

MANUEL D'UTILISATION

FGE765DK

AVANT D'UTILISER CET
APPAREIL ÉLECTRIQUE,
LISEZ ATTENTIVEMENT LES
INSTRUCTIONS CI-DESSOUS,
ET CONSERVEZ LE MODE D'EM-
PLOI POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.
SI VOUS RESPECTEZ CES INSTRU-
CTIONS, LA DURÉE DE VIE DE VOTRE AP-
PAREIL ÉLECTRIQUE TIENDRA LONG-
TEMPS. CONSERVEZ CE MANUEL AVEC SOIN.



daikomaroc

Explorez le monde de daiko

Important

Cet appareil est conçu et fabriqué pour la cuisson à domicile seulement. Il ne sert à aucune utilisation à l'extérieur de la maison et ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial.

Dans le cas où l'appareil est utilisé quelque part à l'extérieur d'une maison; ce qui signifie être utilisé semi-commercialement, commercialement ou dans un espace public, sa garantie sera annulée.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures ou des pertes causées par une mauvaise utilisation ou une mauvaise installation du produit. Le fabricant se réserve le droit d'annuler la garantie fournie avec le produit en raison d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Déclaration de conformité

Ce four est conçu pour la cuisson seulement.

Toutes sortes d'autres utilisations (c.-à-d. Chauffer la pièce) sont inappropriées et dangereuses.

Ce four est conçu et fabriqué conformément aux directives ci-dessous

- "Gaz" Conditions de sécurité du Règlement UE 2016/146 / CE

- "Basse Tension" Conditions de sécurité de la directive européenne 2014/35 / CE

Avant la première utilisation

- Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
 - Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé, après l'avoir retiré de l'emballage. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et consultez votre fournisseur ou un technicien compétent.
 - Enlever tous les matériaux d'emballage. Ne stockez pas les matériaux d'emballage dans des endroits que les enfants peuvent atteindre, car ils peuvent causer des blessures graves (sacs en plastique, polystyrène, rubans, etc.) Les matériaux d'emballage sont recyclables.
 - L'appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et suivant les instructions du fabricant, par un ingénieur compétent et les connexions gaz / électricité doivent également être effectuées par un ingénieur compétent.
 - N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil car son utilisation peut être dangereuse.
- Précautions et conseils importants concernant l'utilisation d'appareils électriques

L'utilisation de tout appareil électrique nécessite le respect d'un ensemble de règles de base. Notamment:

- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés;
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pieds nus;
- Ne laissez pas les enfants ou les personnes handicapées utiliser l'appareil sans surveillance.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé par une utilisation inappropriée, erronée ou déraisonnable de l'appareil.

Utiliser le four pour la première fois

Nous vous recommandons de faire ce qui suit:

- Installez la partie interne du four comme décrit dans "Nettoyage et maintenance".
- Faites fonctionner le four à vide pour une température maximale pendant deux heures afin d'éliminer les taches d'huile et l'odeur des pièces.
- Laissez le four refroidir, coupez l'alimentation, puis nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon imbibé d'un détergent neutre et essuyez bien.

Précautions de sécurité et recommandations importantes

- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans débrancher l'appareil.
- Certaines parties peuvent devenir très chaudes pendant ou après l'utilisation du four.

Ne touchez pas les parties chaudes.

- Après utilisation, assurez-vous que toutes les commandes sont en position fermée.
- L'appareil ménager n'est pas destiné aux jeux d'enfants.
- Tenez les enfants éloignés lorsque vous utilisez le four.
- Pour les enfants et les personnes ayant un handicap qui les empêchent d'utiliser l'appareil, une personne responsable doit être présente pour les surveiller sur l'utilisation du four. La personne qui les surveille doit s'assurer qu'ils peuvent utiliser le four d'une manière de ne pas endommager eux-mêmes ou l'environnement.

- ATTENTION

Une fois installé correctement, votre produit répond à toutes les conditions de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant, une attention particulière doit être accordée aux côtés arrière et inférieur de l'appareil, car il peut avoir des coins pointus ou durs qui peuvent causer des blessures et ces zones ne doivent pas être touchées.

- Risque d'incendie! Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four.

- Utilisez toujours les mitaines du four lorsque vous enlevez les grilles ou les plateaux du four à chaud.
- Nettoyez régulièrement le four et ne laissez pas d'huile se déposer dans le fond du four ou dans les plateaux. Nettoyer les déversements tout de suite.
- Ne couvrez pas les parois du four avec de l'aluminium. Ne placez pas de moules à gâteaux et ne grillez pas sur la surface du four.
- Pour permettre à la vapeur et à l'air chaud de sortir avant de sortir les aliments, éloignez-vous toujours du four lorsque vous ouvrez la porte du four.
- Ne pas suspendre de serviette, de chiffon de séchage ou autre chose à l'intérieur du four ou sur la poignée du four. Cela pourrait provoquer un incendie.
- Assurez-vous que les cordons d'alimentation d'autres appareils à proximité ne peuvent pas rester coincés dans la porte du four.
- Nous recommandons de rendre inopérant un appareil indésirable et de ne pas rendre dangereuses toutes les pièces susceptibles de créer un danger.
- Important: Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas adapté pour une utilisation dans des utilisations semi-commerciales, commerciales ou communes.
- Cuisiner en toute sécurité: Gardez les aliments à l'intérieur du four pendant de courtes périodes avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter la contamination par des organismes pouvant causer un empoisonnement. Prendre des précautions particulières par temps chaud.

MISE EN GARDE:

Lorsque le brûleur s'éteint accidentellement, fermez le gaz du bouton de commande et attendez au moins une (1) minute avant d'essayer de l'allumer à nouveau.

Les appareils à gaz causent de la chaleur et de l'humidité dans leur environnement.

Assurez-vous que la zone de cuisson est bien ventilée, en ouvrant les grilles de ventilation naturelles ou en montant un aspirateur sur le canal de sortie.

Une ventilation supplémentaire peut être nécessaire en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance d'aspiration de l'aspirateur (le cas échéant) lorsque l'appareil est utilisé pendant des durées excessives.

Remarque:

- L'allumage électrique est intégré au bouton de commande du thermostat.
- L'appareil est équipé d'un système de soupape de sécurité. Le débit de gaz sera coupé si la flamme est éteinte par accident.

Spécifications Techniques

Le four est livré complètement propre.

Encore une fois, il est recommandé que le four soit réglé à la température maximale lors de la première utilisation pour éliminer les éventuelles taches d'huile du brûleur du four.

La même chose doit être appliquée avec le gril à gaz. Ce four a l'équipement suivant:

- Un brûleur à gaz (1,9 kW) monté sur le sol équipé d'un dispositif d'allumage et de sécurité automatique
- Un brûleur de gril à gaz (1,4 kW) monté sur le plafond équipé d'un allumage automatique et d'un dispositif de sécurité
- Un gril électrique (1,2 kW) monté au plafond

Moteur de ventilateur de refroidissement

Cet appareil est équipé d'un moteur de ventilateur de refroidissement de sécurité qui permet de maintenir des températures plus basses pour le fonctionnement le plus efficace des commandes et le refroidissement des pièces internes. Le moteur du ventilateur de refroidissement démarre automatiquement lorsque le four ou le gril sont allumés.

Il peut continuer à fonctionner (pendant quelques minutes) après que le four ou le gril soit éteint. Cette durée dépend de la température et de la durée de cuisson précédentes.

MISE EN GARDE:

Le four peut devenir très chaud pendant le fonctionnement et de la vapeur très chaude pourrait sortir de la zone située sous le panneau de commande.

Tenez les enfants éloignés.

La porte est chaude, utilisez donc la poignée.

L'appareil devient chaud pendant la course.

Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

UNE INFORMATION IMPORTANTE:

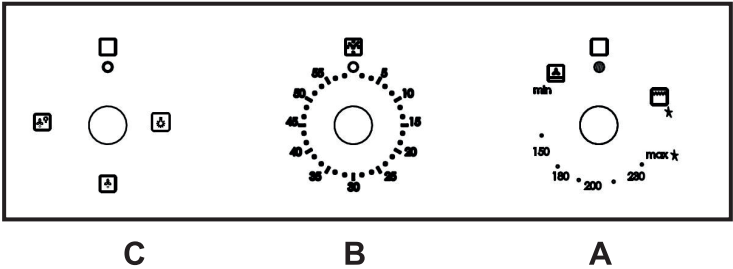
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement électrique ou si le moteur du ventilateur de refroidissement est endommagé.

L'appareil peut surchauffer et être endommagé à cause du moteur du ventilateur de refroidissement qui ne fonctionne pas.

- Si le moteur du ventilateur de refroidissement est endommagé pendant le fonctionnement du four à gaz ou du gril à gaz, le four ou le brûleur du grill s'éteint automatiquement après environ 20 minutes. Dans ce cas, n'utilisez pas l'appareil et appelez le service après-vente.

- Si le moteur du ventilateur de refroidissement fonctionne correctement, un flux d'air est formé au-dessus de l'appareil.

Important



A = Bouton de commande du brûleur à gaz supérieur et inférieur
B = Minuteur mecanique: Lisez les instructions ci-dessous.
C = bouton de commande des fonctions auxiliaires.

Disponibles uniquement après la commutation du bouton de commande dusupérieur et inférieur (A)

	FONCTION D'ARRÊT: Dans ce mode, l'appareil ne fonctionnera pas.
	ÉCLAIRAGE: La lampe est utilisée.
	VENTILATEUR: Le ventilateur sera activé.
	VENTILATEUR + ÉCLAIRAGE: Le ventilateur s'active simultanément avec la fonction de éclairage.

UTILISATION DU FOUR

UTILISATION DE LA MINUTERIE MECANIQUE

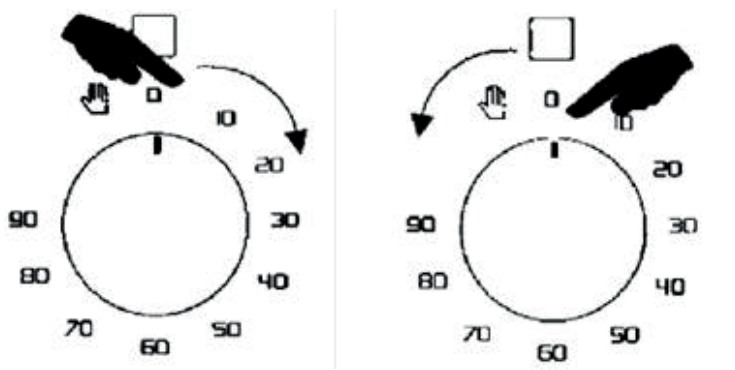
Vous pouvez régler le bouton de la minuterie mécanique en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 90 minutes. La minuterie démarre le four pour l'heure réglée et s'éteint automatiquement lorsque le temps est écoulé.

Réglez les boutons de réglage de la fonction et de la température après avoir placé les aliments dans le four et réglez le bouton de la minuterie mécanique sur l'heure désirée.

Lorsque le temps programmé est terminé, le four émet une alarme et le four s'éteint automatiquement. La durée de fonctionnement du four peut être réglée jusqu'à 90 minutes avec le disjoncteur. Il est possible de régler manuellement des durées de cuisson plus longues.

Tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole pour le fonctionnement manuel. Votre four commencera à travailler à cette position. Il continuera à fonctionner pour le moment que vous choisissez.

Tournez le bouton de la minuterie mécanique dans le sens des aiguilles d'une montre pour terminer la cuisson. Votre four s'éteint lorsque vous entendez l'alarme.



COMMENT UTILISER LE FOUR

Brûleur de four

Le flux de gaz du brûleur est régulé par un thermostat qui permet de maintenir la température du four stable.

La chaleur est contrôlée par une sonde de thermostat à l'intérieur du four.

La sonde doit toujours être propre et à l'intérieur de son boîtier. Un mauvais endroit ou une croûte peut provoquer des changements dans le contrôle de la chaleur.

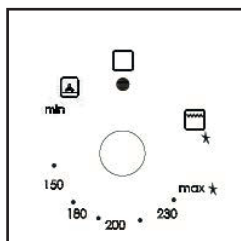
Le thermostat est également équipé d'une soupape de sécurité qui coupe automatiquement le gaz lorsque la flamme s'éteint.

Thermostat (brûleur à gaz inférieur)

L'indicateur sur le panneau de commande (Figure 3) montre l'augmentation de la température du four.

Pour régler la chaleur, amenez le bouton sur le numéro sélectionné. Le symbole le plus proche de la position maximale indique que l'allumage électrique est intégré dans le bouton (il est activé par le bouton lui-même).

Fig.-3



Allumer le brûleur du four

IMPORTANT: La porte du four sera ouverte pendant cette opération. Allumer le brûleur du four



1. Ouvrez complètement la porte du four.
Ne continuez pas à allumer le four à moins que vous ne le fassiez.

2. Appuyez sur le bouton du thermostat pour démarrer l'allumage électrique et tout en maintenant le bouton enfoncé, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure 4) jusqu'à ce qu'il atteigne la position Maximum.

Ne laissez jamais cette opération plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est toujours pas allumé, attendez environ une (1) minute et répétez l'allumage.

Pour faire fonctionner le four manuellement en cas de dysfonctionnement de l'allumage électrique, rapprochez une flamme du point "A" sur le sol (Figure 5), puis appuyez et tournez le bouton du thermostat (Figure 4).

