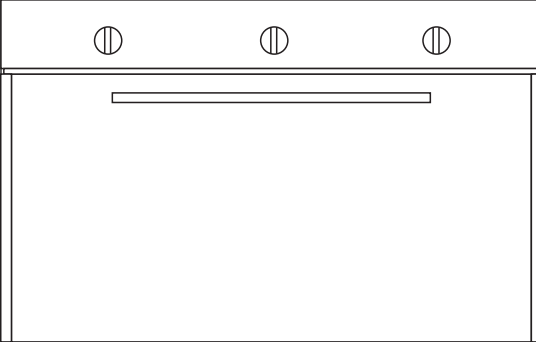


gorenje

تعليمات الاستخدام
دستور العمل استفاده



Instructions for use.....3
24.....تعليمات الاستخدام.
44.....دستور العمل استفاده.

GAS OVEN

Installation - Use - Maintenance

EN

Dear Customer,

We would like to thank you and congratulate you on your choice.

!! 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 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

- DEFROSTING

GRILL COOKING

COOLING FAN

COOKING IN THE OVEN

REMOVAL OF THE BURNER COVER PLATE

REPLACING THE OVEN LIGHT

REMOVING THE OVEN DOOR

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

TECHNICAL FEATURES

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:

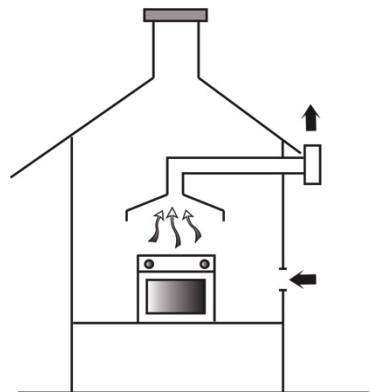
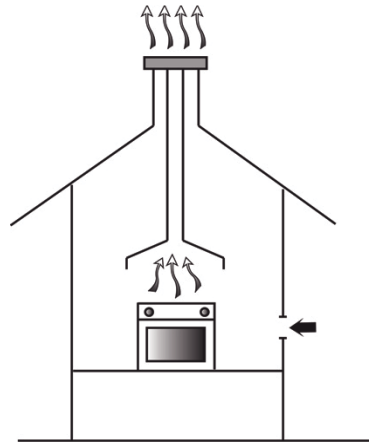
the products of combustion from cooking appliances must always be discharged into suitable extractor hoods, which must be connected to a chimney, flue or vented directly to outside the building. In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in 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

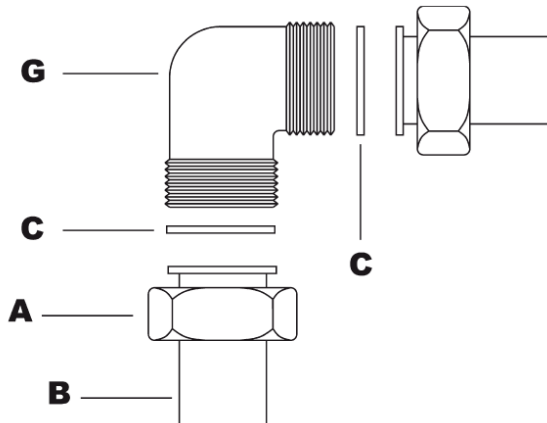
The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet. Connection to the gas supply must be carried out by qualified technicians and in conformance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

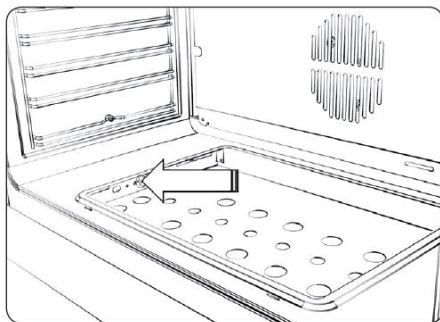
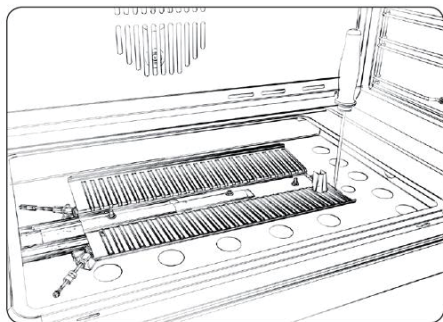
CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

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 on appliance). For the correct nozzle diameter, refer to the relative table in this booklet.

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 (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.



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	3,40	1,30	0,76	0,88
Grill burner	2,80	1,18	0,72	0,83

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.

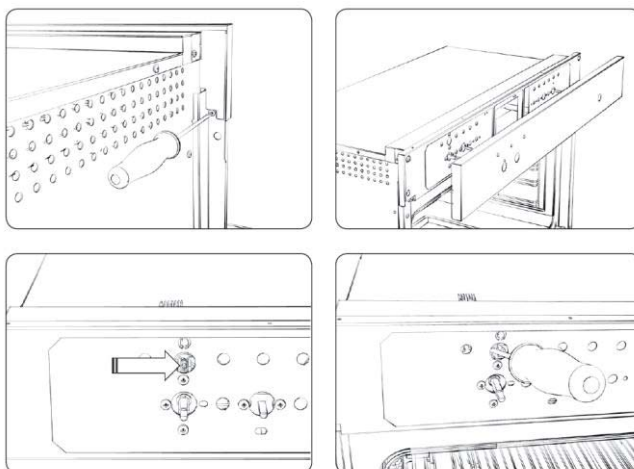
Conversion from natural gas to liquid gas

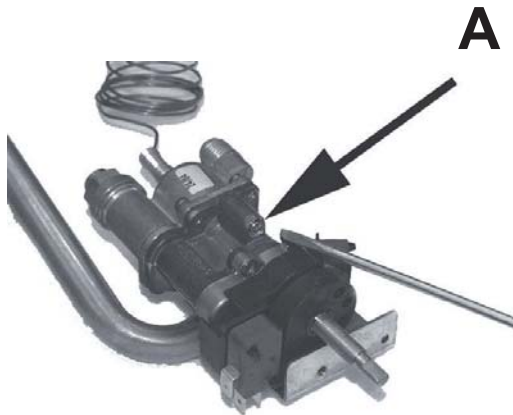
After removing the front panel, insert the screwdriver in the hole in the front wall of the instrument panel and turn regulation screw A clockwise.

Conversion from liquid gas to natural gas

After removing the front panel, light the over 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.

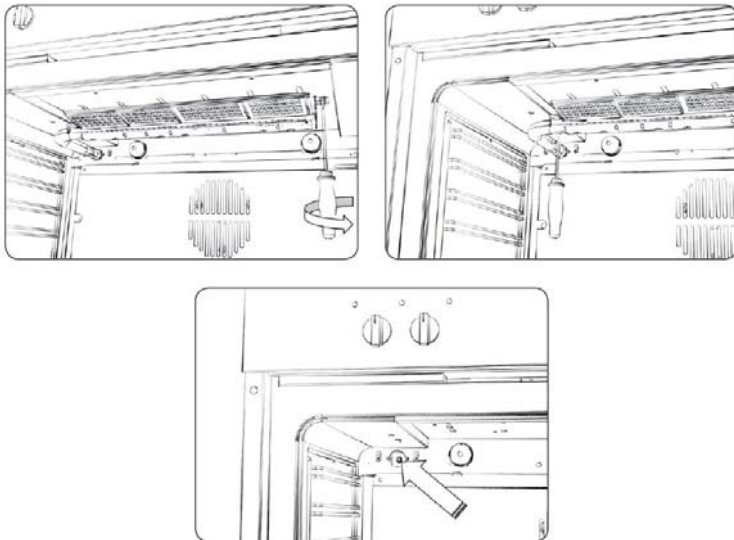
After converting the appliance to a different type of gas, remember to change the data plate to one with the new data (gas type and pressure).





REPLACING THE GAS GRILL NOZZLE

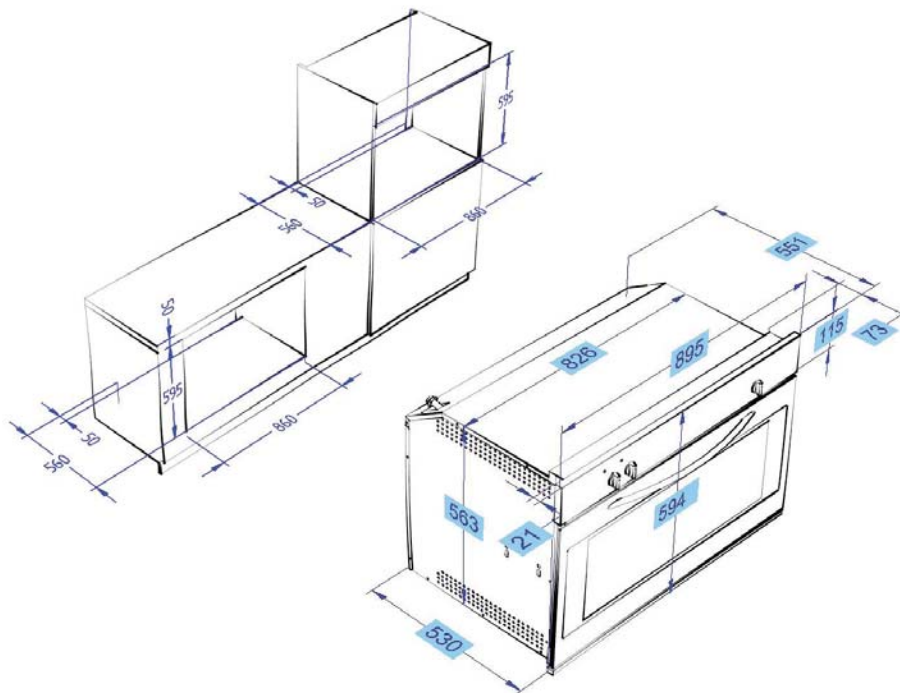
- 1) Remove the burner screw located at the top front of the oven cavity.
- 2) Remove the burner together with its heat elements.
- 3) Remove the nozzle using the 7 mm socket wrench.
- 4) Fully tighten the new nozzle which must be of the diameter indicated in the table.
- 5) Put back the burner and secure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



