفاده از دستگاه برای اولین بار

پنل کاتالیزور نظافت خودکار

توضیحات صفحه جلویی

- فر گازی با کباب پز برقی
- کنترل دمای فر
- کباب پز برقی
- زمان سنج مکانیکی
- توضیحات صفحه کنترل جلویی
- فر گازی و کباب پز گازی
- کنترل دمای فر
- کباب پز گازی
- روشنایی فر- جوجه گردان
- پخت در فر
- خارج کردن پوشش شعله فر
- تعویض لامپ فر
- خارج کردن درب فر
- حفظ محیط زیست

دستورالعمل نصب برای نصاب دستگاه

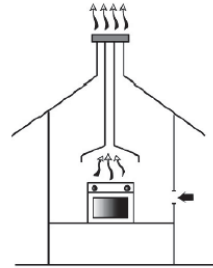
دستورالعمل نصب دستگاه

(موارد لازم برای جانمایی و تهویه)

قواعد مربوط به نصب، نگهداری و کارکرد دستگاه گازی برای مصارف خانگی قواعد قابل اجرا هستند. گزیده ای از این قواعد در زیر ذکر شده است. این قواعد برای تمامی موارد نبوده بنابراین به قسمت بالا مراجعه نمایید.

جانمایی:

گازهای حاصل از پخت و پز با این دستگاه ها باید همیشه از طریق یک هود که یه یک خروجی متصل به دودکش از محیط خارج شود. اگر امکان نصب هود نباشد باید از هواکش های معمولی که روی پنجره ها و یا دیوار نصب می شود استفاده نمایید. این هواکش باید در طول زمان کارکرد دستگاه فعال باشد.



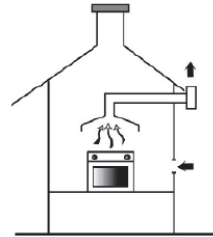
تهویه:

مکانی که دستگاه در آن قرار می گیرد باید در شرایطی باشد که هوا در آن به خوبی تهویه شود تا از رسیدن هوای تازه به دستگاه اطمینان حاصل گردد. برای اطمینان از گردش مناسب هوا شما باید روزنه هایی را برای این منظور تعبیه نمایید. این روزنه ها باید بر اساس موارد زیر تعبیه شوند:

الف) به ازای هر کیلووات باید روزنه ای با سطح مقطع 6 سانتیمتر در 100 سانتیمتر تعبیه نمایید. برای این منظور می توانید از قسمت پایینی درب های خانه استفاده نمایید.

ب) روزنه هایی که در پایین دیواره های خارجی قرار گرفته اند. بهتر است این روزنه ها روی دیوار روبرویی محلی که دستگاه را نصب کرده اید قرار داشته باشند.

ج) محل روزنه ها باید به شکلی انتخاب شوند که احتمال انسداد نداشته باشند و یا آن ها را با استفاده از درپوش ها مخصوص بپوشانید. اگر از هواکش برقی استفاده می کنید روزنه ایجاد شده باید به میزانی بزرگ باشد که مقدار 35 متر مکعب بر ساعت به ازای هر کیلو وات را انتقال دهند.



اتصال گاز

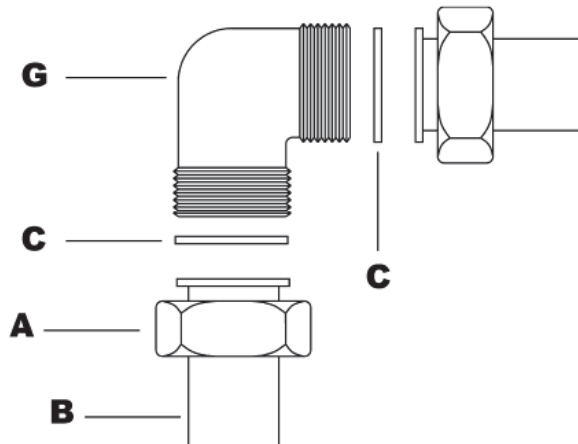
این فر برای کارکرد با گاز طبیعی(متان) و گاز مایع (LPG) طراحی شده است و به راحتی قابل تبدیل از یک نوع به نوع دیگر از طریق دستورالعمل های ارائه شده در بخش مربوطه است. اتصال دستگاه به گاز باید توسط سرویسکاران مجاز و بر اساس قواعد مخصوص به آن انجام گردد. اگر از دستگاه با گاز مایع استفاده می کنید وجود یک رگلاتور فشار گاز ضروری است.