3. Attendez environ 10 secondes après avoir allumé le brûleur pour relâcher le bouton (durée de démarrage de la connexion thermique).

4. Assurez-vous que le brûleur est allumé. Si ce n'est pas le cas, tournez à nouveau le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "O" (Fermé) et répétez l'opération depuis la première étape.

5. Fermez lentement la porte du four et amenez le bouton du thermostat au réglage désiré.

Si la flamme s'éteint pour quelque raison que ce soit, la soupape de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en

gaz du brûleur.

Pour rallumer le brûleur, amenez d'abord le bouton de commande sur la position OFF

("O"), attendez au moins une (1) minute et répétez la procédure d'allumage.

Pour une utilisation correcte du four à gaz, voir le chapitre "CUISSON AU FOUR À GAZ".

Certaines pièces peuvent être très chaudes pendant et après l'utilisation du four.

Tenez les enfants éloignés.

MISE EN GARDE: Ne jamais tourner le thermostat avant d'approcher le trou "A" sur le sol en cas d'allumage manuel.

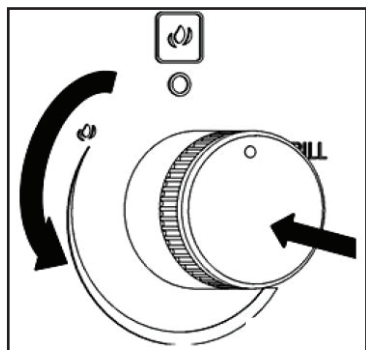


Fig.-4

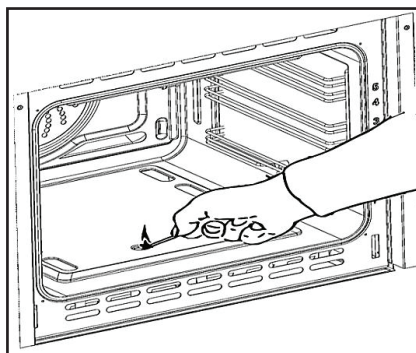


Fig.-5

Allumer le brûleur du gril

IMPORTANT: La porte du four doit être ouverte après cette opération.

Pour allumer le brûleur:



1. Ouvrez complètement la porte du four.

Ne continuez pas à allumer le four à moins que vous ne le fassiez.

2. Appuyez sur le bouton du thermostat pour démarrer l'allumage électrique et tout en maintenant le bouton enfoncé, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (Figure 6) jusqu'à ce qu'il atteigne la position GRILL (Figure 3).

Ne laissez jamais cette opération plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est toujours pas allumé, attendez environ une (1) minute et répétez l'allumage.

Pour faire fonctionner le four manuellement en cas de dysfonctionnement de l'allumage électrique, amener une flamme près des côtés gauche et droit du brûleur (Figure 7), puis appuyer et tourner le bouton du thermostat (Figure 6).

3ème Attendez environ 10 secondes après avoir allumé le brûleur pour relâcher le bouton (durée de démarrage de la connexion thermique).

4e Assurez-vous que le brûleur est allumé. Si ce n'est pas le cas, tournez à nouveau le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "O" (Fermé) et répétez l'opération depuis la première étape.

5e La porte du four restera à moitié ouverte pendant toute la durée d'utilisation du gril.

Pour une utilisation correcte voir. Chapitre "GRILL TRADITIONNEL".

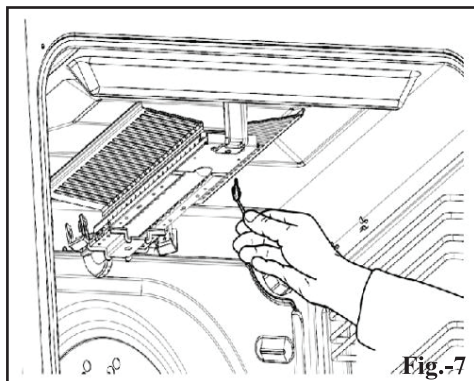
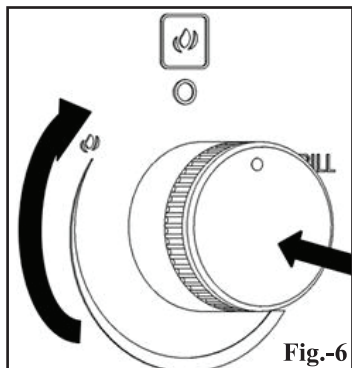
Si la flamme s'éteint pour quelque raison que ce soit, la soupape de sécurité coupe automatiquement l'alimentation en gaz du brûleur.

Pour rallumer le brûleur, amenez d'abord le bouton de commande du gril en position OFF ("O"), attendez au moins une (1) minute et répétez la procédure d'allumage.

Certaines parties peuvent être très chaudes pendant et après l'utilisation du gril.

Tenez les enfants éloignés.

MISE EN GARDE: Ne jamais tourner le thermostat avant d'approcher le brûleur avec une flamme en cas d'allumage manuel.



Cuisiner avec four à gaz

Chauffez le four à la température désirée avant de mettre les aliments dans le four.

Pour un fonctionnement correct du préchauffage, retirez le plateau et placez-le avec les aliments après que le four ait atteint la température désirée.

Vérifiez le temps de cuisson et allumez le four 5 minutes avant l'heure actuelle pour utiliser la chaleur stockée.

Grill traditionnel

Attention: Le brûleur à gril est utilisé uniquement lorsque la porte est ouverte.

Laisser chauffer pendant environ 5 minutes lorsque la porte est à moitié ouverte.

Placez la nourriture sur le gril, alors que la grille est aussi proche de la grille que possible.

Placez le plateau sur la grille appropriée pour recueillir le jus dégoulinant de la nourriture pendant la cuisson.

Le gril ne doit pas être utilisé pendant plus de 30 minutes.

Mise en garde: La porte du four devient très chaude pendant la course.

Tenez les enfants éloignés.

Guide de cuisson

Votre four à gaz a un brûleur situé sous le chapeau du brûleur.

Si vous avez l'habitude de cuisiner avec du gaz d'avant, vous devrez peut-être modifier légèrement vos méthodes de cuisson. Le fond du four est chaud et il est idéal pour cuire le fond des moules et des pizzas.

Les autres aliments doivent être cuits plus près de la partie supérieure du four.

Lorsque vous faites du gâteau, du pain pita, etc. sur plus d'une grille, vous pouvez obtenir les meilleurs résultats en commutant les grilles au milieu du temps de cuisson.

Sécurité

Ne laissez JAMAIS d'huile se rassembler sur le fond du four.

Comme dans tous les fours, nettoyez régulièrement l'huile des murs et du fond du four pour éviter que l'huile ne flambe.

Le four est équipé d'un moteur de ventilateur de refroidissement de sécurité qui permet de maintenir des températures de surface plus basses pour le fonctionnement le plus efficace des commandes et le refroidissement des pièces internes.

La porte du four peut devenir chaude - garder les enfants éloignés.

Ne placez jamais quelque chose sur le plancher du four.

Ne couvrez pas les parois du four avec de l'aluminium.

Ne placez pas de grilles ou de bacs d'égouttement sur le plancher du four.

MAINTENANCE

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil lorsqu'il fait froid, en particulier les parties en émail. Évitez d'utiliser des matériaux alcalins ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.

N'utilisez pas de chlore ou d'agents nettoyants à base d'acide.

ATTENTION

Une fois installé correctement, votre produit répond à toutes les conditions de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant, une attention particulière doit être accordée aux côtés arrière et inférieur de l'appareil, car il peut avoir des coins pointus ou durs qui peuvent causer des blessures et ces zones ne doivent pas être touchées.

À l'intérieur du four

Le four doit toujours être nettoyé à froid après utilisation. Nettoyez l'espace avec une solution détergente douce et de l'eau chaude.

Des produits chimiques appropriés peuvent être utilisés après consultation des recommandations du fabricant et essai sur une petite partie de l'écart. Les produits de nettoyage abrasifs ou les vêtements abrasifs ne doivent pas être utilisés sur les surfaces de l'interstice.

REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par des produits chimiques ou un nettoyage abrasif.

Pièces d'émail

Toutes les parties de l'émail sont nettoyées uniquement avec une éponge et de l'eau savonneuse ou avec des produits non abrasifs.

Le séchage avec une microfibre ou un chiffon doux est préférable.

Acier inoxydable, aluminium, pièces peintes et surfaces en sérigraphie

Nettoyer en utilisant un produit approprié. Toujours sécher soigneusement.

IMPORTANT: Ces pièces doivent être nettoyées très soigneusement pour éviter les rayures et l'usure. Utilisez un chiffon doux et un savon sans acide.

Panneau de contrôle en verre (seulement dans certains modèles)

Nettoyer en utilisant un produit approprié. Toujours sécher soigneusement.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de rayures métalliques à bords vifs pour nettoyer le panneau de commande, car ils pourraient rayer la surface et casser le verre.

IMPORTANT: Couper l'alimentation de l'appareil avant de commencer le nettoyage.	MISE EN GARDE: Attendez que le four refroidisse et veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.	ATTENTION: N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou de détergents acides car ils pourraient rayer la surface sans réparation.
IMPORTANT: N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur car l'humidité peut entrer dans le four et rendre l'appareil peu fiable.	MISE EN GARDE: Ne stockez pas de matériaux étrangers dans le four.	ATTENTION: N'utilisez pas de matériaux abrasifs durs ou de rayures métalliques à bords vifs car ils risqueraient de rayer la surface au-delà de toute réparation et pourraient endommager le verre.

Remplacement de la lampe du four

ATTENTION: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.

- Laissez l'espace du four et les éléments chauffants refroidir.

- Couper la connexion d'alimentation.

- Enlever le couvercle de protection "A" (Figure 10).

- Déposer l'ampoule "B" et la remplacer par une ampoule adaptée aux températures élevées (300 ° C)

C'est 230 V ou 220-240 V, E14

(Vérifiez la puissance Watt sur l'ampoule).

- Replacez le couvercle de protection "A".

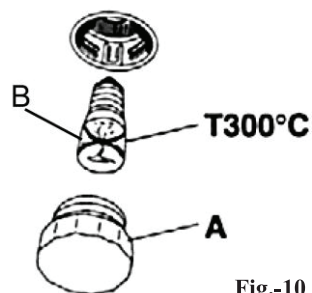


Fig.-10

Remarque: Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par la garantie.

Installation et retrait des cadres de rails latéraux

- Placer les cadres des rails latéraux dans les trous sur les parois latérales à l'intérieur du four (Figure 11).

- Placez les supports comme indiqué.

- Suivez l'ordre inverse pour enlever.



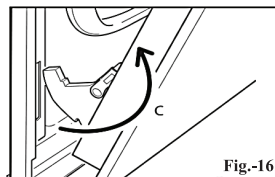
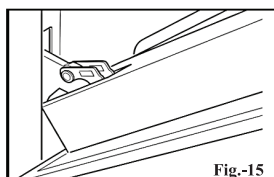
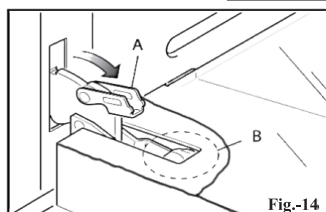
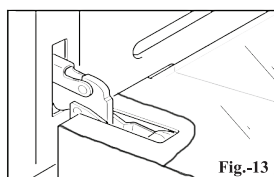
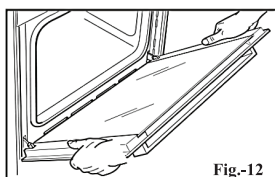
Fig.-11

Retrait de la porte du four

Soyez prudent, la porte du four est lourde. En cas de doute, n'essayez pas de retirer la porte.

La porte du four peut être enlevée comme suit:

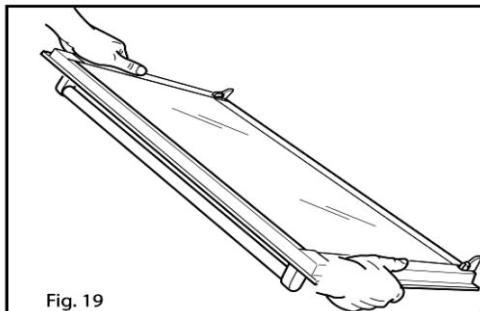
- Ouvrez la porte à la fin (Figure 13)
- Ouvrez complètement le bras A sur les charnières gauche et droite (Figure 14).
- Tenez la porte comme indiqué sur la figure 12.
- Fermez lentement la porte (Figure 15) jusqu'à ce que les bras d'articulation gauche et droit (A) se bloquent sur la partie B de la porte (Figure 14).
- Suivez Ok C et retirez les crochets de la charnière de leur emplacement (Figure 16).
- Placez la porte sur une surface douce.



Placer la porte du four

- Tenez la porte rapidement (Figure 17).

- Placer les loquets de la charnière dans les interstices et s'assurer que l'espace est bien en place comme sur la figure 18.



- Ouvrez la porte à la fin.

- Comme le montre la figure 19, fermez complètement les bras "A" du côté gauche et du côté droit.

- Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est bien en place.

Retrait et réinstallation de la vitre intérieure pour le nettoyage
Si vous voulez nettoyer la vitre intérieure de la porte, suivez attentivement les précautions et les instructions.

