

OVENS

Installation - Use – Maintenance

- عزيزنا العميل :
- نحن نشكرك على ثقتك بنا ونهنئك على اختيارك منتجنا ، هذا المنتج المصمم بشكل فريد ومتناسق قد صنع فوق اعلى المعايير و اجود انواع المواد الخام، واختر بشكل يرضي جميع متطلبات العميل لدينا.
- لذلك نود ان نطلب منك قراءة الكتيب بعناية واهتمام واتباع التعليمات التي ستقودك الى افضل نتائج الاستخدام منذ البداية.
- المصنع لديه الحق في تطبيق او تعديل اي زيادة على المنتج لديها بدون طلب او الرجوع الى العميل مسبقا

الشركة المصنعة.

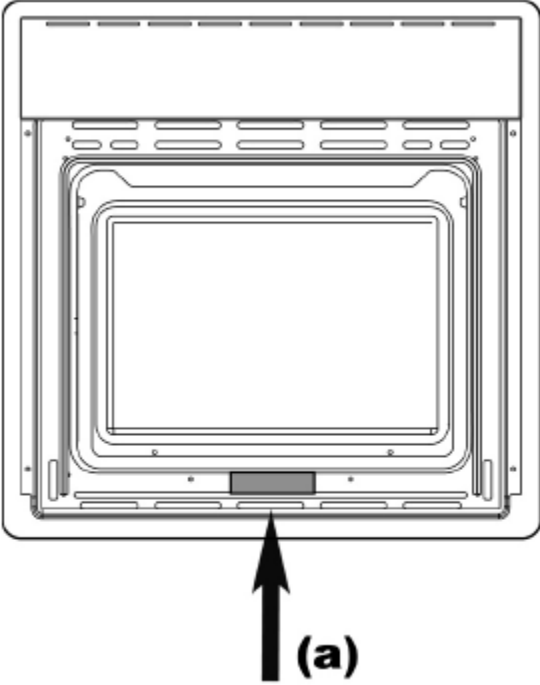


Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1

المحتويات

- 1- الاستعمال لأول مرة
- 2- توصيل الغاز
- 3- صديق البيئة
- 4- لوحة التحكم
- 5- تعليمات الاستخدام
- 6- الطهي المثالي
- 7- مروحة السخان
- 8- الشواء
- تيرموستات
- مؤقت الطهي
- المؤقت الالكتروني
- استبدال المصباح
- ازالة باب الفرن

معلومات هامة :

البيانات المكتوبة على سطح الفرن يمكن رؤيتها بسهولة حتى لو تم تركيبه بشكل كامل بحيث السطحية واضحة من خلال فتح باب الفرن دائما احفظ الارقام والرموز المكتوبة على الفرن للتعرف على الجهاز في حال طلب قطع الغيار للتصليح.

تعليمات من اجل فني التركيب :

التركيب ومتطلبات التهوية : تطبيق لوائح الاستخدام المنزلي والتركيب الغاز والتغطية التركيب (الموقع):

| | |
|--|--|
| | <p>المنتجات التي تولد طاقة احتراق يجب ان توضع دائما بمكان جيد التهوية وقريبة من فتحة شفاطو مدخنة الى مكان خارجي متصل بشكل مباشر وفي حال لم يتم تركيب شفاط خارجي فمن الممكن تركيب مروحة شفط على النافذة او جدار خارجي بحيث يتم تشغيل المروحة بجميع الاحوال عند تشغيل مثل تلك الاجهزة (افران - اسطح غاز)</p> |
| | <p>- التهوية : من الضروري تركيب نظام تهوية خاص بالغرفة التي تم تركيب فيها جهاز الغاز لضمان ان كل الاجهزة تحصل على التهوية المناسبة للمكان</p> |

توصيلات الغاز :

تم تصنيع الجهاز بحيث يتناسب مع نوعين الغاز الطبيعي الميثان والغاز المسال و يمكنك بسهولة تحويل بين النوعين بإتباع الطريقة المكتوبة في الكتيب في قسم التبديل بين أنواع الغاز

توصيل أنابيب الغاز :

التوصيل من خلال منفذ الغاز الرئيسي يحتاج الى أنابيب مخصصة او من خلال أنابيب معدنية مرنة خاصة متصلة ببعضها بطول 2 متر كحد أقصى
الوصلة سي والصمام جي موجودة مع الجهاز و موافقة للمعايير الخاصة

من المهم ان تعلم : استخدم مفاتيح غاز لإدارة النقطة جي الى النقطة المطلوبة وعند وصولها الى النقطة المطلوبة اغلق العزق بإحكام حسب الصورة التالية

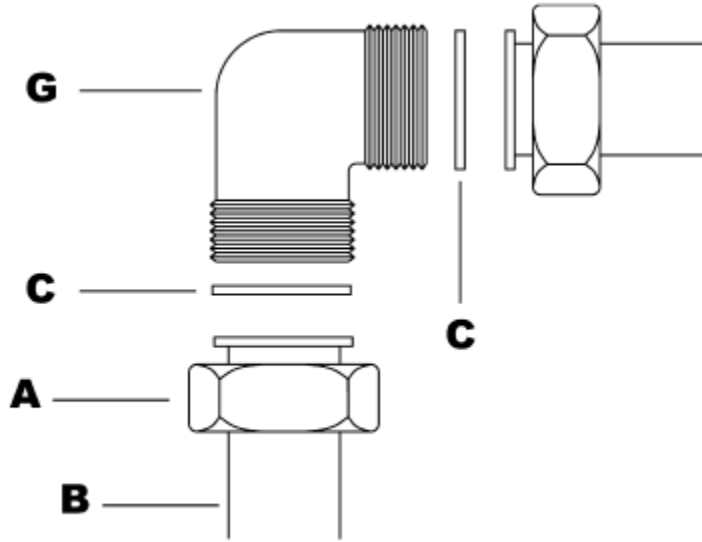


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

ملاحظة : بعد توصيل الغاز المسال او الغاز الطبيعي في الانابيب المخصصة لذلك تأكد من عدم وجود أي تسريب للغاز بإستخدام الصابون او الرغوة المخصصة (ولا تستخدم ولاعة للتجربة)

التحويل بين نوعين من الغاز :