لوله اتصال سخت

اتصال دستگاه به گاز باید از طریق لوله های سخت باشد که محکم به زانویی G متصل شود و یا باید از طریق شلنگ های منعطف از جنس فولاد ضد زنگ انجام شود که طول آن حداکثر باید 2 متر باشد. زانویی G و واشر C در جعبه دستگاه قرار داده شده اند که مطابق با استاندارد هستند.

مهم:

از دو عدد آچار برای چرخاندن زانویی G استفاده نمایید تا به محل مورد نظر برسد. وقتی زانویی به محل دلخواه رسید مهره A را سفت کنید.



مشار-مهم:

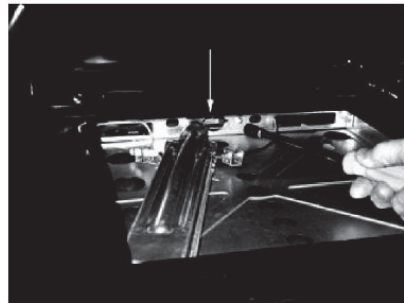
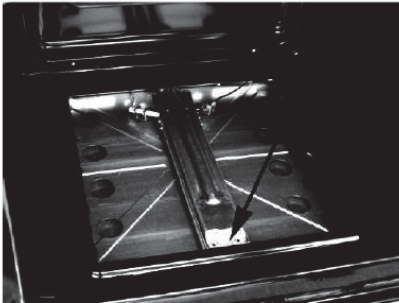
بعد از اتصال دستگاه به گاز احتمال نشتی گاز در اتصالات را با استفاده از مایع آب و صابون بررسی نمایید.

تبدیل به نوع دیگر گاز

قبل از تغییر نوع گاز دستگاه گاز فعلی که دستگاه با آن در حال عملکرد می باشد را بررسی نمایید. اتصال دستگاه از برق را جدا کنید. برای آگاهی از اندازه دقیق نازل ها به جدول ارائه شده در دفترچه مراجعه نمایید.

تعویض نازل شعله پایینی

- (1) پوشش روی شعله را جدا کنید.
- (2) پیچ نگهدارنده شعله را باز کرده و شعله را از پایه به همراه حسگر و شمع از جای خود خارج کنید.
- (3) نازل را با استفاده از یک آچار بوکس 7 از جای خود خارج کنید.
- (4) نازل را با پیچ در جای خود ببندید. مراقب باشید که پیچ هرز نشود.
- (5) شعله را معکوس مرحله دوم جا به جا کنید.
- (6) پوشش شعله را در محل خود ببندید.
- (7) تنظیم حداقل شعله (دستورالعمل را ملاحظه نمایید)



جدول نازل

اندازه ها به صدم میلیمتر روی نازل درج شده اند.

شعله	کیلو وات	قطر نازل به میلیمتر		
		G20 29mbar	G30 50mbar	G30 29mbar
شعله فر	2.5	1.13	0.67	0.76
شعله کباب پز	2.20	1.12	0.65	0.75

تنظیم حداقل تنظیمات برای تغییر نوع گاز

برای جداکردن صفحه جلویی به روش زیر اقدام نمایید:

- دو عدد پیچ پشتی را باز کنید.
- برای صفحه شیشه ای دو عدد حلقه قفل کننده در پشت پیچ را باز کنید.