Le remplacement incorrect de la vitre et de la porte endommage le four et annule la garantie.

IMPORTANT!

- La porte du four est lourde, faites attention. En cas de doute, n'essayez pas de retirer la porte.

- Assurez-vous que le four et toutes ses pièces sont refroidis. N'essayez pas de remplacer les pièces d'un four chaud.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous travaillez avec la vitre. Assurez-vous que les bords de verre ne se heurtent à aucune surface. Le verre pourrait casser.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou de rayures métalliques à bords vifs pour nettoyer le panneau de commande, car ils pourraient rayer la surface et casser le verre.

- N'utilisez pas le four si vous constatez des dommages (fissures ou cassures) sur la vitre.

Appeler un service agréé ou un service client.

- Assurez-vous de remplacer la vitre correctement. N'utilisez pas le four lorsque la vitre n'est pas correctement placée.

- Ne forcez pas la vitre si vous éprouvez des difficultés à la retirer ou à la remplacer.

Appelez un service agréé ou un service client pour obtenir de l'aide.

Remarque: Les visites effectuées pour l'utilisation ou la maintenance du four ne sont pas couvertes par la garantie.

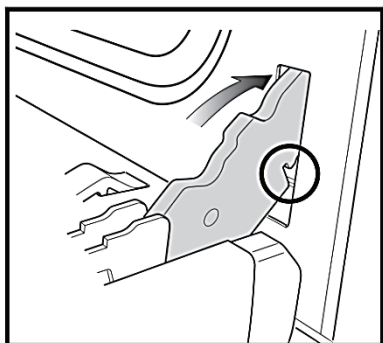


Fig.-18

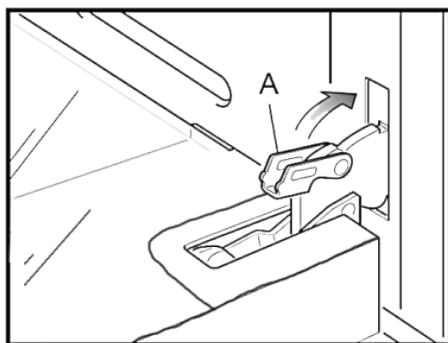


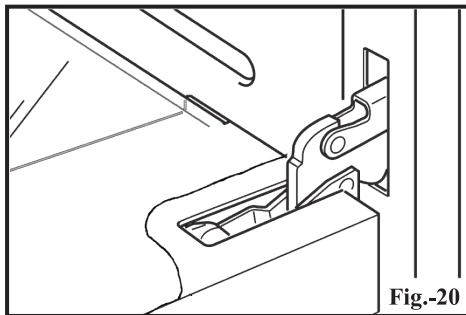
Fig.-19

Retrait de la vitre intérieure

La porte du four a deux vitres:

- 1 verre extérieur
- 1 verre intérieur

Pour nettoyer toutes les vitres des deux côtés, la vitre intérieure doit être retirée comme indiqué ci-dessous:

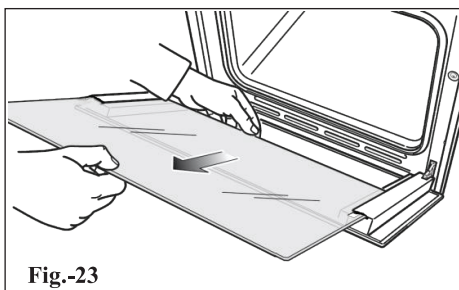
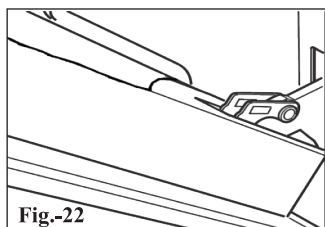
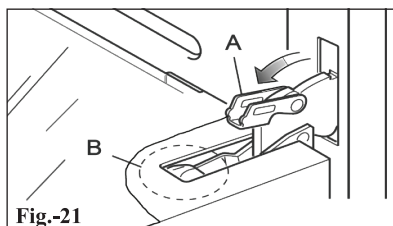


1. Ouvre la porte

- Ouvrez la porte à la fin (Figure 20)
- Ouvrez complètement le bras A sur les charnières gauche et droite (Figure 21).
- Fermez lentement la porte (Figure 22) jusqu'à ce que les bras d'articulation gauche et droit A se bloquent sur la partie B de la porte (Figure 22).

2. Supprimez le volet interne:

- Tirer doucement la vitre intérieure (Figure 23).
 - Nettoyer le verre avec un produit de nettoyage approprié. Sécher partout et placer sur une surface douce.
- Maintenant, vous pouvez également nettoyer le côté intérieur de la vitre extérieure.



Remplacement du panneau de verre intérieur après le nettoyage

Lors du remplacement de la vitre intérieure:

- Assurez-vous de remplacer correctement la vitre comme indiqué. La vitre doit être dans la position spécifiée ci-dessous pour s'adapter à la porte et assurer le bon fonctionnement du four.
- Assurez-vous que les bords de verre ne se coincent pas dans un objet ou une surface.
- N'essayez pas de forcer la vitre en place.
Si vous avez des difficultés à remplacer la vitre, retirez-la et recommencez. Sinon, appelez le service clientèle.

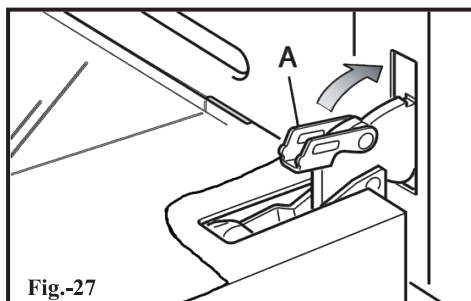
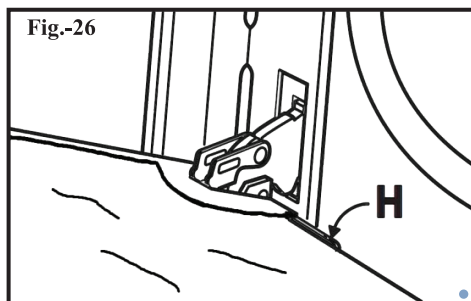
Pour installer la vitre intérieure:

1. Assurez-vous que la porte est ouverte
2. Remplacement de la vitre intérieure:

- Assurez-vous que quatre sièges en caoutchouc sont en place (Figure 25).

IMPORTANT: Lors de la réinstallation de la vitre, nous vous recommandons de maintenir le siège en caoutchouc D en place pour éviter que les joints en caoutchouc ne se cassent ou ne glissent.

- Assurez-vous de bien tenir le volet. Vous devriez être capable de lire les textes dessus quand il est face à vous.
- Placer la vitre dans les glissières de guidage gauche E et droite F (Figure 25) et glisser vers les supports H (Figure 26).
- Ouvrez complètement la porte du four et fermez les bras A sur les charnières gauche et droite, puis ouvrez la porte (Figure 27).



Ce qui devrait / ne devrait pas être fait

- Toujours griller avec la porte à moitié ouverte.
- Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, faites fonctionner le four pendant deux heures pour éliminer les odeurs causées par l'isolation du nouveau four.
- Nettoyez votre four régulièrement.
- Nettoyer les déversements immédiatement.
- Utilisez toujours des mitaines de four lorsque vous retirez les grilles et les plateaux du four.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher du four en cours de fonctionnement.
- Ne laissez pas d'huile s'accumuler sur le plateau ou le fond du four.
- Ne placez pas de bols ou de plaques de cuisson directement sur le fond du four.
- Ne faites pas griller des aliments huileux sans utiliser le grillage.

- Ne couvrez pas le gril avec un folio en aluminium.
- N'utilisez pas le bac supérieur pour la friture.
- Ne pas immerger les parties de l'émail dans l'eau lorsqu'il est chaud. Laissez-les refroidir en premier.
- Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate entrer en contact avec les parties en émail (à l'intérieur du four ou sur le plateau du four).
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de poudres qui rayeraient les surfaces et l'émail.
- N'essayez pas de réparer l'équipement interne de votre four.
- Enlever le film de protection avant la première utilisation.
- N'effectuez aucun nettoyage ou entretien sans couper le raccordement électrique de l'appareil.
- Risque d'incendie! Ne stockez pas de matériaux inflammables dans le four.

Pour votre sécurité

Le produit doit être utilisé uniquement aux fins prévues; cuisiner à la maison.

Aucun couvercle externe ne doit être retiré par des personnes non autorisées pour l'entretien ou la maintenance.

Notes IMPORTANTES

L'installation ou toute présentation, information ou réglage n'est pas couverte par la garantie.

Le four sera installé par des personnes compétentes et autorisées conformément aux normes correspondantes.

MISE EN GARDE: L'appareil devient très chaud, en particulier autour des zones de cuisson. Ne laissez pas vos enfants sans surveillance dans la cuisine pendant la cuisson.

Recommandations pour l'installateur

L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées uniquement par des TECHNICIENS AUTORISÉS et conformément aux normes de sécurité locales.

- La garantie devient nulle sauf si cela est conforme.
- Couper le raccordement électrique de l'appareil lors de toute opération de maintenance ou de réparation.
- Les parois autour du four doivent être en matériau résistant au feu.
- NE PAS soulever le four de la poignée de la porte.

ATTENTION

Une fois installé correctement, votre produit répond à toutes les conditions de sécurité prévues pour cette catégorie de produit. Cependant, une attention particulière doit être accordée aux côtés arrière et inférieur de l'appareil, car il peut avoir des coins pointus ou durs qui peuvent causer des blessures et ces zones ne doivent pas être touchées.

Emplacement

L'appareil peut être installé dans la cuisine, la cuisine / le salon ou le salon, mais il ne peut pas être installé dans la salle de bains ou dans un endroit où une douche est présente.

L'appareil ne doit pas être installé dans un salon de moins de 20 m³.

L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et ne doit pas être installé dans des zones commerciales, semi-commerciales ou communes.

Votre appareil ne sera pas couvert par la garantie dans les environnements cidessus et il peut affecter toute assurance de responsabilité civile ou de tiers que vous pourriez posséder.

Le four est conçu pour tenir dans une armoire de 600mm de largeur.

Le four peut être installé dans ou sous les unités de cuisine, mais il doit être bien ventilé.

Le four rincé dans le diagramme est ventilé à partir de l'ouverture à gauche dans la partie supérieure de l'armoire de cuisine. De nombreuses autres méthodes sont disponibles pour ventiler le four. Consulter un ingénieur pour obtenir des conseils.

Important

Assurez-vous que l'air peut circuler librement autour de la zone du boîtier.

Une ventilation insuffisante peut entraîner une surchauffe de l'appareil ou un dysfonctionnement des appareils.

Placez le four sur le rack avec précaution, mais ne le soulevez pas par la poignée de la porte.

Lorsque vous abaissez la porte du four, vous verrez 4 trous de vis, 2 de chaque côté du four.

Fixez le four au boîtier en utilisant ces trous de vis.

L'affaire ne devrait pas rester libre. Il devrait être fixé au mur et / ou aux appareils adjacents.

IMPORTANT:

Pour éviter d'endommager le rail inférieur, suivez les instructions ci-dessous.

Le rail inférieur est conçu pour assurer une meilleure ventilation et une ouverture correcte de la porte du four. Pour s'assurer que le rail n'est pas endommagé en raison des appareils montés sur le sol, l'appareil doit être supporté comme indiqué ici.

Après l'installation, la porte de l'appareil doit être ouverte lentement pour s'assurer qu'aucun dommage ne s'est produit. Si ces instructions ne sont pas respectées, aucune responsabilité ne sera prise pour les dommages sur le rail inférieur.

Conditions de ventilation

- Dans les pièces d'un volume inférieur à 5 m³, une ventilation d'air libre continue de 500 cm² est nécessaire.
- Pour les pièces d'un volume compris entre 5 m³ et 10 m³, une ventilation d'air libre continue de 100 cm² est nécessaire. Si la pièce a une porte s'ouvrant directement à l'extérieur, une ventilation continue n'est pas nécessaire.
- Une ventilation continue n'est pas requise pour les pièces de plus de 10 m³ de volume.

Remarque: Indépendamment de la taille de la pièce, toutes les pièces dans lesquelles l'appareil est installé doivent avoir une fenêtre ouvrante ou un accès direct à l'air extérieur par des moyens équivalents.

- Les conditions spécifiées ci-dessus permettent l'utilisation d'un four à gaz et d'une grille, mais s'il y a d'autres appareils à gaz dans la même pièce, consultez un ingénieur compétent.

Appareil à gaz

Note importante

L'appareil est fourni pour être utilisé avec du GAZ NATUREL ou du GPL (vérifiez l'étiquette de spécification de gaz sur l'appareil).

- Produits fournis pour GAZ NATUREL: sont ajustés uniquement pour ce type de gaz et ne fonctionnent pas avec un autre gaz (GPL) sans être modifiés. Les appareils sont conçus pour être convertis au GPL.

- Produits fournis pour GPL: sont ajustés uniquement pour ce type de gaz et ne fonctionnent pas avec un autre gaz (GAZ NATUREL) sans être modifiés. Les appareils sont conçus pour être convertis au GPL.

Si le kit de conversion GPL / GAZ NATUREL n'est pas fourni avec le kit de l'appareil, vous pouvez l'acheter en contactant le service après-vente.