قبل البدء بعملية التحويل بين النوع الاول من الغاز الى النوع الثاني تأكد من أي نوع قد تم ضبط الجهاز عليه من الممكن انه الوضع المطلوب وافصل التيار الكهربائي عن الجهاز وارجع الى جدول التناسب في كتيب التشغيل

Fig. 5 - Abb. 5 - Afb. 5

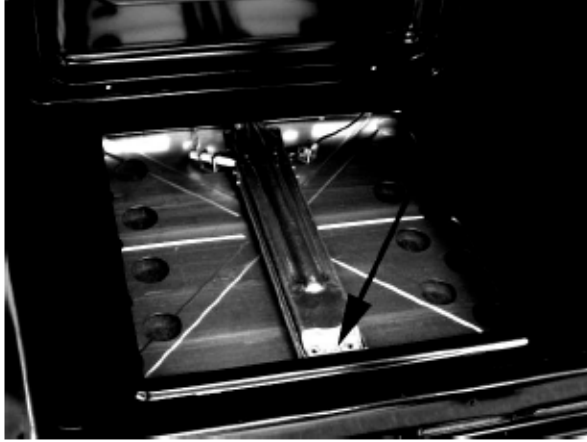
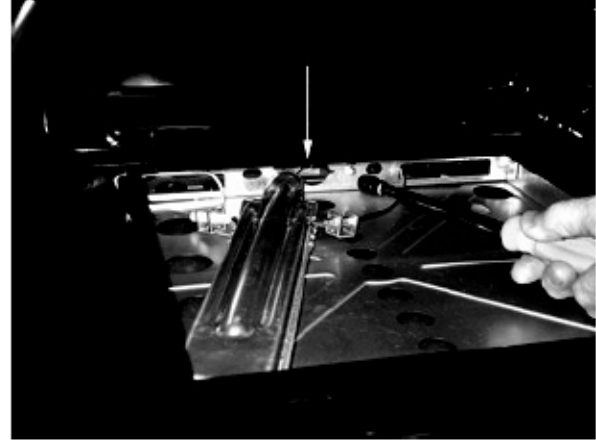


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6



جدول الحقن :

المقاييس كتبت بمئات الملي متر مطبوعة على الفوهة

| | Burner | Type of gas | Pressure mbar | P.min/P.max mbar | Eat Input kW | Consumption | Ø injectors 1/100mm |
|----------|--------|-------------|---------------|------------------|--------------|-------------|---------------------|
| GB IE | Oven | G20 | 20 | 17/25 | 2,5 | 238 l/h | 113 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 25/45 | 2,5 | 182 g/h | 76 |
| | Grill | G20 | 20 | 17/25 | 2,2 | 210 l/h | 112 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 25/45 | 2,2 | 160 g/h | 75 |

التحويل من الغاز الطبيعي الى الغاز المسال :
بعد ازالة اللوحة الامامية ادخل المفك في الفتحة الموجودة في اللوحة وادر المفك باتجاه عقارب
الساعة

التحويل من الغاز المسال الى الغاز الطبيعي :
بعد ازالة اللوحة الامامية ادر مؤشر الترموستات الى 250 لمدة 10 الى 15 دقيقة وبعدها ارجع
الترموستات للوضع الأولي ثم ادر المسمار بعكس عقارب الساعة حتى ترى شعلة النار قد تم
تخفيضها

تأكد من ان اللهب لا يخرج عندما تفتح باب الفرن ويغلق بسرعة واذا خرج اللهب خفف قليلا من
عيار اللهب
وبعد تبديل بين نوع الغاز تذكر تغيير لوحة الرقمية الى البيانات الجديدة

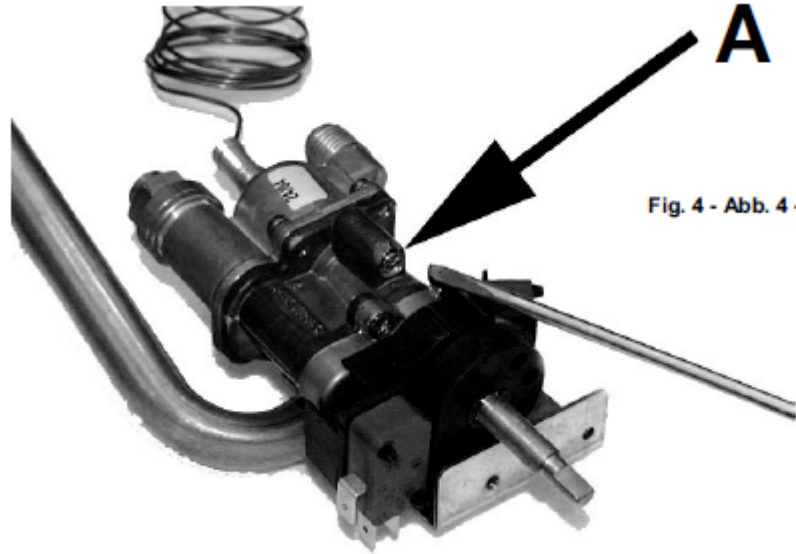
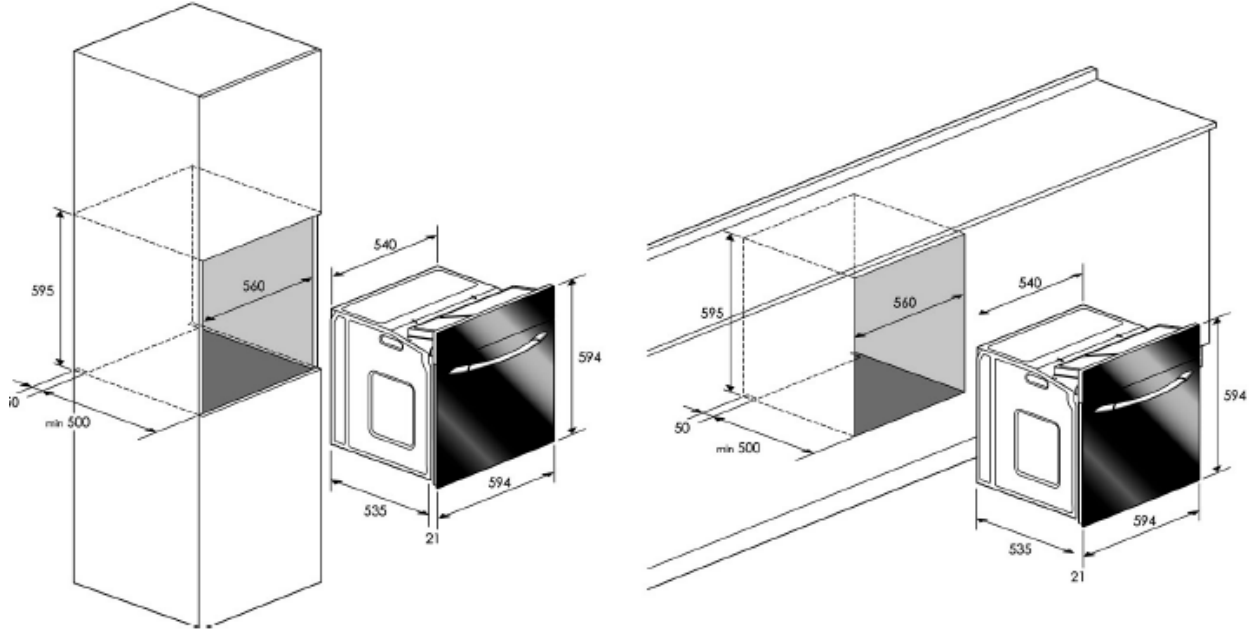


Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4

مقاسات الفرن :

الفرن يمكن تركيبه تحت سطح رخام او ضمن دولااب خاص به بنفس المقاسات المعطاة بالصورة التالية، تأكد من أن المواد المحيطة بالفرن غير قابلة للاشتعال و تتحمل درجة حرارة الفرن ضع الفرن بلطف في الدولااب المخصص وقم بالثبيت بالبراغي المزودة مع الجهاز في حال وجود سطح الغاز مع الفرن اتبع خطوات التركيب المبينة في الصورة 8

Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7



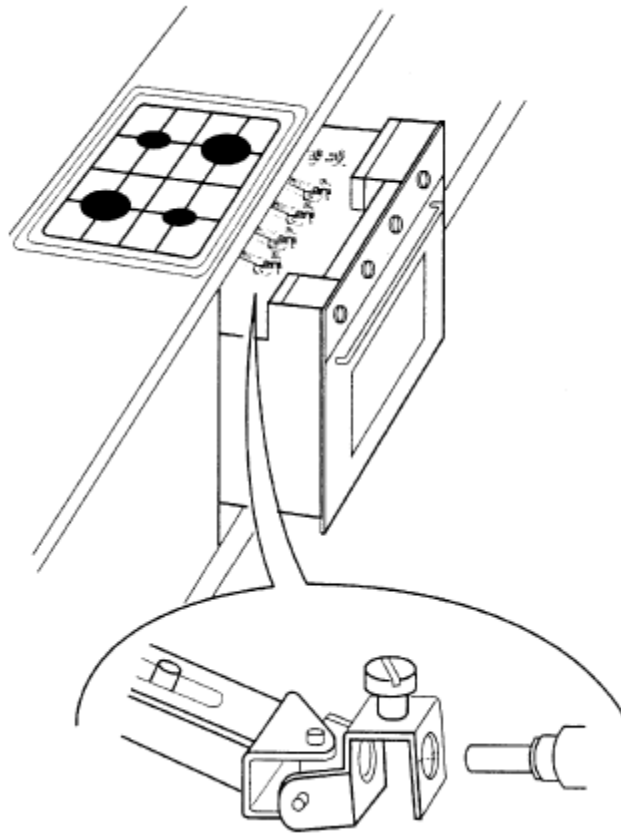


Fig. 8 - Abb. 8 - Afb. 8

التوصيلات الكهربائية :

- قبل البدء بتوصيل الفرن إلى قابس الكهرباء الرئيسي تأكد من التالي :
- موصل الكهربائي يستجيب للفرن عند التشغيل وظهور الأضواء التنبيهية
- قابس الكهرباء الرئيسي موصول ب خط ارضي وفق كل المعايير الفيزيائية (الخط الأرضي هو جهاز أساسي)
- السلك الكهربائي يجب ان لا تتجاوز درجة حرارته 50 درجة مئوية في أي نقطة من نقاط السلك
- اذا كان الجهاز المعدل غير مزود بكبل كهربائي او المنفذ او ان بعض الاجزاء مفصولة عن المأخذ الكهربائي يرجى التأكد من توصيلها
- جيب ان يكون الجهاز متناسب مع التيار الكهربائي والقوانين التركيب الكهربائي ويجب ان تكون القابس الكهربائي قريب من الجهاز و سهل الفك والتركيب
- ملاحظة المصنع غير مسؤول عن أي عطل خارج عن السيطرة اذا لم يتم اتباع التعليمات الموضحة في الكتيب عند التركيب

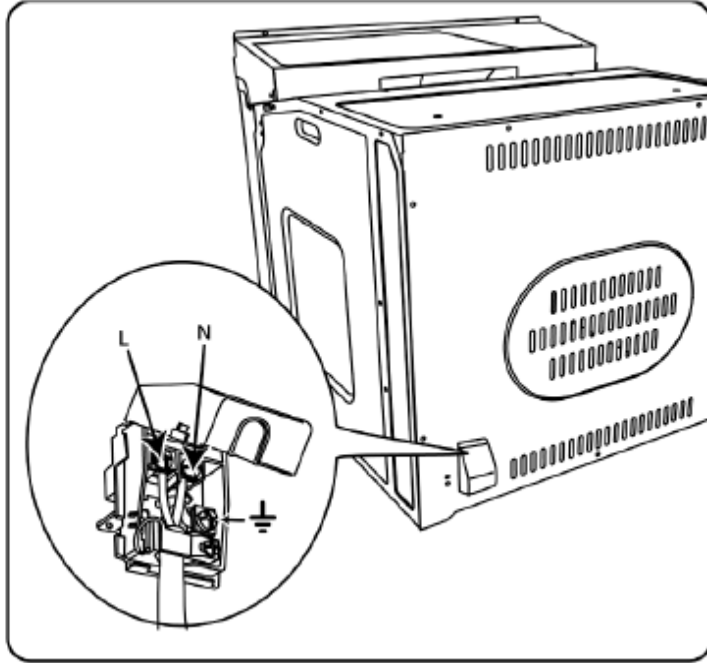


Fig. 9 - Abb. 9 - Afb. 9

**TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI
CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS
TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES
KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER
TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES
KABELTYPES EN MINIMALE DOORSNEDEN
TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS**

| | |
|------------------|---------------------------|
| H05RR-F | 3x1 mm² |
| H05VV-F | 3x1 mm² |
| H05RN-F | 3x1 mm² |
| H05V2V2-F | 3x1 mm² |

