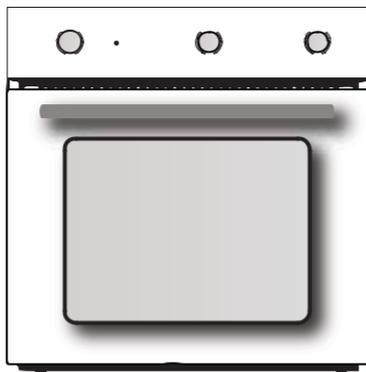


Linkë

FR Four Encastrable à Gaz



INSTALLATION & OPERATING INSTRUCTION
Installation et Notice d'Utilisation

110000A0170

Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous remercions d'abord d'avoir acheté notre produit.

Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première utilisation de votre appareil.

Cette notice d'utilisation couvre des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre produit en toute sécurité et des avertissements pour vous aider afin d'obtenir une meilleure performance de ce produit.

Conservez ce manuel dans un endroit sûr et facilement accessible.

La traduction ou la publication par le fabricant de ce manuel ne signifie pas que le fabricant sera tenu pour responsable des dommages causés aux personnes, à l'environnement ou à d'autres objets en raison de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Ce manuel s'applique également à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont mentionnées dans le manuel.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Les fours sont conçus pour fonctionner avec un courant alternatif mono de 220-240V AC 50Hz. Cependant, dans tous les cas, nous vous recommandons de toujours vérifier les spécifications sur l'étiquette de graduation situées à l'avant du four avant l'installation de l'appareil.

Dimensions extérieures (Hauteur / Largeur / Profondeur)

595mm / 595mm / 635mm

Dimensions de l'installation (Hauteur / Largeur / Profondeur)	* 580 ou 590 mm / 560mm / min.615 mm		
Capacité du four	61 lt.		
Poids net	34,00 kg		
Poids brut	37,00 kgs		
Catégorie de gaz	II 2H3B / P		
Tension d'entrée / Fréquence	220-240V AC 50 / 60Hz		
Courant (Amp)	Min. 16 A		
Type de Gaz et Pression			
Définition	NG G20 20mbar	NG G20 20mbar	LPG G31 37mbar
Four	2,20 (kW) Hs	0,209 m ³ /h	173 g/h
Grille#	1,50 (kW) Hs	0,144 m ³ /h	118g/h

SI le gril fonctionne avec l'électrique, la grille doit avoir une puissance de 1800 W.

*** Voir l'Installation**

Les valeurs varient selon les modèles de produits suivants. Toutes les pièces sont livrées avec le produit.

Moteur de Gril	6 W
Chambre Interne	15-20 W
Éclairage de four	25 W

* Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications techniques pour améliorer la qualité de l'appareil sans préavis.

* Les valeurs du guide sont schématiques, peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

* Les valeurs figurant sur les marques de l'appareil ou sur d'autres documents imprimés fournis avec l'appareil sont les valeurs obtenues dans des conditions de laboratoire selon les normes pertinentes. Cependant, ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation du dispositif et des conditions environnementales.

ACCESSOIRES

Les accessoires fournis avec le produit peuvent varier selon le modèle du produit. Tous les accessoires mentionnés dans le manuel d'utilisation ne sont pas disponibles dans votre produit.

Plateau a Four

Plateau a Four est utilisé comme un plateau d'égouttement d'huile pour les aliments à contenu liquide, les grandes fritures et les pâtisseries pendant le grillage.



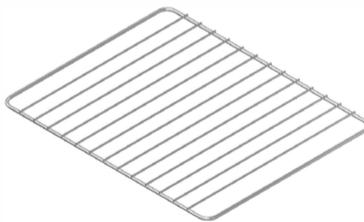
Grille a Four en fil.

Elle est utilisée pour griller, chauffer et cuire les aliments frits ou pour placer le rayon désiré.



Plateau Profond de Four

Plateau a Four est utilisé comme un plateau d'égouttement d'huile pour les aliments à contenu liquide, les grandes fritures et les pâtisseries pendant le grillage.



Grille a Four en fil pour le Plateau

Elle sert à griller et à collecter des huiles coulant dans le plateau.



INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Cette section prenant place dans les consignes de sécurité aidera à prévenir les blessures physiques ou les dangers liés aux dommages matériels. Le non-respect de ces instructions peut invalider toutes les garanties pour le produit, car notre société n'est pas responsable des dommages pouvant survenir.

Securite Generale

* Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

* Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison. Il ne peut pas être utilisé à des fins commerciales. Il ne peut être utilisé qu'à d'autres fins que la cuisson et le chauffage. Utiliser pour un autre but (par exemple, chauffer la pièce, sécher les vêtements ou les serviettes sur le bras) est dangereux et inconfortable.

Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation incorrecte ou incorrecte du four sur des matériaux humains, environnementaux ou autres.

- * Assurez-vous que vous avez retiré toutes les parties de l'emballage avant l'utilisation.
- * Les matériaux d'isolation et les éléments chauffants du four peuvent provoquer des odeurs lors de la première utilisation. Pour cette raison, ne mettez pas de nourriture à l'intérieur lorsque vous démarrez le four pour la première fois. Faites fonctionner d'abord et assurez-vous qu'il n'y a pas d'odeur, puis faites cuire. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide et doux.
- * L'appareil peut être chaud pendant l'utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, les parties internes du four et éléments chauffants du four. Gardez les enfants loin de cet appareil!
- * La surface de la grille peut être très chaude, faites attention.
- * Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four ou en le retirant du four.
- * N'utilisez pas le plancher du four pour faire des frites et faire cuire.
- * Ne placez pas de plateaux de four, de plaques ou de papier d'aluminium directement sur le plancher du four. Sinon, la chaleur peut s'accumuler au fond du four et elle peut provoquer des risques d'incendie.
- * Débranchez l'alimentation secteur lorsque vous manipulez, nettoyez ou maintenez le produit.
- * N'essayez jamais de retirer le câble du four de la prise.
- * Assurez-vous que le câble d'alimentation de l'appareil ne passe pas dans les zones chaudes.
- * N'utilisez pas le flexible ou le tuyau de gaz dans les zones chaudes. Vérifiez les fuites de gaz avec de la mousse de savon.
- * Après avoir terminé l'installation du flexible de gaz à utiliser dans votre appareil, serrez-le avec une pince. Vérifiez les fuites de gaz avec de la mousse de savon.
- * N'exposez pas le tuyau ou le tuyau de gaz à un poids supplémentaire ou à des coupes dures.
- * Vérifiez fréquemment votre produit qui fonctionne, ne le laissez pas fonctionner seul.
- * Ne touchez pas le produit avec des mains humides ou mouillées.
- * Si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est en panne, éteignez le four, retirez la fiche et vérifiez-la.
- * Ne faites aucune réparation ou modification sur l'appareil. Vous ne pouvez supprimer que certains défauts: (Voir section Dépannage avant d'appeler un service).
- * Toutes les opérations de maintenance et de réparation ne doivent être effectuées que par des techniciens autorisés et seules les pièces de rechange d'origine doivent être utilisées.
- * Lorsque vous n'utilisez pas le four, mettez toutes les fonctions en mode "OFF".
- * Le nettoyage et la sécurité du four garantissent que votre four est toujours propre.
- * Les substances résiduelles dans le four après utilisation peuvent endommager la surface du four.
- * Assurez-vous que le four est proche de toutes les cheminées d'aération.
- * N'utilisez pas le verre de la porte avant n'étant pas bien assis ou est cassé.
- * La surface arrière du four peut devenir chaude pendant l'utilisation. Le raccordement de gaz / d'électricité ne doit pas toucher la surface arrière, sinon les câbles principaux peuvent être endommagés..
- * N'utilisez pas ce produit si vous utilisez des médicaments et / ou de l'alcool susceptibles de nuire à la pensée logique.
- * Faites attention lors de l'utilisation de boissons alcoolisées dans vos repas. L'alcool peut s'évaporer à des températures élevées et peut provoquer un incendie car il peut prendre feu sur des surfaces chaudes.

ATTENTION: L'appareil n'est utilisé que pour la cuisson. La pièce n'est pas utilisée à d'autres fins, comme le chauffage.

Sécurité des enfants

- * Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants supervisés. Les petits enfants ne devraient pas pouvoir jouer les boutons du four ou bien le four ou à proximité du four.
- * Les parties accessibles de cet appareil peuvent être chaudes pendant l'utilisation. Gardez loin des enfants jusqu'à ce qu'ils soient froids.
- * Ne laissez pas les matériaux d'emballage dans les endroits où les enfants peuvent atteindre (tôle en plastique, polystyrène expansé, etc.). Cela pourrait causer un danger pour les enfants.

* Ne mettez pas les objets lourds sur la porte du four lorsque la porte du four est ouverte et ne laissez pas les enfants pour s'asseoir sur elle. Le four peut être renversé ou les charnières du couvercle peuvent être endommagées.

ATTENTION: Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le gril est utilisé. Gardez l'appareil loin de petits enfants.

AVIS IMPORTANT: Si vous décidez de ne pas utiliser l'appareil à nouveau, retirez la fiche de l'appareil pour débrancher l'appareil du raccordement au réseau d'électricité et de gaz. Les appareils non utilisés sont un danger pour les enfants. Pour cette raison, laissez le four loin des enfants.

Sécurité Lors du Fonctionnement au Gaz

* Tous les travaux sur les équipements et les systèmes de gaz doivent être effectués par des experts agréés et spécialisés.

* Avant l'installation, vérifiez que les conditions locales de distribution (type de gaz et pression de gaz) sont compatibles avec les paramètres du produit.

* Le produit doit être connecté à l'installation actuelle conformément aux règlements. Une attention particulière devrait être accordée aux exigences de ventilation.

(Voir l'installation)

* Les produits au gaz et les systèmes de gaz doivent être vérifiés régulièrement pour un bon fonctionnement. Ne négligez pas leurs soins annuels.

* Les produits au gaz et le gaz doivent être bien brûlés. S'il n'y a pas assez de combustion de gaz, le monoxyde de carbone (CO) peut se former. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, dont une petite quantité est un danger mortel.

* Contactez votre fournisseur de gaz dans votre région pour obtenir des informations sur les numéros de téléphone d'urgence et les précautions à prendre en cas d'odeur de gaz.

AVERTISSEMENT: L'utilisation d'une cuisinière à gaz entraîne la formation de chaleur et d'humidité dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que votre cuisine soit bien aérée. Maintenez ouvertement les trous de la ventilation naturelle ou installez un appareil de ventilation mécanique (aspirateur mécanique).

Une utilisation très longue de l'appareil peut nécessiter des conditions de ventilation supplémentaires, telles que l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation de la ventilation efficace afin d'augmenter le niveau de ventilation mécanique lorsqu'il est disponible.

Que faire en cas de gaz:

* Fermez toutes les vannes dans les appareils au gaz et les compteurs de gaz."

* N'utilisez pas de flammes nues et de fumées.

* Ne faites pas fonctionner aucun bouton électrique. (Par exemple, la lampe ou la sonnette de porte)

* Ouvrez les portes et les fenêtres.

* Vérifiez toutes les tuyaux et les raccordements pour détecter les fuites. Sortez de la maison si vous sentez toujours l'odeur de gaz.

Sécurité lors du Fonctionnement de l'Appareil Electrique

* Tout travail à effectuer sur les équipements et systèmes électriques devrait être réalisé par des personnes compétentes et expertes.

* En cas de dommage, éteignez l'appareil et débranchez-le du produit. Pour ce faire, éteignez les fusibles dans la maison.

* Assurez-vous que le courant de fusible correspond au courant du produit.



Securite dans l'Equipements Anciens

Cet appareil d'origine europeenne est conforme a la directive 2002/96 / CE relative aux dechets d'equipements electriques et electroniques (DEEE). il doit etre loin des des menaces qui pourrait avoir lieu pour l'environnement et la sante humaine avant de mettre au rebut et de le jeter. Sinon, il serait un dechet inapproprié. Le symbole sur ce produit qui montre que le dechet est ordure menagere, est un avertissement place afin que les installations de collecte des dechets collectent ce dispositif electronique electrique separement.. Le processus de destruction du produit doit etre conforme aux reglementations environnementales locales. Vous pouvez contacter avec les autorites competentes afin d'obtenir des informations detaillees sur la façon d'eliminer le produit, le reutiliser a plusieurs fois.

INSTALATION

Cet appareil doit etre installe conformement a la reglementation en vigueur et il ne doit etre utilise que dans des zones bien ventilees. Vous devez lire les instructions avant d'effectuer l'installation de cet appareil et avant d'utiliser l'appareil. L'installation doit etre effectuee selon les instructions d'une personne competente. Le fabricant n'accepte pas toute responsabilite pour les dommages pouvant survenir chez des humains, des animaux ou des produits en raison d'une mauvaise installation.

AVERTISSEMENT ENVIRONNEMENTAL: Apres l'installation, les materiaux d'emballage de l'appareil doivent etre elimines en tenant compte des conditions de securite et d'environnement. Debranchez d'abord le cordon d'alimentation avant d'eliminer les emballages de dechets (papier d'aluminium, carton, mousse, etc.) conformement a ses specifications de reutilisation, sinon il risque d'endommager les enfants.

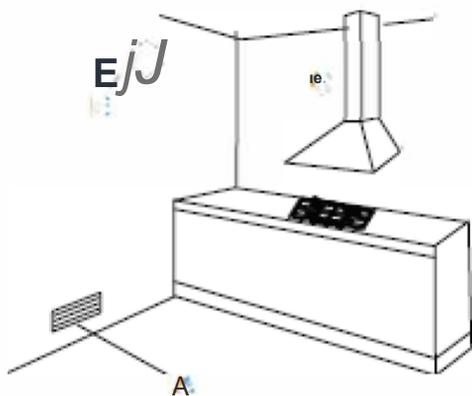
Instructions d'Installation

- * L'installation de l'appareil doit etre effectuee conformement tous les reglement electriques locaux.
- * Assurez-vous que le gaz et / ou l'installation electrique est approprie avant d'appeler votre fournisseur de service autorise pour que le produit soit pret a etre utilise, Dans le cas contraire, vous devez appeler un electricien agree ou un installateur et organiser les arrangements necessaires. Appelez un service autorise apres ces operations.
- * L'instalation de produit doit etre mentionnee dans les normes locales concernant la reglementation de l'electricite et/ ou du gaz. Le raccordement du produit au systeme de distribution de gaz ne doit etre effectuee que par une personne qualifiee et competente.
- * La pression et le type de gaz provenant du centre local de distribution de gaz doivent etre identiques a ceux de l'etiquette du produit ou du profil du gaz.
- * Le cable d'alimentation doit etre protege contre l'ecrasement, le ploiement et la compression ou bien il ne doit pas etre contacte avec des parties chaudes du produit. La fiche devrait etre facilement accessible Apres l'installation.
- * Le four est conçu pour etre installe dans une unite de cuisine. il peut etre place dans une longue armoire se trouvant sous le comptoir ou au niveau des yeux. Fixez un endroit dans l'unite de cuisine comme il est indique et coupez selon le four (Voir figure2 et figure 3).
- * Assurez-vous d'avoir un support adequat sous le four pour supporter le poids du four.