Connexion au gaz

Le raccordement de l'appareil à gaz au gaz naturel ou au GPL doit être effectué par un installateur compétent et agréé selon les spécifications locales en vigueur.

Connexion au gaz naturel

La connexion au gaz naturel doit être conforme à la spécification locale en vigueur

La pression d'alimentation en gaz naturel est de 20 mbar.

Le luminaire doit être conforme aux normes pertinentes.

Connexion au GPL

Une pression d'alimentation de 28 à 30 mbar est requise lorsque le gaz butane est utilisé.

Le luminaire doit être conforme à la norme pertinente

Attention: L'appareil ne doit être installé que par un installateur compétent et autorisé qui a également des connaissances en électricité. Il / elle observera les règlements et les lois d'application qui régissent l'installation des appareils à gaz.

Remarque: La connexion de gaz de l'appareil doit être faite par un tube flexible selon les spécifications locales en vigueur

Remarque:

- Les tuyaux flexibles peuvent être utilisés dans des endroits où la température ambiante du tuyau n'est pas supérieure à 70 ° C. Ces tuyaux doivent être fabriqués conformément aux clauses en vigueur et être adaptés au type de gaz utilisé.

- Les flexibles conçus pour le gaz naturel NE PEUVENT PAS être utilisés pour l'alimentation en GPL (les flexibles GPL peuvent être identifiés par un ruban rouge ou une bande sur le revêtement extérieur en caoutchouc du flexible).

Le tuyau ne doit pas être écrasé, pressé et entrer en contact avec des bords tranchants ou abrasifs.

Si l'installation est réalisée à l'aide de raccords flexibles, les points suivants doivent être respectés:

Remarque: La connexion finale aux tuyaux d'appareils à gaz et au tuyau de raccordement de l'appareil doit être de la taille permettant de maintenir la puissance calorifique spécifiée dans le chapitre sur l'installation de l'appareil.

1. La connexion flexible de l'appareil ne doit pas être soumise à des forces inadéquates, ni pendant une utilisation normale ni lors de la connexion ou de la non-connexion.

2. Le raccordement flexible de l'appareil ne doit pas être soumis à une chaleur excessive due au contact avec des surfaces chaudes ou à une exposition directe aux produits de cheminée.
3. La prise dans laquelle la connexion flexible de l'appareil doit être installée doit être raccordée en permanence à une conduite de gaz fermement connectée et le tuyau se balançant librement en dessous.
4. La connexion flexible de l'appareil doit être placée de manière à ne pas subir de dommages mécaniques, par exemple à cause de l'usure ou de la compression avec un dispositif de fixation par des meubles de cuisine comme des portes ou des tiroirs pendant l'utilisation.
5. La connexion enfichable doit être accessible pour pouvoir être coupée après le déplacement de l'appareil.

Maintenance et conversion de gaz naturel ou GPL

Tableau de sélection des injecteurs					Catégorie: II 2H3B/P	
BRÛLEURS	Puissance nominale [kW]	Puissance réduite [kW]	LPG G30 (28-30 mbar)		Gaz naturel G30 (28-30 mbar)	
			Diamètre d'injecteur [1/100 mm]	Écart de la bague [mm]	Diamètre d'injecteur [1/100 mm]	Écart de la bague [mm]
Four	1,9	-	70	Complètement ouvert (*)	97	2(*)
Gril	1,4	-	65	Complètement ouvert (*)	80	2(*)

(*) = Valeur de référence

FENTE DE VENTILATION POUR LA BRÛLURE DE GAZ = (2m ³ / h x kW)	
BRÛLEURS	Air requis pour l'allumage (m ³ / h)
Four	5
Gril	3,60

Élément grill électrique supérieur = 1200 Watt

IMPORTANT: Toutes les interventions concernant l'installation, la maintenance et la conversion de l'appareil doivent être effectuées avec des pièces d'origine.

Le fabricant refuse toute responsabilité en cas de non-respect de ces instructions.

Opérations de remplacement pour les injecteurs de brûleur de four et de grill

Certains modèles sont fournis avec un jeu d'injecteurs pour différents types de gaz.

Si l'injecteur n'est pas fourni, il peut être acheté auprès du centre de service.

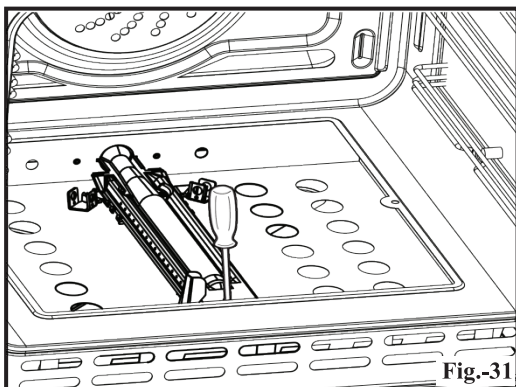
Sélectionnez les injecteurs à modifier dans le "Tableau de sélection des injecteurs"

Les diamètres de jet spécifiés en centième de millimètre sont marqués sur le corps de chaque injecteur.

Brûleur de four

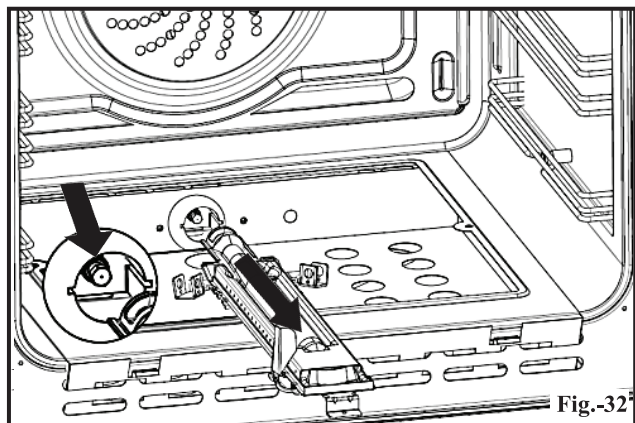
- Soulever et retirer la vitre inférieure à l'intérieur du four.
- Retirer les vis et retirer la vis du brûleur "A" (Figure 31).
- Retirer le brûleur comme indiqué sur la figure 29 et le placer dans le four. Veillez à ne pas endommager la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage électrique.

- Retirer les vis de l'injecteur à l'aide d'une crépine de 7 mm (illustrée par une flèche sur la figure 32) et remplacer par un nouvel injecteur sélectionné conformément au «Tableau de sélection des injecteurs».



- Régler l'alimentation en air du brûleur du four comme indiqué au chapitre "Réglage de l'alimentation en air des brûleurs du four et du grill"; puis suivez les étapes dans l'ordre inverse pour replacer le brûleur et les autres pièces à leur place.

IMPORTANT: Vérifiez si la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage fonctionnent correctement ou non.



- Retirer les vis et retirer la vis du brûleur "A" (Figure 33).

- Retirer le brûleur comme indiqué sur la figure 34. Veillez à ne pas endommager la sonde de la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage électrique.

- Régler l'alimentation en air du brûleur du gril comme indiqué au chapitre «Réglage du soufflet d'air des brûleurs du four et du gril»; puis suivez les étapes dans l'ordre inverse pour replacer le brûleur et les autres pièces à leur place.

IMPORTANT: Vérifiez si la soupape de sécurité et l'électrode d'allumage fonctionnent correctement ou non.

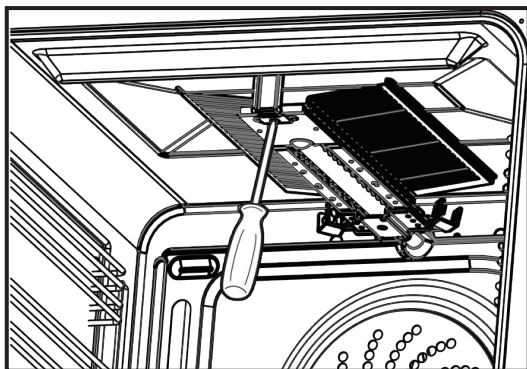


Fig.-33

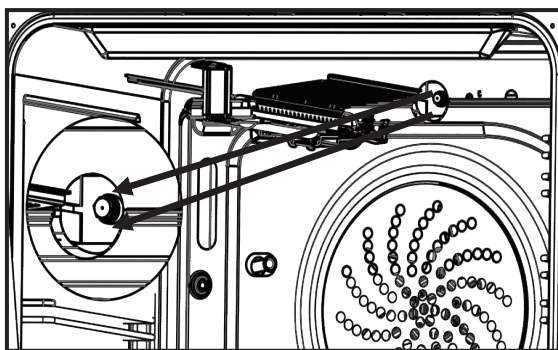


Fig.-34

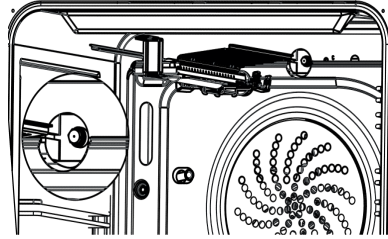
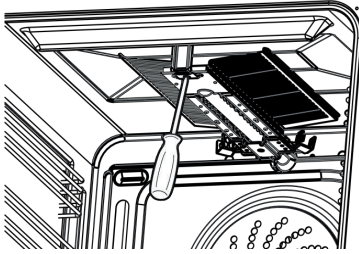
propagation, jaune et clignotant	intérieur de la lumière cône bleu	cône intérieur trop court et trop vif, enclin à la séparation
Primer Air Insuffisant 	Primer Correct 	Primer Air Trop 
CAUSE		
Bouteille de réglage d'air fermée trop	Bouteille à la bonne distance	Bouteille de réglage d'air fermée trop

التدفق الهوائي يعمل بزيادة	التدفق الهوائي يعمل بشكل صحيح	التدفق الهوائي غير كافي
قصير و حاد مختلط بالأزرق و يعتبر عرضه للانفصال	به لون أزرق	منتشر و أصفر و خافق
التدفق الهوائي يعمل بزيادة	التدفق الهوائي يعمل بشكل صحيح	التدفق الهوائي غير كافي
		
و المسبب لذلك		
زجاجة تدفق الهواء مفتوحة أكثر من اللازم	تم وضع زجاجة تدفق الهواء في المسافة والمكان الصحيح	زجاجة تدفق الهواء مغلقة أكثر من اللازم

موقد الشواية:

- قم بإزالة المسامير وإزالة مسامير الموقد "A" كما هو موضح في (الشكل 33).
- أزل الموقد كما هو موضح في الشكل 34 وضعه في الفرن. احرص على عدم إتلاف مسبار صمام الأمان و الإلكترود الخاص الإشعال الكهربائي.
- قم بإزالة مسامير مورد الغاز باستخدام مصفأة صندوق 7 مم (كما هو موضح بسهم في الشكل 34) واستبدله بمورد جديد تم اختياره وفقاً لـ "مخطط اختيار مورد الغاز المطلوب".
- يجب ضبط الهواء و توصيله بموقد إشعال الشواية كما هو محدد في فصل " ضبط هواء موقد الفرن و الشواية"؛ ثم اتبع الخطوات بترتيب عكسي لاستبدال الموقد و أجزاء أخرى إلى أماكنها.

هام جداً: يجب التحقق من ما إذا كان صمام الأمان و قطب الإشعال يعمل بشكل صحيح أم لا.

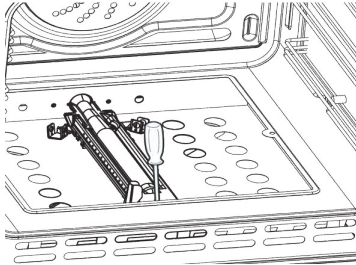


عمليات استبدال مورد الغاز للموقد و الفرن و الشواية:

يتم تزويد بعض الموديلات بمجموعة موردرات لأنواع مختلفة من الغاز. إذا لم يتم توفير قطع غيار مورد، يمكن شراؤها من مركز خدمة الجهاز. يمكنك تحديد مورد الغاز المطلوب تغييره من "مخطط اختيار المورد" يتم وضع علامة على أقطار النفاثة المحددة في واحد من مائة من المليمتر على الجسم من كل مورد.

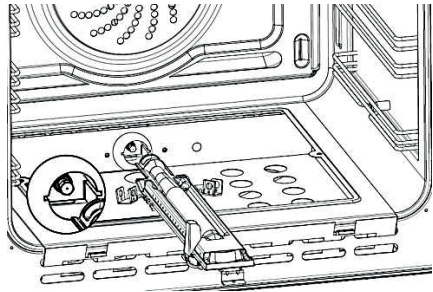
موقد الفرن:

- ارفع و زيل الجزء السفلي داخل الفرن.
- قم بإزالة المسامير وإزالة مسامير الموقد "A" كما هو موضح في (الشكل 31).
- أزل الموقد كما هو موضح في الشكل 29 وضعه في الفرن. احرص على عدم إتلاف مسار صمام الأمان و الإلكترود الخاص الإشعال الكهربائي.
- قم بإزالة مسامير مورد الغاز باستخدام مصفاة صندوق 7 مم (كما هو موضح بسهم في الشكل 32) واستبدله بمورد جديد تم اختياره وفقاً لـ "مخطط اختيار مورد الغاز المطلوب".
- يجب ضبط الهواء و توصيله بموقد إشعال الفرن كما هو محدد في فصل " ضبط هواء موقد الفرن و الشواية"؛ ثم اتبع الخطوات بترتيب عكسي لاستبدال الموقد و أجزاء أخرى إلى أماكنها.



