

# GAS OVENS 90XL

## INSTLATION – USE – MAINTENANCE

عزيزي العميل :  
نشكرك ونهنئك لاختيارك منتجنا  
الشركة المصنعة

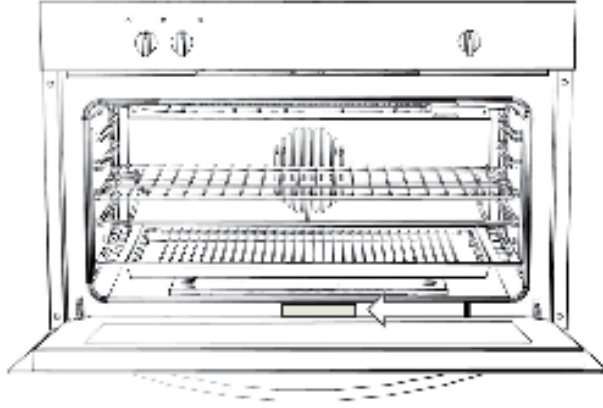


Fig. 1 - Abb. 1 - Afb. 1

ملاحظة مهمة :

يجب القيام بعمليات التركيب من قبل شخص مختص ولديه الخبرة الكافية لتركيب مثل هذه الأجهزة ،البيانات المكتوبة على اللوحة الداخلية تبقى واضحة حتى بعد تركيب الفرن فقط من خلال فتح باب الفرن تستطيع رؤيتها بوضوح  
اتبع التعليمات الموضحة ادناه بدقة تامة عند الاستعمال لضمان أمن للفرن  
- هذا الجهاز مخصص فقط للاستعمال المنزلي وغير مسموح في اي استخدامات تجاري  
لا يسمح للأشخاص ذوي الاصابات العقلية او الاطفال بتشغيل الجهاز أو الاشخاص ذوي الخبرة القليلة

## المحتويات

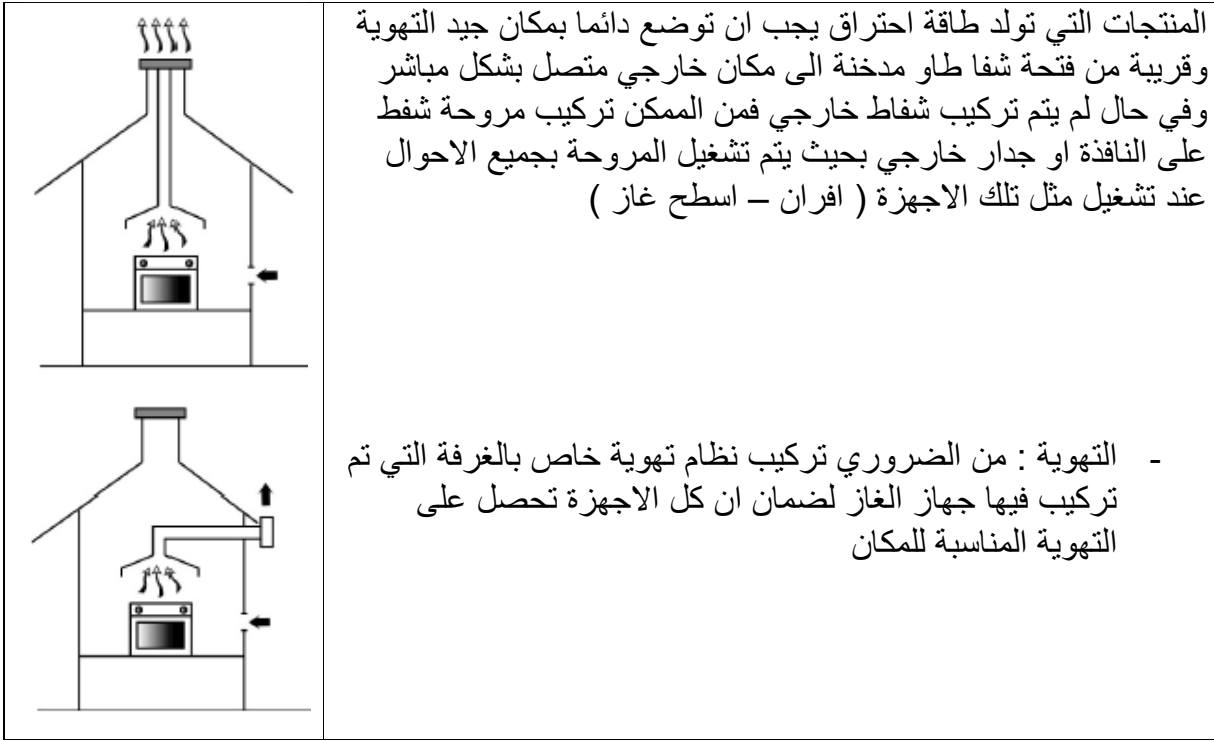
- 1- الاستعمال لأول مرة
- 2- لوحة ذاتية التنظيف
- 3- صديق البيئة
- 4- لوحة التحكم
- 5- تعليمات الاستخدام
- 6- الطهي المثالي
- 7- مروحة السخان
- 8- الشواء
- تيرموستات
- مؤقت الطهي
- المؤقت الإلكتروني
- استبدال المصباح
- إزالة باب الفرن