تبدیل از گاز طبیعی به گاز مایع

بعد از جداکردن صفحه جلویی پیچ گوشتی را در داخل سوراخ دیواره جلویی فرو کرده و پیچ تنظیم را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

تبدیل از گاز مایع به گاز طبیعی

بعد از جدا کردن صفحه جلویی دمای ترموستات را روی 250 درجه و فر را به مدت 10 تا 15 دقیقه روشن کنید. سپس ترموستات را روی کمترین حالت قرار دهید. سپس پیچ تنظیم را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا میزان شعله آتش به کمترین حالت برسد. بررسی کنید که شعله آتش با باز و بسته کردن درب فر خاموش نمی شود. اگر شعله آتش خاموش می شود پیچ تنظیم را به آرامی بچرخانید تا حداقل تنظیم فشار گاز بیشتر شود.



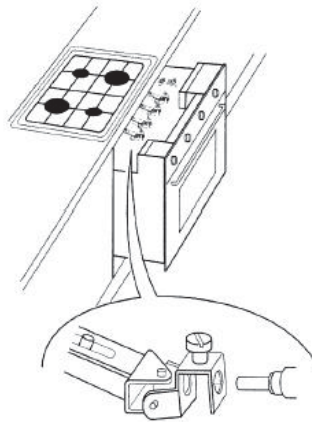
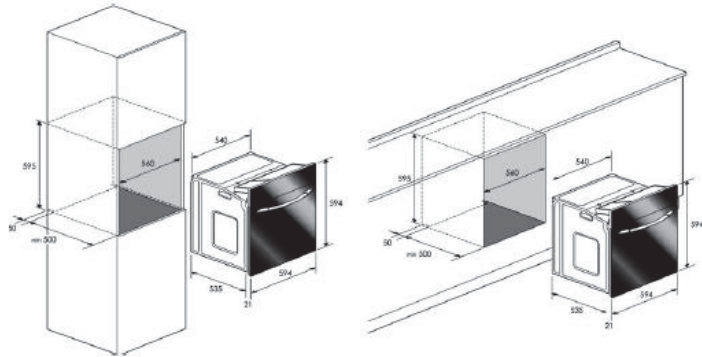
بعد از تبدیل گاز فر به خاطر داشته باشید که پلاک مشخصات دستگاه را با پلاک مشخصات جدید تعویض نمایید. (نوع گاز و فشار)

تعویض نازل کباب پز گازی

- 1) پیچ شعله را که در قسمت بالایی سوراخ فر قرار دارد باز کنید.
- 2) شعله را به همراه اجزای گرمایشی آن از جای خود خارج کنید.
- 3) نازل را با استفاده از یک آچار بوکس 7 از جای خود خارج کنید.
- 4) نازل جدیدی را که باید مطابق با اندازه های ذکر شده در جدول باشد در جای خود نصب کنید.
- 5) شعله را به عقب کشیده و با پیچ مخصوص در جای خود محکم کنید.

تراز کردن

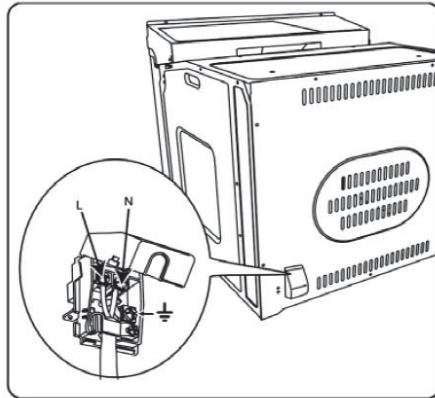
فر را می توان زیر یک صفحه کار و یا در ستون مخصوص لوازم آشپزی نصب کرد. اندازه محل مورد نیاز برای نصب فر در تصویر ارائه شده است. اطمینان حاصل کنید که مصالح استفاده شده در اطراف محل نصب فر در برابر حرارت مقاوم هستند. فر را در مرکز محل تعیین شده برای نصب فر از طریق پیچ مخصوص و پیچ های آلن نصب نمایید. اگر در نزدیکی فر اجاق گاز نصب می شود برای نصب بهتر فر از دستور العمل اجاق نیز استفاده نمایید.