هام جداً: يجب التحقق من ما إذا كان

صمام الأمان و قطب الإشعال يعمل بشكل صحيح أم لا.



الصيانة و تحويل الغاز الطبيعي أو تحويل غاز البترول المسال

النوع: II H3B/P2						جدول اختيار مورد "الغاز"
الغاز الطبيعي G20 (20) مللي بار		غاز البترول المسال G30 (28-30) مللي بار		طاقة المخفضة [بالكيلو واط]	الطاقة بالكيلو وات	الموقد
الفجوة الدائرية [مم]	قطر المورد [100/1 مم]	الفجوة الدائرية [مم]	قطر المورد [100/1 مم]			
* 2	97	مفتوحة تماما *	70		1.9 -	نغزلا
* 2	80	مفتوحة تماما *	65		1.4 -	اشلواية

(*) = القيمة المرجعية

فجوة التهوية لحرق الغاز = (2 متر مكعب / الساعة X الكيلو وات)	
الموقد	الهواء المطلوب للاشتعال (المتر المكعب / الساعة)
الفرن	5
الشواية	3.60

الشواية الكهربائية العلوية = 1200 واط نوع

هام جدا: يجب إجراء جميع التدخلات المتعلقة بتركيب الجهاز و صيائه وتحويله بأجزاء المصنع الأصلية.
الصانع يرفض كل المسؤولية الناجمة عن عدم الالتزام بهذه المسؤولية.

اتصال الجهاز بالغاز الطبيعي

يجب أن يكون التوصيل بالغاز الطبيعي متوافقاً مع المواصفات المحلية المعمول بها.

ضغط امدادات الغاز الطبيعي المطلوب هو 20 مللي بار.

يجب أن يتم تركيب الغاز بتوافق مع المعايير المطلوبة.

اتصال الجهاز بغاز البترول المسال

يجب أن يتم التوصيل تحت ضغط إمدادات 28-30 مللي بار عند فتحه بواسطة غاز البوتان.

يجب أن يتم تركيب الغاز بتوافق مع المعايير المطلوبة.

تحذير هام: يجب تثبيت و توصيل الغاز بالجهاز فقط بواسطة شخص أو مهندس مختص ومصرح لديه و خبرة بالكهرباء أيضاً. سوف يقوم بمراقبة الأنظمة و الأسلاك و الإمدادات التي تحكم تركيب أجهزة الغاز.

ملاحظة: يجب أن يتم توصيل الغاز في الجهاز بواسطة أنبوب مرن وفقاً للمواصفات المحلية المعمول بها

ملحوظة:

- يمكن استخدام خراطيم مرنة في الأماكن التي لا تزيد درجة حرارة البيئة فيها عن 70 درجة مئوية. يجب تصنيع هذه الأنابيب وفقاً للبنود المعمول بها و يجب أن تكون ملائمة لنوع الغاز المستخدم.

- الخراطيم المصممة للغاز الطبيعي لا يمكن استخدامها لتزويد غاز البترول المسال (يمكن التعرف على خراطيم غاز البترول المسال بواسطة شريط أحمر أو شريط فوق الغلاف الخارجي المطاطي للخرطوم).

لا يجب أن يتم سحق الخرطوم و تقلصه أو تلامسه مع الحواف الحادة أو الكاشطة أو التي تسبب خدش.

في حالة إجراء التثبيت باستخدام وصلات مرنة، يجب ملاحظة النقاط التالية:

ملاحظة: يجب أن يكون التوصيل النهائي لأنابيب تركيب الغاز و أنابيب توصيل الأجهزة بالحجم المناسب الذي يساعد على الحفاظ على خروج الحرارة المحددة في فصل تركيب الجهاز.

1. لا يجب إخضاع التوصيل المرن للجهاز لقوى غير مناسبة أثناء الاستخدام العادي أو عند الاتصال أو عدم الاتصال.
2. يجب ألا يتعرض التوصيل المرن للجهاز للحرارة المفرطة بسبب التلامس مع الأسطح الساخنة أو التعرض المباشر للسخونة أو المدخات.
3. يجب أن يكون المقبس الذي يتم تركيبه في الوصلة المرنة للجهاز متصلاً بشكل مستمر بأنبوب توصيل الغاز الذي يتم توصيله بقوة و أن يكون الخرطوم حر في التحرك و غير مضغوط.
4. يجب اتصال خرطوم الغاز بشكل جيد و بوضع مناسب حتى لا يتعرض لأي ضرر ميكانيكي.
- على سبيل المثال ألا يتعرض للبلل أو للضغط بعد تثبيت الجهاز بواسطة أثاث المطبخ مثل الأبواب أو الأدراج أثناء الاستخدام.
5. يجب أن يكون اتصال قابل للانقطاع حتى يسهل قطعه في حالة نقل الجهاز من مكانه.

شروط التهوية

- يلزم وجود تهوية مستمرة تبلغ 500 سم مربع في الغرفة التي يقل حجمها عن 5 متر مكعب.
- بالنسبة للغرف التي يتراوح حجمها ما بين 5 متر مكعب إلى 10 متر مكعب، يلزم وجود تهوية مستمرة تبلغ 100 في كل سم مربع. إذا كانت الغرفة تحتوي على باب يفتح أمامها إلى الخارج، فإن التهوية المستمرة غير مطلوبة.
- التهوية المستمرة غير مطلوبة للغرف التي يزيد حجمها عن 10 متر مكعب.
- ملحوظة: يجب أن تحتوي جميع الغرف التي يتم تركيب الجهاز أو الفرن بها على نافذة تفتح أو على باب يفتح مباشر على الهواء الطلق، فهذا لا يوجد له علاقة بحجم الغرفة.
- الشروط المحددة أعلاه تسمح باستخدام فرن غاز و شواية، يجب استشارة مهندس مختص أو فني مختص لكن إذا كانت هناك أي أجهزة غاز أخرى في نفس الغرفة.

تركيب الغاز

ملاحظة مهمة

- يتم تصنيع و توريد الجهاز للاستخدام مع الغاز الطبيعي أو غاز البترول المسال (تحقق من مواصفات الغاز على الجهاز قبل استخدامه).
- المنتجات الموردة للغاز الطبيعي: يتم ضبطها فقط لهذا النوع من الغاز ولا تعمل مع غاز آخر (غاز البترول المسال) دون تعديل فني للجهاز. يتم تصميم بعض الأجهزة من جديد ليتم تحويلها إلى الاستخدام على غاز البترول المسال.
- المنتجات الموردة لغاز البترول المسال: يتم ضبطها فقط لهذا النوع من الغاز ولا تعمل مع غاز آخر (غاز طبيعي) دون تعديل. يتم تصميم بعض الأجهزة من جديد ليتم تحويلها إلى الاستخدام على الغاز الطبيعي.
- إذا لم يتم تسليم مجموعة قطع تحويل الغاز الطبيعي أو الغاز المسال مع الجهاز، فيمكن شراؤها عن طريق الاتصال بخدمات ما بعد البيع.

اتصال الغاز

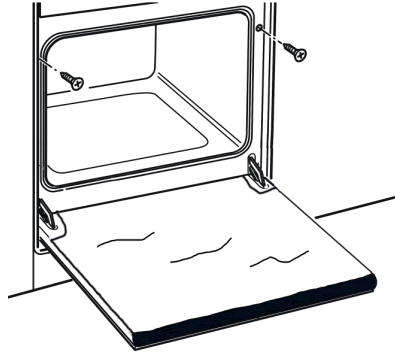
- يتم توصيل جهاز الغاز بالغاز الطبيعي أو غاز البترول المسال بواسطة مثبت مختص ومصرح وفقاً للمواصفات المحلية.

تركيب و تثبيت الفرن

ضع الفرن على الفجوة الموجودة في الخزانة أو في المكان المخصص له وقم بتثبيتته باستخدام ال 4 براغي الموجودة كما هو موضح في الشكل 29.

نظراً لأن الغرض من التثبيت باستخدام البراغي يكون مكتملاً فقط، تأكد من أن الفرن يقف على سطح يدعم وزنه.

قم بضبط مفصلات أبواب الخزانة الموجودة بجوار الفرن للسماح بوجود فجوة 4-5 مم بين باب الخزانة أو المكان المخصص و إطار الفرن.



هام جداً:

اتبع التعليمات التالية لمنع تلف قضبان الفرن.

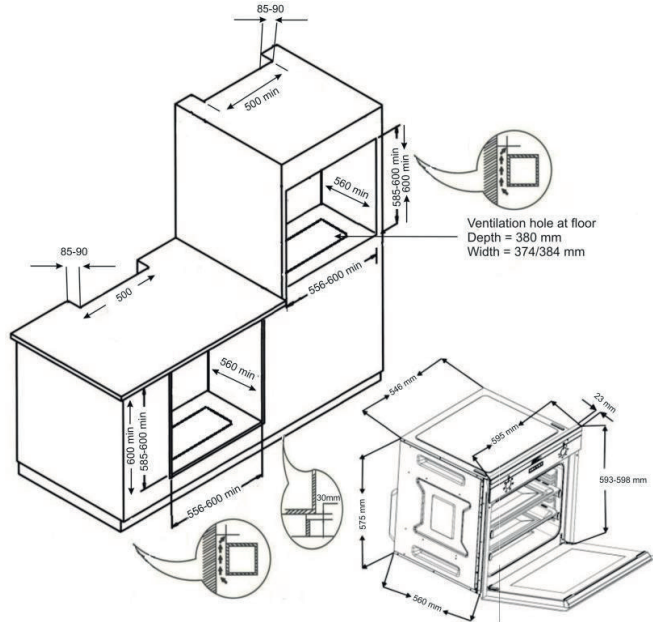
تم تصميم القضيب السفلي لضمان تهوية أفضل و فتح باب الفرن بشكل صحيح. للتأكد من عدم تلف القضبان نظراً للأجهزة المثبتة على الأرض، يجب دعم الجهاز كما هو موضح في الشكل.

بعد التثبيت ، يجب فتح باب الجهاز ببطء للتأكد من عدم حدوث أي تلف.

إذا لم يتم الالتزام بهذه التعليمات ، فلن يتم تحمل أية مسئولية عن الأضرار البسيطة أو الشديدة التي قد تحدث للقضبان.

هام جدا:

تأكد من تدفق الهواء بحرية تاما حول منطقة الفرن.
عدم وجود تهوية كافية يمكن أن يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الجهاز أو يتسبب في تعطل الجهاز.
ضع الفرن في المكان المخصص له بعناية، ولا ينبغي رفع الفرن من مقبض الباب.
عندما تفتح باب الفرن، فسترى 4 فتحات لولبية ، 2 على كل جانب من الفرن.
ثبت الفرن في مكانه باستخدام هذه الفتحات.
لا ينبغي أن يترك الفرن أو الجهاز حرا بلا تثبيت. فيجب تثبيته على الجدار و / أو التركيبات المجاورة المخصصة له.



يجب أن يتم تركيب وصيانة الجهاز فقط من قبل الفنيين المؤهلين وفقاً لمعايير السلامة المحلية.

- الضمان يصبح باطلاً ما لم يتم تركيبه من قبل المتخصصين.
- قم بفصل توصيل الطاقة و التيار الكهربى للجهاز عند القيام بأي عملية صيانة أو إصلاح.
- يجب أن تكون الجدران حول الفرن مصنوعة من مواد مقاومة للحريق.
- لا ينبغي رفع الفرن من مقبض الباب.

تحذير هام:

تأكد من أنه عند تركيب الفرن بشكل صحيح، يوفر ذلك جميع شروط السلامة المتوقعة للأجهزة المشابهة لهذا المنتج. ولكنه ينبغي توفير عناية خاصة للجانبين الخلفي و الأسفل من الجهاز و عدم لمسها، لأن هذه الأجزاء يمكن أن يكون لها زوايا حادة أو صلبة يمكن أن تسبب إصابات.

الموقع

- يمكن تركيب الجهاز فى المطبخ، و المطبخ المفتوح على غرفة المعيشة أو غرفة المعيشة، ولكن لا يمكن تثبيته فى الحمام أو فى مكان يوجد فيه دش.
- يجب عدم تركيب الفرن فى غرفة معيشة أصغر من 20 متر مكعب.
- تم تصميم هذا الجهاز و تصنيعه للاستخدام فى الطهى المنزلى فقط، و لا ينبغي استخدامه فى أي مكان خارج المنزل، و بالتالى لا ينبغي استخدامه فى البيئات التجارية.
- سيعتبر أن الضمان ملغياً تماماً فى حالة استخدام الجهاز فى مكان ما خارج المنزل؛ بمعنى أن يتم استخدامها شبه تجارياً أو تجارياً أو فى مكان عام.
- لن يكون جهازك مشمولاً تحت الضمان فى البيئات المذكورة أعلاه وقد يؤثر على أي طرف ثالث أو تأمين ضد المسؤولية العامة.

تم تصميم الفرن ليتناسب مع خزانة بعرض 600 مم.