## 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 ):



## 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

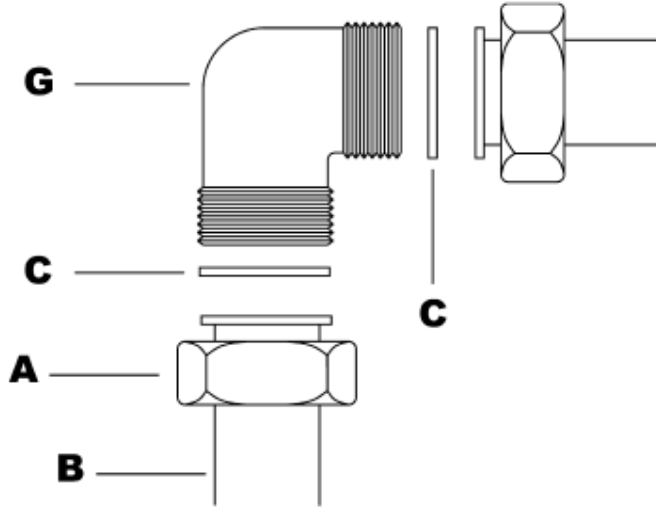


Fig. 3 - Abb. 3 - Afb. 3

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

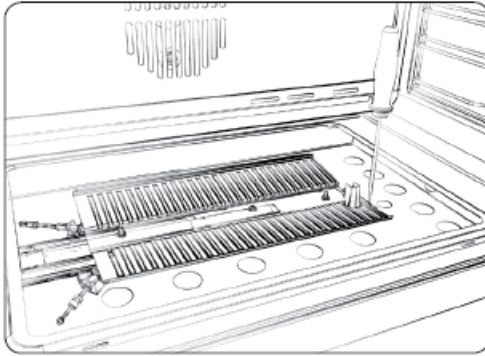
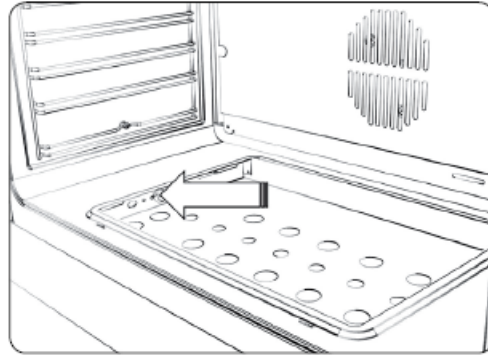


Fig. 6 - Abb. 6 - Afb. 6



	Burner	Type of gas	Pressure mbar	minP./maxP. mbar	Eat Input kW	Consumption	Ø Injectors	
GB IE	Oven	G20	20	17/25	3,4	324 l/h	130	
		G30/G31	28-30/37	25/45	3,4	247 g/h	88	
	Grill	G20	20	17/25	2,8	267 l/h	118	
		G30/G31	28-30/37	25/45	2,8	204 g/h	83	

التحويل من الغاز الطبيعي الى الغاز المسال :