اتصالات برقی

قبل از اتصال دستگاه به برق اطمینان حاصل نمایید که:

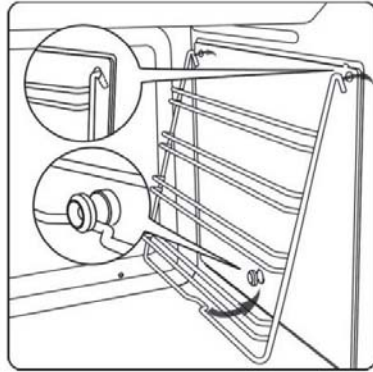
- ولتاژ منبع برق با مشخصات درج شده روی پلاک دستگاه تطابق داشته باشد.
- منبع برق ، اتصال به زمین مناسب را داشته باشد. اتصال به زمین یک نیاز قانونی است. سیم برق استفاده شده نباید به دمایی بالاتر از 50 درجه سانتیگراد برسد. اگر در کنار فر دستگاهی وجود دارد که باعث ایجاد اختلال در برق می شود و یا باعث جدا شدن فر از برق می شود فاصله مناسب بین دو دستگاه ایجاد نمایید تا از این امر جلوگیری گردد. برای جلوگیری از افزایش ولتاژ ناگهانی باید وسیله مناسب برای کنترل ولتاژ را در مسیر برق دستگاه نصب نمایید. بعد از نصب فر پریز یا کلید برق باید در دسترس باشد.
- شرکت تولید کننده مسئولیتی در قبال خطرات و آسیب های به وجود آمده به دلیل عدم رعایت موارد این دستورالعمل بر عهده نخواهد داشت.



دستورالعمل مصرف کننده

استفاده از فر برای اولین بار

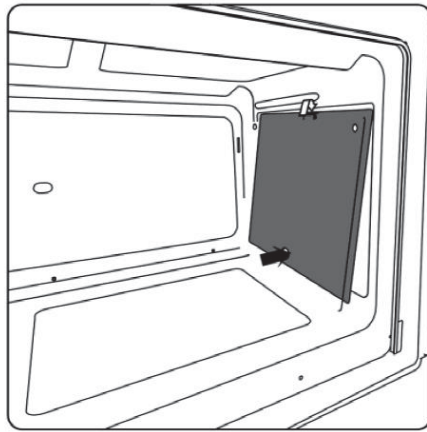
فر را با آب و صابون نظافت کرده و پاک کنید. برای خارج کردن فریم دوم در فر های با دیواره نرم به روشی که در تصویر نشان داده شده است عمل نمایید. به منظور از بین بردن بوی روغن که در دستگاه باقی مانده است و می تواند باعث ایجاد بوی بد در پخت و پز شود فر را با بالاترین دما به مدت 20 دقیقه روشن نمایید.



مهم: بعنوان یک نکته ایمنی قبل از تمیز کردن فر همیشه دستگاه را از برق خارج کنید. از مواد اسیدی و الکلی برای نظافت فر استفاده ننمایید (آب لیمو، سرکه، نمک، گوجه). از مواد کلر دار و یا شوینده های خورنده برای نظافت سطوح رنگ شده فر استفاده ننمایید.

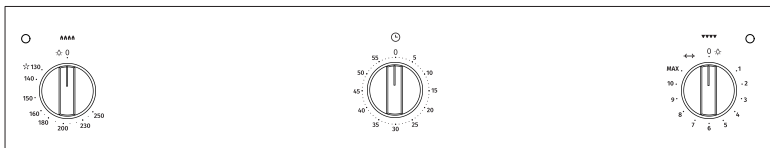
پنل کاتالیزور نظافت خودکار

فرها با دیواره نرم مجهز به پنل های نظافت خودکار برای پوشش دادن دیواره های داخلی می باشند. این پنل ها قبل از نصب چارچوب ها به سادگی روی دیواره فر نصب می شوند. این پنل ها دارای پوشش لعابی کاتالیست همراه با سوراخ های بسیار ریز (میکرو) هستند که ذرات حاصل از پاشش روغن را اکسید کرده و به تدریج آن ها را در دمای بالاتر از 200 درجه از بین می برند. اگر بعد از پخت غذاهای چرب دیواره های داخلی فر کثیف باشند فر را خالی کرده و به مدت 60 دقیقه در بالاترین دما فعال نمایید. هرگز پنل های نظافت خودکار را با مواد اسیدی، الکی و شوینده های خورنده نشوئید.