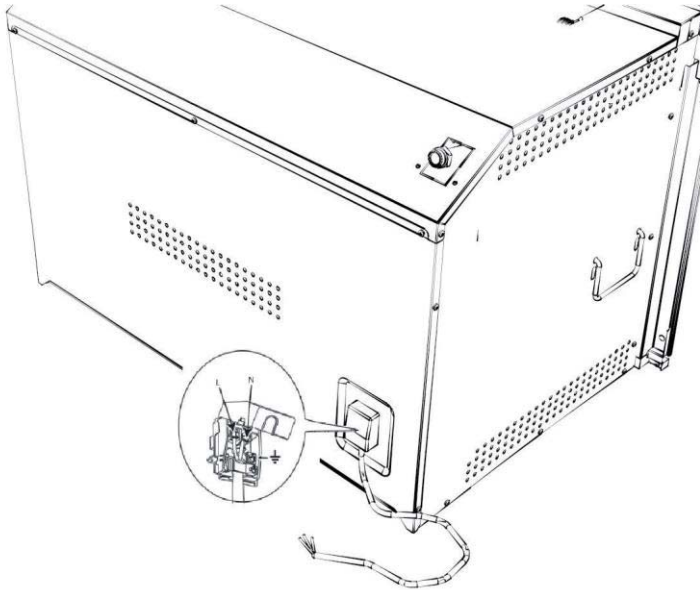
ELECTRICAL CONNECTIONS

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.

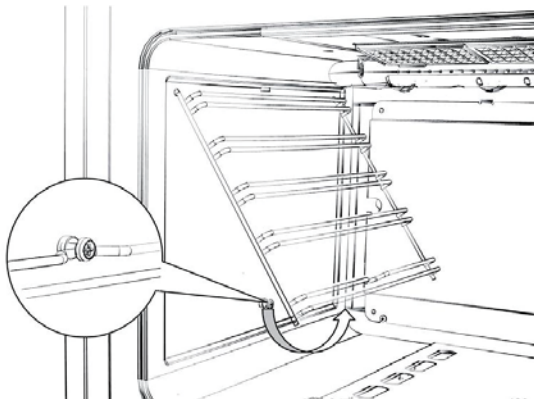
N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.



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.



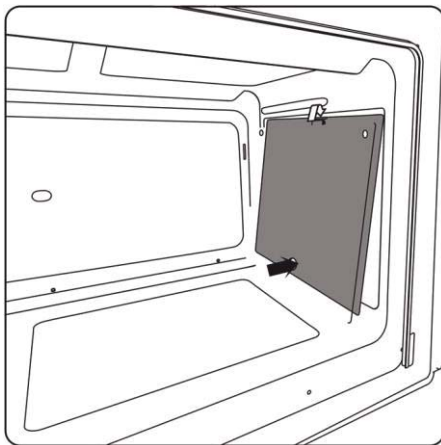
Important:

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

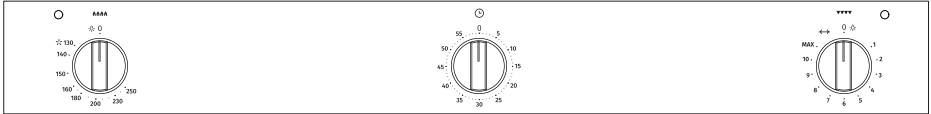
Our smooth walled ovens can be fitted with selfcleaning panels to cover the inside walls. These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and 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.

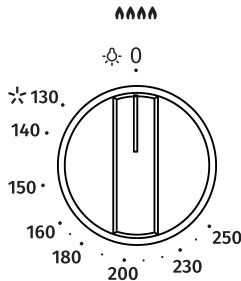


DESCRIPTION OF THE FRONT CONTROL PANEL GAS OVEN WITH ELECTRIC GRILL CONTROLS

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 about 130°C. The control knob has stop in the minimum position.

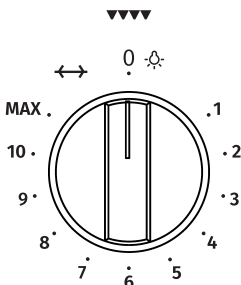
The “max” position corresponds to an oven temperature of 250°C, and is obtained when the knob is turned fully anticlockwise. To light the burner, push in the temperature control knob and turn it anticlockwise to the desired temperature.

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.

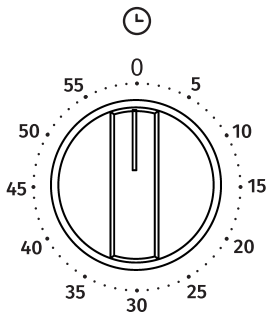
ELECTRIC GRILL



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. 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.

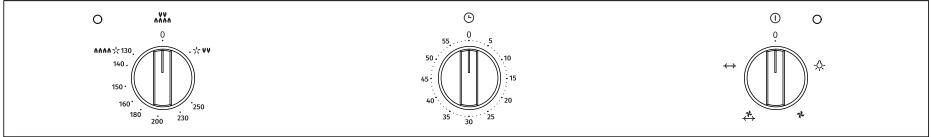
MECHANICAL MINUTE TIMER



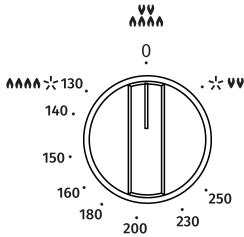
The minute timer can be set to a maximum time of 60 minutes; it emits an alarm tone when the set time period has elapsed. The minute timer operates independently of the oven. The timer knob must first be turned clockwise to the 60 minute position and then turned anti-clockwise to the desired time setting.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

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.

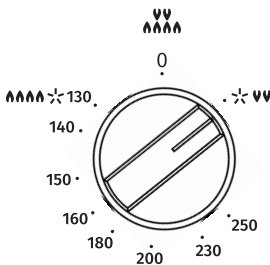
To turn on the bottom burner, push in the temperature control knob and turn it anticlockwise to the desired temperature.

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.

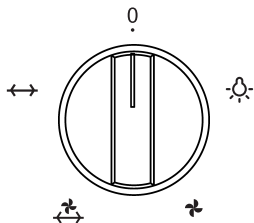
Hold the knob pressed in for 5-10 seconds. The burner will be ignited electrically, and the safety valve temperature sensor will heat up thereby allowing gas to continue to flow to the burner.

GAS GRILL



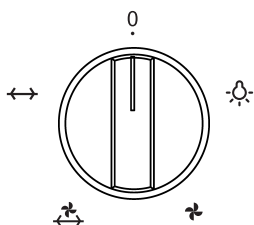
To turn on the grill, turn the knob clockwise to the position $\ast \ast \ast \ast$ and hold it pressed in for 5-10 seconds.

OVEN LIGHT - SPIT ROASTER



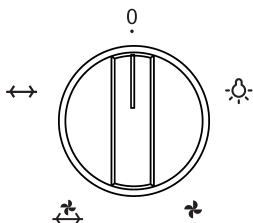
This knob is used to switch on the oven interior light and the spit roaster (on models so equipped).

VENTILATED VERSION



Our 90cm gas ovens, the first of their kind, 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.

VENTILATED ELECTRIC GRILL



Double top heating element with fan (large area grill). Thermostat setting from 1 to max.

VENTILATED GAS GRILL

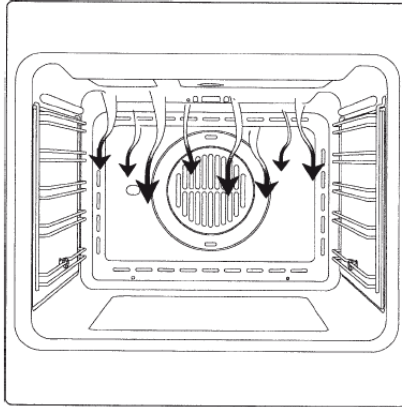


Gas grill with ventilator (can also be used with door shut)

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 furni-ture and through the door of the oven. It starts working when the oven is turned on and stops when the temperature is lowered. After the oven has been running at 200°C, the fan stops after about 30 minutes.

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.