- * Les murs ou le four doit être installé doivent être résistants à la chaleur. En particulier, les parois latérales sont recouvertes de panneaux de fibres. La résistance au revêtement doit être jusqu'à 100 ° C. Les stratifiés et adhésifs synthétiques non résistants à la chaleur, les plastiques ou les matériaux adhésifs peuvent être endommagés à cette température. Ces informations ne vous sont données que comme des conseils, et la résistance réelle à l'augmentation de la température dépend du degré d'unité de cuisine et de la performance de la laque de surface.
- * L'unité de cuisine à laquelle sont appliqués les produits de polissage de surface (par exemple vinyle) a une résistance à la température inférieure en termes de dommages aux couleurs par rapport aux températures ci-dessus.
- * La responsabilité de placer l'appareil à une distance de 5 mm des matériaux de l'armoire ou de l'installer d'une manière non-conforme aux avertissements est au propriétaire de l'appareil.
- * Une installation correcte assure la protection contre les composants électriques, contre le contact ou seulement des pièces fonctionnellement isolées.
- * Une distance de sécurité doit être laissée entre les murs de la cuisine et les meubles.
- * Si le four encastrable est monté sous le four, cette distance doit être d'au moins 50 mm.
- * Le panneau arrière de l'armoire doit être enlevé afin que la circulation d'air puisse circuler librement.
- * Placez un support sous le four lors de l'installation du four.
- * Une coupe de ventilation de 400 cm² (20 x 20 cm) doit être ouverte dans le rayon de support. **(Voir figure 4).**
- * Une surface de ventilation minimale de 100 cm² (5x20 cm) doit être formée sous l'appareil.
- * Nous vous recommandons de ne pas installer près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur car la chaleur peut affecter les performances de ces appareils.

Aération de la Chambre

il s'agit d'une chambre ayant une bonne aération afin que votre produit fonctionne en toute sécurité. Une fenêtre ou une porte peut être utilisée pour aérer la chambre ou pour aérer où l'appareil est installé. **(Voir figure 1).**



A: Aération

C: Manteau de Cheminée

E: Evacuation de l'air

FIGURE 1

AVERTISSEMENT: Cet appareil n'est pas connecté à un appareil qui a la capacité d'éteindre les produits inflammables. Cet appareil doit être configuré et connecté conformément à la réglementation d'installation actuelle. Vous respectez les exigences en matière d'aération.

Installation et raccordements

Ces procédures ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.

Installation

Passez en revue attentivement les schémas suivants et les instructions d'installation du four.

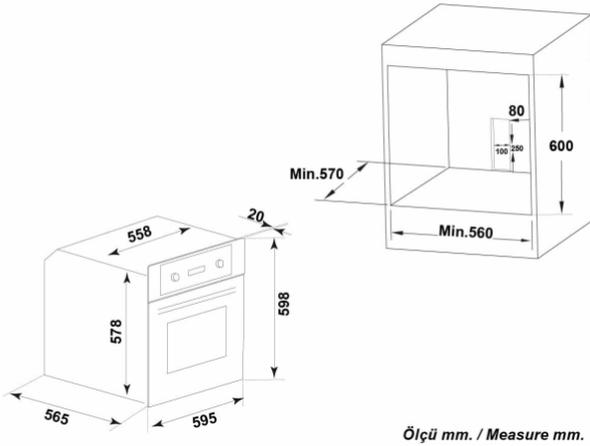


FIGURE 2

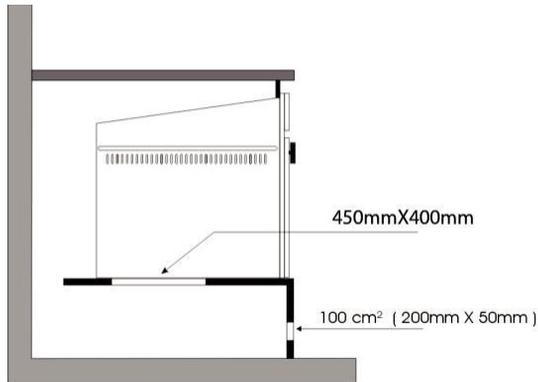
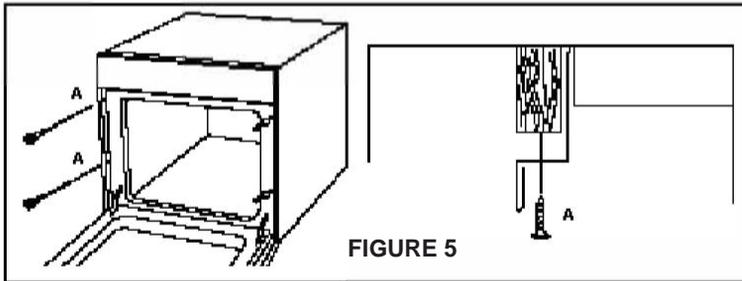


FIGURE 4

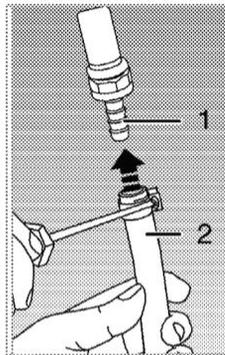
Montage du Four Dans 1' Armoire

- * Placez l'appareil dans un placard de maniere equilibree et centralisee.
- * Le four peut etre monte dans une armoire ou bien sous un evie par preference.
- * Ouvrez la porte du four et fixez le four dans le placard de la cuisine avec quatre vis en bois qui s'adaptent aux trous se trouvant dans les deux cotes du cadre du four (A) (**Voir figure 5**).
- * Les raccordements des cables electriques des deux doivent etre separees pour l'installation facile du four lorsque le four est connecte au systeme sur le comptoir. Assurez-vous que le raccordement du cable est effectuee et que le cable n'est pas coincide.



Raccordement du Tuyau de Gaz

- * Placez l'appareil dans un placard de maniere equilibree et centralisee.
- * L'appareil doit etre installe a la distance la plus courte jusqu'au raccordement du gaz et il ne doit pas etre fait la fuite. Le flexible de gaz utilise ne doit pas depasser 125 cm pour votre securite.
- * Fixez le collier de serrage sur le flexible. Ensuite, raccordez le flexible au four. Enfin, serrez le collier de serrage avec le tournevis (**Voir figure 6**).



- * Appliquez la meme procedure a l'autre extremite du tuyau et l'attachez au bouteille de gaz.
- * Verifiez l'etancheite du tuyau.
- * Vous devez contacter le service agree si votre produit doit etre utilise avec un gaz different. **AVERTISSEMENT:** Les bouteilles de GPL ne doivent pas etre conservees a la maison. Note: Le flexible de gaz doit egalement etre normal et durable et devrait etre renouvele environ tous les 4 a 5 ans.

Raccordement du tuyau flexible métallique

* L'appareil doit être installé à la distance la plus courte jusqu'au raccordement du gaz et il ne doit pas être fait la fuite. Le tuyau de gaz utilisé ne doit pas dépasser 200 cm pour votre sécurité.

* Faites attention à la conformité des pièces raccordées (il faut en taux de 1/2).

* Les joints métalliques doivent être utilisés conformément aux normes. **{Voir figure 7}.**

* Le raccordement au gaz ne doit pas être obstrué de quelque manière que ce soit et évitez tout contact avec les parties mobiles du compteur.

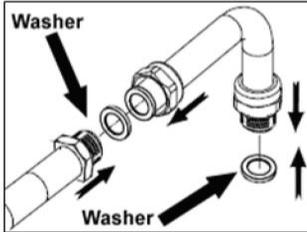


FIGURE 7

Si la table de cuisson doit être placée sur le four;

* Le tuyau de gaz ou le flexible du table de cuisson ne doivent pas toucher le four. Les bords tranchants ne doivent pas être en contact avec les coins, ils doivent être placés de manière qu'ils ne se tournent pas.

* Vérifiez le revêtement extérieur et la solidité du tuyau de gaz ou du flexible **{Voir figure 8}.**

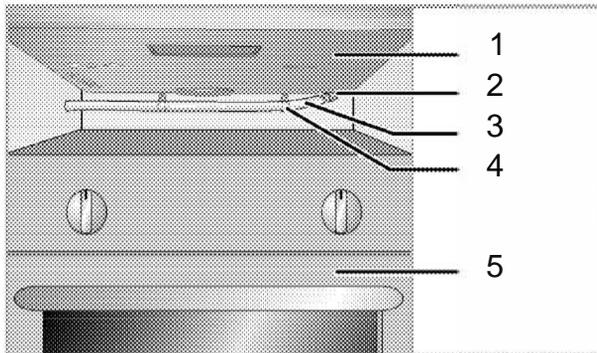


FIGURE 8

1. Foyer
2. Entrée de flexible
3. Flexible
4. Collier de serrage
5. Four

Contrôle de Fermete des Raccordements de Pieces

- * Assurez-vous que tous les boutons sont eteints dans le produit et que le gaz est ouvert. Frottez le savan sur le connecteur du tuyau en petite quantite pour contrôler la fuite de gaz,
- * Verifier la fuite de gaz avec de la mousse de savan. Parce que le gaz provoque l'ecumage. Verifiez **a** nouveau le raccordement au gaz lorsqu'une telle situation est observee.

AVERTISSEMENT: Ne verifiez jamais une fuite de gaz avec un briquet ou une allumette. RACCORDEMENT AU GAZ

Le brûleur du four peut etre utilise avec les differents gaz raccordes aux injecteurs qui conviennent au gaz flammable souhaite. Veuillez contacter notre equipe apres-vente pour changer le type de gaz. Les injecteurs devraient etre remplaces par un personnel qualifie comme suit:

- * Assurez-vous que le four n'est pas connecte **a** une source d'alimentation electrique.
- * Ouvrez completement la porte du four et retirez le plancher du four en desserrant les vis.
- * Retirez le brûleur en desserrant la vis. **(Voir figure 9).**

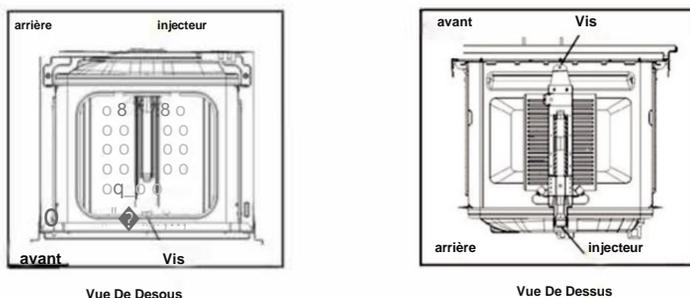


FIGURE 9

Retirez les injecteurs en les tournant dans le sens antihoraire et reglez les nouveaux injecteurs pour qu'ils correspondent au type de gaz utilise **(Voir le Tableau 1)**.

- * Serrez les nouveaux injecteurs.
- * Reposez le brûleur et la base du four.

IMPORTANT: Serrer davantage les injecteurs cause egalement un desserrage et des fuites de gaz, ne vous forcez pas trop si vous assurez que les injecteurs ont bien serres.

- * Apres l'achevment du processus d'installation, verifiez les injecteurs de gaz pour des fuites avec de la mousse. Pour ce faire, placez la mousse sous l'injecteur, appuyez sur le dessus de l'injecteur avec votre doigt pour fermer la prise de gaz et verifiz pouquoi le raccordement au gaz est mousse.
- * Le reglage du gaz (derivation) doit etre effectuee apres le raccordement de l'injecteur. **(Voir figure 10)**

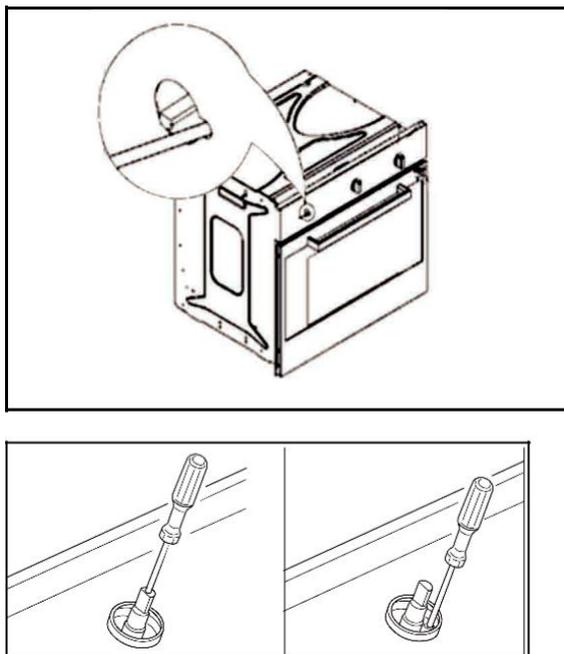


FIGURE 10

- * Serrez les vis placées sur l'écrou à l'aide d'un tournevis en position minimal pour régler les injecteurs au minimum.
- * Après avoir réglé le brûleur en ouvrant et fermant la porte du four quelque fois, le niveau de brûlure doit être vérifié en maintenant au minimum. Le réglage de contournement est effectué si la flamme s'éteint.
- * Après avoir achevé les opérations de réglage par le personnel autorisé, ajustez tous les réglages fins sur l'appareil et remplacez les étiquettes contenant les informations de gaz qui ont été utilisées précédemment avec les étiquettes du nouveau four.

AVERTISSEMENT: La conversion du gaz devrait être effectuée par un personnel de service agréé.

Type de gaz et Pression	Brûleur	Injecteur
LPG (BUTAN) G3030 mbar	Grille à Four	0.75 0.65
NG (NATUREL) G2020 mbar	Grille à Four	1.10 0.90

RACCORDEMENT A L'ELECTRICITE

Toutes les connexions electriques ne doivent etre effectuees qu'un electricien qualifie conformement aux lois et reglements en vigueur. Les raccordements doivent etre conformes **a** la reglementation nationale.

Avant l'Appareil de Connexion Electrique

* Assurez-vous que l'alimentation principale fournie par l'interrupteur principal est conforme **a** l'etiquette sur le devant du four.

* Le courant de fusible du produit doit etre d'au moins 16 A.

* Un electricien qualifie doit etre appele pour changer l'amperemetre si la valeur actuelle du fusible est inferieure **a** 16 amperes.

* La connexion doit etre conforme aux reglementations nationales.

* La prise de courant mise **a** la terre montee dans le cable fournissant de l'energie au four. Cela doit etre utilise conjointement avec la ligne de mise **a** la terre. S'il vous plait, assurez-vous que l'installation de la mise **a** la terre electrique est correctement effectuee.

AVERTISSEMENT: Cet appareil doit etre mis a la terre. Si votre four ne dispose pas d'un cable d'alimentation electrique, demandez a un electricien qualifie d'installer un cable d'alimentation ayant les caracteristiques suivantes.

Voltage	Type de Cible	Coupe de Cible	Courant (amp)
220-240V AC 50/60 Hz	H05W-F H05VV-F H05RN-F H05RR-F	3 X 1 mm ²	16A

Tableau 2

Le cable d'alimentation en couleur jaune / vert doit etre connecte au pôle du cable de mise **a** la terre. Le cable neutre bleu doit etre connecte au pôle marque "N" (Voir figure 11) Les cables electriques noirs, marron ou rouges doivent etre connectes au côté marque «L». **(Voir la figure 11)**

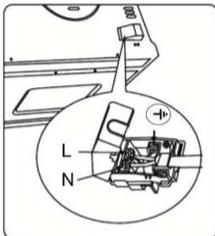
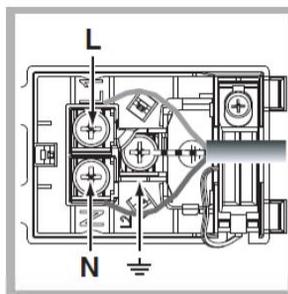


FIGURE 11



* La connexion doit etre conforme aux reglementations nationales.