توضیحات صفحه کنترل جلویی فر گازی به همراه کنترل کباب پز برقی

- 1- کنترل دمای فر گازی
- 2- کباب پز، جوجه گردان و پیچ روشنایی فر
- 3- چراغ نشانگر فر گازی
- 4- زمان سنج مکانیکی
- 5- چراغ نشانگر کباب پز



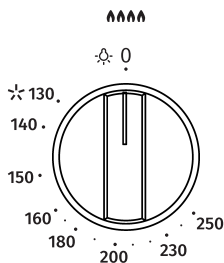
کنترل دمای فر

پیچ کنترل دما به منظور تنظیم دمای دلخواه استفاده می شود که مجهز به یک شیر اطمینان است. وقتی فر در حال کار باشد چراغ سبز روشن خواهد بود.

حالت حداقل ، نشانگر دمای 130 درجه سانتیگراد: پیچ کنترل دما در حالت حداقل متوقف خواهد شد.

حالت حداکثر، نشان دهنده دمایی معادل 250 درجه سانتیگراد خواهد بود برای تنظیم دمای حداکثری پیش را تا انتها در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید. برای روشن کردن شعله پیچ کنترل دما را به سمت داخل فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

پیچ را فشار داده و به مدت 5 تا 10 ثانیه نگه دارید تا شعله بصورت الکتریکی روشن شود و حسگر شیر اطمینان گرم شده و اجازه می دهد تا گاز در داخل شعله جریان داشته باشد.



شمع جرقه را بیشتر از 15 ثانیه استفاده ننمایید. اگر شعله روشن نشد درب فر را به مدت 1 دقیقه باز نگه دارید و سپس مجدداً اقدام به روشن کردن شعله نمایید.

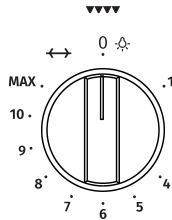
اگر شمع جرقه نداشت از کبریت و یا فندک استفاده نمایید و پیچ کنترل دما را فشرده و در حالت حداکثری به مدت 5 تا 10 ثانیه نگه دارید.

کباب پز برقی

کباب پز مادون قرمز: مجهز به یک رگلاتور انرژی می باشد. میزان گرمای فر می تواند از طریق پیچ کنترل از 1 تا MAX تنظیم شود. وقتی فر در حال کار باشد نشانگر کباب پز و لامپ داخل فر روشن خواهد بود. برای فعال کردن جوجه گردان

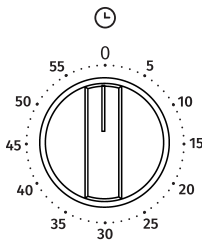
پیچ تنظیم را روی نشانگر \rightarrow قرار دهید تا زمانی که صدای کلیک بشنوید. سپس پیچ را برای تنظیم قدرت مورد نظر از 0 تا 8 بچرخانید.

هشدار: زمانی که فر روشن باشد کباب پز عمل نخواهد کرد.



هشدار دهنده مکانیکی دقیقه

این هشدار دهنده را می توانید تا حداکثر 60 دقیقه تنظیم نمایید. وقتی زمان تنظیم شده به پایان برسد صدای بوق از دستگاه پخش خواهد شد. این زمان سنج بصورت جداگانه از فر عمل می کند. پیچ زمان سنج در ابتدا باید در جهت عقربه های ساعت روی 60 دقیقه قرار گیرد و سپس در خلاف عقربه های ساعت چرخانده شده تا زمان دلخواه تنظیم گردد. وقتی زمان تنظیم شده به پایان برسد صدای بوق از دستگاه پخش خواهد شد. صدای بوق بعد از مدت زمان مشخصی بصورت خودکار قطع خواهد شد.