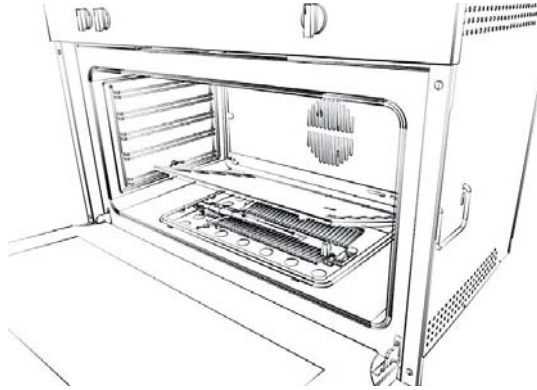
MAIN COURSE	TEMPERATURE (C)	COOKING TIME (min)	PREHEAT
GENOESE SPONGE (SWISS ROLL)	210	15-20	yes
SHORT PASTRY (BISCUITS)	200	10-12	yes
DOUGH WITH RAISING AGENT	200	25-30	yes
SPONGE CAKE (SMALL PAPER PASTRY CASES)	190	20-25	yes
LEAVENED DOUGH (STRUDEL)	180	40-50	yes
PUFF PASTRY (TARTLETS)	190	20-30	yes
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

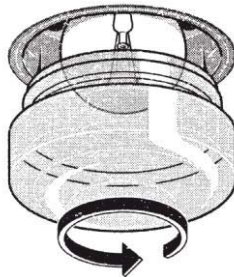
IMPORTANT:

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



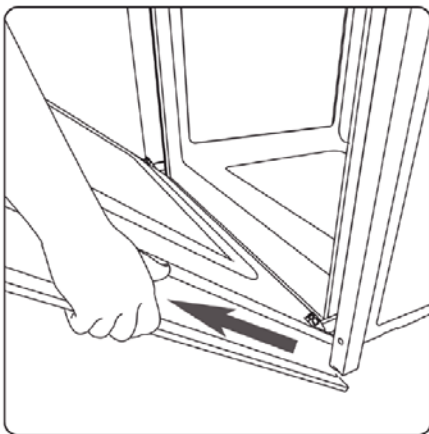
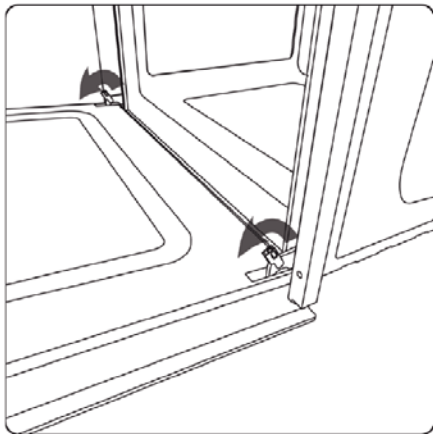
REMOVING THE OVEN DOOR

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.



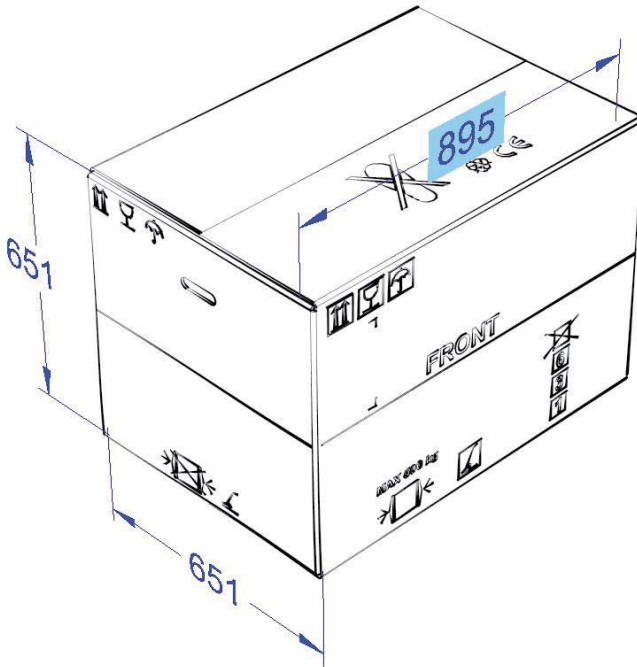
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT



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.

TECHNICAL FEATURES		
SIZE	Length (mm) - 895	CAVITY VOLUME
	Height (mm) - 594	GAS/GAS - 81 L
	Depth (mm) - 572	GAS/ELECTRIC - 91 L



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.

عربي

فرن الغاز

التركيب - الاستخدام - الصيانة

عزيزي العميل:

نود أن نقدم لك الشكر والتهنئة على اختيارك لمنتجنا.

!! ملاحظة مهمة!!

يجب تركيب الجهاز من قبل مهني مؤهل وذلك وفقاً للتعليمات الواجب تطبيقها. يجب أن تبقى لوحة البيانات ظاهرة بعد تركيب الجهاز، حيث تحتوي هذه اللوحة على بيانات التعريف عن الجهاز وعلى نوع الغاز والخدمة التي تم تحديدها. يرجى التقيد بالتعليمات والاقتراحات بشكل دقيق وذلك من أجل الحفاظ على سلامة المنتج وعلى استخدامه بشكل صحيح.

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لا يتحمل المنتج مسؤولية أي شكل من أشكال الإصابات أو الأضرار الناتجة عن التركيب غير الصحيح أو عن أي استخدام خاطئ و غير مناسب للمنتج. لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال، الذين يعانون من إعاقات جسدية أو عقلية، أو ممن تعوزهم الخبرة والمعرفة باستخدام الأجهزة الكهربائية)، ما لم يتم الإشراف عليهم وإرشادهم عن كيفية استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.

المحتويات

إرشادات التركيب

إرشادات تركيب الجهاز
تحديد موضع التركيب
التهوئة
وصل الفرن بالغاز
توصيل الأنابيب الصلبة
التحويل بين نوع مختلف من الغاز
لوحة الفتحات
ضبط الحد الأدنى من الإعدادات وفقا للتحويل بين نوع غاز مختلف
ملائمة للتدفق
التوصيلات الكهربائية

إرشادات الاستخدام

كيفية استخدام الفرن للمرة الأولى
الأوضاع بخاصية تخفيف التنظيف الذاتي
وصف لوحة التحكم الأمامية
فرن الغاز مع الشواية الكهربائية
التحكم بدرجة حرارة الفرن
الشواية الكهربائية
مؤقت النفاث الميكانيكي

شرح لوحة التحكم الأمامية

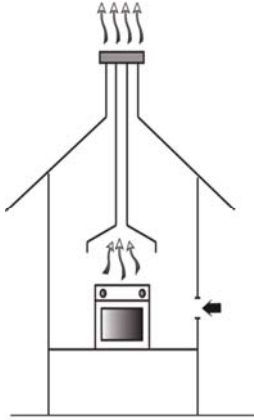
فرن الغاز مع الشواية الكهربائية
التحكم بدرجة حرارة الفرن
شواية الغاز
مصباح الغاز - سخى الشواء
إزالة التجميد

الطهي عن طريق الشواء
مروحة التبريد
الطهي على الفرن
إزالة لوحة غطاء الموقد
تدديل ضوء الفرن
إزالة باب الفرن
احترام معايير البيئة
الميزلت الفنية

إرشادات التركيب

إرشادات تركيب الجهاز (متطلبات تحديد موضع التركيب والتهوية)

إن التعليمات التي توضح كيفية تركيب، وصيانة وتشغيل فرن الغاز الخاص بالاستعمال المنزلي هي تعليمات نافذة. وفيما يلي ملخص عن هذه التعليمات، يمكنك الرجوع للتعليمات المذكورة أعلاه وذلك من أجل الدلالات التي لم يتم ذكرها.



الوضعية:

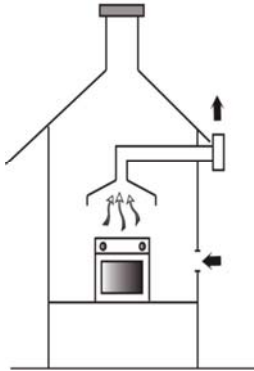
يجب تزويد المنتجات القابلة للاحتراق من معدات المطبخ بشفاط هواء مناسب ومتصل بمدخنة، أو تزويدها بفتحات تصريف نافذة إلى خارج البناء مباشرة.

في حال عدم إمكانية تركيب شفاط هواء، يمكن استخدام مروحة شفاط كهربائية على النافذة أو على أي جدار خارجي شريطة ضمان تطبيق جميع متطلبات تعليمات التهوية ويتوجب علينا أيضاً تشغيل هذه المروحة عند تشغيل الجهاز مباشرة.

التهوية:

إنه لمن الجوهري أن تتميز الغرفة التي تم فيها تركيب جهاز الغاز بتهوية مناسبة وذلك من أجل ضمان استقبال الكمية المناسبة من الهواء اللازم للاحتراق.

ولضمان تدفق الكمية المناسبة من الهواء، قد يكون من الضروري إنشاء فتحات وفقاً للشروط التالية:



(أ) أن تكون مساحة المقطع العرضي 20 سنتيمتر مربع لكل كيلو واط واحد، مع حد أدنى 100 سنتيمتر مربع من مساحة المقطع العرضي (ويمكن أيضاً إنشاء هذه الفتحات عن طريق زيادة الفجوة بين الجزء السفلي من الباب والأرض)

(ب) أن تقع في الجزء السفلي من جدار خارجي، ويفضل أن تكون قبالة الجدار الذي تخرج منه نواتج الاحتراق.

(ج) يجب اختيار أماكن هذه الفتحات بطريقة تجنبنا احتمالية أن انسداد هذه الفتحات، وفي حال تم عمل هذه الفتحات على الجدران الخارجية، يجب حمايتها بشبك معدني يتم تركيبه على الوجه الخارجي للجدار.

في حال كانت مروحة شفاط الهواء المخصصة لإزالة الهواء الملوث مركبة داخل الغرفة، يجب تزويد هذه الغرفة بفتحات ذات مستوى تهوية يبلغ 35 متر مكعب في الساعة لكل كيلو واط على الأقل.