* Le four doit etre place dans un endroit facilement accessible tel que la prise en type de mur ou l'interrupteur bipolaire.

* Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.

* Contactez votre centre de service agree le plus proche lorsque le cable d'alimentation est endommage et assurez-vous que le cable est remplace selon les specifications des pieces de rechange d'origine, comme il est indique dans le tableau 2.

* L'appareil doit être placé entre les deux pôles d'un disjoncteur s'il est connecté à un appareil avec un système de câblage électrique direct et ne doit pas être intervenu par un disjoncteur

bipolaire pour le câble de mise à la terre.

* L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges n'est pas recommandée. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges n'est pas recommandée. La conformité aux lois de sécurité applicables à l'utilisation d'un adaptateur ou d'un câble d'extension est nécessaire. Néanmoins, la capacité de courant maximum spécifiée pour l'adaptateur et l'alimentation ne doit pas être dépassée.

* Après avoir achevé la connexion électrique, assurez-vous de tester les éléments chauffants pendant 3 minutes maximum.

* Comme il est indiqué dans les consignes de sécurité électrique, la sécurité électrique de l'appareil peut être couverte par la garantie lorsque l'appareil est correctement connecté à une source d'alimentation mise à la terre. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés à des personnes, des animaux ou des objets, en raison du manque de raccordement du sol.

A LA PREMIERE INSTALLATION

* Retirez tous les plateaux de four et les rayons de four.

* Sélectionnez le four à gaz et faites le réglage pour la température maximale.

* Chauffez le four de cette façon pendant 15 minutes.

* Au cours de cette période, une odeur de fumée peut se former pour la première fois dans les pièces et les matériaux d'isolation thermique fournis avec le four.

Si cela se produit, attendez que l'odeur et la fumée disparaissent avant de faire cuire quelque chose dans le four.

* Répétez ce processus sur la grille.

* Pour aérer cette odeur dans le four, essayez le four avec un chiffon légèrement humide et doux.

AVERTISSEMENT: Lavez soigneusement les accessoires du four, tels que des plateaux et des grilles métalliques avant la première utilisation.

AVIS IMPORTANT: Tenez toujours la poignée du four par le milieu pour ouvrir la porte du four. (Voir figure 12)

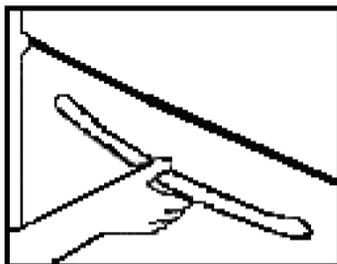


FIGURE 12

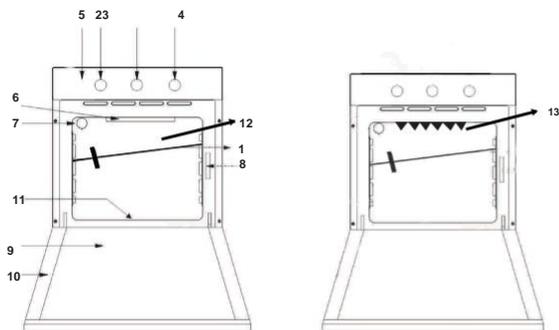
CONSEILS POUR L'ECONOMIE D'ENERGIE

Les conseils suivants vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie.

1. Utilisez un pot en couleur noire ou émaille ayant un bon transfert de chaleur dans le four.
2. Si vous ouvrez la porte du four souvent pendant la cuisson, l'air entre dans le four et cela cause une perte d'énergie. Pour cette raison, n'ouvrez pas souvent la porte du four.
3. Après la cuisson, la chaleur restante dans le four peut être utilisée pour le prochain processus de cuisson.
4. Le préchauffage doit être fait pendant au moins 10 minutes pour toutes les cuissons.
5. Les légumes congelés doivent être décongelés avant de cuisiner.
6. Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson.

PRESENTATION DU FOUR

Fours ayant une minuterie mecanique



1. Equipement de tournebroche
2. Bouton de commande du four a gaz
3. Bouton de contrôle de minuterie
4. Bouton de selection de fonction
5. Panneau de commande
6. Brûleur
7. Lampe d'eclairage du four
8. Etiquette de graduation
9. Porte de four en verre interieur
10. Porte de four
11. Brûleur a ga
12. Ventilateur Turbo
13. Éléments grillés

Utilisation Du Four A Gaz Bouton

De Selection De Fonction

Reglez l'etat de fonctionnement du four. Les fonctions du four et le principe de fonctionnement peuvent varier en fonction du choix du modele de four (Voir gure A-B)

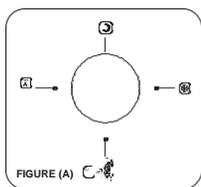


FIGURE (A)

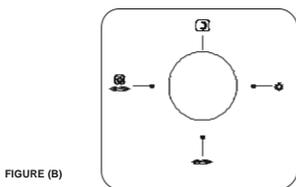


FIGURE (B)

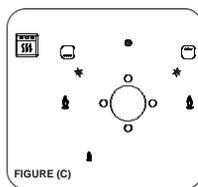


FIGURE (C)

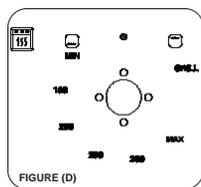


FIGURE (D)

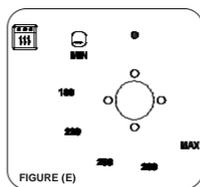


FIGURE (E)

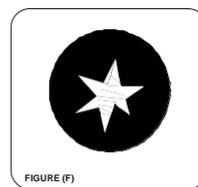


FIGURE (F)

	Eclairage: La lumiere a l'interieur du four s'allume.		Brûleur Inferieur
	Grillade : Le moteur du grillade fonctionne seulement.		Brûleur Inferieur
	Ventilateur		Bouton de Briquet
	Éléments grillés		

Forme de poignée de manipulation de produit

La poignée de transport amovible à l'intérieur du produit est montée sur les trous des parois latérales droite et gauche. (Il ressemble à la façon dont il a été monté.)



- 1- Réglez la nourriture que vous souhaitez faire cuire ou griller selon le set de rôti (brochette, fourchette, pince).
- 2- Placez le support de rayon de la grille.
- 3- Placez la brochette sur le trou special a l'arriere du four avec les pinces.
- 4- Placez la brochette sur la grille de support.
- 5- Retirez le pince de la brochette.
- 6- Placez un plateau sur le premier rayon pour que les gouttes d'huile ne soient pas saletées l'interieur du four. il est recommande de mettre 1-2 verres d'eau dans le plateau.

*** Fonction optionnelle**

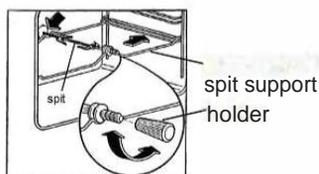
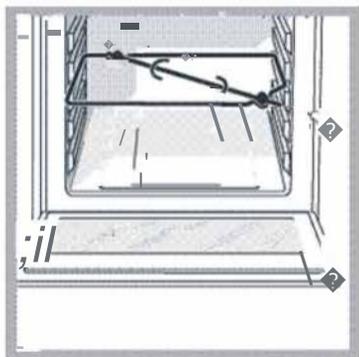


FIGURE 14

BOUTON DE CONTROLE DE FONCTION

Le four est équipé d'un dispositif de sécurité au gaz qui coupe automatiquement le gaz contre un éventuel accident dû à l'écoulement de l'air ou à un excès de liquide entrant dans le système d'allumage et le brûleur de la table de cuisson automatique. Lorsque la porte du four est ouverte, elle fonctionne comme suit:

1. Ouvrez la porte du four.
2. Poussez le bouton de commande sur le four à gaz pour le faire passer à la position MIN et tournez-le dans le sens antihoraire.
3. Le brûleur du four s'allume en 15 secondes. L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, arrêtez le processus et ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant d'allumer le brûleur.

NOTE: il est normal de tester l'allumage électrique plusieurs fois en raison de l'air dans le tube de gaz lorsque l'allumage électrique est utilisé pour la première fois.

4. Après avoir démarré l'allumage du brûleur, assurez-vous que le thermo-matériau est réchauffé et appuyez sur le bouton pendant 10 secondes pour désactiver la soupape de sécurité qui empêche le flux de gaz. Sinon, le dispositif de sécurité des gaz empêche le flux de gaz.
5. Fermez la porte du four en vous assurant que le brûleur du four est complètement allumé. Une fois que vous êtes sûr que le brûleur du four est complètement allumé, fermez la porte du four. Sinon, répétez l'opération. N'oubliez pas de toujours vérifier le brûleur lorsque le volet est fermé. Tournez le bouton de commande de gaz dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la forme souhaitée soit obtenue. Ensuite, tournez le bouton de commande de gaz dans le sens antihoraire pour obtenir le type de combustion désiré.

AVERTISSEMENT: L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes pour l'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant de remettre le brûleur à nouveau. Si les flammes du brûleur sont accidentellement éteintes, éteignez le contrôle du brûleur et n'essayez pas d'allumer les brûleurs à nouveau pendant au moins une minute.

MINUTERIES POUR LE FOUR

Les minuteries pour le four varient selon le modèle que vous avez préféré. Les différents types des minuteries sont suivants :

1) Fours ayant une minuterie mécanique

Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 90 minutes en tournant la minuterie mécanique dans le sens horaire. (Voir Figure 16). La minuterie commence à fonctionner juste après le réglage et l'alarme retentit lorsque le temps s'est écoulé. Tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la fin pour régler la minuterie, puis revenez à l'heure désirée.

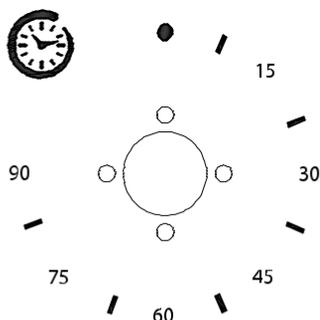


FIGURE 16

2) Fours ayant une minuterie électronique

VUE GENERALE

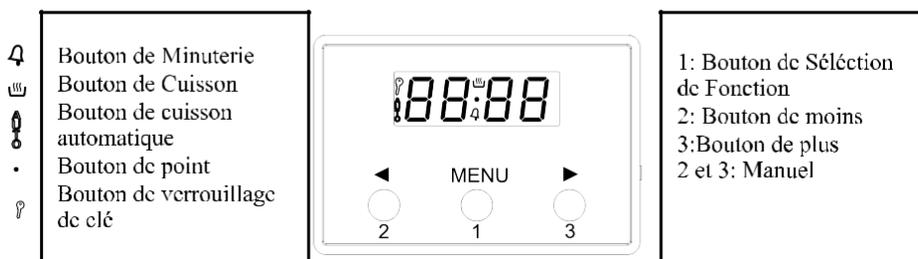


FIGURE 17

AJUSTEMENT DE LA DATE

"0.00" et "AUTO" clignotent apres qu'une alimentation a ete connectee ou reconnue a une source d'alimentation.

- Appuyez sur le 1er bouton pendant environ 2 secondes, le symbole de point commence a clignoter. Utilisez les 2eme et 3eme boutons pour regler l'heure actuelle. Apres environ 7 secondes a partir de l'heure definie, les nouvelles donnees seront stockees dans la memoire.

Ensuite, la verification du temps peut etre effectuee;

- Appuyez sur les 2eme et 3eme boutons pendant environ 2 secondes, le symbole de point commence a clignoter. Ensuite, vous pouvez definir l'heure actuelle.

CUISSON MANUELLE

Le processus de cuisson l'utilisateur est effectuee selon la fonction et le reglage du valeur de temperature definie par sans n'y avoir aucun programme de cuisson.

AJUSTEMENT DE LA MINUTERIE

Vous pouvez activer la minuterie sans prendre en consideration l'etat d'activation d'autres fonctions de programmation. L'intervalle de temps varie de 1 minute a 23 heures et 59 minutes.

- Appuyez sur le premier bouton 1 jusqu'a ce que la minuterie commence a clignoter; l'affichage indique "0.00".

- Entrez le temps requis en utilisant les 2eme et 3eme boutons. Le symbole de la minuterie reste sur l'ecran. Un signal sonore retentit pendant environ 7 minutes apres que la duree reglee soit finie et le symbole de la minuterie commence a clignoter a nouveau.

- Appuyez sur 1er, 2eme ou 3eme bouton pour eteindre l'alarme. Le symbole de la minuterie disparaît et l'ecran s'affiche l'heur actuelle.

MODIFICATION DES SONS DE LA MINUTERIE

Vous pouvez modifier les tonalites de la minuterie comme suit:

- Appuyez sur les boutons 2 et 3 en meme temps, Appuyez sur le 1er bouton pour afficher la tonalite actuelle "ton.1" sur l'ecran. Appuyez sur le 2eme bouton pour selectionner la tonalite souhaitee de 1 a 3.

ANNULER LES PARAMETRES

Pour annuler les parametres de la minuterie:

- Appuyez sur le bouton 1 pour selectionner les parametres de la minuterie .
- Appuyez sur les boutons 2 et 3.

CLE / VEROUILLAGE DU FOUR

Maintenez la touche 3 enfoncée pendant 3 secondes pour activer ou désactiver la clé ou le verrouillage du four.

AVERTISSEMENT: Si vous utilisez un four ou un gril, la minuterie compte en arrière. Le four continuera à se réchauffer lorsque le compte en arrière se termine.

Vous devez éteindre le four / gril à l'aide du bouton de commande de la fonction du

four. * FONCTIONNEMENT DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Un ventilateur de refroidissement qui empêche la surchauffe de la surface extérieure du four et les dommages à l'environnement existe dans le système de climatisation.

Ce ventilateur crée un flux d'air qui permet l'évacuation de l'air chaud (ventilation) par des grilles avant. Il crée en même temps un rideau d'air entre le panneau de commande et le couvercle. Ce rideau empêche la surchauffe des parties supérieures par ces deux parties. La circulation de l'air à l'aide d'un ventilateur de refroidissement empêche la condensation de la chaleur et de l'humidité pour les composants électriques et mécaniques, cela permet une longue durée de vie pour la sécurité de ces composants (Voir Figure 18).

Le ventilateur de refroidissement commence à fonctionner automatiquement lorsque les fours commencent à fonctionner. Il est automatiquement désactivé après que la cuisson soit terminée.

***Fonction optionnelle**



FIGURE 18

NETTOYAGE GENERAL ET MAINTENANCE

Essuyez le four avec un chiffon chaud, savonneux et humide après chaque utilisation pour éviter les déversements d'aliments et d'huile. Parce que ces déchets peuvent causer une corrosion sur les surfaces intérieure et extérieure.

* Avant de nettoyer le four, retirez la fiche ou éteignez le four en éteignant l'appareil ou éteignez-le à l'aide de l'interrupteur marche / arrêt.

* Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

* Vous pouvez nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un spray ou d'un liquide de nettoyage spécial en acier inoxydable que vous pouvez trouver sur le marché.

* Assurez-vous d'utiliser un produit de nettoyage sans particules pour nettoyer les produits qui peuvent être exposés à des surfaces émaillées ou peintes.