- يمكن تركيب الفرن داخل أو تحت وحدات المطبخ، ولكن يجب أن يركب فى مكان جيد للتهوية.
- يتم تهوية الفرن كما هو موضح فى المخطط من الفتحة اليسرى فى الجزء العلوي من خزانة المطبخ.
- تتوفر العديد من الطرق الأخرى لتهوية الفرن. استشر مهندس أو متخصص للحصول على النصيحة فيما يتعلق بالتهوية.

ما ينبغي / وما لا ينبغي القيام به

- يجب القيام بعملية الشوي دائما و يكون الباب نصف مفتوحا.
- يجب قراءة تعليمات المستخدم بعناية قبل استخدام الفرن لأول مرة.
- قم بتشغيل الفرن فارغًا لمدة ساعتين لإزالة الروائح الناتجة من الفرن الجديد قبل استخدام الفرن لأول مرة.
- ينبغي تنظيف الفرن الخاص بك بانتظام.
- يجب تنظيف الانسكابات على الفور.
- ينبغي استخدام دائمًا قفاز الفرن عند إزالة الرفوف و الصواني من الفرن.
- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الفرن أثناء التشغيل.
- لا تسمح بتجمع الزيوت على الصينية الخاصة بالفرن أو أرضية الفرن.
- لا تضع أوعية الطعام أو الأطباق مباشرة على أرضية الفرن.
- لا تشوي الأطعمة الزيتية دون استخدام سلك الشواء.
- لا تقم بتغطية الشواية بالآلومنيوم.
- لا تستخدم أكثر من صينية للقلي.
- لا تقم بغمر الأجزاء المطلية في الماء عندما تكون ساخنة. يجب أن تترك حتى تبرد أولاً.
- لا تدع الخل أو القهوة أو الحليب أو الماء المالح أو عصير الليمون أو الطماطم يتلامس مع الأجزاء المطلية (داخل الفرن أو على صواني الفرن).
- يجب عدم استخدام مواد التنظيف الكاشطة أو المساحيق التي تخدش الأسطح و الأجزاء المطلية.
- لا تحاول إصلاح المعدات الداخلية للفرن.
- قم بإزالة الطبقة الواقية قبل الاستخدام الأول للفرن.
- لا تقم بأي تنظيف أو صيانة بدون إيقاف توصيل الطاقة بالجهاز و قطع التيار الكهربائي من الفرن.
- انتبه من خطر الحريق! لا تقم بتخزين المواد القابلة للاشتعال في الفرن.

للحفاظ على سلامتك

- يجب استخدام المنتج فقط للغرض المقصود و هو طهي الطعام في المنزل.
 - لا يجب إزالة الأغشية الخارجية من قبل أشخاص غير مصرح لهم للخدمة أو الصيانة أو غير المتخصصين.
- ### ملاحظات هامة
- لا يشمل الضمان على عملية التركيب أو التثبيت أو أي عرض تقديمي أو معلومات أو تعديل في الجهاز.
 - سيتم تركيب الفرن من قبل أشخاص مختصين و مصرح لهم وفقا لمعايير و شروط تركيب الفرن.
 - تنبيه: يصبح الجهاز ساخناً جداً خاصة حول مناطق الطهي. لا تترك أطفالك من غير مراقبة في المطبخ أثناء الطهي.
 - توصيات لعملية التركيب و التثبيت.

إعادة تركيب لوحة الزجاج الداخلية بعد التنظيف

عند استبدال الجزء الداخلي من الزجاج:

- تأكد من استبدال الجزء بشكل صحيح كما هو موضح في الرسم. يجب أن يتم وضع الزجاج في المكان الصحيح المخصص له و محدد أذناه، لوضع الباب بشكل آمن للفرن.

- تأكد من أن حواف الزجاج لا تلمس أي سطح آخر.

- لا تحاول تركيب لوح الزجاج بقوة إذا كنت تواجه صعوبة في إزالته أو استبداله.

اتصل بخدمة الشركة المعتمدة أو خدمة العملاء للحصول على المساعدة.

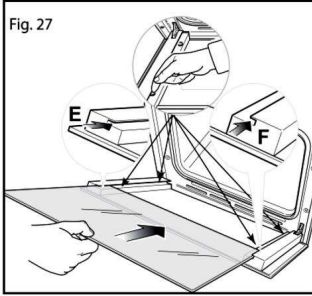


Fig. 27

لتثبيت جزء الزجاج الداخلي:

1. تأكد من أن الباب مفتوح.

2. يجب استبدال الجزء الداخلي من الزجاج:

- تأكد من أن الأربعة مقاعد المطاطية تم وضعها في مكانها الصحيح كما هو موضح في الشكل 25.

هام جدا: عند إعادة تثبيت الزجاج:

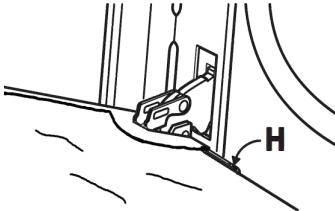
نوصي بأن الأربعة مقاعد المطاطية تم وضعها في

النقطة D في مكانها الصحيح حتى لا ينزلق الزجاج و ينكسر.

- تأكد من تثبيت جزء الزجاج بشكل صحيح. يجب أن تكون قادراً على قراءة النصوص بشكل صحيح أثناء وضع الزجاج بشكل مواجه لك.

- ضع الجزء في القضبان التوجيهية اليسرى E واليمينى F كما هو موضح في (الشكل 25) و انزله بشكل صحيح إلى حامل H (الشكل 26).

- افتح باب الفرن بالكامل وأغلق الذراعين A على مفصلات اليسار و اليمين، و افتح الباب كما هو موضح في (الشكل 27).



إزالة جزء الزجاج الداخلي

يحتوي باب الفرن على جزأين:

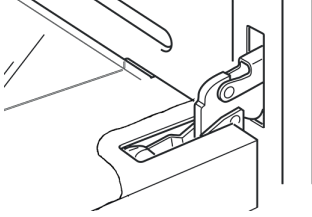
1 - زجاج خارجي.

1 - زجاج داخلي.

لتنظيف كل الأجزاء من كلا الجانبين

يجب إزالة الجزء الداخلي

كما هو محدد أدناه:



1. افتح الباب

- افتح الباب حتى النهاية كما هو موضح في (الشكل 20)

- افتح الذراع A تمامًا على مفصلات اليسرى واليمنى كما هو موضح في (الشكل 21).

- أغلق الباب ببطء كما هو موضح في (الشكل 22) حتى ذراع B المفصلات اليسرى واليمنى على قفل الجزء B من الباب كما هو موضح في (الشكل 22).

2. قم بإزالة الجزء الداخلي:

- اسحب الجزء الداخلي الزجاجي ببطء كما هو موضح في (الشكل 23).

- ينبغي تنظيف الزجاج بمنظفات التنظيف المناسبة له. يجب تجفيف الزجاج جيدًا ووضعه على سطح ناعم.

و يمكنك الآن بهذا الشكل تنظيف الجانب الداخلي من الزجاج الخارجي أيضا.

تركيب باب الفرن مرة أخرى

- امسك الباب بسرعة كما هو موضح في (الشكل 17).

- ضع الرابط المفصلي في الفجوات وتأكد من تثبيت الرابط المفصلي في الفجوة بشكل صحيح.

كما هو موضح في الشكل 18.

- افتح الباب حتى النهاية.

- أغلق الباب تماما من الذراع A على مفصلات اليسرى واليمنى

كما هو موضح في الشكل 19.

- أغلق الباب للتأكد من تركيبه في مكان.

إزالة وإعادة تركيب الباب الداخلي للتنظيف

إذا كنت ترغب في تنظيف الزجاج الداخلي للباب، يجب اتباع الاحتياطات والتعليمات جيدا.

يؤدي استبدال أو إزالة الباب الداخلي أو الزجاج الداخلي للباب بشكل خاطئ إلى تلف الجهاز وإلى خروج الجهاز عن نطاق الضمان.

هام جدا

يجب أن تكون حذرا، فإن باب الفرن ثقيل للغاية. عندما تشك أنك لن تقدر على حمله، لا تحاول إزالة الباب.

تأكد من تبريد جميع أجزاء الفرن قبل استبدال أي جزء منه. و لا تحاول استبدال أجزاء من الفرن و هو ساخن.

- يجب توخي الحذر التام أثناء التعامل مع لوحات الزجاج أو الجزء الداخلي الزجاجي للباب. تأكد من عدم تماس أو خدش الزجاج مع أي سطح آخر فهذا قد يسبب كسر الزجاج.

- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو التي قد تسبب خدوش أو المعادن ذات الحواف الحادة لتنظيف لوحة التحكم لأنها قد تخدش السطح و تسبب كسر الزجاج.

- لا تستخدم الفرن إذا كنت ترى أي ضرر به مثل (الخدش أو الكس) وخاصة في جزء الزجاج. اتصل بخدمة الشركة المعتمدة أو خدمات العملاء قبل بدأ تشغيل الجهاز.

- تأكد من استبدال لوحة الزجاج بشكل صحيح. لا تستخدم الفرن بدون وضع جزء الزجاج بشكل صحيح.

- لا تحاول تركيب لوح الزجاج بقوة إذا كنت تواجه صعوبة في إزالته أو استبداله. اتصل بخدمة الشركة المعتمدة أو خدمة العملاء للحصول على المساعدة.

ملحوظة: لا تدخل زيارات الصيانة أو تشغيل الجهاز التي يتم إجراؤها لاستخدام الفرن ضمن نطاق الضمان.

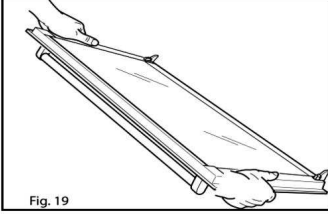
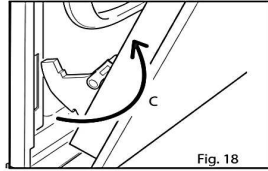
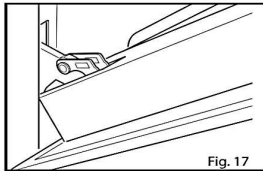
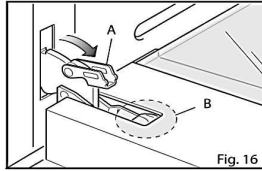
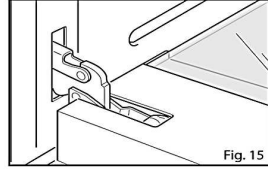
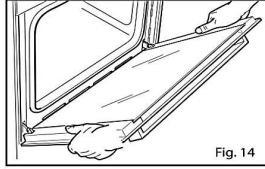


Fig. 19

إزالة أوفك باب الفرن:

- يجب أن تكون حذرا، فإن باب الفرن ثقيلًا للغاية. عندما تشك أنك لن تقدر على حمله، لا تحاول إزالة الباب. يمكن إزالة باب الفرن كما يلي:
- افتح الباب حتى النهاية كما هو موضح في (الشكل 13).
- افتح الذراع تمامًا A على مفصلات اليسرى واليمنى كما هو موضح في (الشكل 14).
- امسك الباب كما هو موضح في الشكل 12.
- أغلق الباب ببطء كما هو موضح في (الشكل 15) حتى يتم فتح المفصل الأيمن واليسار من A على الجزء B من الباب كما هو موضح في (الشكل 14).
- اتبع الموافقة C و قم بإزالة الخطافات المفصلية من أماكنها كما هو موضح في (الشكل 16).
- ضع الباب على سطح ناعم.



هام جدا	توحي الحذر و المراجعة	تحذير هام:
يجب قطع التيار الكهربائي عن الجهاز/ الفرن عند التنظيف.	انتظر الفرن حتى يبرد قبل بدأ عملية التنظيف، و أحرص على عدم لمس عناصر التسخين و هي الساخنة داخل فجوة الفرن.	لا تستخدم مواد الكشط أو المنظفات الحمضية لأنها سوف تخدش السطح دون إصلاح.

هام جدا	توحي الحذر و المراجعة	تحذير هام:
لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار لأن الرطوبة يمكن أن تدخل الفرن و تسبب خلل في عمل الجهاز.	لا تقوم بتخزين المواد الغريبة داخل الفرن.	لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو التي قد تسبب خدش للمعادن، و يجب الحذر من الأطراف ذات الحواف الحادة عند تنظيف لوحة التحكم لأنها قد تخدش السطح و تسبب كسر الزجاج.

استبدال لمبة الفرن

تحذير: لمنع حدوث صدمة كهربائية، تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز و قطع التيار الكهربائي قبل استبدال المصباح.

- اترك فجوة الفرن و عناصر التسخين حتى تبرد.

- يجب قطع اتصال التيار الكهربائي

- قم بإزالة الغطاء الواقى كما هو موضح في "A" (الشكل 10).

- يجب إزالة المصباح من النقطة "B" واستبدالها بمصباح مناسب لدرجات الحرارة المرتفعة (300 درجة مئوية)

أي يجب أن يكون 230 فولت أو 220-240 فولت

و يجب أن يناسب مواصفات E14

(يجب التحقق من قوة وات المصباح).

- استبدل الغطاء الواقى "A".

ملاحظة: لا يغطي ضمان الجهاز استبدال لمبة الفرن.