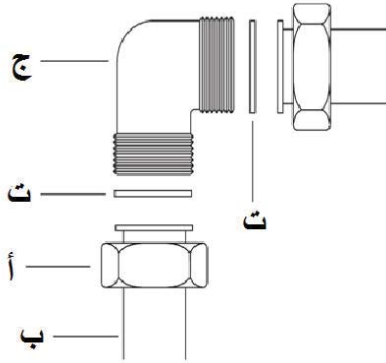
توصيل الغاز

تم تصميم هذا الفرن كي يعمل مع الغاز الطبيعي (الميثان) ومع الغاز النفطي المسال، مع إمكانية التحويل بين هذين النوعين بسهولة شرط التقيد بالإرشادات الموجودة في هذا الكتيب. يجب أن يتم التوصيل مع مزود الغاز بواسطة فنيين مؤهلين شرط التقيد بجميع الإجراءات المتبعة. في حال تم تصميم الجهاز ليعمل مع قوارير الغاز النفطي المسال، يجب أن يتطابق منظم الضغط مع المعايير المطلوبة.

توصيل الأنابيب الصلبة

يمكن إجراء التوصيل مع المزود الرئيسي للغاز من خلال أنبوب صلب موصول بشكل محكم مع القطعة (ج)، أو من خلال خرطوم مرن مصنوع من الستانلس ستيل ومتصل مع الجدار، ويجب أن يكون طوله 2 متر كحد أقصى. يتم تزويد الجهاز بالقطعة (ج) والسدادة (ت) وفقاً للمعايير المتوافق عليها.

ملاحظة هامة: استخدم مفتاحي ربط كي تتمكن من تدوير القطعة (ج) في المكان المطلوب، ما إن تصبح القطعة (ج) في المكان المرغوب، قم بشد العزقة (أ) بشكل محكم.



تحذير هام:

بعد القيام بتوصيل الجهاز إلى مزود الغاز (أو إلى اسطوانة الغاز النفطي المسال)، يجب التحقق من عدم وجود تسريب حاصل في نقاط التوصيل بين القطع وذلك من خلال استخدام سائل من الماء الممزوج مع الصابون (حذار من استخدام اللهب)

التحويل إلى نوع مختلف من الغاز

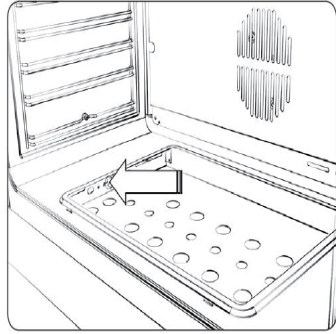
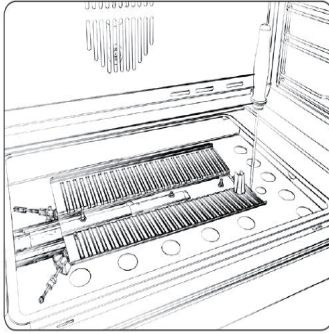
يجب قبل البدء بتحويل الجهاز إلى النوع الآخر من الغاز التحقق من إمكانية تشغيل الجهاز مع الغاز الذي تم وضعه (وذلك بقراءة اللصاقة الموجودة على الجهاز)

يرجى العودة لجدول النسب الموجود في هذا الكتيب وذلك من أجل معرفة القطر الصحيح للفتوة.

الفصل التيار الكهربائي عن الجهاز : يرجى العودة لجدول النسب الموجود في هذا الكتيب وذلك من أجل معرفة القطر الصحيح للفتوة.

تبديل فتوة الموقد السفلي:

- (1) أزل غطاء المشعل (راجع: إزالة لوحة غطاء المشعل)
- (2) أزل البرغي الذي يثبت المشعل واسحب الموقد من الدعامة هو وحساس الحرارة وشمعة الإشعال
- (3) أزل الفتوة باستخدام مفتاح ربط مربع قياس 7 ملم.
- (4) قم بتهيئة الفتوة بإحكام(تم توضيح الأبعاد المنوية للأقطار بالمليمتر على سطح الفتوة) انتبه كي لا تقطع الأنبوب.
- (5) أعد تركيب المشعل بترتيب عكسي للعمليات في الخطوة 2 أعلاه.
- (6) أعد تركيب لوحة الغطاء.
- (7) قم بتعديل الحد الأدنى للهب.



جدول مقاييس الفتوات

أقطار الفتوات بالنسبة المنوية من المليمتر مختومة على الفتوة.

القطر الداخلي للفتوة بالمليمتر			معدل التحميل بالكيلو واط	الموقد
G30	G30	G20		
29 ملي بار	50 ملي بار	20 ملي بار	3.40	موقد الفرن
0.88	0.76	1.30	2.80	موقد الشواء
0.83	0.72	1.18		

التعديلات على الحد الأدنى لإعدادات التحويل إلى نوع آخر من الغاز:

كيفية تفكيك اللوحة الأمامية

-يرجى فك المسامير المثبتة في الخلف من أجل فك اللوحة الأمامية

- يرجى فك حلقتي القفل الموجودتين تحت مقبض الباب وذلك من أجل الزجاج الأمامي.

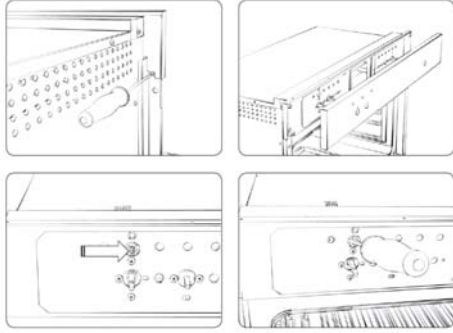
التحويل من الغاز الطبيعي إلى الغاز المسال:

بعد إزالة اللوحة الأمامية، أدخل مفك البراغي في الثقب الموجود على الجهة الأمامية من لوحة الأدوات وقم بتدوير برغي الضبط باتجاه عقارب الساعة.

التحويل من الغاز المسال إلى الغاز الطبيعي:

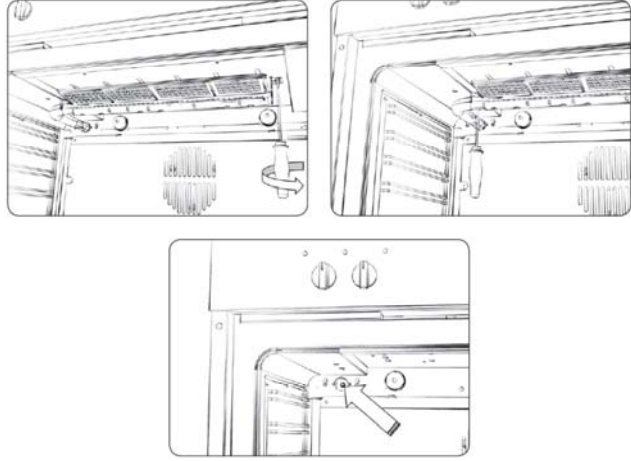
بعد إزالة اللوحة الأمامية، قم بتشغيل الفرن على درجة حرارة 250 مئوية لفترة تتراوح بين 10-15 دقيقة على الأقل. ثم اضبط الحرارة على الحد الأدنى ودور البرغي الجانبي بعكس عقارب الساعة حتى يتم تخفيف الشعلة. تأكد من عدم تسريب الشعلة خارج الفرن عندما يكون بابه مغلقاً أو مفتوحاً. في حال حدوث أي تسريب، قم بزيادة طفيفة على الحد الأدنى من الإعدادات.

تذكر بعد القيام بتحويل الجهاز إلى النوع الآخر من الغاز بتغيير لوحة البيانات إلى الخيار الأول (نوع وضغط الغاز).



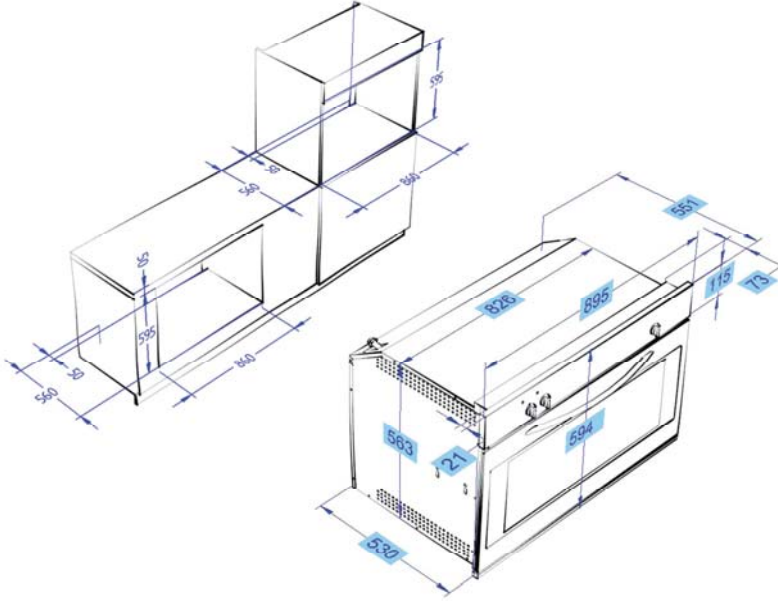
تغيير فوهة شواية الغاز:

- (1) أزل برغي المشعل الذي يقع في الجزء الأمامي العلوي من تجويف الفرن.
- (2) أزل المشعل مع عناصر التسخين.
- (3) أزل الفوهة باستخدام مفتاح فك مربع 7 ملم.
- (4) قم بشد الفوهة الجديدة بشكل محكم والتي يجب أن تكون ضمن الأقطار المذكورة في جدول مقاييس الفوهات.
- (5) قم بإعادة الفوهة إلى المشعل وثبتها بالبرغي.



ملئمة التدفق:

يمكن تركيب الفرن تحت سقف عمل، حيث تم توضيح أبعاد مكان توضع الفرن في الصورة
تأكد أن المواد المحيطة مقاومة للحرارة. ضع الفرن في المنتصف أخذاً بعين الاعتبار الجدران الجانبية للمواد المحيطة ثم ثبته في مكانه بالبراغي
وبراغي ألين المزودة.