تنبيهات السلامة :

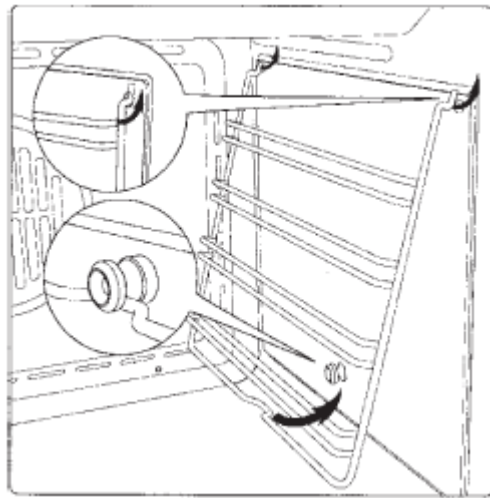
- لابعاد اي خطر محتمل يجب تركيب الجهاز من قبل شخص مختص او فني التركيبات
- اي تصليحات خارج مندوبين الشركة من الممكن ان تؤدي الى صدمة كهربائية او عطل الدارة الكهربائية في الجهاز ولأجل سلامتك الشخصية لا تقم بأي اصلاح من خدمات صيانة غير مصدر الشركة الام
- الدهون العالية قابلة للاشتعال لذى يرجى الحذر عند طهي اي طعام يحتوي على دهون او زيوت
- **تحذير :** لا تدع الاطفال يقترب او يحاول تشغيل الجهاز لأنهم لا يعرفون مخاطر الحريق
- يمكن للأطفال الاكبر سنا تشغيل الجهاز ولكن تحت رقابة الاهل
- **خطر الاحتراق :** الفرن او اكسسوارات الفرن من الممكن انو تكون ساخنة او درجة حرارتها عالية خصوصا في حال العمل بها وقت الطهي لذلك استخدم القفازات القماشية الخاصة بالطهي عند استعمال الفرن
- هذا الجهاز مخصص للأستعمال المنزلي فقط والشركة المصنعة غير مسؤولة عن اي عطل او اصابة ناتجة عن استعمالات اخرى تجارية او خطأ في التركيب او استعمال غير مناسب

المررة الاولى في استعمال الفرن :

نظف الفرن تماما بالماء والصابون واشطفه بالماء بشكل جيد لازالة بقايا وشوائب التلحيم،شغل الفرن لمدة ثلاثين دقيقة على اعلى درجة حرارة لاذابة اي شحوم متبقية التي من الممكن ان تصدر روائح غير مستحبة عند الطهي.
لا تستخدم ادوات حادة عند تنظيف الباب الزجاجي للفرن حتى لا يخدش ويؤدي الى كسر الزجاج من خلال عوامل الحرارة

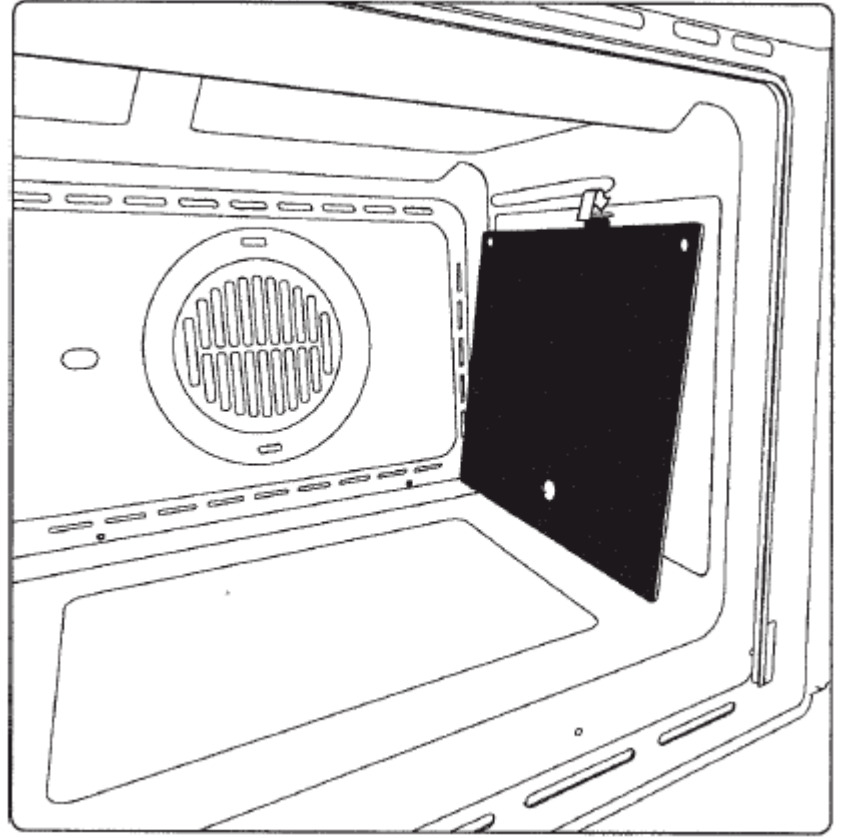
- ملاحظة :

احذر من استخدام مواد التنظيف الكاشطة عند تنظيف الجهاز ،وكاجراء احتياطي يرجى التأكد من فصل القابس الكهربائي للفرن
لا تستخدم المواد التي تؤدي الى تآكل السطح مثل الكلور والاسيد وحمض الليمون عند تنظيف السطح حتى لا يؤثر على جمالية الفرن ويخدش السطح المدهون للفرن



اللوحة المقساءة للتنظيف الذاتي :