* N'utilisez pas de nettoyeurs liquides et d'éponges en fil métallique contenant des particules abrasives lorsque vous nettoyez les boutons et les symboles du panneau de commande.

* N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer le verre de la porte du four, car cela risque de provoquer la décomposition du verre.

* N'utilisez pas de matériaux abrasifs et acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur des surfaces en email, peintes et en acier inoxydable.

* N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage général.

VERRE DE LA PORTE DU FOUR

* Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un chiffon doux, puis essuyez-le avec un chiffon sec.

* N'utilisez jamais de nettoyeurs en laine qui contiennent de l'abrasif dur, de l'acier, de l'agent de blanchiment, cela peut endommager le verre.

VERRE DE LA PORTE INTERIEURE

* Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un chiffon doux, puis essuyez-le avec un chiffon sec.

* N'utilisez jamais de nettoyeurs en laine qui contiennent de l'abrasif dur, de l'acier, du matériel décolorant, cela peut endommager le verre.

Les types de verre de couverture interne varient selon le modèle que vous préférez. Les types de verre de couvercle intérieur comprennent:

Le verre de couvercle intérieur de type classique: le verre intérieur peut être enlevé en ouvrant le couvercle et en enlevant les vis dans les modèles de verre à couvercle intérieur en type classique. Cela permet de nettoyer le verre en interne (**Voir la figure 19**).

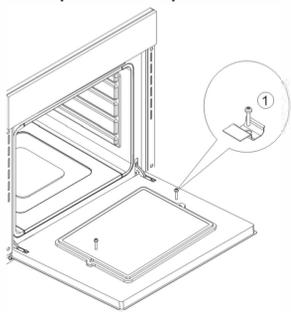


FIGURE 19

Porte pleine en verre

Essuyez un couvercle intérieur en verre plein ayant une surface lisse avec une éponge humide et un chiffon propre et propre. (**Voir la figure 20**)

Lorsque le couvercle est ouvert, comme il est indiqué:

1. Faites glisser le verre de l'extérieur vers la chambre intérieure.
2. Après avoir retiré les coins inférieurs du verre, assurez-vous que le verre est complètement en libre.
3. Retirez le verre.

Placez d'abord la porte en verre sur le canal en haut en faisant le processus à l'inverse après le processus de nettoyage. Ensuite, vous pouvez asseoir le verre en poussant vers les coins. Le verre descend vers le bas après qu'il soit placé et le verre est automatiquement assis.

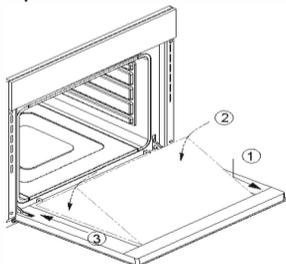


FIGURE 20

MECHE DU FOUR

il y a une meche entourant les bords interieurs qui permet au four de fonctionner correctement dans votre four.

* Verifiez periodiquement la meche. Evitez d'utiliser un abrasif, un detergent abrasif, un agent de blanchiment ou de l'acide lorsque vous devez nettoyer.

* Si la meche est endommagee, consultez le centre de service agree le plus proche dans votre region. Ne pas utiliser le four jusqu'a ce qu'il soit repare.

* L'operation de changement de meche du four s'effectue comme suit:

1. Ouvrez la porte du four.

2. Retirez en en tirant l'un des vieux angles malsains. **(Figure 21)**

3. 4 crochets sont attaches aux meches. Utilisez ces crochets pour le remplacement, puis inserez la nouvelle meche.

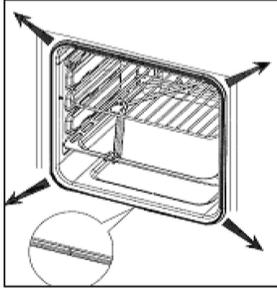


FIGURE 21

RAYONS LATERAUX*

il est facile et possible d'enlever et de nettoyer le rayon en fil place sur le grillade en fil et le plateau. Enlevez le rayon en fil a partir du canal de vis en retirant la meche specifique comme il est indique. Ensuite, retirez-le vers l'exterieur et levez-le des coins vers le haut. Appliquez ce processus a l'invers apres le nettoyage. Inserez d'abord les coins superieurs sur le rayon du four et puis inserez-le au canal de vis en retirant avec un vis papillon specifique **(Voir figure 22)**.

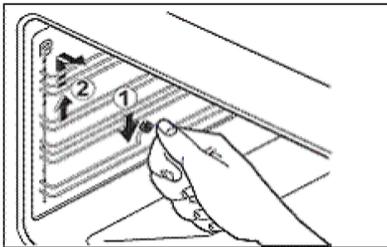


FIGURE 22

*il existe seulement dans les certains modeles.

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

* Assurez-vous qu'il n'y a pas d'alimentation electrique avant d'effectuer cette operation

* La lampe du four doit etre conforme aux specifications suivantes:

1. Resistance a la chaleur 2

2. Courant electrique: 220-240V AC 50 / 60Hz,

3. Courant de puissance electrique: 25W

* Suivez les instructions ci-dessous pour le remplacement de la lampe du four (voir Figure 23).

1. Retirez le verre dans le corps extérieur (A) en tournant dans le sens antihoraire.
2. Retirez l'ampoule du four en la tournant dans le sens antihoraire.
3. Insérez la nouvelle ampoule.
4. Remontez le verre sur le corps extérieur.
5. Allumez la source d'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque de choc électrique

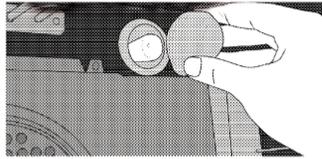
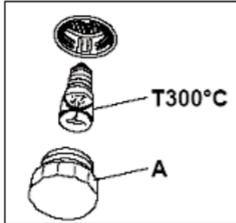


FIGURE 23

Note: La position de la lampe indiquée dans la figure peut varier.

INFORMATION SUR LE TRANSPORT

- Déplacez / placez le produit parallèlement au sol afin qu'il regarde vers le haut pendant le transport.
- Placez le carton au niveau du rayon à l'intérieur de la porte du four afin que la grille de fil et le plateau n'empêche pas la porte du four. Fixez les côtés de la porte du four avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas le levier de la porte du four pour retirer l'appareil de son emballage ou le déplacer (**Voir la figure 24**).

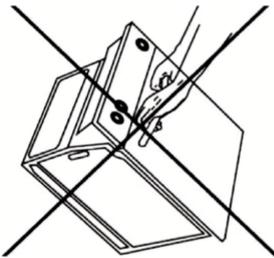


FIGURE 24

DEPANNAGE SANS APPEL DE SERVICE

N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil. L'intervention pour le produit ne doit être effectuée que par un personnel de service agréé.

Les étapes suivantes doivent être respectées afin de réparer:

Si la lampe du four ne fonctionne pas

- La lampe du four est défectueuse. Remplacez par une nouvelle lampe.

Si la vapeur fuit lorsque le four fonctionne

- Assurez-vous que le four fait cuire le repas au bon moment de cuisson et dans le rayon qui convient.

Si la vapeur fuit lorsque le four fonctionne

- La fuite de vapeur pendant le fonctionnement est normale.

Si le son métallique retentit lors du réchauffement et du refroidissement de l'appareil

- Les pièces métalliques peuvent se dilater lorsqu'elles sont chauffées, cela peut causer du bruit. Ce ne sera pas un problème.

N'oubliez pas de contacter un consultant de service agréé bien que les informations dans cette section soient suffisantes pour résoudre votre problème.

عزيمي العميل

أولاً نتوجه اليكم بالشكر لشراؤكم منتجنا.

يرجى قراءة كافة المعلومات الواردة في هذا الدليل بدقة. ان هذا الدليل يحتوي على معلومات مهمة بخصوص تركيب، تشغيل و صيانة المنتج و يحق فائدة في زيادة الكفاءة في عمل المنتج ، كما يحتوي على العديد من التحذيرات و التنبيهات بخصوص المنتج. يجب الاحتفاظ بهذا الدليل في مكان آمن و سهل الوصول اليه من قبلكم. ان قيام الجهة المنتجة بترجمة و نشر هذا الدليل لا يعني تحلها المسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص و الأجسام من حولهم نتيجة الاستعمال الخاطئ للجهاز. ان هذا الدليل ساري ايضاً للموديلات الأخرى. لقد تم بيان الفروق بين هذا الموديل و الموديلات الأخرى.

بيان الشروط الفنية

تم تصميم هذا الفرن بشكل يتناسب للعمل مع تيار أحادي الفاز 220 - 240 فولت و 50 هرتز. و لكن بأي حال من الأحوال فإننا نصحكم بالإطلاع على اللصاقة المبنية لقيم التيار و الموجودة عادة عند القسم الأمامي السفلي من الفرن و ذلك قبل القيام بتركيب الجهاز.

الأبعاد الخارجية (الإرتفاع \ العرض \ العمق)		595 مم \ 595 مم \ 635 مم	
أبعاد التركيب (الإرتفاع \ العرض \ العمق)		*580 مم أو 590 مم \ 560 مم \ 615 مم كحد أدنى)	
حجم الفرن	61 لتر		
الوزن الصافي	34,00 كغ		
الوزن الإجمالي	37,00 كغ		
مجموعة تصنيف الغاز	II 2H3B/P		
تيار المدخل \ التردد	220-240 فولت AC تردد 60\50 هرتز		
شدة التيار (أمبير)	الحد الأدنى 16 أمبير		
نوع الغاز و الضغط			
نوعية الغاز و الضغط			
التعريف	NG G20 20mbar		
الفرن	2,20 (ك.و) Hs	0,209 م٣سا	LPG G30 30mbar
الشواية	1,50 (ك.و) Hs	0,144 م٣سا	LPG G31 37mbar
			170 غ/سا
			118 غ/سا
			116 غ/سا

اذا كانت الشواية كهربائية، فإن الشواية ستكون بطاقة 1800 واط.
* انظر الى التركيب.

القيم ممكن ان تكون متغيرة تبعاً للموديل. يتم تسليم كافة القطع مع المنتج.

محرك التدوير	6 واط
الحجرة الداخلية	15-20 واط
اضاءة الفرن	25 واط

* تبقى الجهة المنتجة بحق اجراء بعض التغييرات في بيان الشروط الفنية دون تبليغ مسبق بهدف تطوير جودة المنتجات .

* القيم المدونة في الدليل بيانية، يمكن ان لا تكون مطابقة لمنتجكم.

* القيم المدونة على شارات الجهاز او الوثائق المطبوعة الأخرى التي تعطى مع الجهاز ، عبرة عن القيم التي تم الحصول عليها في محيط المختبر. و لكن من الممكن ان تتغير هذه القيم تبعاً لكيفية استعمال الجهاز و المحيط الذي تستعمل فيه.

الأكسسوارات

يمكن ان يكون هناك تغيير في الأكسسوارات تبعاً لموديل المنتج. يمكن ان لا تتواجد كافة الاكسسوارات المبينة مع منتجكم.

صينية الفرن

يتم استعمال هذه الصينية من أجل طبخ المأكولات المحتوية على سوائل، المقالي ذات الحبة الكبيرة، المعجنات و من أجل تجميع الدهون المنقطرة من الشواية اثناء الشوي.



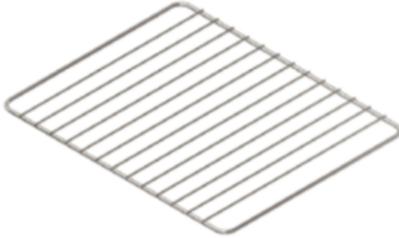
صينية الفرن العميقة

يتم استعمال هذه الصينية من أجل طبخ المأكولات المحتوية على سائل، المقالي ذات الحبة الكبيرة، المعجنات و من أجل تجميع الدهون المنقطرة من الشواية اثناء الشوي.



شبكة الشوي

يتم استعمالها من أجل الشوي، للتسخين و طبخ المأكولات التي تحتاج الى تحميص او وضع المأكولات في الرف المختار.



شبكة الشوي للصينية

يتم استعمالها من أجل الشوي و من أجل تجميع الدهون المنقطرة اثناء الشوي في الصينية.



معلومات مهمة للسلامة

في هذا القسم المتضمن لمعلومات حول السلامة التي ستساعدكم في تفادي مخاطر الجروح الفيزيولوجية او الأضرار المادية. ان عدم الالتزام بهذه التعليمات من الممكن ان يؤدي الى الغاء الكفالة و لن تكون شركتنا مسؤولة عن اي ضرر ناجم عن ذلك.

السلامة العامة

- * الجهاز غير مصمم لأن يتم التعامل معه او تشغيله من قبل الأشخاص اللذين يعانون من اعاقات بدنية او عقلية او ذهني او الغير مكتملي الملكات (متضمنين الأطفال) او الأشخاص الذين ليست لديهم الدراية الكافية بالتعامل مع الجهاز، إلا في حال اعطاهم التعليمات و المعلومات الضرورية للتعامل مع الجهاز من قبل الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم.
- يجب على الأهل الأخذ بالتدابير الكفيلة بمنع الأطفال من التلاعب بالجهاز.
- * الجهاز مصمم للإستعمال المنزلي فقط. لا يمكن استعماله للأغراض التجارية. كما لا يمكن استعماله لأي غرض خارج نطاق عمليات الطبخ و التسخين. ان استعماله لأغراض أخرى (مثال : تدفئة الغرفة، تشييف الملابس و المناشف) خطر للغاية. لا تكون شركتنا مسؤولة عن اي اضرار بالأشخاص و المستلزمات نتيجة الاستعمال الخاطئ للجهاز .
- * يجب التأكد من نزع كافة مستلزمات التغليف قبل البدء بإستعمال المنتج.