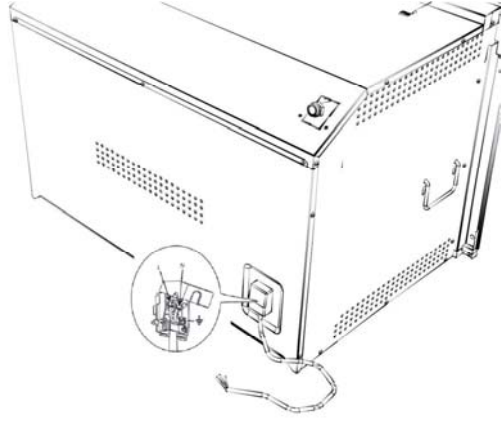


التوصيلات الكهربائية:

قبل أن تقوم بتوصيل الفرن مع مصدر الطاقة الرئيسي، تأكد من الأمور التالية:
يجب أن يتناسب جهد مصدر الطاقة الكهربائي مع المواصفات المكتوبة على لوحة البيانات الموجودة على الجزء الأمامي من الفرن.
يجب توصيل التمديدات الكهربائية بشكل قريب من الأرض (التأريض) بشكل يتوافق مع القوانين و الأنظمة المرعية.

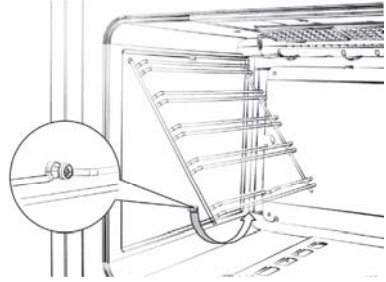
يجب ألا تصل حرارة كابل الطاقة إلى 50 درجة مئوية فوق درجة الحرارة المحيطة في أي نقطة من طوله .
في حال لم يكن الجهاز مزوداً بكابل طاقة وقابس والتي مهمتها منع انقطاع تمديدات التيار الكهربائي ،و في حال عدم وجود فجوة بين نقاط الاتصال
بما يكفي لضمان حماية الطبقة الثالثة من الجهد الكهربائي، يتوجب علينا في هذه الحالة موائمة الجهاز مع مزود طاقة تبعاً للتعليمات الخاصة
بالتركيبات الكهربائية.
يجب أن يتم تركيب المقبس أو المفتاح الكهربائي بشكل يسهل الوصول إليه.

ملاحظة مهمة: لا يتحمل الصانع المسؤولية عن أي أذى أو ضرر أو ناتج عن عدم احترام التعليمات المذكورة أعلاه.



تعليمات للمستخدم الاستخدام الأول للفرن

نظف الفرن بالكامل بشكل جيد بالماء والصابون. انظر الصورة التالية لفك الإطارات الجانبية من الأقران ذات الجدران الملساء. قم بعدها بتشغيل الفرن لمدة 20 دقيقة وعلى أقصى درجة حرارة لحرق بقايا الشحم التي قد تتسبب بإصدار روائح كريهة أثناء عملية الطهي.



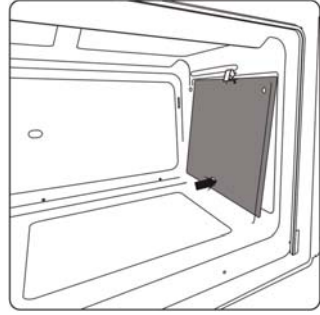
ملاحظة مهمة:

كإجراء وقاية احتياطي قبل تنظيف الفرن، قم بفصل وصلة الكهرباء من مأخذ الطاقة. لا تستعمل مواد تحتوي على الأحماض أو القلوي لتنظيف الفرن (كعصير الليمون أو الخل أو الملح أو عصير الطماطم مثلاً). كما يجب عليك ألا تستخدم المواد التي تحتوي على الكلور أو الأحماض أو المواد الكاشطة أثناء تنظيف الأسطح المطلوبة للفرن.

الألواح بخاصية تحفيز التنظيف الذاتي

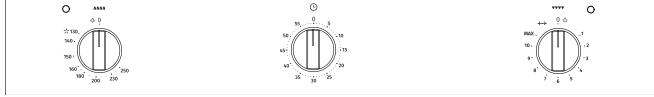
يمكن تركيب الألواح ذاتية التنظيف داخل أفراننا لتغطية الجدران الداخلية. حيث يتم تركيب هذه الألواح على الجدران قبل تثبيت الإطارات الجانبية. فهذه الألواح مطلية بمادة مسامية خاصة تقوم بأكسدة رذاذ الدهون والزيوت عند الطهي بدرجات حرارة تتجاوز 200° مئوية ثم تعمل على تبخيرها.

في حال لم يكن الفرن نظيفاً بعد الانتهاء من طهي الأطعمة بالدهون، شغل الفرن وهو فارغ بأقصى درجة حرارة ولمدة 60 دقيقة (بالأكثر) لا تستخدم المواد الكاشطة أو الحاوية على الأحماض أو القلي في تنظيف أو غسل الألواح ذاتية التنظيف.



وصف لوحة التحكم الأمامية مفاتيح التحكم بفرن الغاز مع الشواية الكهربائية

1. مفاتيح الحرارة لفرن الغاز
2. ضوء مفاتيح الشواية، قاعدة الشوي
3. ضوء تشغيل فرن الغاز
4. المؤقت الآلي
5. مصباح تشغيل الشواية

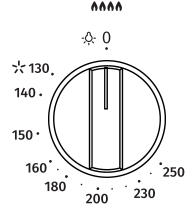


مفتاح حرارة الفرن

يقوم مفتاح حرارة الفرن بتحديد درجة الحرارة المطلوبة وهو مزود بصمام أمان. يضيء المصباح باللون الأخضر أثناء عمل الفرن.

تتوافق الوضعية الأدنى مع درجة حرارة الفرن وهي 130° مئوية، حيث يتوقف مفتاح الضبط عندها.

الوضع الأقصى هو على درجة الحرارة 250° مئوية يمكن تحديده بتدوير المفتاح بعكس عقارب الساعة حتى النهاية. لإثارة الفرن اضغط على مفتاح الفرن وقم بتدويره بعكس عقارب الساعة ثم ضعه على درجة الحرارة المطلوبة.



اضغط بشكل مستمر على المفتاح لمدة 5-10 ثوان لإشعال الفرن بالكهرباء، حينها يعمل صمام الحرارة ويسمح للغاز بالمرور إلى الفرن.

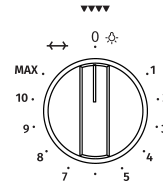
لا تحاول إشعال الفرن بالكهرباء لأكثر من 15 ثانية. في حال عدم اشتعال الفرن، اترك باب الفرن مفتوحاً لمدة دقيقة واحدة على الأقل وأعد المحاولة من جديد.

إذا لم تصدر شرارة عن الإشعال الكهربائي، قم بتشغيل ولاعة أو عود ثقاب أمام فتحة الغاز في الفرن واضغط بشكل مستمر على مفتاح الفرن بالدرجة القصوى لمدة 5-10 ثوان.

الشواية الكهربائية

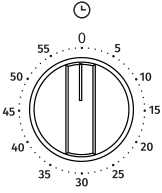
شواية الأشعة تحت الحمراء: هذه الشواية مزودة بمفتاح تحكم بالطاقة بحيث يمكنك التحكم بالحرارة من 1 إلى الدرجة القصوى عن طريق تدوير المفتاح. يضيء المصباح الداخلي أثناء عمل الشواية. لتشغيل محرك قاعدة الشوي، ضع المفتاح على الإشارة ← حتى تشعر بنبقة في المفتاح، ثم قم بتحديد درجة الحرارة من 0-8.

تحذير: لا يمكن تشغيل الشواية أثناء عمل الفرن.



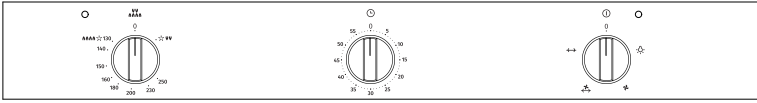
مؤقت الدقائق الآلي

يمكن تحديد مؤقت الدقائق الآلي على زمن أقصى وهو 60 دقيقة حيث يقوم بإصدار صوت تنبيه عند انقضاء المدة المحددة عليه. يعمل المؤقت بشكل منفصل عن الفرن. ولتشغيل المؤقت يجب تدوير المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى الرقم 60 ثم العودة بعكس اتجاه عقارب الساعة وتحديد المدة المطلوبة. سيصدر تنبيه صوتي عند انقضاء المدة المحددة، ثم يتوقف.



وصف لوحة التحكم الأمامية مفاتيح التحكم بفرن الغاز مع الشواية الكهربائية

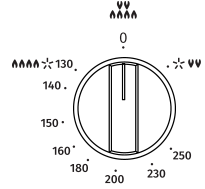
1. مفتاح الحرارة للشواية السفلية وفرن الغاز
2. مصباح مفتاح الشواية، قاعدة الشوي
3. مصباح تشغيل فرن الغاز
4. المؤقت الآلي
5. مصباح المؤشر الكهربائي



التحكم بدرجة الفرن

يقوم مفتاح حرارة الفرن بتحديد درجة الحرارة المطلوبة وهو مزود بصمام أمان. يضيء المصباح باللون الأخضر أثناء عمل الفرن.

لتشغيل الشواية السفلية، اضغط على مفتاح التحكم بالحرارة وقم بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة وضعه على الحرارة المطلوبة.