جدران الفرن الناعمة من الممكن ان تكون مجهزة بلوحات خاصة للتنظيف لتغطية جدران الفرن الداخلية
هذه اللوحات الخاصة مثبتة ببساطة على جدران الفرن الداخلية قبل تركيب هيكل الفريم الخارجي للفرن وهي مغطاة بمادة قاسية خاصة تساعد على تبخر و تأكسد المواد والمخلفات من الطعام عند درجة حرارة 200 او أكثر بحيث تبقى تلك الجدران نظيفة ومعقمة
في حال لم يتم تنظيف الفرن بعد طهي الطعام يمكنك تنظيفه من خلال تشغيل الفرن لمدة 60 دقيقة على درجة حرارة عالية
لا تستخدم أي من المنظفات الكاشطة للمعادن او الدهان حتى لا يتأذى هيكل الفرن او يتغير اللون بفعل الأحماض و الأوكسدة



شرح لوحة التحكم الأمامية :

فرن غاز مع شواية كهربائية

ازرار التحكم :

- 1- التحكم بحرارة فرن الغاز
- 2- زر مفتاح الشواية و مفتاح الضوء
- 3- ضوء الاشارة فرن الغاز
- 4- مؤقت الميكانيكي
- 5- مؤشر الضوئي للشواء



Fig. 12 - Abb. 12 - Afb. 12

- 1- مفتاح التحكم بالحرارة يستخدم لتعيين درجة حرارة الفرن ومزود بصمام للأمان عندما يعمل الفرن يكون المصباح الأخضر مضاء
أقل عيار موجود في درجة حرارة الفرن يتوقف عند 130 درجة مئوية
أقصى حد لدرجة الحرارة هو 250 درجة مئوية تحصل عليه عند إدارة المفتاح الى المؤشر رقم 250 درجة بعكس عقارب الساعة ولتشغيل الحراق ادر مع الضغط على المؤشر بعكس عقارب الساعة حسب درجة الحرارة المطلوبة
اضغط على الزر لمدة 5 الى 10 ثواني حيث سيتم تشغيل الحراق بشكل الكتروني وصمام

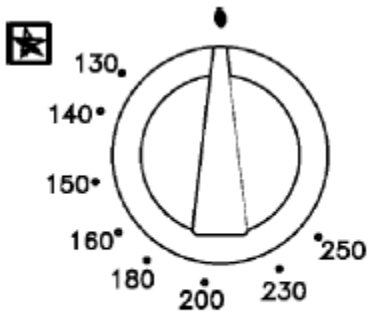


Fig. 13 - Abb. 13 - Afb. 13

الأمان سيفتح تلقائيا للسماح بالغاز بالعبور الى الحراق

لا تشغل المشعل لمدة اكثر من 15 ثانية في حال فشل الحراق في الاشتعال اترك باب الفرن مفتوح لمدة دقيقة على الأقل ومن ثم جرب مرة أخرى
اذا فشل الزر الإلكتروني في تشغيل الشعلة الكهربائية يمكن وضع عود الثقاب بجانب فتحات الغاز و اضغط على مفتاح الغاز لمدة 5 الى 10 ثواني حتى يتم الاشتعال

الشواية الإلكترونية :

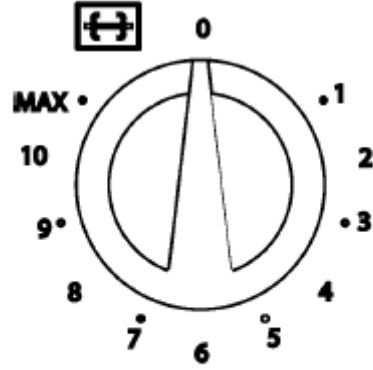



Fig. 14 - Abb. 14 - Afb. 14

شواية مجهزة بالأشعة تحت الحمراء : مزودة بمنظم للطاقة حيث حرارة الشواية ممكن ضبطها من 1 الى اقصى حد باستخدام المؤشر الخاص به عند تشغيل الشواية سيظهر ضوء على المؤشر بالإضافة الى تشغيل ضوء الفرن الداخلي
ولتشغيل شواء بواسطة التدوير اضغط على زر  حتى سماع صوت كليك ثم اضبط قوة المؤشر حسب الرقم المطلوب من 1 الى 8
ملاحظة : الشواية لن تعمل في حال كان باب الفرن مفتوحا

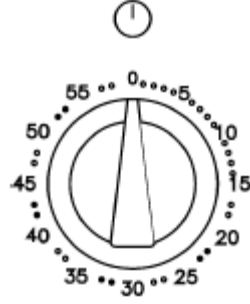


Fig. 15 - Abb. 15 - Afb. 15 : مؤقت الدقائق اليدوي :

يمكن ضبط المؤقت الدقائق حتى 60 دقيقة حيث تصدر صوت تنبيه عند وصول المؤشر حسب المدة التي ضبطت عليه
عندما تريد ضبط مؤشر الدقائق يجب ادارته بعكس عقارب الساعة الى أقصى حد من ثم عيار المدة المطلوب العمل عليها
وعند وصول المدة الى النهاية سوف تسمع صوت تنبيه وتتوقف الشواية عن العمل

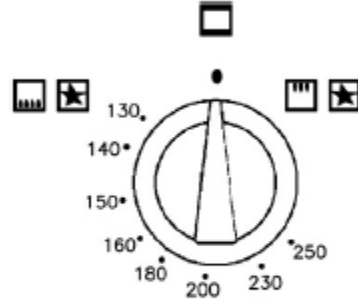
شرح لوحة التحكم الأمامية

فرن غاز مع شواية غاز :

- 1- حراق سفلي و مؤشر شواية غاز لضبط الحرارة
- 2- الفرن وزر لضبط تدوير الشواية
- 3- مؤشر ضوء فرن الغاز
- 4- مؤقت زمني
- 5- مؤشر صوتي رقمي