- * يمكن ان تصدر رائحة عند اول تشغيل للفرن، انها رائحة طبيعية للفرن و لمواد العازل و عناصر التسخين. لذلك يجب عدم وضع اي اطعمة في الفرن عند التشغيل الأول. يتم أولاً التشغيل و الإنتظار حتى تختفي الرائحة و من ثم يتم الانتقال الى عملية الطبخ. يتم تنظيف داخل الفرن بواسطة قطعة قماش رطبة و ناعمة.
- * يكون الجهاز ساخناً بوضعية التشغيل. يجب عدم لمس الوشائع، داخل الفرن و عناصر التسخين بتاتاً. يجب ابعاد الأطفال عن الفرن!
- * سطح شبكة اشوي يكون ساخناً جداً. يجب الحذر.
- * يجب استعمال قفازات واقية من الحرارة عند وضع الاطعمة في الفرن و عند اخراجها من الفرن.
- * يجب عدم الطبخ او التخمير على ارضية الفرن مباشرة بتاتاً.
- * يجب عدم وضع صينيئات الفرن، الأطباق او اوعية ورق الالومينيوم و القصدير بشكل مباشر على قاعدة الفرن. ان هذا من شأنه الإضرار بأرضية الفرن نتيجة الحرارة الزائدة المتجمعة فيه مما قد يؤدي الى حدوث حريق بالداخل.
- * يجب قطع التيار عن الفرن عند القيام بحمله و نقله، تنظيفه او عند القيام بصيانتة.
- * يجب عدم سحب الفيش من الكابل الخاص بالفرن عند اخراجه من القابيس.
- * يجب التأكد من عدم ملامسة الكابل الكهربائي للفرن للأسطح الساخنة.
- * يجب عدم تمرير انبوب الغاز او خرطوم من المواضع الساخنة. يجب التأكد من وجود تسرب للغاز عبر استعمال رغوة الصابون.
- * بعد اتمام تركيب خرطوم الغاز الذي سيتم استعماله مع الجهاز، يجب ان يتم شده بواسطة حلقة شد. جب التأكد من وجود تسرب للغاز عبر استعمال رغوة الصابون.
- * يجب عدم ترك انبوب الغاز معرضاً لوزن اضافي او في موضع من الممكن ان يتلقى فيه ضربات.
- * تجب مراقبة الجهاز و هو في وضع التشغيل، يجب عدم ترك الجهاز يعمل دون مراقبة.
- * يجب عدم ملامسة المنتج باليد الرطبة او المبللة.
- * اذا تعطل الفرن او لم يكن يعمل على الوجه الصحيح يجب ايقاف تشغيله و سحب الفيش من القابيس و من ثم التعامل معه.
- * يجب عدم القيام بإجراء اي تغيير او صيانة للجهاز. يمكنكم فقط معالجة بعد الاعطال البسيطة فقط : (يرجى الإطلاع على قسم معالجة الأعطال قبل طلب خدمة الصيانة)
- * يتم اجراء كافة اعمال الصيانة و العمرات من قبل مراكز الخدمة المعتمدة فقط و يتم استعمال قطع البعير الاصلية فقط.
- * يجب وضع كافة وظائف الفرن على وضعية "OFF" عندما لا يعمل الفرن.
- * ان تنظيف الفرن و اتباع اجراءات السلامة سيبقي الفرن نظيفاً طوال الوقت. ان وجود بقايا الطعام في الفرن بعد الطهو ستسبب بضرر لأسطح الفرن.
- * يجب التأكد من ان الفرن موجود بالقرب مداخل التهوية.
- * يجب عدم استعمال الغطاء الامامي اذا لم يكن في موضعه المخصص له او اذا كان مكسوراً.
- * يمكن ان يسخن السطح الخلفي للفرن أثناء الاستعمال. يجب الانتباه لعدم ملامسة توصيلات الغاز للكهرباء للسطح الخلفي و غلا فإن من شأن ذلك الإضرار بالكوابل الرئيسية.
- * يجب عدم تشغيل هذا الجهاز عند تناول الكحول و/أو الأدوية التي من شأنها الاخلال بالقدرات الذهنية.
- * يجب الانتباه عند استعمال المشروبات الكحولية كإضافات لمأكولاتكم. ان الكحول يتبخر بدرجات حرارة عالية و يمكن ان تسبب حدوث اللهب عند ملامستها للأسطح الساخنة.

انتباه : يتم استعمال الجهاز لأغراض الطبخ فقط. يجب عدم استعماله لأهداف أخرى مثل تدفئة الغرفة او لأي غرض آخر.

سلامة الأطفال

- * تم تصميم هذا الجهاز ليكون مناسباً لتسخينه من قبل الأطفال و لكن تحت مراقبة البالغين. يجب عدم السماح للأطفال الصغار بالتلاعب بأزرار الفرن او الفرن و منعهم من اللعب بجوار الفرن.
- * الاسطح القابلة للمس في الجهاز تصبح ساخنة عند التشغيل. يجب ابعاد الأطفال عن الفرن حتى تبرد كافة الاسطح.
- * يجب عدم ترك مستلزمات التغليف (البلاستيك و الصاج، البوليستيران و ماشابه) في أماكن يسهل وصول الأطفال اليها، تعتبر هذه المواد خطرة بالنسبة للأطفال.
- * يجب عدم وضع اي اوزان ثقيلة على غطاء الفرن و هو بوضعية مفتوحة و عدم السماح للأطفال بالجلوس على الغطاء. انها هذا من شأنه التسبب بإنقلاب الفرن او تضرر عزقات الغطاء.
- انتباه : تصبح كافة الأسطح الممكن ملامستها ساخنة عندما تكون الشواية في وضعية العمل. يجب ابقاء الأطفال بعيدين عن الجهاز.

مهم: إذا قررت عدم استعمال الجهاز مرة أخرى يجب قطع توصيل الغاز والكهرباء عن الفرن عبر سحب الفيش من القابس
الأجهزة الغير مستعملة تشكل خطراً على الأطفال لذلك يجب الإبقاء على الفرن بعيداً عن متناول الأطفال

تدابير السلامة عند تشغيل المنتجات العاملة بالغاز

- * يجب ان العامل مع اي من المعدات الغازية و أجزاء المنظومة من قبل الأشخاص المختصين المعتمدين لذلك
قبل البدء بالتركيب يجب التأكد من مطابقة مواصفات و قيم الغاز لمواصفات و قيم الفرن و ضبطه حيث يمكن سؤال الموزع عين
المحليين عن (نوعية الغاز و ضغطه).
- * يجب إعطاء الأهمية لإحتياجات التهوية أنظر قسم
التركيب).
* يجب ان يكون تركيب المزيج مطابقاً للمواصفات المحلية المعمول بها
- * يجب التأكد من وضع الوحدات الغازية و انظمة الغاز بشكل منتظم للتأكد من انها تعمل بالشكل المناسب يرجى عدم اهمال
اجراء الصيانة الدورية السنوية
- * يجب ان تحترق المنتجات الغازية و الغاز بشكل جيد اذا لم يكن هناك حرق كافي للغاز فإ هذا سيؤدي الى تشكل أحادي اكسيد
الكربون(CO). ان غاز احادي اكسيد الكربون غاز بدون رائحة او لون و سام للغاية حيث ان كمية صغيرة منه تكفي لأن
تتسبب بخظر الموت
- * يرجى التواصل مع موردي الغاز المحليين للإطلاع على التدابير الواجب اتباعها و ارقام الهواتف التي يتوجب الاتصال بها عند
الحالات الطارئة او عند ملاحظة رائحة الغاز

تحذير: ان استعمال جهاز الطبخ العامل بالغاز سيتسبب بإحداث الحرارة و الرطوبة في الغرفة التي يعمل فيها يجب التأكد من
تهوية المطبخ بشكل جيد يجب الإبقاء على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة او يمكن اللجوء الى تركيب وحدات التهوية
الميكانيكية الشفطات الميكانيكية).

في حال تشغيل الجهاز لفترة طويلة ، ينصح بفتح نافذة من أجل زيادة التهوية و الرفع من مستوى التهوية الميكانيكية او اللجوء
الى طرق أخرى من أجل زيادة جودة التهوية في موضع تشغيل الفرن.

ما يتوجب القيام به عند ملاحظة رائحة الغاز :

- * قم بإغلاق كافة عدادات و صمامات الغاز و كافة الأجهزة العاملة بالغاز .
- * يجب عدم احداث اي لهب او دخان .
- * يجب عدم تشغيل اي ازرار كهربائية (مثلاً زر الإضاءة او جرس الباب).
- * قم بفتح الأبواب و النوافذ .
- * قم بالتأكد من وجود اي تسريب في اي من الأنابيب و الخراطيم . إذا استمرت رائحة الغاز يجب مغادرة المنزل .

تدابير السلامة عند تشغيل المنتجات الكهربائية

- * يجب ان العامل مع اي من المعدات الكهربائية و أجزاء المنظومة من قبل الأشخاص المختصين المعتمدين لذلك .
إذا تمت ملاحظة الضرر فإ توجب إغلاق الجهاز فوراً و فقط توصيلاته الكهربائية لضمان ذلك يجب إغلاق القاطع
الكهربائي الرئيسي في المنزل .
- * يجب التأكد من مطابقة شدة التيار المنزلي لقيم شدة التيار في الجهاز .



منشأ هذا الجهاز أوروبي، و هو مطابق لتعليمات المخلفات الكهربائية و الالكترونية (WEEE) 2002/96/EC قبل القيام بالتخلص من هذا الجهاز او فكه كخردة يجب الابتعاد عن المخاطر التي يمكن ان يتسبب بها للبيئة و الصحة البشرية. و إلا فإن عملية التخلص من هذا الجهاز ستكون غير مناسبة. بالرغم من اعتبار هذا الجهاز من المخلفات المنزلية الا انه يجب تقسيم القطع الالكترونية و الكهربائية منه و التخلص من بها بشكل منفصل وفق تعليمات اللصاقات الموجودة عليها و وفق ما توضحه مرافق جمع النفايات. يجب ان تكون كافة مراحل التخلص من هذه النفايات مطابقة للقوانين البيئية المعمول بها في المنطقة. يمكنكم الحصول على معلومات اوفر عن عمليات اتلاف النفايات او اعادة تدويرها من المرجعيات المختصة في منطقتكم.

التركيب

يجب ان يتم تركيب هذا الجهاز وفق القواعد المعمول بها و ان يتم استعمالها في الأماكن ذات التهوية الجيدة. يجب قراءة كافة التعليمات قبل البدء بتركيب الجهاز او استعماله. يجب ان يتم التركيب من قبل متخصص و بشكل مطابق للتعليمات الموضحة، لا تقبل الشركة المنتجة اي مسؤولية عن الضرر الذي يلحق بالأشخاص او الحيوانات او الأشياء نتيجة التركيب بشكل خاطئ.

تحذيرات بيئية : بعد اتمام تركيب الجهاز يجب التخلص من مواد التغليف بشكل مطابق لقواعد السلامة و البيئة. قبل القيام بالتخلص من مخلفات التغليف (القصدير، المقوى، الفلين و ماشابه) وفق خواص الاستعمال الخاصة بها ينصح بقطع الكابل عن التيار و إلا فغن هذا من شأنه ان يعرض الأطفال للخطر.

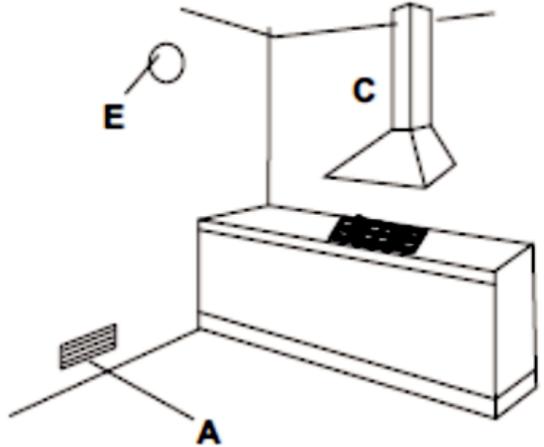
تعليمات التركيب

- * يجب ان يتم تركيب الجهاز بشكل مطابق لقواعد التركيب للمنتجات الكهربائية.
- * يجب التأكد من مطابقة قيم التيار الكهربائي و أو الغاز لقيم الجهاز قبل طلب المساعدة من مراكز الخدمة المعتمدة بغرض جعل الجهاز جاهزاً للتشغيل. اذا لم تكن متطابقة فيامكانكم استدعاء خبير كهربائي او خبير بتمديدات الغاز للقيام بإجراء التعديلات الضرورية في التمديدات المنزلية. بعد القيام بهذه الاجراءات يمكنكم طلب الخدمة من المراكز المعتمدة.
- * يجب ان يتم بيان المعايير المحلية للكهرباء و او الغاز من أجل تركيب المنتج. يجب ان يتم ربط المنتج بمنظومة توزيع الغاز من قبل شخص متخصص و معتمد فقط.
- * ضغط و نوعية الغاز القادم من مراكز التوزيع المحلية للغاز يجب ان تكون مطابقة للقيم المدونة على الجهاز كما و يجب ان يكون نمط الغاز مطابقاً للنمط المحدد أيضاً.
- * يجب الانتباه الى حماية كابل الطاقة من التمزق، الالتفاف او الشد و التأكد من عدم ملامسته للأسطح الساخنة. يجب ان يكون الفيش في مكان يسهل الوصول اليه بعد التركيب.
- * تم تصميم الفرن ليتناسب مع التركيب في وحدة المطبخ. يمكن ان يتم تركيبه تحت المنضدة او على مستوى العيني خزانة المطبخ. قوموا بتحديد موضع معين من المطبخ و اجراء القص فيه وفق ابعاد الفرن. (أنظر الشكل 2 و الشكل 3)
- * يجب التأكد من وجود دامة قوية كغاية تحت الفرن لاسناده و تحمل وزنه.
- * يجب ان تكون الجدران المحيطة بموضع تركيب الفرن مقاومة للحرارة. بشكل خاص الجدران الجانبية يجب ان تكون مغلقة بالألياف. مقاومة التغليف يجب ان تكون لحدود 100 درجة مئوية. ان المواد الغير مقاومة للحرارة مثل اللامينات و اللواصق و البلاستيك او المواد اللاصقة الاخرى تكون قابلة للتضرر لحد كبير. تم اعطاء هذه المعلومات لتكون محوراً للإستناد اليه حيث ان المقاومة الحقيقية تعتمد على درجة وحدات المطبخ و جودة الجلاء المطحي لها.
- * الوحدات المطبخية التي يتم تطبيق الجلاء على اسطحها (مثال الفينيل)، تكون ذات مقاومة اقل للحرارة من ناحية تضرر الالوان بالنسبة لما تم بيانه اعلاه.

- * يكون صاحب الجهاز مسؤولاً عن اي اضرار ناجمة عن تركيب المنتج بمسافة تزيد عن 5 مم عن الخزانة الحاوية له او عند التركيب بشكل مخالف للتعليمات.
- * التركيب الصحيح توفر حماية وظيفية ضد ملامسة القطع الكهربائية او حماية وظيفية ضد القطع المعزولة.
- * يجب ترك مسافة أمان بين جدران المطبخ و الموبيليا الموجودة فيه.
- * اذا تم تركيب الفرن بلبت ان تحت الموقد يجب ان تكون هذه المسافة 50 مم على الاقل.
- * يتوجب اخراج اللوحة الخلفية للخزانة من اجل ضمان تهوية بحرية اكبر.
- * يجب وضع داعمة تحت الفرن عند تركيبه.
- * يجب فتح فتحة تهوية في رف الداعمة بمساحة 400 سم² (20x20 سم) (انظر الشكل 4)
- * يجب فتح فتحة تهوية تحت الجهاز بمساحة 100 سم² (20x5 سم).
- * بما ان من شأن الحرارة التأثير على أداء هذه الاجهزة ننصحكم بعدم تركيبها بالقرب من البراد او المجمدة.

تهوية الغرفة

حتى يتم التأكد من عمل الجهاز بشكل آمن يجب ان يوضع في غرفة ذات تهوية جيدة. يمكن استعمال باب او نافذة بغرض التهوية في الغرفة او اي مكان آخر يتم التركيب فيه من اجل ضمان التهوية المناسبة. (انظر الشكل 1)



- A : التهوية
- C : الشفط
- E مخرج الهواء

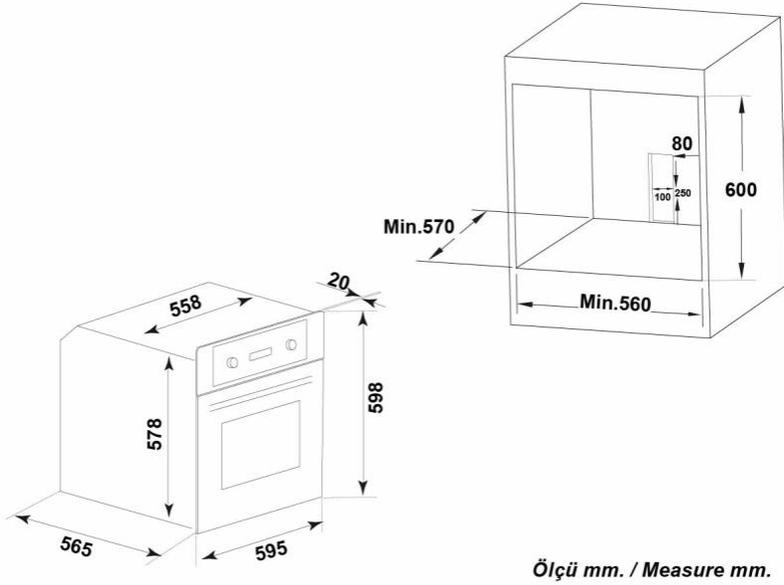
الشكل 1

تحذير : ان هذا الجهاز غير مزود بمنظومة قادرة على اطفاء المواد المحترقة. يجب ان يتم تركيب هذا الجهاز بشكل مطابق للقواعد المعمول بها محلياً و وفق منظومة التوصيلات المحددة. يجب الالتزام بشروط التهوية المبينة.