درجة الحرارة الأدنى للمفتاح والموافقة لدرجة حرارة الفرن هي 130° مئوية، ويقف المفتاح عندها.

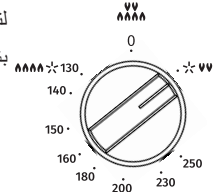
الوضع الأقصى هو على درجة الحرارة 250° مئوية يمكن تحديدها بتدوير المتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.

لتشغيل الفرن اضغط مفتاح الفرن وقم بتدويره بعكس عقارب الساعة ثم ضعه على درجة الحرارة المطلوبة.

اضغط بشكل مستمر على المفتاح لمدة 5-10 ثوان لإشعال الفرن بالكهرباء، حينها سيعمل صمام الحرارة ويسمح للغاز بالمرور إلى الفرن.

شواية الغاز

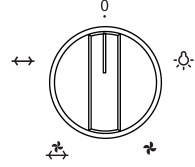
لتشغيل الشواية أدر المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى علامة 77° واضغط بشكل مستمر لمدة 5-10 ثوان.



مصباح الفرن - قاعدة الشوي

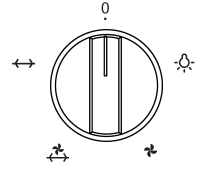
يستعمل هذا المفتاح لتشغيل المصباح الداخلي للفرن وقاعدة الشوي (في الأفران

المزودة به.)



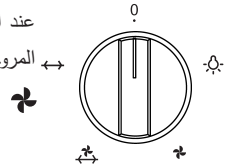
الطرز ذو التهوية

إن فرن الغاز قياس 90 سم من صنعنا هو الأول من نوعه من حيث المزاي المتنوعة في الطراز ذي التهوية. يمكن تشغيل التهوية فقط ليدور الهواء البارد (درجة حرارة الغرفة) داخل الفرن ويساعد على إزالة تجميد الأطعمة. عند تشغيل ميزة التهوية مع درجة الحرارة العالية في الشواية السفلية يتم طهي الطعام بشكل متساوٍ وأفضل من الطهي بالشواية فقط؛ وهو أسرع أيضاً من الفرن العادي. يمكن إتباع هذه الطريقة في طهي مختلف أنواع الأطعمة (السمك، واللحم وغيرها) بعدة مستويات. لا داع لتسخين الفرن قبل استعمال هذه الميزة، لكنها مفضلة عند إعداد الكعك عامة.



إزالة التجميد

عند اختيار إحدى أوضاع الطهي بالمروحة مع وضع درجة الحرارة عند الصفر، ستقوم المروحة بتحريك الهواء داخل الفرن لإزالة تجميد الأطعمة المجمدة بسرعة.



شواية الكهرباء بنظام التهوية

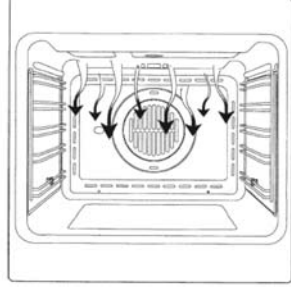
لطهي الأطعمة من الأعلى بشكل مضاعف مع مروحة (مساحة كبيرة للشوي) يمكن التحكم بدرجة الحرارة من -1- الدرجة القصوى.

شواية الغاز بنظام التهوية

شواية غاز مع تهوية (للاستخدام داخل المنزل)

الطهي بالشواية

يمكن استخدام الشواية لشوي أو تحمير الأطعمة. بعض الأفران مزودة بمحرك تدوير كهربائي وقاعدة شوي وأسياخ لتقليب اللحم. ضع الرف والطعام الذي تريد طهيه بالموضع الأول أو الثاني من الأعلى. سخّن الفرن لمدة 5 دقائق مسبقاً. ثم حدد درجة الحرارة من 1 وحتى القصوى.



مروحة التبريد

تم تركيب المروحة في أعلى الفرن لإحداث تيار هواء تبريد داخل الفرن وخلال الباب. وتبدأ بالعمل عند تشغيل الفرن وتتوقف عند انخفاض الحرارة. عند تشغيل الفرن على درجة حرارة 200° مئوية تتوقف المروحة عن العمل بعد 30 دقيقة تقريباً.

الطهي بالفرن

بهذه الطريقة يمكنك تشغيل الفرن بالطريقة العادية وإتباع تعليمات كتب الوصفات. يفضل أن يوضع الطعام في الرف الأوسط للفرن.

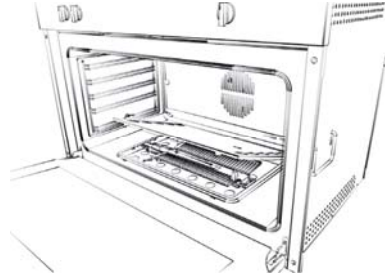
الطبق الرئيسي	الحرارة (مئوية)	مدة الطهي (دقيقة)	تسخين مسبق
كعكة جينواز (سويسرول)	210	15-20	نعم
عجينة الكرست (البسكويت)	200	10-12	نعم
العجين مع خميرة	200	25-30	نعم
الكعكة الإسفنجية (كعكات صغيرة مغلقة بالورق)	190	20-25	نعم
عجين مخمر (ستروزل)	180	40-50	نعم
معجنات موققة (تورتة)	190	20-30	نعم
سوفليه	180	35-40	نعم
تورتة زلخر	180	55-60	نعم
قطيرة الفواكه	160	160-180	نعم
عجينة شو	200	35-40	نعم
لحم بقر مشوي (حتى 1.5 كجم)	200	90-120	نعم
لحم خنزير مشوي (حتى 1.5 كجم)	200	100-120	نعم
بيتزل	200	20-25	نعم
سمك مشوي	180	50-60	نعم
خضار مشوية	170	30-40	نعم
دجاج مشوي	190-200	60-70	نعم

دليل القيم للطهي بالشواية

الطبق الرئيسي	الوضع	مدة الطهي (دقيقة)	تسخين مسبق
ستيك	10	10-15	-
كستنائية	10	15-25	-

إزالة لوح غطاء الفرن:

يثبت لوح غطاء الفرن بمشبكين من الأمام ضمن فتحتين، لإزالة الغطاء ارفع طرف اللوح ليتحرر من الأمام ثم اسحب المشبكين من الفتحتين.



استبدال مصباح الفرن

ملاحظة مهمة:

يجب أن يتوفر في مصباح الفرن المزايا التالية:

- (أ) تحمل الحرارة العالية (حتى 300° مئوية)
- (ب) مصدر الطاقة: انظر القيمة فولط/ هرتز في لوحة البيانات.
- (ج) استنطاعة 25 واط.
- (د) توصيل إي 14

قبل تبديل المصباح، أفصل التيار الكهربائي عن الفرن من المأخذ.

- لمنع حدوث الأضرار، ضع مسافة قماشية
- فك الغطاء الزجاجي بشكل دائري
- فك المصباح القديم بشكل دائري واستبدله بالمصباح الجديد
- ركب الغطاء الزجاجي من جديد وأزل المسافة
- قم بتوصيل الفرن بمصدر الطاقة الرئيسي



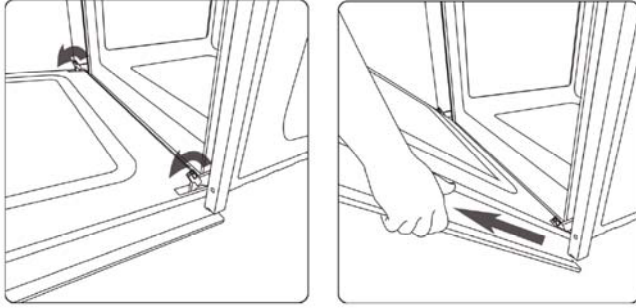
إزالة باب الفرن

يمكن إزالة باب الفرن بسهولة وبسرعة.

لإزالته اتبع ما يلي:

- افتح الباب بشكل كامل.
- ارفع المشبكين الظاهرين في الصورة.
- أغلق الباب ليعود إلى مكانه الأصلي (بواسطة المشبكين المرفوعين)
- ارفع الباب نحو الأعلى والخارج ليتحرر من مشبكي التثبيت.

لإعادة الباب إلى مكانه، ضع الفتحيتين في مكاني التثبيت وأغلق المشبكين.



حافظ على سلامة البيئة

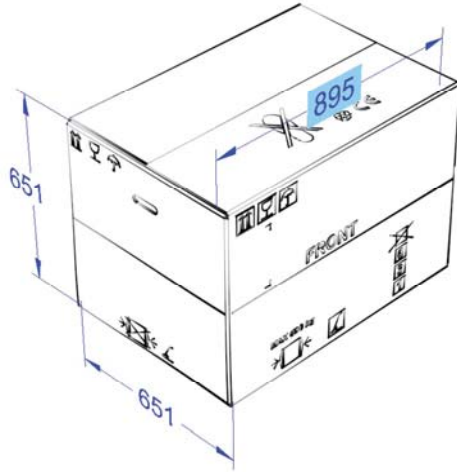
طبع دليل هذا الفرن على ورق خال من الكلور أو ورق معاد التصنيع للحفاظ على

البيئة.



كما تم تصميم الأغلفة لتجنب الإضرار بالبيئة. فمواد التغليف صديقة للبيئة ويمكن إعادة استخدامها أو تصنيعها. ومن خلال إعادة تصنيع الأغلفة ستساعد في توفير المواد الخام كما ستقلل من النفايات المنزلية والصناعية.