Fig. 16 - Abb. 16 - Afb. 16

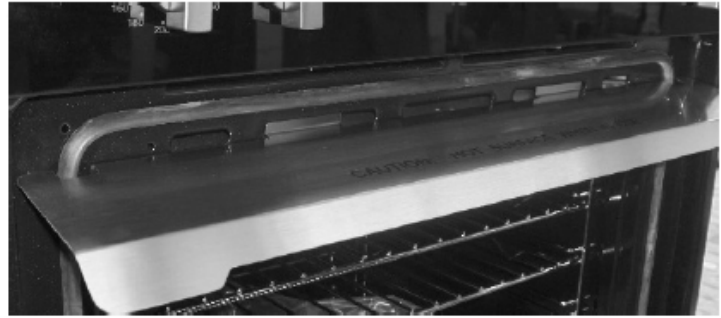
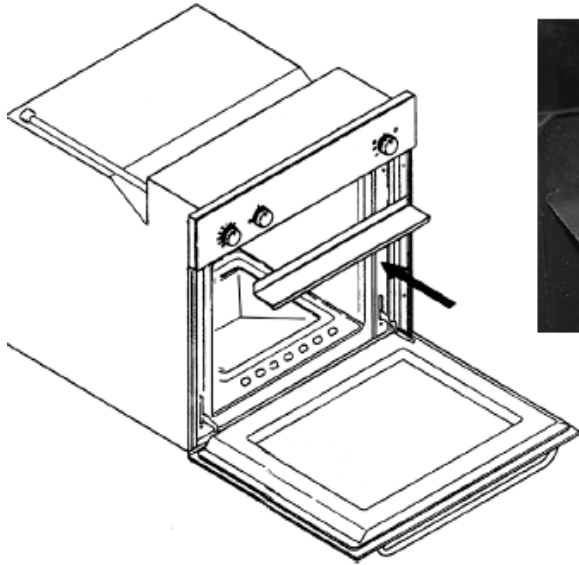


تحكم بحرارة الفرن : Fig. 17 - Abb. 17 - Afb. 17

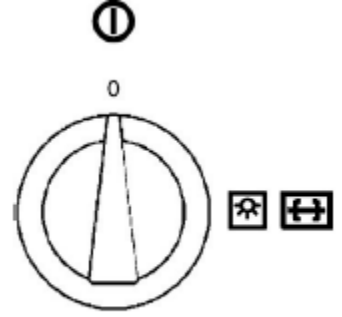
مفتاح التحكم بالحرارة يستخدم لتعيين درجة حرارة الفرن ومزود بصمام للأمان عندما يعمل الفرن يكون المصباح الأخضر مضاء

أقل عيار موجود في درجة حرارة الفرن يتوقف عند 130 درجة مئوية
أقصى حد لدرجة الحرارة هو 250 درجة مئوية تحصل عليه عند إدارة المفتاح الى المؤشر رقم 250 درجة بعكس عقارب الساعة ولتشغيل الحراق ادر مع الضغط على المؤشر بعكس عقارب الساعة حسب درجة الحرارة المطلوبة

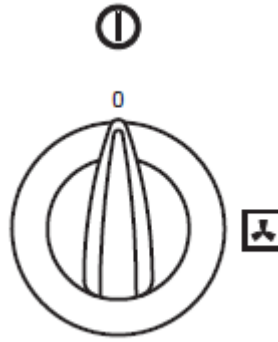
اضغط على الزر لمدة 5 الى 10 ثواني حيث سيتم تشغيل الحراق بشكل الكتروني وصمام الأمان سيفتح تلقائيا للسماح بالغاز بالعبور الى الحراق



تحذير : عند استخدام اكسسوارات الشواية في الطهي تصبح بدرجة حرارة عالية يرجى ابتعاد الاطفال عنها

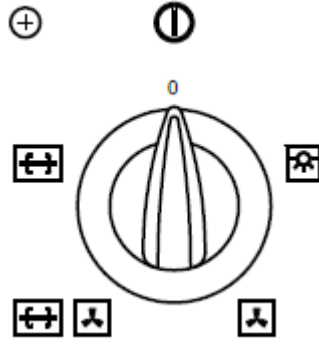


يستخدم هذا المؤشر في تشغيل ضوء الفرن الداخلي وتدوير الشواية في بعض الأفران المجهزة بذلك Fig. 19 - Abb. 19 - Afb. 19



المنتجات مع نظام التهوية :

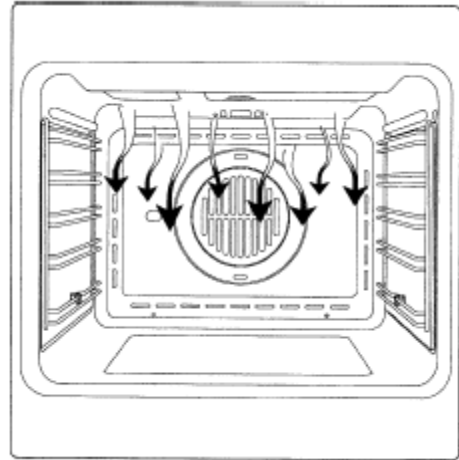
تستخدم هذه الأداة في افران بحجم 60 بوظائف متعددة بإدارة زر التهوية لوحده فإن هواء حسب درجة حرارة الغرفة يتم تدويره داخل الفرن وهذا من شأنه ان يساعد على فك تجميد الأطعمة المتلجة ،وظيفة المروحة اذا تم تشغيلها مع درجة حرارة عالية فإن ذلك من شأنه ان يطهي الطعام بشكل أسرع ومناسب أكثر من الفرن العادي وهذا النظام مناسب لطهي الاطعمة مثل اللحوم و السمك والدجاج ، تسخين الفرن غير مطلوب في هذه الحالة الا عند طهي الكيك فإنه من المفضل تسخين الفرن قبل البدء بالعمل.



فك التجميد :

بإختيار مروحة واحدة من مراوح الطهي ووضع الترموستات على درجة الصفر مما يسمح بحركة الهواء داخل الفرن في هذه الحالة فإن الأطعمة المجمدة يتم فك تجميدها بسرعة

طهي الشواية : استخدم الشواية للتحمير أو لطهي الطعام ، بعض الأفران من الممكن ان تكون مزودة بمحرك كهربائي
ضع الطعام على الرف الأول أو الثاني ،سخن الفرن قبل البدء لمدة خمس دقائق وادر الترموستات من 1 الى 8 حسب درجة الحرارة .