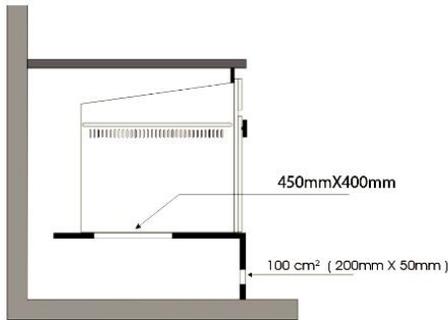
التركيب و التوصيلات

يجب القيام باتمام المراحل من قبل فني متخصص فقط.

التركيب
يرجى الاطلاع على الاشكال و التعليمات المبينة أدناه بدقة من أجل تركيب الفرن.



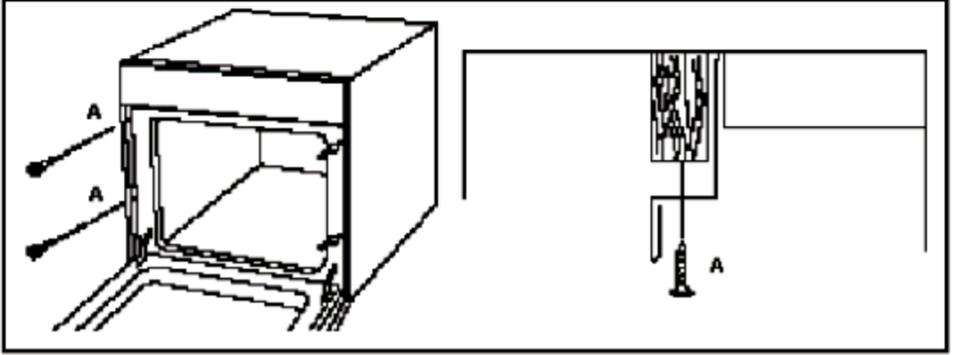
الشكل 2



الشكل 4

تركيب الفرن في الخزانة

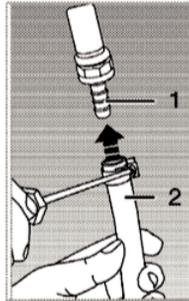
- * يجب تركيب الجهاز في خزانة بشكل مغمور و متوازن و مركزي.
- * يمكن ان يتم تركيب الفرن في خزانة او تحت المغسلة في حال الرغبة .
- * قوموا بفتح باب الفرن و قوموا بتثبيت الفرن في الخزانة المعدة له بواسطة براغي الخشب عبر الثقوب الأربعة المعدة لهذا الغرض (A) . (أنظر الشكل 5)
- * من أجل ضمان سهولة تركيب الموقد يجب ان تكون توصيلات الموقد منفصلة عن توصيلات الفرن في حال وضعهم فوق بعض حيث يجب ان يتم تمرير الكوابل الكهربائية بشكل منعزل عن بعض. يجب التأكد من إجراء توصيل الكابل و عدم ضيق موضعه.



الشكل 5

توصيل أنبوب الغاز

- * يتم وضع الجهاز في خزانة بشكل مغمور و متوازن و مركزي .
- * يجب توصيل الجهاز مع خط الغاز من أقرب نقطة ممكنة و التأكد من عدم وجود اي تسريب يجب ان لا يتجاوز طول خرطوم الغاز الـ 125 سم من أجل ضمان السلامة.
- * يتم تركيب المشبك على الخرطوم. من ثم يتم توصيل الخرطوم للفرن. من ثم يتم شد المشبك بواسطة المفك. (أنظر الشكل 6)



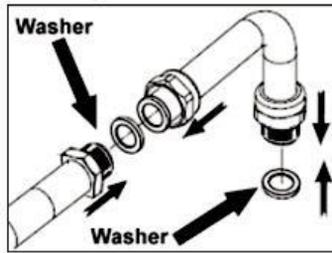
الشكل 6

- * يتم تطبيق نفس العملية على الرأس الآخر للخرطوم و من ثم توصيله بالأنبوبية .
- * يتم التأكد من عدم وجود تسريب.
- * اذا كان يتوجب تشغيل الفرن مع نوع آخر من الغاز ، يجب الاتصال بمراكز الخدمة المعتمدة لذلك.

تحذير: يجب عدم الاحتفاظ بأنابيب الغاز المسيل في المنزل
ملاحظة: يجب ان يكون خرطوم الغاز من النوع المقاوم أيضاً و يجب ان يتم تجديده مرة كل 5 سنوات

توصيل الأنابيب المعدني المرن

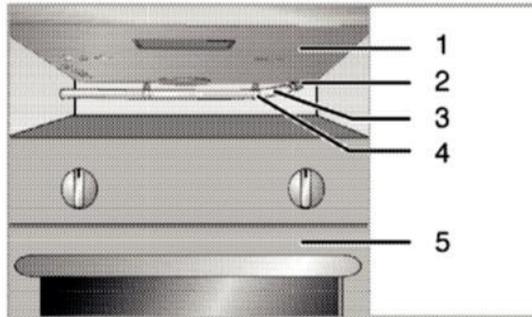
- * يجب تركيب الجهاز ضمن أقصر مسافة ممكنة للأنبوب و التأكد من عدم وجود تسريب يجب ان لا يتجاوز طول الأنبوب الـ 200 سم من أجل ضمان السلامة
- * يجب التأكد من ان التوصيلة مناسبة (يجب ان يكون 1/2)
- * يجب الانتباه الى ان ضبط التوصيل مناسب (انظر الشكل7)
- * يجب ان لا يكون هناك اي موانع لتوصيل الغاز ، يجب ان تكون التوصيلات بعيدة عن الاسطح الساخنة و القطع المتحركة على المنضدة



الشكل 7

إذا كان سيتم تركيب الموقد فوق الفرن :

- يجب ان لا يلامس انبوب الغاز او الخرطوم للفرن يجب ان لا تلامس الزوايا الحادة، يجب ان توضع بشكل لا تلتف فيه
- * يجب التأكد من التلبيسة الخارجية للخرطوم و التأكد من سلامة الخرطوم. (انظر الشكل 8).



الشكل 8

- 1- الفرن
- 2- مدخل الخرطوم
- 3- الخرطوم
- 4- المشبك

5- الفرن

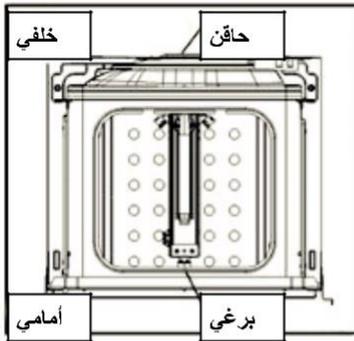
- * الفترة الدورية للتأكد من سلامة قطع التوصيل
- * يجب التأكد من ان كافة الأزرار على المنتج مغلقة و ان الغاز مفتوح. يتم التأكد من عدم وجود تسرب للغاز، يتم وضع القليل من الصابون على نقطة توصيل الخرطوم.
- * يتم التأكد من وجود تسرب للغاز بواسطة رغوة الصابون فقط. في حال وجود تسرب للغاز ستتشكل فقاعات في الصابون. في حال ملاحظة ذلك يجب اعادة التأكد من توصيل الغاز.

تحذير : يجب عدم التأكد من وجود تسريب بواسطة القداحة او الكبريت بتاتاً.

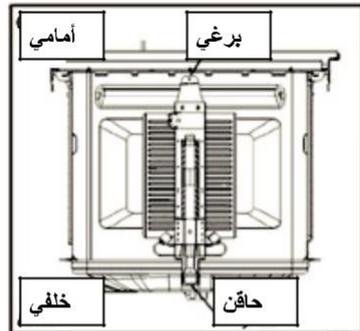
توصيل الغاز

ان الحارق الموجود في الفرن يوفر امكانية لتشغيل الفرن مع انماط مختلفة من المحروقات الغازية .
من أجل تغيير نمط الغاز نرجو منكم التواصل مع فريق الخدمة المعتمدة.
يتوجب تبديل الحاقن وفق الشكل المبين أدناه من قبل موظفي الخدمة المختصين و المعتمدين :

- * يجب التأكد من عدم توصيل الفرن بالكهرباء.
- * يتم فتح غطاء الفرن و فك البراغي لإخراج القاعدة.
- * بعد سحب البرغي يتم اخراج الحارق. (أنظر الشكل 9)



الشكل من الأعلى



الشكل من الأسفل

الشكل 9

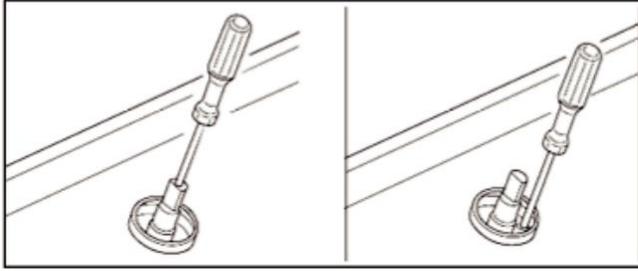
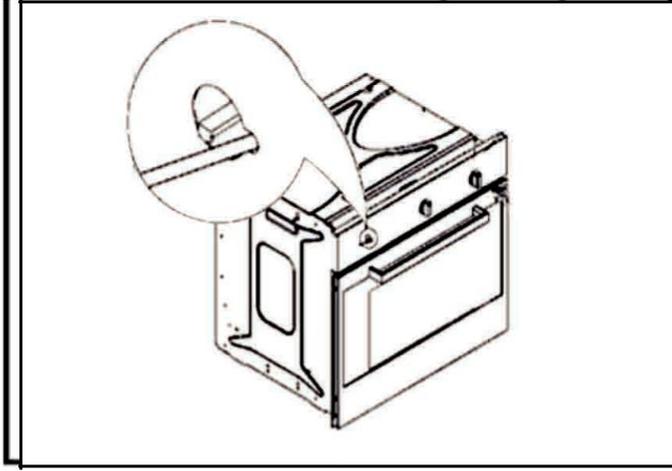
يتم تدوير الحواقن بعكس عقارب الساعة و اخراجها و يتم ضبط الحواقن الجديدة المناسبة لنمط الغاز المطلوب . (أنظر الجدول 1)

- * يتم شد الحاقن الجديد.
- * يتم تركيب الحارق و قاعدة الفرن في موضعهما.

مهم : ان شد الحواقن بدرجة كبيرة سيؤدي الى تراخيها و احداث تسرب في الغاز، لذلك يجب الانتباه الى شدهم لدرجة مناسبة و عدم رصها لدرجة كبيرة.

* بعد اتمام عملية التركيب يتم التأكد من وجود تسرب للغاز في الحواقن عبر استعمال الرغوة. من أجل التأكد يتم وضع الرغوة تحت موضع الحاقن، يتم الضغط على الجزء العلوي من الحاقن بالاصبع لمنع خروج الغاز من المخرج من ثم النظر الى المواضع التي تتشكل فيها فقاعات.

* يجب اجراء ضبط للغاز (باي باس) بعد توصيل الحاقن. (أنظر الشكل 10)



الشكل 10

- * من أجل ضبط الحواقي على المستوى الأدنى يتم تدوير البراغي على المستوى الأدنى عبر فك العزقات بواسطة مفك
- * يتم إغلاق غطاء الفرن لعدة مرات و بعد ضبط الحارق يتم التأكد من مستوى الاحتراق بالحد الأدنى ينطفئ اللهب عندها يتم ضبط النباي باس
- * بعد اتمام عملية الضبط من قبل الموظف المختص يتم اجراء الضبط التام للجهاز بعدها يتم تبديل اللصاقات السابقة الموضوعة على الجهاز بلصاقات أخرى وفق الوضع الجديد للجهاز
- تحذير: يجب اجراء تحويل نمط الغاز من قبل موظفي الخدمة الملمتمدين حصراً.

الحاقن	الحارق	نوع و ضغط الغاز
0,75 0,65	فرن شواية	الغاز المسيل (البوتان) G30 30 ميلي بار
1,10 0,95	فرن شواية	الغاز الطبيعي G20 20 ميلي بار

الجدول 1

توصيل الكهرباء

يتم اجراء كافة التوصيلات الكهربائية وفق قواعد السلامة المعمول بها و من قبل فني كهربائي متخصص. يجب ان تتم عمليات التوصيل بالتوافق مع القوانين المحلية السارية.

قبل البدء بإجراء التوصيلات الكهربائية

- * يجب أولاً التأكد من مطابقة قيم التيار الكهربائي القادم من القاطعة الرئيسية، لقيم التيار المدونة على اللصاقة الموجودة في الجزء الامامي السفلي من الفرن.
- * يجب ان تكون شدة التيار لقاطعة المنتج بحدود 16 أمبير.
- * اذا كانت شدة التيار في القاطعة أقل من 16 أمبير فيجب تغيير معامل الشدة من قبل فني كهربائي متخصص.
- * يجب ان تتم عملية التوصيل بشكل متوافق مع القوانين المحلية.
- * تم تركيب كابل الفرن بشكل مناسب للعمل مع المقابس المورضة. يجب استعمالها مع القوابس التي فيها خط تأريض. يرجى التأكد من أن توصيلات التأريض قد تمت بالشكل المناسب و الصحيح.

تحذير : هذا الجهاز مزود بتأريض.

إذا لم يكن هناك كابل كهربائي مركب على الفرن ، فيرجى طلب تركيب كابل كهربائي بالمواصفات المبينة أدناه من فني كهربائي متخصص.

التيار (شدة التيار أمبير)	مقطع الكابل	نوع الكابل	الفولت
16 أمبير	م ٢ × 1	H05W-F H05VV-F H05RN-F H05RR-F	من 220 فولت - 240 فولت اي سي 50/60 هرتز

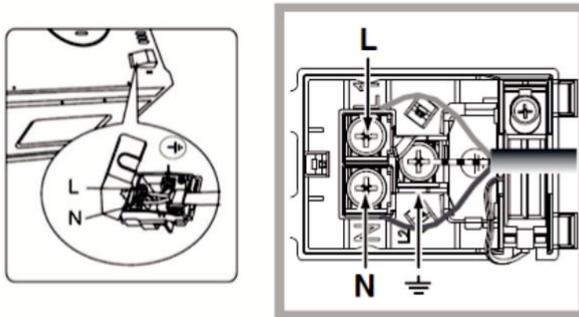
الجدول 2

يجب توصيل السلك الاصفر/الاخضر من كابل الطاقة الكهربائية الى قطب التأريض.