زمان سنج سه دکمه

تنظیم ساعت




حالت Auto و 0:00 وقتی دستگاه برای اولین بار روشن شود به حالت چشمک زن فعال خواهند گردید. برای تنظیم ساعت دکمه وسطی را فشار داده و وقتی زمان ظاهر شد با استفاده از + و - زمان دلخواه را تنظیم کنید. بعد از 5 ثانیه نشانگر متوقف شده و ساعت تنظیم می شود. برای تنظیم ساعت در مراحل بعدی دکمه وسطی را فشار داده و بر اساس روند توضیح داده شده در بالا ساعت را تنظیم کنید.

شمارشگر

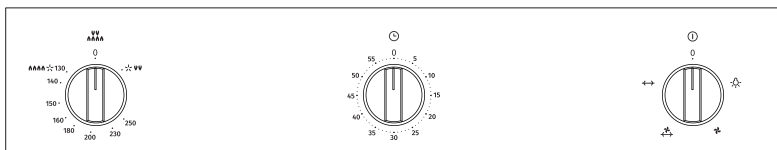
دقیقه



چون این شمارشگر فر را کنترل نمی کند وقتی شمارش پایان باید فر کماکان فعال خواهد ماند. برای انجام تنظیمات دکمه + را فشار دهید تا نشانگر  ظاهر شود. برای تنظیم زمان دلخواه + و - را فشار دهید. برای تنظیم شمارشگر دقیقه دکمه + را فشار دهید و طبق روند توضیح داده شده در بالا تنظیمات را انجام دهید. بعد از اتمام شمارش صدای بوق پخش خواهد شد. برای غیر فعال کردن شمارشگر یکی از دکمه ها را فشار دهید.

توضیحات صفحه کنترل جلویی فر گازی به همراه کنترل کباب پز برقی

- 1- کنترل دمای فر گازی
- 2- کباب پز، جوجه گردان و پیچ روشنایی فر
- 3- چراغ نشانگر فر گازی
- 4- زمان سنج مکانیکی
- 5- چراغ نشانگر کباب پز



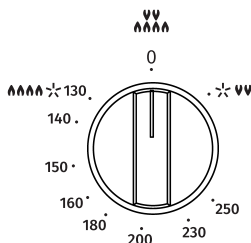
کنترل دمای فر

پیچ کنترل دما به منظور تنظیم دمای دلخواه استفاده می شود که مجهز به یک شیر اطمینان است. وقتی فر در حال کار باشد چراغ سبز روشن خواهد بود.

حالت حداقل ، نشانگر دمای 130 درجه سانتیگراد. پیچ کنترل دما در حالت حداقل متوقف خواهد شد.

حالت حداکثر، نشان دهنده دمایی معادل 250 درجه سانتیگراد خواهد بود. برای تنظیم دمای حداکثری پیچ را تا انتها در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید. برای روشن کردن شعله پیچ کنترل دما را به سمت داخل فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

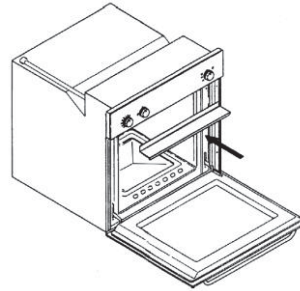
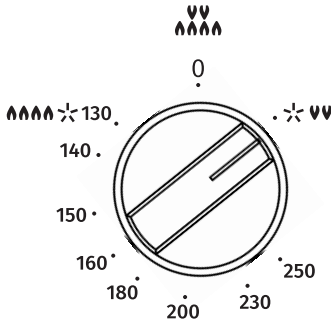
پیچ را فشار داده و به مدت 5 تا 10 ثانیه نگه دارید تا شعله بصورت الکتریکی روشن شود و حسگر شیر اطمینان گرم شده و اجازه می دهد تا گاز در داخل شعله جریان داشته باشد.