مروحة التبريد : المروحة موجودة في اعلي الفرن و تنتج هواء بشكل دائري داخل هيكل الفرن وهذه المروحة تعمل في كل مرة يتم فيها تشغيل الفرن وفي حال عدم عملها يرجى إيقاف تشغيل الفرن والاتصال بأقرب مركز صيانة.
الطهي في الفرن : في هذه الطريقة يمكن تشغيل الفرن بالطريقة العادية واتباع التعليمات الموجودة في كتيب التشغيل ، ليتم طهي الطعام بشكل جيد يرجى وضع الطعام في وسط الفرن حتى تصل الحرارة الى مختلف اقسام الفرن بشكل متساوي

| PIETANZA MAIN COURSE ALIMENTS | TEMPERATURA (°C) TEMPERATURE (°C) TEMPÉRATURE (°C) | TEMPO DI COTTURA (min) COOKING TIME (min) TEMPS DE CUISSON (min) | PRERISCALDARE PREHEAT PRÉCHAUFFER |
|---|---|---|---|
| PASTA BISCOTTO (ROTOLO) GENOÈSE SPONGE (SWISS ROLL) PÂTE BISCUITS (ROULÉS) | 210 | 15-20 | si - Yes - OUI |
| PASTA FROLLA (BISCOTTI) SHORT PASTRY (BISCUITS) PÂTE BRISÉE (BISCUIT) | 200 | 10-12 | si - Yes - OUI |
| PASTA CON LIEVITO ARTIFICIALE (SCHIACCIATA) DOUGH WITH RAISING AGENT (SCHIACCIATA) PÂTE À LEVAIN ARTIFICIEL | 200 | 25-30 | si - Yes - OUI |
| PAN DI SPAGNA (PICCOLO FORME DI CARTA) SPONGE CAKE (SMALL PAPER PASTRY CASES) PAIN D'ESPAGNE | 190 | 20-25 | si - Yes - OUI |
| PASTA LIEVITATA (STRUDEL DI PAPAVERO) LEAVENED DOUGH (STRUDEL) PÂTE LEVÉE (STRUDEL) | 180 | 40-50 | si - Yes - OUI |
| PASTA SFOGLIA (SFOGLIATINE) PUFF PASTRY (TARTLETS) PÂTE FEUILLETÉE | 190 | 20-30 | si - Yes - OUI |
| SOUFFLÉ SOUFFLÉ SOUFFLÉ | 180 | 35-40 | si - Yes - OUI |
| SACHERTORTE SACHERTORTE SACHER TORTE | 180 | 55-60 | si - Yes - OUI |
| TORTA DI FRUTTA FRUIT PIE TARTE AUX FRUITS | 160 | 160-180 | si - Yes - OUI |
| PASTA PER BIGNÉ CHOUX PASTRY PÂTE À BEIGNETS | 200 | 35-40 | si - Yes - OUI |
| ARROSTO DI MANZO (CIRCA 1,5 KG) ROAST BEEF (APPROX. 1.5 KG) RÔTI DE BOEUF (ENV. 1,5 KG) | 200 | 90-120 | si - Yes - OUI |

| GERICHT ALIMENTOS GERECHT PRATO | TEMPERATUR (°C) TEMPERATURA (°C) TEMPERATUUR (°C) TEMPERATURA (°C) | KOCHZEIT (min) TIEMPO DE COCCIÓN (min) BEREIDINGSTIJD (min) TEMPO DE COZEDURA (min) | VORHEIZEN PRECALENTAMIENTO VOORVERWARMEN PRÉ-AQUECER |
|--|---|--|---|
| BISKUITTEIG (BISKUITROULADE) PASTA PARA BIZCOCHO (BRAZO) KOEKJESDEEG (ROL) MASSA DE BISCOTO (ROLO) | 210 | 15 - 20 | Ja - Si - Ja - SIM |
| MÜRBTTEIG (KEKSE) PASTA FLORA (GALLETAS) KRUMBLDEEG (KOEKJES) MASSA TENRA (BISCOTOS) | 200 | 10 - 12 | Ja - Si - Ja - SIM |
| TEIG MIT KÜNSTL. HEFE (FLADEN, BLECHKUCHEN) PASTA CON LEVADURA ARTIFICIAL (HOGAZA) DEEG MET BAKPOEDER (SAMENGEDRUKT) MASSA COM FERMENTO ARTIFICIAL (ESMAGADA) | 200 | 25 - 30 | Ja - Si - Ja - SIM |
| BISKUITTEIG, SANDKÜCHEN (IN KLEINEN PAPIERFORMEN) BIZCOCHO (PEQUEÑOS MOLDES DE PAPEL) BISCUIT GEBÄK (KLEINE PAPIERVORMEN) PÃO DE ESPANHA (PEQUENAS FORMAS DE PAPEL) | 190 | 20 - 25 | Ja - Si - Ja - SIM |
| HEFETEIG (MOHNSTRUDEL) PASTA FERMENTADA (STRUDEL CON SEMILLAS DE ADORMIDERA) VOORDEEG (PAPVERSTRUDEL) MASSA LEVEDADA (STRUDEL DE PAPOILA) | 180 | 40 - 50 | Ja - Si - Ja - SIM |
| BLÄTTERTEIG (GEFÜLLTE TASCHEN) PASTA DE HOJALDRE (PASTELLOS DE HOJALDRE) BLADERDEEG (PLAKJES) MASSA FOLHADA (PASTÉS FOLHADOS) | 190 | 20 - 30 | Ja - Si - Ja - SIM |
| SOUFFLÉ SOUFFLÉ SOUFFLÉ SOUFFLÉ | 180 | 35 - 40 | Ja - Si - Ja - SIM |
| SACHERTORTE SACHER SACHERTORTE SACHERTORTE | 180 | 55 - 60 | Ja - Si - Ja - SIM |
| OBSTTORTE PASTEL DE FRUTAS VRUCHTENTAART TORTA DE FRUTA | 160 | 160 - 180 | Ja - Si - Ja - SIM |
| BEIGNETTEIG PASTA PARA LIONESAS DEEG VOOR SOESJES MASSA PARA CHOLIX | 200 | 35 - 40 | Ja - Si - Ja - SIM |
| RINDSBRATEN (CA. 1,5 KG) ASADO DE VACA (APROX. 1,5 kg) GEBRADEN RUIJDVLEES (ONGEVEER 1,5 KG) CARNE DE VACA (CERCA DE 1,5 KG) | 200 | 90 - 120 | Ja - Si - Ja - SIM |
| SCHWEINSRATEN (CA. 1,5 KG) ASADO DE CERDO (APROX. 1,5 kg) GEBRADEN VARKENSVLEES (ONGEVEER 1,5 KG) CARNE DE PORCO (CERCA DE 1,5 KG) | 200 | 100 - 120 | Ja - Si - Ja - SIM |
| PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA | 200 | 20 - 25 | Ja - Si - Ja - SIM |
| RSCHAUFLAUF PUDÍN DE PESCADO VISSCHOTEL GALANTINA DE PEIXE | 180 | 50 - 60 | Ja - Si - Ja - SIM |