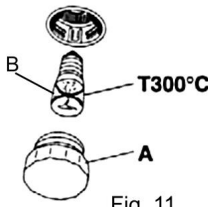


Fig 11



تركيب وإزالة إطارات قضبان السياج داخل جانبي الفرن:

- ضع إطارات قضبان السياج في الفتحات الموجودة

على الجدران الجانبية داخل الفرن كما هو موضح (الشكل 11).

- ضع الرفوف كما هو موضح.

- اتبع الترتيب العكسي لإزالة إطارات قضبان السياج.

الصيانة و النظافة:

نوصي بتنظيف الجهاز عندما يكون باردًا و خاصة الأجزاء المطلوبة.
تجنب استخدام المواد القلوية أو الحمضية (عصير الليمون ، الخل ، إلخ) على الأسطح.
لا تستخدم منتجات التنظيف مثل الكلور أو الأحماض.

تحذير هام:

تأكد من أنه عند تركيب الفرن بشكل صحيح، يوفر ذلك جميع شروط السلامة المتوقعة للأجهزة المشابهة لهذا المنتج.
ولكنه ينبغي توفير عناية خاصة للجانبين الخلفي و الأسفل من الجهاز و عدم لمسها، لأن هذه الأجزاء يمكن أن يكون لها زوايا حادة أو صلبة يمكن أن تسبب إصابات.

داخل الفرن

يجب دائمًا تنظيف الفرن بعد أن يبرد بعد الاستخدام. يجب تنظيف الفجوات باستخدام محلول تنظيف معتدل و ماء دافئ.
يمكن استخدام المواد الكيميائية المناسبة بعد استشارة متخصصين الشركة المصنعة و تجربتها على جزء صغير من الفجوة. يجب عدم استخدام مواد التنظيف الكاشطة أو الماسحات الكاشطة على سطح الفجوة.
ملاحظة: الشركة المصنعة لهذا الجهاز لا تتحمل المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن المواد الكيميائية أو مواد التنظيف الكاشطة.

الأجزاء المطلوبة

يتم تنظيف جميع أجزاء المطلوبة فقط باستخدام الإسفنج و الماء و الصابون، أو المنتجات غير الكاشطة.
يفضل التجفيف باستخدام قطعة قماش رقيقة أو قطعة قماش ناعمة.
الفولاذ المقاوم للصدأ و الألومنيوم و الأجزاء المطلوبة و الأسطح الناعمة
يجب تنظيفها باستخدام منتج مناسب، و يجب تجفيفها بعناية و بشكل دائم.
هام: يجب تنظيف هذه الأجزاء بعناية فائقة لمنع الخدوش و الارتداء و الكشط. ينبغي استخدام قطعة قماش ناعمة و صابون خالٍ من الأحماض عند التنظيف.

لوحة تحكم مصنوعة من الزجاج (فقط في بعض الموديلات)

يجب تنظيفها باستخدام منتج مناسب، و يجب تجفيفها بعناية و بشكل دائم.
لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو التي قد تسبب خدش للمعادن، و يجب الحذر من الأطراف ذات الحواف الحادة عند تنظيف لوحة التحكم لأنها قد تخدش السطح و تسبب كسر الزجاج.

طرق الشوي:

تحذير هام: يتم استخدام موقد الشواية فقط عندما يكون الباب مفتوحًا.

اترك الفرن يسخن لمدة 5 دقائق عندما يكون الباب نصف مفتوحًا.

ضع الطعام على الشواية بشرط أن يكون الحامل أقرب ما يمكن إلى الشواية قدر الإمكان.

ضع الصينية على الرف المناسب لجمع مياه الشوي المنسكبة من الطعام أثناء الشوي.

لا يجب تشغيل الشواية لمدة أطول من 30 دقيقة.

تحذير هام: قد تكون بعض الأجزاء ساخنة جدًا أثناء وبعد استخدام الشواية.

يرجى إبقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز أو الشواية.

دليل الطبخ

يحتوي فرن الغاز الخاص بك على موقد يقع أسفل غطاء الموقد.

إذا كنت معتادًا على الطهي باستخدام الغاز من قبل، فقد تضطر إلى تغيير طرق الطهي بشكل طفيف. تعتبر أرضية الفرن ساخنة و لذلك فهي تعتبر مثالية لطهي الخبز و الكعك في قاع قوالب الكعكة المسطحة و البيتزا بدون حرق المخبوزات.

يجب طهي الأطعمة الأخرى بالقرب من الجزء العلوي من الفرن.

عند صنع الكعك، الخبر، عجين البيتزا... إلخ على أكثر من رف واحد في نفس الوقت، فيمكنك الحصول على أفضل النتائج عن طريق تبديل الرفوف في منتصف وقت الطهي من حين لآخر.

شروط السلامة و توخى الحذر:

لا تسمح للزيوت بالتجمع على أرضية الفرن.

و كما هو معتاد مع أي جهاز فرن فإنه يجب تنظيف الجدران و الأرضيات من الزيوت المتجمعة بانتظام لمنع اشتعال الزيت من الوقود عند إشعال الموقد.

تم تجهيز الفرن مروحة تبريد آمنة للمحرك، و تتمكن هذه المروحة من الحفاظ على درجات حرارة السطح منخفضة من أجل عمل و طهي أكثر كفاءة للفرن و لتبريد الأجزاء الداخلية.

قد يصبح باب الفرن ساخنًا عند و بعد الاستخدام - أبقِ الأطفال بعيدًا.

لا تضع شيئًا على أرضية الفرن أبدًا.

لا تغطي جدران الفرن بالألومنيوم.

لا تضع رفوف أو صينية مباشرة على أرضية الفرن.

احضر لهاً بالقرب من النقطة اليميني و اليسري من موقد الشواية لإشعال الموقد يدويًا في حالة حدوث عطل في الإشعال الكهربائي كما هو موضح في (الشكل 7) ثم اضغط على مفتاح مقبض الحرارة ثم حركه كما هو موضح في (الشكل 6).

3. انتظر لمدة ١٠ ثوان تقريبًا بعد تشغيل الماسك لتحرير المقبض (حتى تبدأ عملية الاتصال الحراري).

4. تأكد من اشتعال الموقد. إذا لم يتم إشعال الموقد، فقم بتحريك الموقد في اتجاه عقارب الساعة مرة أخرى إلى الوضع "O" (مغلق) وأعد العملية من الخطوة الأولى من جديد.

5. سيبقى باب الفرن نصف مفتوح طوال فترة استخدام الشواية.

للاستخدام الصحيح للشواية، راجع فصل "طرق الشوي".

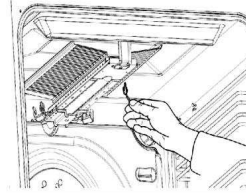
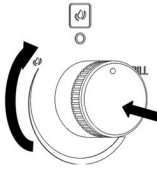
إذا انطفأ اللهب لأي سبب من الأسباب، فإن صمام الأمان سيقطع أوتوماتيكيًا إمدادات الغاز إلى الموقد.

لإعادة إشعال الموقد، قم أولاً بإحضار مقبض التحكم إلى وضع ("O") OFF ، وانتظر دقيقة واحدة (1) على الأقل و قم بتكرار محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.

قد تكون بعض الأجزاء ساخنة جدًا أثناء وبعد استخدام الشواية.

يرجى إبقاء الأطفال بعيدا عن الجهاز أو الشواية.

اتبه: لا تقم أبدًا بفتح الترموستات لإشعال الموقد قبل الاقتراب من الشعلة باستخدام شعلة أو كبريت في حالة الإشعال اليدوي للشواية.



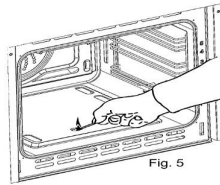
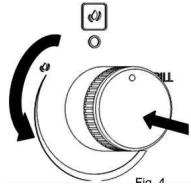
الطبخ في الفرن بالغاز

يجب تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة قبل وضع الطعام في الفرن.

للقيام بعملية التسخين المسبق الصحيحة، قم بإزالة الدرج و ضعه مع الطعام بعد أن يصل الفرن لدرجة الحرارة المطلوبة.

تحقق من وقت الطهي و قم بإغلاق إشعال موقد الفرن قبل 5 دقائق من الوقت الفعلي لاستخدام الحرارة المخزنة داخل الفرن في الطهي.

- احضر لهبًا بالقرب من النقطة "A" على الأرض لإشعال الفرن يدويًا في حالة حدوث عطل في الإشعال الكهربائي كما هو موضح في (الشكل 5) ثم اضغط على مفتاح مقبض الحرارة ثم حركه كما هو موضح في (الشكل 4).
3. انتظر لمدة ١٠ ثوان تقريبًا بعد تشغيل الماسك لتحرير المقبض (حتى تبدأ عملية الاتصال الحراري).
4. تأكد من اشتعال الموقد. إذا لم يتم إشعال الموقد، فقم بتحريك الموقد في اتجاه عقارب الساعة مرة أخرى إلى الوضع "O" (مغلق) وأعد العملية من الخطوة الأولى من جديد.
5. أغلق باب الفرن ببطء ثم أحضر مقبض الترموستات إلى الإعداد المطلوب.
- إذا انطفأ اللهب لأي سبب من الأسباب، فإن صمام الأمان سيقطع أوتوماتيكيًا إمدادات الغاز إلى الموقد.
- لإعادة إشعال الموقد، قم أولاً بإحضار مقبض التحكم إلى وضع ("O") OFF ، وانتظر دقيقة واحدة (1) على الأقل و قم بتكرار محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.
- للاستخدام الصحيح لفرن الغاز، راجع فصل "الطبخ عن طريق الغاز".
- قد تكون بعض الأجزاء ساخنة جدًا أثناء وبعد استخدام الفرن.**
- يرجى إبقاء الأطفال بعيدًا عن الفرن.**
- اتبه: لا تقم أبدًا بفتح الترموستات لإشعال الموقد قبل الاقتراب من فتحة "A" الموجودة على الأرض في حالة محاولة إشعال الفرن بالإشعال اليدوي.**



إشعال موقد الشواية:

معلومة هامة: سوف يكون باب الفرن مفتوحًا أثناء إتمام هذه العملية.

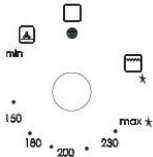
لإشعال موقد الشواية:

1. افتح باب الفرن تمامًا.
2. لا تستمر في إشعال الفرن إلا إذا قمت بإشعاله بالفعل.
3. اضغط على مقبض الترموستات لبدء عملية الاشتعال الكهربائي مع الحفاظ على استمرارية الضغط على الغايش، قم بتدوير الغايش عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 6) حتى يصل إلى وضع الشوي كما هو موضح في (الشكل 3)
4. لا تستمر في هذه العملية لمدة أطول من 15 ثانية. إذا كان الموقد لا يزال غير مشتعل، انتظر لمدة دقيقة واحدة (1) ثم حاول مرة أخرى في عملية الاشتعال.

كيفية استخدام الفرن

فرن الموقد

يتم ضبط تدفق الغاز من الموقد مع ترموستات يسمح لتوزيع درجة الحرارة بالفرن للحفاظ على استقراره. يتم التحكم في الحرارة بواسطة مسبار ترموستات داخل الفرن. يجب أن يبقى الفرن وأماكن تدفق الغاز نظيفاً دائماً. قد يتسبب المكان أو التجميع الخاطئ في حدوث تغييرات في التحكم في الحرارة. كما تم تزويد نظام الترموستات أيضاً بصمام أمان يعمل تلقائياً على إيقاف تشغيل الغاز عند خروج اللهب.



ترموستات (موقد الغاز السفلي)

يوضح مؤشر لوحة التحكم (الشكل 3) درجة حرارة الفرن المتزايدة. لتنظيم الحرارة، حرك المفتاح على الرقم المحدد. تشير الإشارة القريبة إلى الحد الأقصى إلى أن الإشعال الكهربائي مبنى في المقبض (يتم تنشيطه بواسطة المفتاح القابض نفسه).

إشعال موقد الفرن:

معلومة هامة: سوف يكون باب الفرن مفتوحاً أثناء إتمام هذه العملية.

لإشعال موقد الفرن:

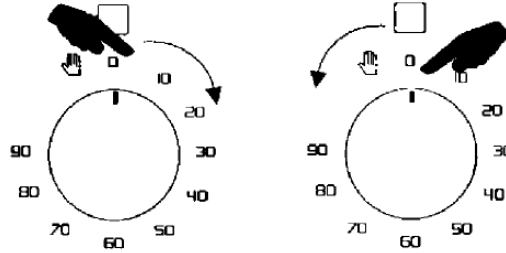
- افتح باب الفرن تماماً.
- لا تستمر في إشعال الفرن إلا إذا قمت بإشعاله بالفعل.
- اضغط على مقبض الترموستات لبدء عملية الاشتعال الكهربائي مع الحفاظ على استمرارية الضغط على القابض، قم بتدوير القابض عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 4) حتى يصل إلى الوضع الأقصى.
- لا تستمر في هذه العملية لمدة أطول من 15 ثانية. إذا كان الموقد لا يزال غير مشتعل، انتظر لمدة دقيقة واحدة (1) ثم حاول مرة أخرى في عملية الاشتعال.