کیاب پز گازی

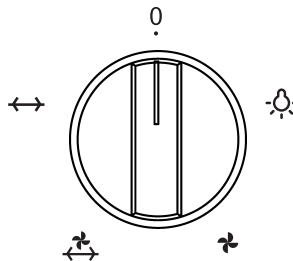
کیاب پز گازی را زمانی استفاده نمایید که درب فر کمی باز باشد و محافظ گرما در محل خود قرار داشته باشد.

برای روشن کردن کیاب پز پیچ را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در حالت **☼** قرار بگیرد و پیچ را برای مدت 5 تا 10 ثانیه فشار داده و نگه دارید.



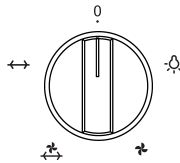
روشنایی فر- جوجه گردان

این پیچ برای روشن کردن روشنایی فر و جوجه گردان استفاده می شود. (برای مدل هایی که این پیچ را دارند)



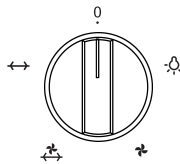
مدل فن دار

فر گازی 60 سانتیمتری ما در حالت فن دار دارای عملکرد های مختلفی می باشد. با روشن کردن فر به تنهایی هوای سرد (دمای اتاق) در داخل فر جریان خواهد یافت که به شما کمک می کند تا غذای منجمد را با سرعت بیشتری یخ زدایی نمایید. عملکرد فن همراه با گرمای زیاد از طریق شعله خواهد بود که کمک می کند غذاها بهتر پخته شوند. در این حالت پخت غذا سریعتر از حالت معمولی می باشد. این حالت برای پخت انواع غذا (گوشت، ماهی) در سطوح مختلف مناسب می باشد. برای این حالت پیش گرمایش نیاز نیست اما برای پخت کیک این امر به شما توصیه می شود.



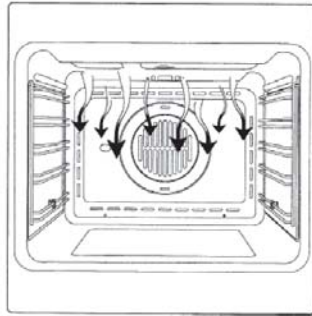
یخ زدایی

با انتخاب عملکرد پخت با فن و تنظیم درجه ترموستات روی 0 فن باعث گردش هوا در داخل فر می شود. با این حالت غذاهای منجمد سریع تر یخ زدایی می شوند.



پخت کباب

برای غذاهای کبابی و یا طلایی کردن غذا استفاده نمایید. برخی مدل ها ممکن است دارای موتور سیخ جوجه گردان باشند. غذا را در سطح 1 و یا 2 از بالا قرار دهید. عمل پیش گرمایش را به مدت 5 دقیقه انجام دهید. دمای ترموستات را بین 1 و MAX تنظیم کنید.



فن خنک کننده

فن در قسمت بالایی فر قرار دارد و باعث گردش هوای خنک در درب و داخل فر می شود. این فن زمانی فعال می شود که دمای دیواره دیواره خارجی فر به 60 درجه سانتیگراد برسد.

با روشن کردن فر و تنظیم دمای ترموستات روی 200 درجه فن بعد از 10 دقیقه فعال خواهد شد. فن زمانی غیر فعال می شود که دمای دیواره بیرونی فر کمتر از 60 درجه سانتیگراد گردد. با خاموش کردن فر و تنظیم دمای ترموستات روی 200 درجه فن خنک کننده بعد از 30 دقیقه غیر فعال خواهد شد.

پخت با فر

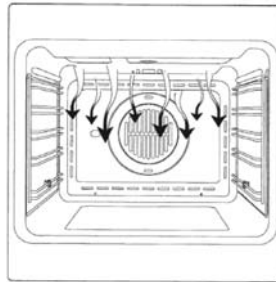
با این روش می‌توانید فن را در حالت معمولی فعال کنید برای این کار از دفترچه راهنما کمک بگیرید. برای پخت غذا باید عمل پخت را در سطوح میانی فر انجام دهید.