المواصفات الفنية		
سعة المكان	الطول (مم) - 895	الحجم
غاز/ غاز 81 إل	الارتفاع (مم) - 594	
غاز/ كهربائي - 91 إل	العمق (مم) 572	



المصنّع غير مسؤول عن أخطاء الطباعة أو النسخ الواردة في هذه النشرة. نحتفظ بحق إجراء أية تعديلات ضرورية أو مفيدة على منتجاتنا دون المساس بالخصائص الأساسية.

فرگازی

راهنمای نصب، استفاده و نگهداری

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. پلاک مشخصات دستگاه 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

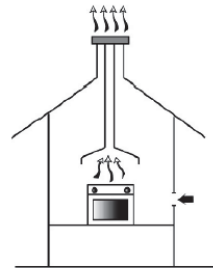
(موارد لازم برای جانمایی و تهویه)

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:

جانمایی:

گازهای حاصل از پخت و پز با این دستگاه ها باید همیشه از طریق یک هود متصل به یک خروجی 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.



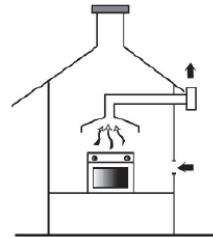
تهویه:

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 های 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

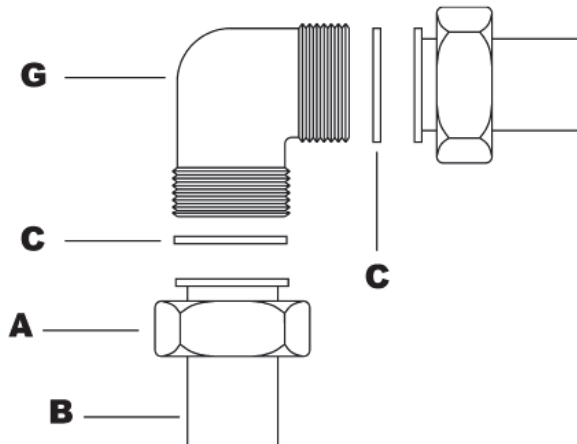
این فر برای کارکرد با گاز طبیعی (متان) و گاز مایع (LPG) طراحی شده است و به راحتی قابل تبدیل از یک نوع به نوع دیگر از طریق دستورالعمل های ارائه شده در بخش مربوطه است. اتصال دستگاه به گاز باید توسط سرویسکاران مجاز و بر اساس قواعد مخصوص به آن انجام گردد. اگر از دستگاه با گاز مایع استفاده می کنید وجود یک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

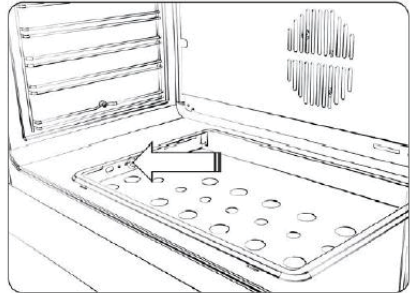
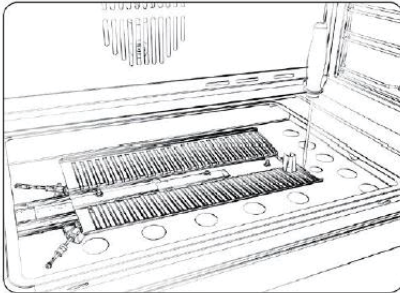
بعد از اتصال دستگاه به گاز احتمال نشتی گاز در اتصالات را با استفاده از مایع آب و صابون بررسی نمایید.

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 گزده 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	3.40	1.30	0.76	0.88
شعله کباب پز	2.80	1.18	0.72	0.83

تنظیم حداقل تنظیمات برای تغییر نوع گاز

برای جدا کردن 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.

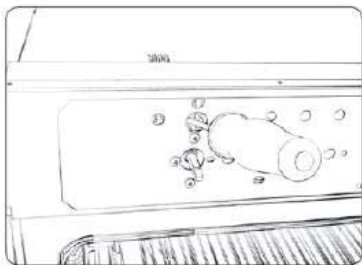
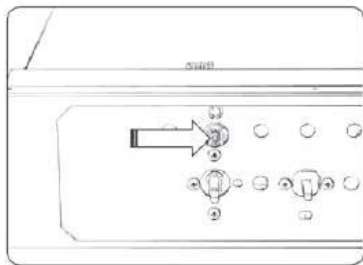
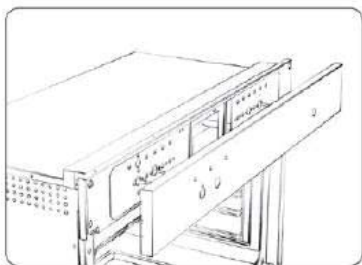
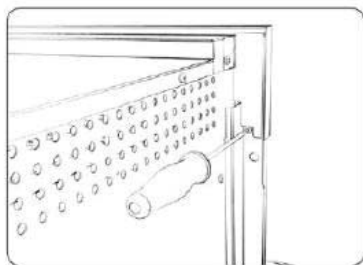
تبدیل از گاز طبیعی به گاز مایع

بعد از جدا کردن 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 تنظیم کرده و فر را به مدت 10 تا 15 دقیقه روشن کنید. سپس ترموستات را روی کمترین حالت قرار دهید و 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.

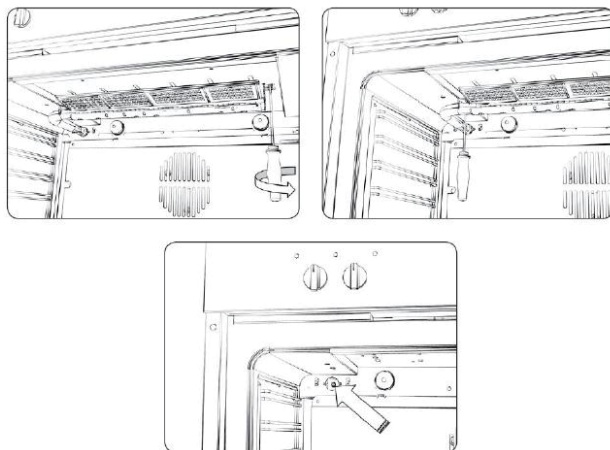
بعد از انجام روند تبدیل فراموش نکنید که پلاک مشخصات جدید را روی دستگاه متصل نمایید.





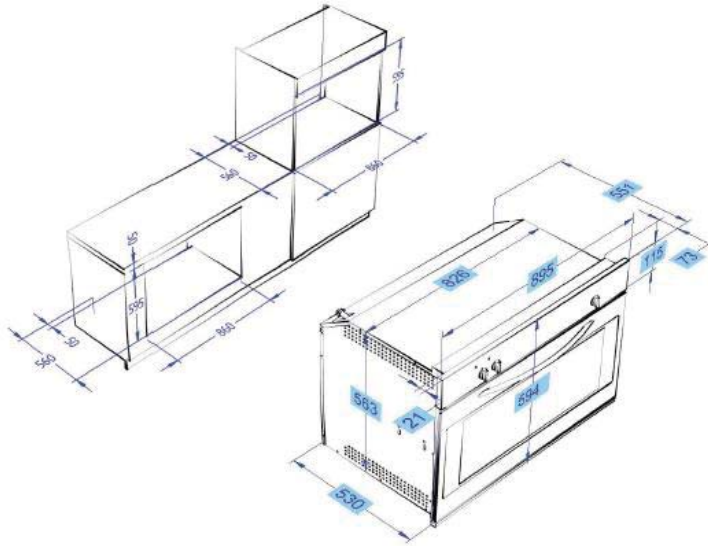
تعویض نازل کباب پز گازی

- (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 جدید 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

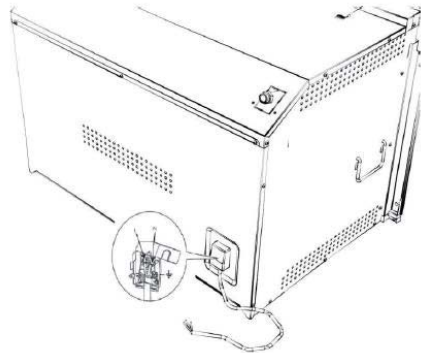
فر را می توان زیر یک صفحه کار و یا در ستون مخصوص لوازم آشپزی نصب کرد. اندازه محل مورد نیاز برای نصب فر در تصویر ارائه شده است. اطمینان حاصل کنید که مصالح استفاده شده در اطراف محل نصب فر در برابر حرارت مقاوم هستند. فر را در مرکز محل تعیین شده برای نصب فر از طریق پیچ مخصوص و پیچ های آلن نصب نمایید.



اتصالات برقی

قبل از اتصال دستگاه به برق اطمینان حاصل نمایید که:

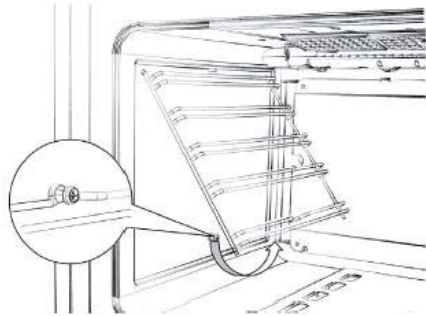
- ولتاژ منبع برق با مشخصات درج شده روی پلاک دستگاه تطابق داشته باشد.
- منبع برق ، اتصال به زمین مناسب را داشته باشد. اتصال به زمین یک نیاز قانونی است. سیم برق استفاده شده نباید به دمایی بالاتر از 50 درجه سانتیگراد برسد. اگر در کنار فر دستگاهی وجود دارد که باعث ایجاد اختلال در برق و یا باعث جدا شدن فر 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

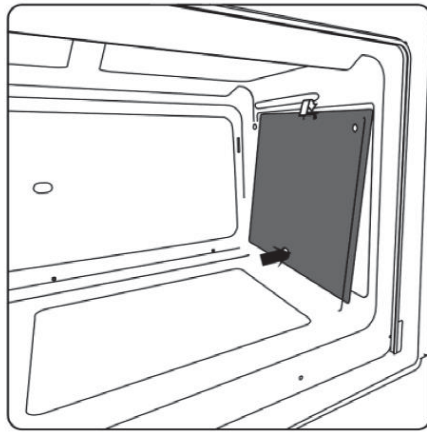
فر را با آب و صابون نظافت کرده و پاک کنید. برای خارج کردن فریم دوم در فر های با دیواره نرم به روشی که در تصویر نشان داده شده است عمل نمایید. به منظور از بین بردن بوی روغن که در دستگاه باقی مانده است و می تواند باعث ایجاد بوی بد در پخت و پز شود فر را با بالاترین دما به مدت 20 دقیقه روشن نمایید.