استخدام الفرن

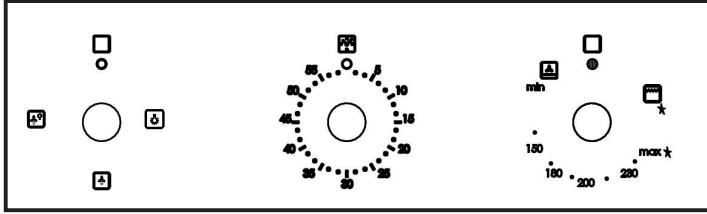
استخدام المؤقت الميكانيكي

يمكنك ضبطه ما يصل إلى 90 دقيقة عن طريق تدوير الساعة الميكانيكية على مدار الساعة. وستعمل الساعة على عمل الفرن لمدة محددة وإغلاقها أوتوماتيكيًا عندما يحين الوقت. اضبط أزرار ضبط درجة الحرارة والوظيفة بعد وضع الوجبة داخل الفرن واضبط زر الساعة الميكانيكية على الموضع الذي تريده. سيصدر صوت إنذار الفرن وسيغلق الفرن أوتوماتيكيًا عندما يحين الوقت. ومع قاطع الدائرة، يمكن ضبط مدة عمل الفرن إلى 90 دقيقة كحد أقصى. ومن الممكن وضع فترات طهي أطول يدويًا.

للاستخدام اليدوي، قُم بمحاذاة زر الساعة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الرمز  . وسيبدأ الفرن بالعمل في هذا الوضع. وسيستمر في العمل طوال مدة اختيارك. أدر زر الساعة الميكانيكية في اتجاه عقارب الساعة عندما تريد إنهاء الطهي. وسيتم إيقاف الفرن عند سماع صوت الإنذار.



لوحة التحكم FGE765DK



C

B

A

A = مقبض التحكم في موقد الغاز العلوي و السفلي.

B = المؤقت الميكانيكي : اقرأ الإرشادات أدناه

C = مقبض التحكم في الوظائف المساعدة. هذه الوظائف متوفرة فقط عند تحريك مقبض التحكم في الموقد الغازي العلوي و السفلي كما هو موضح .

وظيفة الإغلاق: الجهاز لن يعمل في هذه الحالة.	
الإنارة: يتم استخدام المصباح فقط.	
المروحة: يتم تفعيل المروحة فقط.	
الإنارة: يتم استخدام المصباح فقط. المروحة: يتم تفعيل المروحة فقط.	

توجيهات الحذر:

- قد يصبح الفرن ساخناً جداً أثناء التشغيل و قد يخرج البخار الساخن جداً من المنطقة أسفل لوحة التحكم. يجب إبقاء الأطفال بعيداً عن الفرن و الأجزاء الساخن.
- ينبغي استخدام المقبض عند فتح الباب الساخن.
- تستمر درجة سخونة أجزاء الفرن في الارتفاع أثناء التشغيل.
- تجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.

معلومات مهمة:

- لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك عطل كهربائي أو إذا تعرضت مروحة تبريد المحرك للعطل.
- قد تزداد درجة حرارة و سخونة الجهاز و عطله بسبب عطل مروحة تبريد المحرك.
- في حالة تعطل مروحة تبريد المحرك أثناء تشغيل الفرن أو الشواية، يتم إيقاف الفرن أو موقد الشواية تلقائياً بعد حوالي 20 دقيقة. في هذه الحالة لا ينبغي استخدام الجهاز و يجب استدعاء المهندس المختص أو الاتصال بخدمة صيانة الجهاز.
- إذا كانت مروحة تبريد المحرك تعمل بشكل صحيح، يتدفق هواء المروحة إلى أعلى الجهاز بشكل طبيعي.

تتسبب أجهزة الغاز في الحرارة و الرطوبة في البيئة التي يشتعل بها. فيجب التأكد من تهوية منطقة الطهي جيداً عن طريق فتح شبكات التهوية الطبيعية أو تركيب شفط على قناة الخروج في المطبخ.

قد يتطلب الأمر تهوية إضافية من خلال فتح نافذة أو زيادة قوة شفط جهاز الشفط (إن وجد) عند استخدام الجهاز لفترات طويلة.

ملحوظة:

- تم دمج الاشتعال الكهربائي لمقبض تحكم ترموستات.

- يعتبر الجهاز مجهز بنظام صمام أمان. وبالتالي يتم قطع تدفق الغاز إذا تم إطفاء اللهب عن طريق الصدفة.

المواصفات الفنية للفرن:

يتم تسليم الفرن نظيفة تماماً.

- يتم إشعال الفرن فارعاً على أقصى درجة حرارة لمدة ساعتين لإزالة بقع الزيت و الروائح الكريهة و المتسخة من الأجزاء.

يجب تطبيق الشيء نفسه مع شواية الغاز.

يحتوي هذا الفرن على المعدات التالية:

- فرن بموقد واحد يعمل على الغاز (1.9 كيلو واط) مثبت على الأرض مزود بجهاز أمان أوتوماتيكي و الأجهزة الأمان

- موقد واحد يعمل بالغاز (1.4 كيلو واط) مثبت على السقف مزود بجهاز أوتوماتيكي للأمان و الإشعال

- شواية كهربائية (1.2 كيلو واط) مثبتة على السقف

مروحة تبريد:

تم تزويد هذا الجهاز بمروحة تبريد للسلامة التي تمكن من الحفاظ على درجات حرارة منخفضة من أجل التشغيل الأكثر كفاءة للضوابط و تبريد الأجزاء الداخلية للفرن. يبدأ تشغيل مروحة تبريد تلقائياً عند تشغيل الفرن أو الشواية.

يمكن أن تستمر في العمل (لبضع دقائق) بعد إيقاف الفرن أو الشواء. تعتمد هذه المدة على درجة حرارة الطبخ السابقة و مدتها.

النصائح و احتياطات السلامة الهامة الواجب اتباعها

- لا ينبغي القيام بأعمال النظافة أو الصيانة دون فصل الجهاز.
- قد تظل بعض الأجزاء من الفرن ساخنة أثناء أو بعد استخدام الفرن. لا تلمس الأجزاء الساخنة على الإطلاق.
- ينبغي التأكد من أن جميع عناصر التحكم في وضع مغلق بعد الانتهاء من الاستخدام.
- الأجهزة المنزلية ليست لعب للأطفال.
- ابق الأطفال بعيدا عند استخدام الفرن.
- يجب أن يكون الشخص المسؤول موجوداً للإشراف على الأطفال و الأشخاص الذين لديهم عائق بمنعهم من استخدام الجهاز عند استخدام الفرن. يجب على الشخص الذي يشرف عليهم التأكد من أنه يمكنهم استخدام الفرن بطريقة لا تضر أنفسهم أو تضر البيئة أو تضر من حولهم.

تحذير هام:

تأكد من أنه عند تركيب الفرن بشكل صحيح، يوفر ذلك جميع شروط السلامة المتوقعة للأجهزة المشابهة لهذا المنتج. ولكنه ينبغي توفير عناية خاصة للجانبين الخلفي و الأسفل من الجهاز و عدم لمسها، لأن هذه الأجزاء يمكن أن يكون لها زوايا حادة أو صلابة يمكن أن تسبب إصابات.

- خطر الحريق! لا تقم بتخزين المواد القابلة للاشتعال في الفرن.

- استخدم دائماً قفاز الفرن عند إزالة الرفوف أو الصواني من الفرن أثناء التسخين.

- نظف الفرن بانتظام و لا تسمح للزيت بالتجميع في أرضية الفرن أو الصواني. و في حالة تجمع الزيت أو انسكابها يجب تنظيف الانسكابات على الفور.

- لا تغطي جدران الفرن بالألومنيوم. لا ينبغي وضع قوالب الكيك و الشواء على سطح الفرن.

- ابق بعيداً عن الفرن دائماً عند فتح باب الفرن للسماح للبخار و الهواء الساخن الخروج بدون التسبب في أي إصابات قبل إخراج الطعام.

- لا تقم بتعليق المنشفة أو تجفيف قطعة القماش أو أي أشياء أخرى داخل الفرن أو على مقبض الفرن. فهذا قد يؤدي إلى التسبب في الحريق.

- ينبغي التأكد من أن أسلاك الكهرباء للأجهزة المجاورة الأخرى لا يمكن أن تتعثر في باب الفرن.

- نحن نوصي بعدم تشغيل الجهاز غير المرغوب فيه و العمل على جعل جميع الأجزاء التي يمكن أن تسبب خطراً غير خطيرة.

هام جداً: تم تصميم هذا الجهاز و تصنيعه للاستخدام في المطبخ المنزلي فقط، و لا ينبغي استخدامه في أي مكان خارج المنزل، و بالتالي لا ينبغي استخدامه في البيئات التجارية.

الطبخ بأمان: حافظ على الأطعمة داخل الفرن لفترات قصيرة قبل و بعد الطهي. و هذا هو لمنع التلوث من الكائنات الحية التي يمكن أن تسبب التسمم. اهتم بعناية الفرن في الطقس الحار.

توخي الحذر: في حالة انفجار الموقد عن طريق الصدفة، أطفئ الغاز من مقبض التحكم و انتظر على الأقل لدقيقة واحدة (1) قبل محاولة إضاءة الموقد مرة أخرى.

قبل الاستخدام الأول للجهاز:

- يجب قراءة التعليمات بعناية قبل إعداد الجهاز واستخدامه.
- يجب التأكد من عدم تلف الجهاز، بعد فتح العلبة. في حالة الشك في إصابة الجهاز بتلف أو بضرر، لا ينبغي استخدام الجهاز ويجب استشارة المورد الخاص بك أو أي مهندس مختص في هذا المجال.
- يجب إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف مثل: (الأكياس البلاستيكية، البوليسترين، الأشرطة، إلخ). لا تقم بتخزين مواد التعبئة والتغليف في أماكن يمكن للأطفال الوصول إليها، لأنها يمكن أن تسبب إصابات خطيرة. تعتبر مواد التعبئة والتغليف قابلة لإعادة التدوير.
- يجب أن يتم تركيب الجهاز من قبل مهندس مختص وفقاً للوائح المعمول بها واتباع تعليمات الشركة المصنعة، كما يجب أن يتم توصيل الغاز / الطاقة من قبل مهندس مختص في هذا المجال.
- لا تحاول تغيير الخصائص التقنية للجهاز لأن استخدامه قد يكون خطيراً وسوف يؤدي إلى أضرار كبيرة.

إجراءات وقائية وإرشادات مهمة تتعلق باستخدام الأجهزة الكهربائية:

- يتطلب استخدام أي جهاز كهربائي مراعاة بعض القواعد الأساسية. وأهمها:
- عدم لمس الجهاز بأيدي مبللة أو أقدام مبللة؛
- لا تقم بتشغيل الجهاز بأقدام عارية؛
- لا تسمح للأطفال أو المعاقين بتشغيل الجهاز دون إشراف.
- لا يتحمل المصنّع المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام غير المناسب أو الخاطئ أو غير المعقول للجهاز.

في حالة استخدام الفرن لأول مرة:

- يجب اتباع الخطوات التالية:
- تركيب الجزء الداخلي من الفرن كما هو موضح تحت عنوان "التنظيف والصيانة".
- يتم إشعال الفرن فارغاً على أقصى درجة حرارة لمدة ساعتين لإزالة بقع الزيت والروائح الكريهة و المتسخة من الأجزاء.
- اترك الفرن يبرد، وأطفئ الفرن المشتعل، ثم نظف الجزء الداخلي من الفرن بقطعة قماش مغموسة في منظف محابذ، ومن ثم امسح وجفف الفرن بشكل جيد من البلل.

هام جدا:

تم تصميم هذا الجهاز و تصنيعه للاستخدام فى الطهى المنزلى فقط، و لا ينبغي استخدامه فى أي مكان خارج المنزل، و بالتالى لا ينبغي استخدامه فى البيئات التجارية.

سيعتبر أن الضمان ملغيا تماما فى حالة استخدام الجهاز فى مكان ما خارج المنزل؛ بمعنى أن يتم استخدامها شبه تجارياً أو تجارياً أو فى مكان عام.

الشركة المصنعة لا تتحمل المسؤولية عن الإصابات أو الخسائر الناجمة عن سوء الاستخدام أو التركيب الخاطئ للمنتج. تحتفظ الشركة المصنعة بالحق فى إلغاء الضمان المقدم للمنتج بسبب التثبيت الخاطئ أو التركيب الخاطئ أو سوء استخدام الجهاز.

بيان المطابقة

هذا الفرن مصمم للطهى فقط.

تعتبر جميع أنواع الاستخدامات الأخرى لهذا الفرن مثل (تسخين الغرفة) أو غيرها غير مناسب و خطير. تم تصميم هذا الفرن وتصنيعه وفقاً للتوجيهات الواردة أدناه.

- شروط السلامة الخاصة "بالغاز" و المعرفة من قبل الاتحاد الأوروبي EC /146/2016.

- شروط السلامة التوجيهية المعرفة من قبل لاتحاد الأوروبي "للجهد المنخفض" EC / 2014/35 / EU.

daiko

دليل الإستعمال FGE765DK

قبل استخدام هذا الجهاز الكهربائي، اقرأ بعناية التعليمات أدناه، و حافظ على دليل المستخدم للإستعمال في المستقبل. اتباع هذه التعليمات، سيزيد من عمر الجهاز لفترة أطول. احتفظ بهذا الدليل بعناية.



daikomarc

اكتشفوا عالم دايكو