ازالة غطاء الحراق :

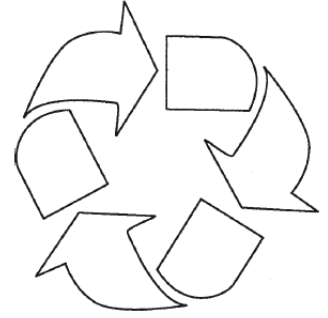
غطاء الحراق مؤمن من الأمام بواسطة جزأين في فتحات صغيرة ،ولإزالة الغطاء ارفع الغطاء الخلفي قليلا واسحب الأغطية من اماكنها المثبتة بها حسب الصورة

Fig. 20 - Abb. 20 - Afb. 20



احترام البيئة :

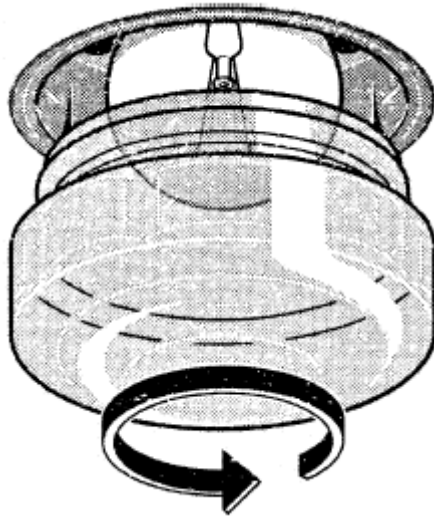
كتب التشغيل المرفق مع الجهاز قد تم طباعته على ورق خاص معاد تصنيعه لأظهار حسن نية
المصنع في احترام البيئة
وعبوة التغليف ايضا صممت بشكل لتفادي حدوث أي تفاعلات بيئية و يمكن اعادة تصنيعها او اعادة
استخدامها



تبدال مصباح الفرن :

مصباح الفرن يجب ان يكون له هذه الخصائص المحددة

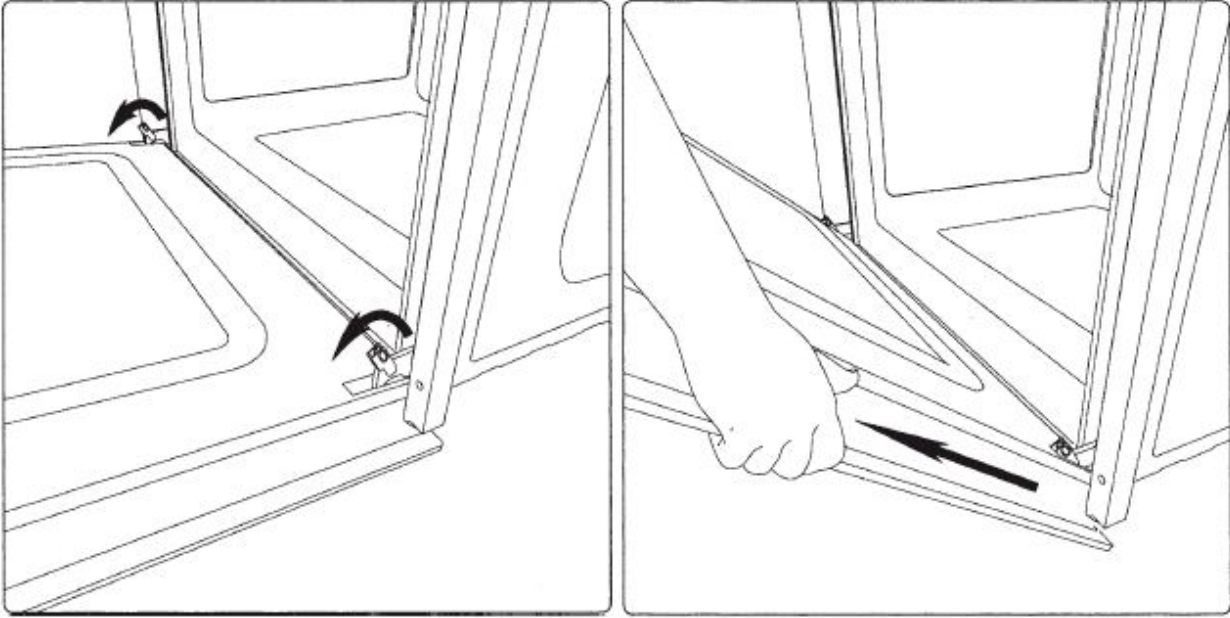
- 1- يجب ان يكون مقاوم لدرجات الحرارة العالية 300 او اكثر
 - 2- طاقة بقوة 25 فولت
 - 3- وصلة E14 قبل تغيير المصباح يرجى فصل الجهاز كلياً عن الكهرباء لتجنب خطر صعق كهربائي
- فك الغطاء الزجاجي للمصباح
 - فك المصباح واستبدله بمصباح جديد
 - ارجع تركيب الغطاء الزجاجي مرة اخرى
 - وصل الجهاز بالقابس الكهربائي مرة اخرى



ازالة باب الفرن :

يمكنك ازالة باب الفرن بسهولة وسرعة تامة و لعمل هذا يرجى اتباع الخطوات التالية :

- افتح باب الفرن بشكل كامل
- اسحب العلاقتين الظاهرتين امامك بالصورة
- اغلق باب الفرن الى اقصى حد
- ارفع باب الفرن الى الاعلى والخلف لسحبه من مكانه



محتويات هذا الكتيب اساسية ويمكن لبعض الوظائف ان تكون غير موجود في المنتج لديك