السلك الأزرق النتر يوصل الى القطب المؤشر اليه بـ "N"

الاسلاك الكهربائية السوداء، البنية او الحمراء توصل الى الأطراف المشار اليها بـ "L"

(أنظر الشكل 11)

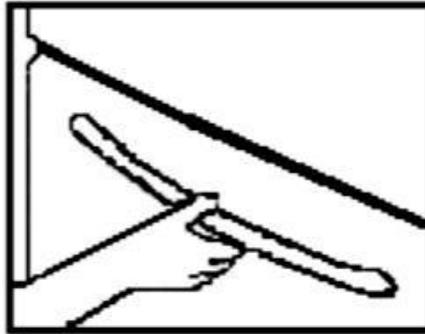


الشكل 11

- * يجب ان تتم عمليات التوصيل بالتوافق مع القوانين المحلية السارية
- * يجب ان يتم التوصيل الكهربائي الى قابس من النمط الجداري او الى قاطعة ثنائية الأقطاب بحيث يكونان متموضعان في موضع يسهل الوصول اليه
- * يجب عدم تمرير الكابيل الكهربائي من المواضع ذات الاسطح الساخنة
- * عند تضرر كابل الطاقة يرجى مراجعة أقرب نقطة خدمية و تبديل الكابيل الكهربائي بواحد جديد مع قطع الغيار الاصلية وفق المواصفات المبينة في الجدول 2.
- * اذا كان الجهاز مربوطاً بشكل مباشر مع نظام الكوابل الكهربائي فيجب وضع قاطعة فرعية ثنائية القطب بينها و وضع قاطعة فرعية ثنائية الأقطاب عند كابل التأريض
- * لا ينصح باستعمال الشواحن الكهربائية، القوايس المتعددة و كوابل التطويل في حال وجوب استعمال كوابل التطويل او الشواحن فيجب ان تكون مطابقة للوائح السلامة السارية بالرغم من ذلك يجب عدم تجاوز الاستطاعة القصوى للتيار المحددة للطاقة
- * بعد اتمام التوصيل، يجب التأكد من اختبار عناصر التسخين لمدة 5 دقائق تقريباً
- * كما هو مبين في القوانين المتعلقة بالسلامة الكهربائية ، فإنه لا يمكن ضمان السلامة الكهربائية للجهاز الا اذا كان موصولاً بتأريض مناسب في قابس الطاقة لا تتحمل الشركة المنتجة اي مسؤولية عن اي ضرر يلحق بالأشخاص او الحيوانات او الأشياء نتيجة عدم وجود تأريض في مصدر الطاقة

عند او تشغيل الفرن

- يتم اخراج رقوق و صينيات الفرن كافة
- يتم اختيار الفرن الغازي و يتم ضبط الحرارة
- يتم تسخين الفرن بهذا الشكل لمدة 15 دقيقة
- خلال هذه المدة، يمكن صدور رائحة دخان لمرّة واحدة فقط نتيجة تسخين مواد العزل لأول مرة اذا حدث ذلك يجب عدم طبخ اي شيء بالفرن حتى تنتهي رائحة الدخان بشكل تام
- تكرار هذه الخطوة مع اللد و اية اوعية اخرى
- يتم
- للتخلص من هذه الرائحة يتم مسح الفرن بواسطة قطعة قماش ناعمة و رطبة و نظيفة
- تحذير : قبل اول استعمال يجب غسل الصينيات و سبكات و الأكسسورات الأخرى.
- مهم يتم الإمساك بالجزء الأوسط من مسك باب الفرن من أجل فتحه في كل مرة أنظر الشكل



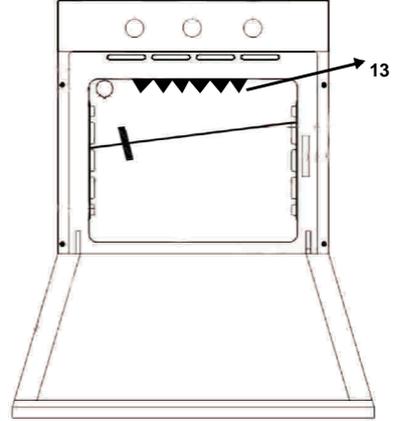
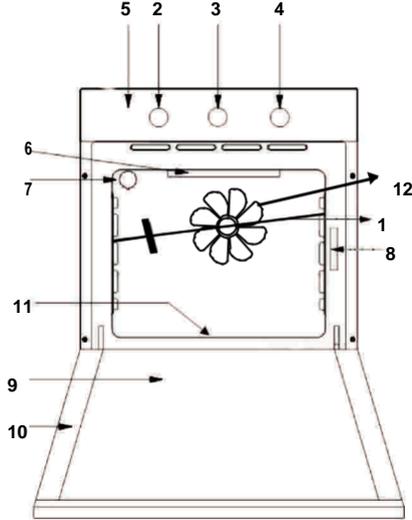
الشكل 12

- ان اتباع النصائح التالية سيساعدكم على التوفير في الطاقة و استخدام الجهاز بشكل ايكولوجي
- 1. استعمال طناجر غامقة اللون، تنشر الحرارة بشكل جيد او الطناجر الملبسة بالمينا
- 2. ان تح باب الفرن بشكل متكرر أثناء عملية الطبخ سيؤدي الى دخول الهواء للفرن و احداث فقدان في الطاقة لذلك يجب عدم فتح باب الفرن بشكل متكرر

3. يمكن الاستفادة من الحرارة المتبقية في الفرن بعد انتهاء عملية الطهو، في تسخين و طبخ مأكولات أخرى بعدها.
4. يجب اجراء تسخين لمدة 10 دقائق على الأقل قبل كل عملية طبخ.
5. يجب الإنتظار مدة حتى تنوب الأغذية المجمدة قبل البدء بطهوها.
6. يجب إيقاف عمل الفرن قبل انتهاء الطبخ بعدة دقائق.

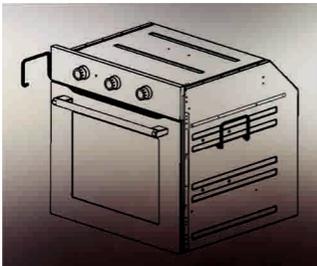
التعريف بالفرن

الأفران العاملة بمنبه دقائق ميكانيكي



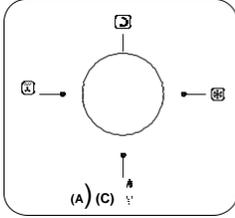
1. أداة تدوير الفروج
2. زر التحكم بالفرن الغازي
3. زر التحكم بالتوقيت للتنبيه
4. زر اختيار الوظيفة
5. لوحة التحكم
6. الحارق
7. مصباح اضاءة الفرن
8. لصافة الدرجة
9. الزجاج الداخلي لباب الفرن
10. باب الفرن
11. حارق الغاز
12. مروحة توربو
13. وظيفة شوي

توصيل الفرن

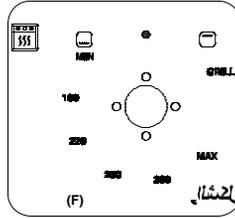
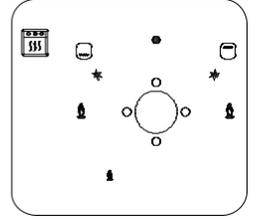
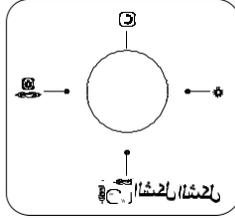


يتم تركيب ماسك الحمل القابلة للفك و الموجودة داخل المنتج، في الثقوب الموجودة على الطرفين الأيمن و الأيسر من المنتج . (طريقة التركيب موضحة في الشكل)

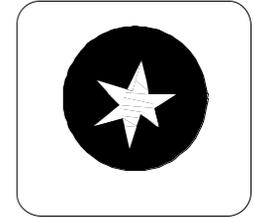
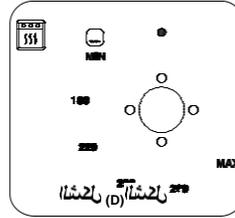
يتم ضبط الفرن على رضية التشغيل . يمكن ان يكون هناك بعض التغييرات في انماط و مبادئ عمل الفرن تبعاً للموديل المختار
 (لغناً) (A-B)



(B) (لغناً)



(E) (لغناً)



الموقد السفلي

الإضاءة : يضاء مصباح الفرن الداخلي



الموقد العلوي

التدوير : فقط محرك التدوير يعمل



زر القادح

مروحة توربو



وظيفة شوي



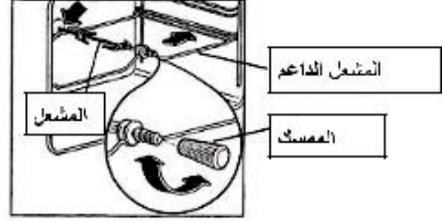
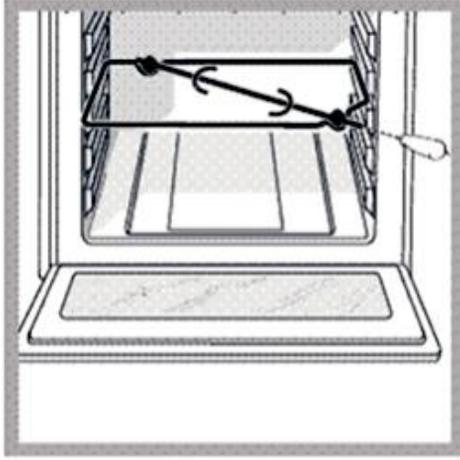
يجب استعمال مفتاح البرنامج وكما مبين في الشكل A-B .

تدوير الزر الذي يقوم بتشغيل الموقد العلوي باتجاه اليمين الشكل D ، وفي نفس الوقت قوموا بالضغط على زر القادح المبين في الشكل F وبعد إشتعال الموقد قوموا بترك النفتاح بعد مرور 3-5 ثواني.

يتم وضع المأكولات المراد طبخها او شويها في طقم الشوي (السيخ، الشوكة، الملقط).

2. يتم وضعها على رف الدعم.
3. يتم وضع السيخ بمساعدة الثقب الخاص الموجود في الخلف.
4. يتم وضع السيخ على داعمة الشوي .
5. يتم اخراج الملقط من السيخ
6. يتم وضع صينية في الرف الأول تحتها لمنع قطرات الدهن من توسيح أرضية الفرن. ينصح بوضع كأس او اثنين من الماء في الصينية.

* وظيفة اختيارية



الشكل 14

زر التحكم بالفرن الغازي

تم تجهيز الفرن بقاطع غاز تلقائي العمل من أجل قطع الغاز لتفادي الحوادث الغير مرغوب بها نتيجة الاحتراق الخاطئ نتيجة التدفق الهوائي الممكن حدوثه او وصول كمية من السائل للحارق .
إذا كان باب الفرن فغن العمل يكون بالشكل التالي

1. قم بفتح باب الفرن
 2. يتم دفع زر التحكم بالفرن الغازي نحو الأسفل لموضع MIN و من ثم تدوير بعكس عقارب الساعة
 3. سوف يشتعل الحارق خلال مدة 15 ثانية يجب عدم تشغيل الجهاز لمدة أكثر من 15 ثانية لن يشتعل الحارق مرة أخرى بعد 15 ثانية ، يتم إيقاف العملية و فتح باب الفرن في أو قبل العمل على إعادة التشغيل يجب الانتظار لمدة دقيقة على الأقل
- ملاحظة: عند اول استعمال للإشعال الكهربائي ، فإنه من الطبيعي تكرار الاشعال الكهربائي لعدة مرات نتيجة الهواء الموجود في أنبوب الغاز.

4. بعد ان يبدأ اشعال الحارق يجب التأكد من تسخين العناصر الحرارية و الضغط على الزر مدد 10 ثواني من اجل إيقاف عمل صمام الأمان الذي يمنع تدفق الغاز و إلا فإن جهاز الأمان الغازي سيمنع تدفق الغاز
5. بعد التأكد من ان كافة حراقات الفرن تعمل يتم اغلاق باب الفرن

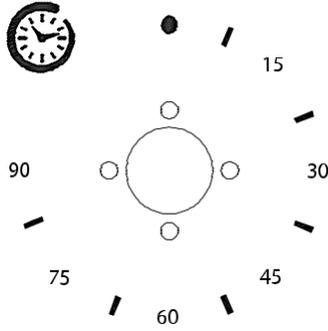
بعد التأكد من ان كافة حراقات الفرن تعمل يتم اغلاق باب الفرن اذا لم تكن تشتعل تكرر العملية مرة أخرى يجب عدم اهمال الاطلاع على الحراقات من حين الى آخر عندما يكون باب الفرن مغلق بعد ان يتم الاشعال يتم تدوير زر التحكم بعكس عقارب الساعة للحصول على الطاقة المطلوبة بعدها يتم تدوير زر التحكم بالغاز بعكس عقارب الساعة للحصول على الحرق المطلوب

تحذير: يجب عدم تشغيل الجهاز من اجل الإحراق لمدة تزيد عن 15 ثانية لن يشتعل الحارق مرة أخرى بعد 15 ثانية ، يتم إيقاف العملية و فتح باب الفرن في أو قبل العمل على إعادة التشغيل يجب الانتظار لمدة دقيقة واحدة على الأقل

ضبط توقيت الفرن

يمكن ان يكون هناك بعض التغييرات في شكل المؤقت حسب الموديل المختار أنماط ضابط التوقيت هي كالتالي

1) الفرن المزود بمنبهتوقيت ميكانيكي
يمكنكم ضبط التوقيت حتى (90 دقيقة عبر تدوير عداد الدقائق الميكانيكية باتجاه عقارب الساعة . (أنظر الشكل 16) ضابط الدقائق يبدأ بالعمل بعد ضبط التوقيت مباشرة و عند انتهاء المدة يطلق الجرس.
لضبط التوقيت يتم تدوير زر التوقيت باتجاه عقارب الساعة للآخر و من ثم يعكس التدوير الى المدة المطلوبة .



الشكل 16

2) الفرن المزود بمنبهتوقيت الكتروني

نظرة عامة



الشكل 17

ضبط التاريخ
بعد انقاص التدفق و عند ربط مصدر طاقة او اعادة الربط تومض "0.00" و "AUTO" على الشاشة.

* قم بالضغط على الزر 1 لمدة ثانيتين، عندها تبدأ النقطتين بالوميض. يتم ضبط الساعة الحالية عبر الزرين 2 و 3 . بعد ضبط الساعة بحوالي 7 ثواني يتم حفظ البيانات الجديدة في الذاكرة .

بعدها يمكن ان يتم تنسيق الوقت
* يتم اضغظ على الزرين 2 و 3 لمدة ثانيتين سوف تبدأ النقطتان بالوميض. بعدها سيمكنكم ضبط الساعة الحالية .

الطبخ اليدوي

تتم عملية الطبخ اليدوي بدون وجود اي ضبط للحرارة و التوقيت التلقائي بل يتم تحديدها من قبل المستخدم مباشرة.

ضبط منبهالدقائق

يمكنكم تفعيل منبهالدقائق في اي وقت ترغبون به بغض النظر عن الوظائف الفعالة الأخرى في برمجية الفرن. مجال ضبط الدقائق يتراوح بين 1 دقيقة الى 23 ساعة 59 دقيقة .