پخت کباب

برای غذاهای کبابی و یا طلایی کردن غذا استفاده نمایید. برخی مدل‌ها ممکن است دارای موتور سیخ جوجه گردان باشند. غذا را در سطح 1 و یا 2 از بالا قرار دهید. عمل پیش‌گرمایش را به مدت 5 دقیقه انجام دهید. دمای ترموستات را بین 1 و MAX تنظیم کنید.

فن خنک‌کننده

فن در قسمت بالایی فر قرار دارد و باعث گردش هوای خنک در درب و داخل فر می‌شود.



پیش گرمایش	زمان پخت (دقیقه)	دما	غذا
بله	15-20	210	رولت سونیسی
بله	10-12	200	شیرینی کوچک (بیسکویت)
بله	25-30	200	خمیر پف دار
بله	20-25	190	کیک اسفنجی
بله	40-50	180	خمیر
بله	20-30	190	شیرینی پفی
بله	35-40	180	سوفله
بله	55-60	180	ساکرت
بله	160-180	160	کیک میوه
بله	35-40	200	شیرینی چاکس
بله	90-120	200	گوشت گوساله (تقریباً 1500 گرم)
بله	100-120	200	گوشت خوک (تقریباً 1500 گرم)
بله	20-25	200	پیتزا
بله	50-60	180	ماهی پخته شده
بله	30-40	170	سبزی پخته
بله	60-70	190-200	مرغ

راهنمای پخت با کباب پز

پیش گرمایش	زمان پخت (دقیقه)	محل	غذا
--	15-10	10	استیک
--	25-15	10	کتلت

خارج کردن صفحه پوشش شعله

صفحه پوشش شعله از طریق 2 گیره در جلو در جای خود نگه داشته شده است. برای خارج کردن این صفحه قسمت پشتی صفحه را بلند کنید سپس گیره ها را از محل خود خارج کنید.



تعویض لامپ فر

مهم:

لامپ فر باید مشخصات زیر را دارا باشد:

- 1- باید در برابر گرما مقاوم باشد (300 درجه)
- 2- میزان ولتاژ آن با پلاک مشخصات تطابق داشته باشد.
- 3- 25 وات
- 4- اتصال E14

قبل از تعویض لامپ دستگاه را از برق خارج کنید.

- برای جلوگیری از آسیب های احتمالی یک پارچه در داخل فر قرار دهید.
- پیچ پوشش شیشه ای لامپ را باز کنید.
- لامپ قبلی را با یک لامپ جدید تعویض نمایید.
- پوشش شیشه ای را در جای خود ببندید و پارچه را از داخل فر خارج کنید.
- دستگاه را به برق متصل کنید .



خارج کردن درب فر

درب فر را می توانید به آسانی و سریع از جای خود خارج نمایید.

- درب را بصورت کامل باز کنید.
 - دو اهرمی را که در شکل نشان داده شده است بالا بکشید.
 - درب را تا اولین محل توقف ببندید.
 - درب را به سمت بالا و بیرون بکشید تا از جای خود خارج شود.
- برای اتصال مجدد درب، لولا و درب را در جای خود ثابت کنید و اهرم ها را پایین بیاورید.

حفظ محیط زیست

برگه های همراه با فر روی کاغذهای بدون کلر و کاغذ های بازیافتی چاپ شده اند تا توجه ما به محیط زیست نشان داده شود.

همچنین بسته بندی این محصول به گونه ای طراحی شده است که تاثیری روی محیط زیست نداشته باشد. جنس بسته بندی محصول از نوع اکولوژیک بوده و قابلیت بازیافت دارد. با بازیافت بسته بندی دستگاه شما باعث صرفه جویی در مواد اولیه خام و کاهش ضایعات خواهید شد.



شرکت تولید کننده مسئولیتی در قبال عدم صحیح بودن مطالب این دفترچه به دلایل نقص در چاپ و خطاهای کپی برداری ندارد. تمامی حقوق مربوط به تغییرات لازم و مفید در محصولات برای شرکت محفوظ می باشد.