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.

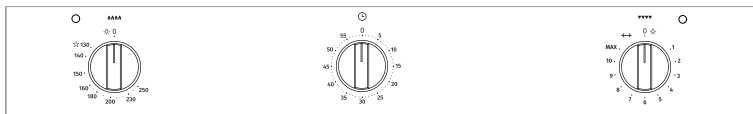
پنل کاتالیزور نظافت خودکار

فرهای 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.

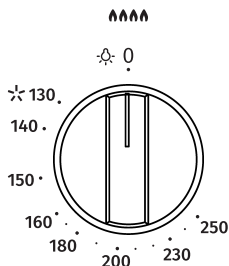


توضیحات صفحه کنترل جلویی فر گازی به همراه کنترل کباب پز برقی

- 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.

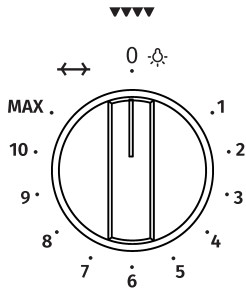
حالت حداکثر، نشان دهنده دمایی معادل 250 درجه سانتیگراد خواهد بود. برای تنظیم دمای حداکثری پیچ را تا انتها در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید. برای روشن کردن شعله پیچ کنترل دما را به سمت داخل فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

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.

شمعک جرقه را بیشتر از 15 ثانیه استفاده ننمایید. اگر شعله روشن نشد درب فر را به مدت 1 دقیقه باز نگهدارید و سپس مجددا اقدام به روشن کردن شعله نمایید.

اگر شمعک 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.

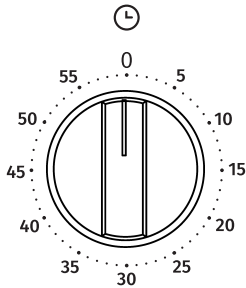
کباب پز برقی



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 ← 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.

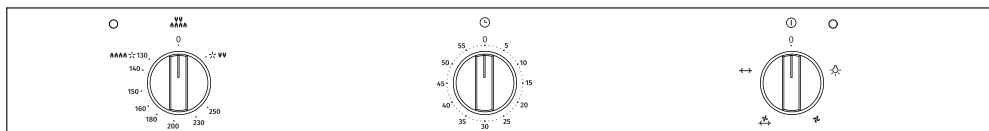
هشدار دهنده مکانیکی دقیقه



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 گرفته و سپس در خلاف عقربه های ساعت چرخانده شود 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.

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

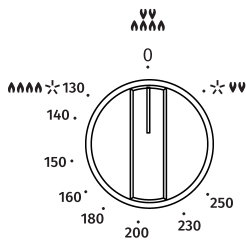


کنترل دمای فر

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.

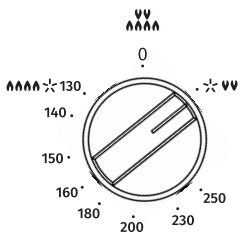
حالت حداکثر، نشان دهنده دمایی معادل 250 درجه سانتیگراد خواهد بود. برای تنظیم دمای حداکثری پیچ را تا انتها در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید. برای روشن کردن شعله پیچ کنترل دما را به سمت داخل فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

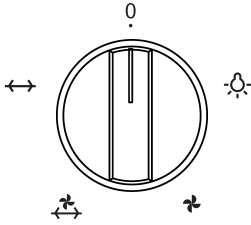


پیچ را فشار داده و به مدت 5 تا 10 ثانیه نگه دارید تا شعله بصورت الکتریکی روشن شود و حسگر شیر اطمینان گرم شده و اجازه می دهد تا گاز در داخل شعله جریان داشته باشد.

کباب پز گازی

کباب پز گازی را زمانی استفاده نمایید که درب فر کمی باز باشد و محافظ گرما در محل خود قرار داشته باشد. برای روشن کردن کباب پز پیچ را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در حالت 'VV' قرار بگیرد و پیچ را برای مدت 5 تا 10 ثانیه فشار داده و نگه دارید.





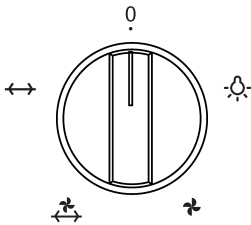
روشنایی فر- جوجه گردان

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

مدل فن دار

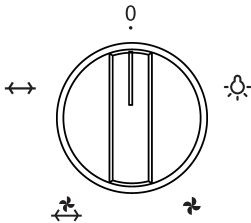
فر گازی 90 سانتیمتری ما در حالت فن دار دارای عملکرد های مختلفی می باشد.

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 غذا ها 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.



کیباب پز برقی با فن

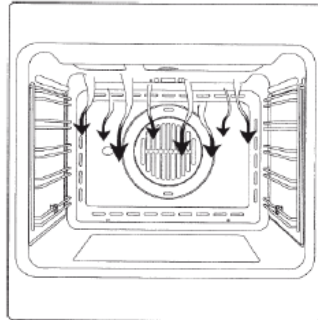
دو گرم کن بالا با فن (ناحیه پخت کیباب بزرگ). تنظیمات ترموستات از 1 تا حداکثر.

کیباب پز گازی با فن

کیباب پز گازی با فن (در حالت بسته بودن درب نیز می توان از آن استفاده نمود).

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 فر روشن شود و با خنک شدن فر خاموش می شود. با 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.

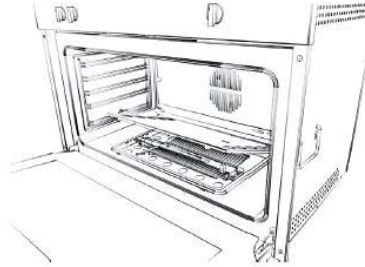
پیش گرمایش	زمان پخت (دقیقه)	دما	غذا
بله	15-20	210	رولت سونیسی
بله	10-12	200	شیرینی کوچک (بیسکوئیت)
بله	25-30	200	خمیر پف دار
بله	20-25	190	کیک اسنچی
بله	40-50	180	خمیر
بله	20-30	190	شیرینی پی
بله	35-40	180	سوفله
بله	55-60	180	ساکرت
بله	160-180	160	کیک میوه
بله	35-40	200	شیرینی چاکس
بله	90-120	200	گوشت 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	سیزی 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 کرده و 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.

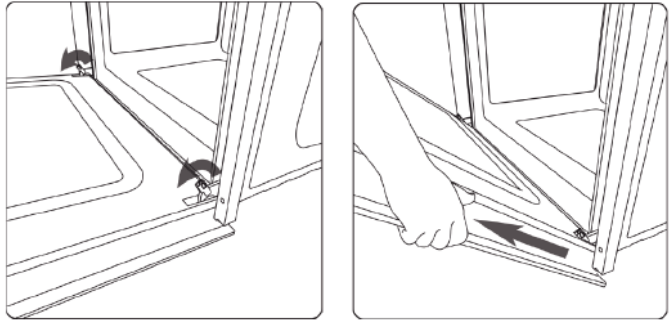


خارج کردن درب فر

درب فر را می‌توانید 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 را 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 اهرم‌ها را پایین بیاورید.



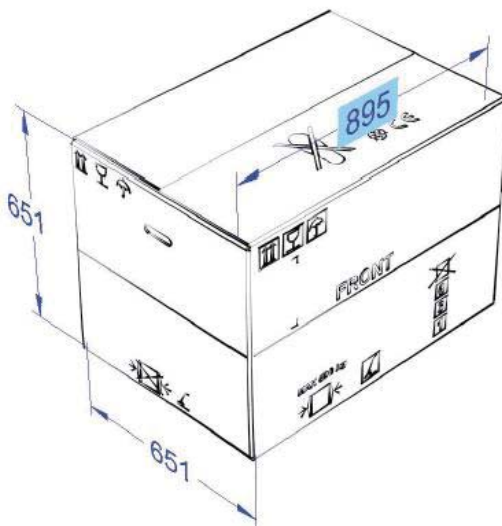
حفظ محیط زیست

برگه‌های همراه با فر روی کاغذ‌های بدون کلر و کاغذ‌های بازیافتی چاپ شده‌اند تا توجه ما به محیط زیست نشان داده شود.

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



ویژگی های فنی		اندازه
حجم محفظه	طول (mm) - 895	
گاز/گاز- 81 لیتر	ارتفاع (mm) 594	
گاز/برق- 91 لیتر	عمق (mm) 572	



تولید کننده حق وجود هر گونه خطای چاپی و یا کپی برداری دفترچه راهنما را برای خود محفوظ می دارد. حق هر گونه اعمال تغییرات در دستگاه که برای آن مفید و ضروری باشد برای تولید کننده محفوظ می باشد.