- * عيتم الضغط على الزر 1 حتى تبدأ اشارة المنبه للدقائق بالوميض و تظهر على الشاشة "0.00".
- * يتم ادخال التوقيت المطلوب عبر الازرار 2 و 3 . تبقى اشارة المنبه على الشاشة . بعد ضبط المدة المطلوبة يتم سماع صوت اشارة لمدة 7 دقائق و تبدأ اشارة المنبه بالوميض مرة أخرى .
- * من أجل اغلاق صوت المنبه يتم الضغط على الازرار 1، 2، 3 . ستختفي اشارة المنبه و تبدأ الشاشة باظهار الساعة الحالية.

تغيير صوت المنبه

يمكنكم تغيير اصوات المنبه بالشكل التالي :

- * يتم الضغط على الزرين 2 و 3 معاً ،
- سنظهر على الشاشة الصوت الحالي "1 ton" عبر الضغط على الزر 1
- يمكنكم التنقل بين الاصوات عبر الضغط على الازرار من 1 الى 3 و من أجل اختيار الصوت يتم الضغط على الزر 2.

إلغاء الضبط

من أجل إلغاء ضبط منبه الدقائق :

- * يتم الضغط على الزر 1 من أجل اختيار ضبط منبه الدقائق .
- * قم بالضغط على الزرين 2 و 3 .

مفتاح \ قفل الفرن

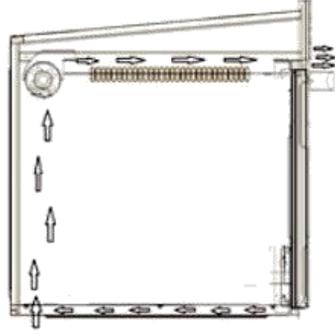
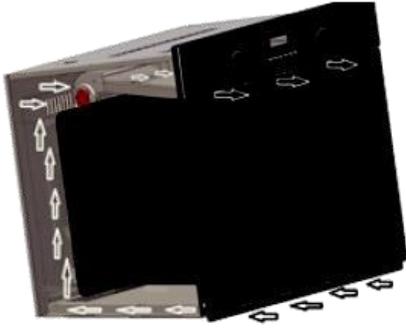
من ألع تفعيل او إلغاء مفتاح او قفل الفرن قم بالضغط على الزر 3 لمدة 3 ثواني .
تحذير : اذا كان يتم استعمال الفرن او المشوية فإن التوقيت يبدأ بالعد تنازلياً . عند انتهاء العد التنازلي سيواصل الفرن التسخين .
سيتوجب عليكم اغلاق الفرن المشوية عبر الضغط على زر التحكم الوظيفي.

* تشغيل مروحة التبريد

يوجد نظام تبريد مزود بمروحة في الفرن من أجل منع حدوث سخونة عالية و الإضرار بالمحيط حول الفرن . تقوم هذه المروحة بطرح الهواء الساخن القادم من المشوية (التهوية) عبر تشكيل تدفق هوائي. في نفس الوقت يتم تشكيل سائر هوائي بين لوحة التحكم و الغطاء. ان هذا السائر يساهم بمنع حدوث سخونة بين القطعتين و القطع العلوية. تدوير الهواء الذي يجري عبر مروحة التبريد يمنع حدوث تراكم بخاري ناجم عن العناصر الكهربائية و الميكانيكية في الفرن. ان هذا يساهم في زيادة عمر هذه العناصر. (أنظر الشكل 18).

عند بدأ الفرن بالعمل فإن مروحة التبريد تبدأ العمل تلقائياً ايضاً. عند انتهاء عملية الطبخ تتوقف عن العمل تلقائياً.

* وظيفة اختياريه



الشكل 18

النظافة العامة و العناية

يجب تنظيف الفرن بعد كل استعمال بواسطة قطعة قماش رطبة و مبللة بماء فاتر و صابون للتخلص من بقايا الطعام و الدهون في الفرن. ان بقاء بقايا الطعام و الدهون يؤدي الى حدوث تكدس و تعرية في الاسطح.

- * يجب اخراج الفيش من القابس قبل تنظيف الفرن او قطع التيار عن الفرن و جعل الجهاز على وضعية الايقاف او يتم الاغلاق عبر الضغط على زر التشغيل/الاييقاف.
- * يجب ان يترك الجهاز ليبرد قبل البدء بالتنظيف .
- * يمكنكم تنظيف الأسطح الفولاذية بواسطة مواد تنظيف الاسطح الفولاذية المتوفرة في الاسواق او عبر استعمال سائل مناسب للتنظيف.
- * يجب التأكد من استعمال مواد تنظيف مناسبة خالية من العناصر المرخشة للأسطح المدهونة او الملبسة بالمينا.
- * عند القيام بتنظيف ازرار و رموز لوحة التحكم يجب عدم استعمال مواد التنظيف المرخشة و الابتعاد عن استعمال الليفة و السيفة المرخشة.
- * يجب عدم استعمال مواد التنظيف المرخشة و ادوات التنظيف السلكية في تنظيف زجاج الفرن ان هذا من شأنه ان يؤدي الى تشقق الزجاج.
- * يجب عدم استعمال المواد الحمضية المرخشة (عصير الليمون، الخل) و ماشابه من مواد في تنظيف الأسطح الملبسة بالمينا و الاسطح الفولاذية.
- * يجب عدم استعمال أجهزة التنظيف البخار من أجل النظافة العامة للجهاز.

زجاج باب الفرن

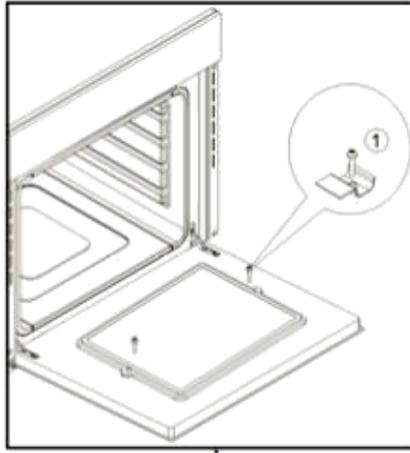
- * يتم تنظيف زجاج باب الفرن بواسطة قطعة قماش مبللة و ناعمة و من ثم تسمح بواسطة قطعة قماش جافة.
- * يجب الابتعاد بتاتاً عن استعمال مواد التنظيف المرخشة للزجاج و الفولاذ ، ان هذا من شأنه الاضرار بالزجاج.

الزجاج الداخلي لباب الفرن

- * يتم تنظيف زجاج باب الفرن بواسطة قطعة قماش مبللة و ناعمة و من ثم تسمح بواسطة قطعة قماش جافة.
- * يجب الابتعاد بتاتاً عن استعمال مواد التنظيف المرخشة للزجاج و الفولاذ ، ان هذا من شأنه الاضرار بالزجاج.

يمكن ان يكون هناك بعض التغيير في نمط الزجاج الداخلي وفق الموديل المختار . انماط الزجاج الداخلي هي كالتالي :

زجاج داخلي للباب من النمط التقليدي : في الموديلات المحتوية على زجاج باب داخلي من النمط التقليدي، فإنه يمكن اخراج الزجاج عبر فك البراعي التي تشده. ان هذا من شأنه تسهيل تنظيف الزجاج الداخلي.

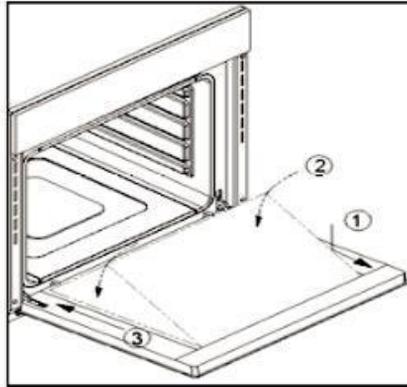


الشكل 19

الباب الزجاجي التام يتم تنظيف الزجاج الداخلي لباب الفرن م النوع التام بواسطة اسفنجة مبللة و من ثم مسحها بواسطة اسفنجة او قطعة قماش جافة (أنظر الشكل 20) كما هو واضح من الشكل ، الغطاء مفتوح

1. قم بزلق الزجاج من الخارج نحو الداخل
2. بعد اخراج الزوايا السفلية للزجاج، قم بالتأكد من أن الزجاج تحرر بشكل تام
3. قم بإخراج الزجاج

بعد الانتهاء من عملية التنظيف يتم اجراء العكس حيث يتم وضع الزجاج من الاعلى في القناة المخصصة. بعدها يتم دفع الزجاج للقناة حتى يتموضع الزوايا بعد تركيب زوايا القاعدة ينفع الزجاج نحو الأسفل و يتموضع الزجاج في موضعه



الشكل 20

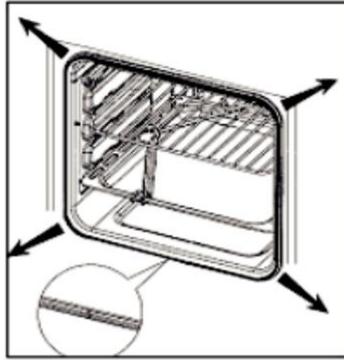
الفتيل المطاطي للباب

هناك فتيل مطاطي محيط بباب الفرن لضمان عمل الفرن على الوجه الأفضل.

- * يجب التأكد من وضع الفتيل بشكل دوري. يجب الابتعاد عن استعمال مواد التنظيف المخرشة و المساحيق الثقيلة و الحمضية في تنظيفها.
- * إذا كان الفتيل متضرراً يجب استشارة احد مراكز الخدمة المعتمدة. يجب عدم استعمال الفرن لحين اصلاحه.
- * يتم اجراء تبديل فتيل الفرن وفق ما هو مبين ادناه:

قم بفتح غطاء الفرن.

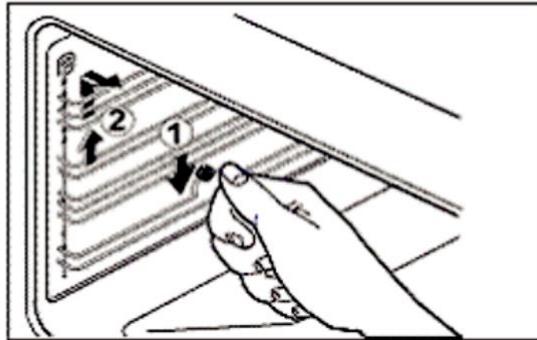
2. يتم اخراج الفتيل كما هو مبين في الشكل من الزوايا واحدة تلو الأخرى. (الشكل 21)
3. هناك 4 مشابك تمسك بالفتيل . يتم استعمال هذه المشابك في عملية تبديل الفتيل و من ثم تستعمل مع الفتيل الجديد.



الشكل 21

الرفوف الجانبية *

من الممكن و السهل جداً اخراج الرفوف الخاصة بالصينيات و الشبكات بغرض تنظيفها . كما هو واضح في الشكل يتم سحب المشابك نحو الاسفل و يتم اخراج الرف من قناة البرغي. ثم يتم سحبها نحو الخارج و رفع زواياها نحو الاعلى . بعد اتمام التنظيف يتم اجراء العكس لتركيبها. يتم اولاً ادخال الزوايا العلوية للرف حتى يتموضع و من ثم و عبر برغي القراشة يتم السحب للتموضع في قناة البرغي. (أنظر الشكل 22)



الشكل 22

* توجد في بعض الموديلات فقط.

تبديل مصباح الفرن

* قبل القيام بهذا الاجراء يجب التأكد من قطع الكهرباء عن الجهاز بشكل تام.

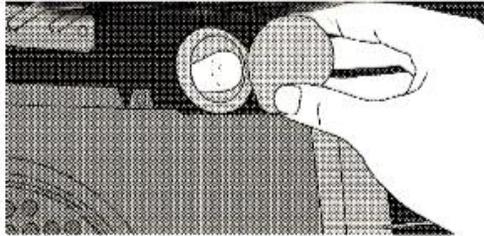
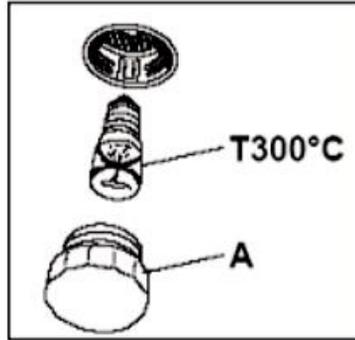
* يجب ان يكون مصباح الفرن مطابقاً للمواصفات التالية :

1. مقاوم للحرارة
2. قيم التيار : 220-240 فولت AC تردد 50/60 هرتز.
3. الطاقة : 25 واط

* يتم اتباع الخطوات التالية من أجل تبديل المصباح (أنظر الشكل 23)

1. يتم اخراج الزجاجاة الموجودة على الجسم الخارجي (A) عبر تدويرها بعكس عقارب الساعة .
2. يتم اخراج مصباح الفرن عبر تدويره بعكس عقارب الساعة.
3. يتم تركيب المصباح الجديد
4. يعاد تركيب الزجاجاة الخارجية .
5. يتم توصيل الكهرباء.

تحذير : يجب التأكد من قطع الطاقة الكهربائية بشكل تام عن الفرن قبل تبديل المصباح من أجل تفادي الصعق الكهربائي.

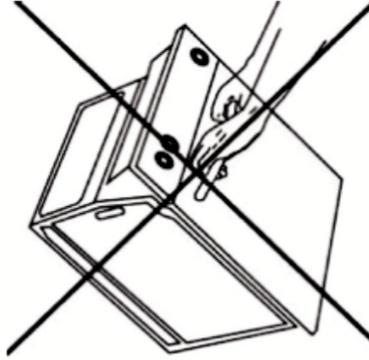


الشكل 23

ملاحظة : يمكن ان يكون موضع المصباح مختلفاً عن ما هو مبين في الشكل اعلاه.

معلومات النقل

- * يتم حمل و نقل \ وضع المنتج بحيث يكون موجهاً نحو الأعلى و بشكل موازي للأرض .
- * حتى لا تعيق الصينية و شبكة الشوي باب الفرن يتم وضع الكرتونة من الطرف الداخلي للباب . يتم لصق جوانب باب الفرن.
- * يجب عدم استعمال ممسك باب الفرن من أجل اخراج الفرن من المغلف او نقله. (انظر الشكل 24)



الشكل 24

معالجة الأعطال قبل طلب خدمة الصيانة

لا تحاول القيام بصيانة الفرن بأي حال من الأحوال. لا تتم صيانة المنتج الى من قبل مراكز الخدمة المعتمدة .

يتم اتباع الخطوات التالية لمعالجة الاعطال قبل طلب الخدمة:

مصباح الفرن لا يعمل

- * مصباح الفرن معطل . قم بتبديل المصباح.

يصدر بخار من الفرن و هو يعمل

- * قم بالتأكد من ان الطبخ يجري وفق توقيت مناسب و فيما اذا كان الطعام موضوعاً على الرف المناسب.

إذا كان هناك صدور للبخار و الفرن يعمل

- * اصدار البخار أمر طبيعي اثناء عمل الفرن.

إذا كان يسمع صوت من معدن الفرن عند التسخين و التبريد

- * الأجزاء المعدنية من الفرن تتمدد بالحرارة و تنقلص بالبرودة لذلك يصدر عنها هذا الصوت. هذا ليس عطلاً.

إذا لم تكن المعلومات في هذا القسم كافية لمعالجة المشكلة التي تواجهونها فيجب التواصل و طلب الاستشارة من مراكز الخدمة المعتمدة.