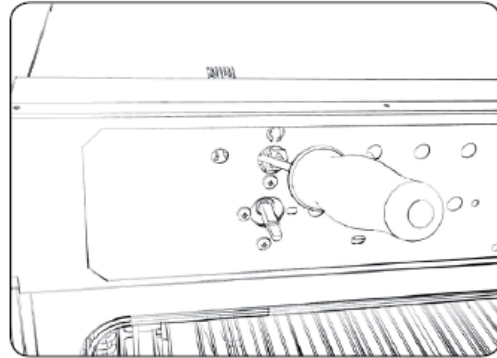
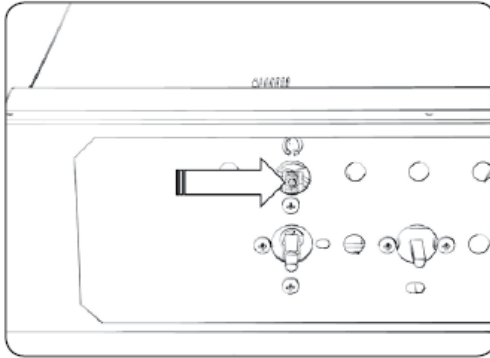
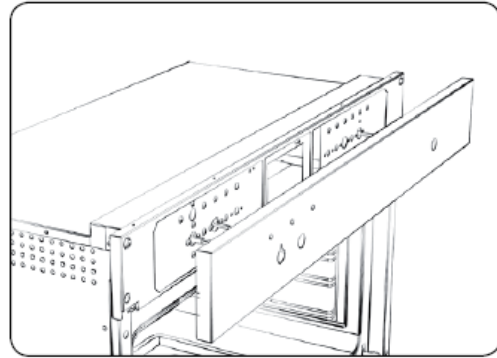
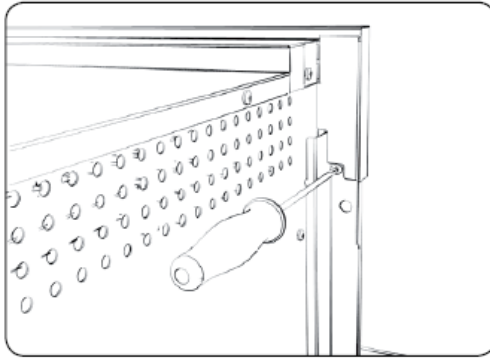
بعد ازالة اللوحة الامامية ادخل المفك في الفتحة الموجودة في اللوحة وادر المفك باتجاه عقارب الساعة

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



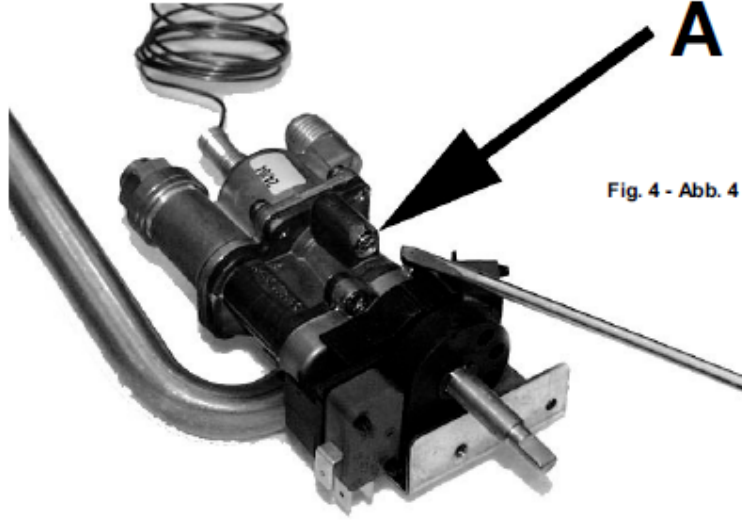
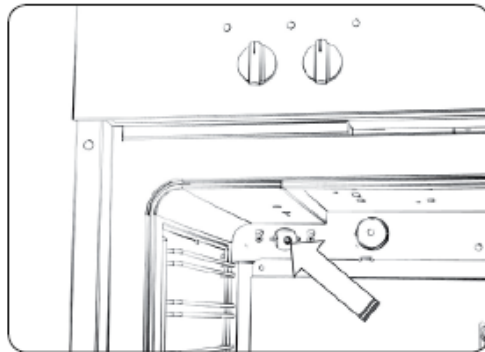
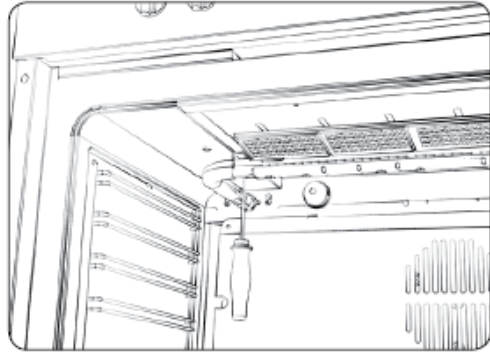
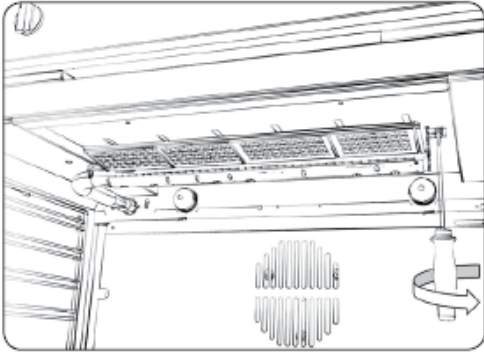


Fig. 4 - Abb. 4 - Afb. 4

استبدال فالات الغاز :

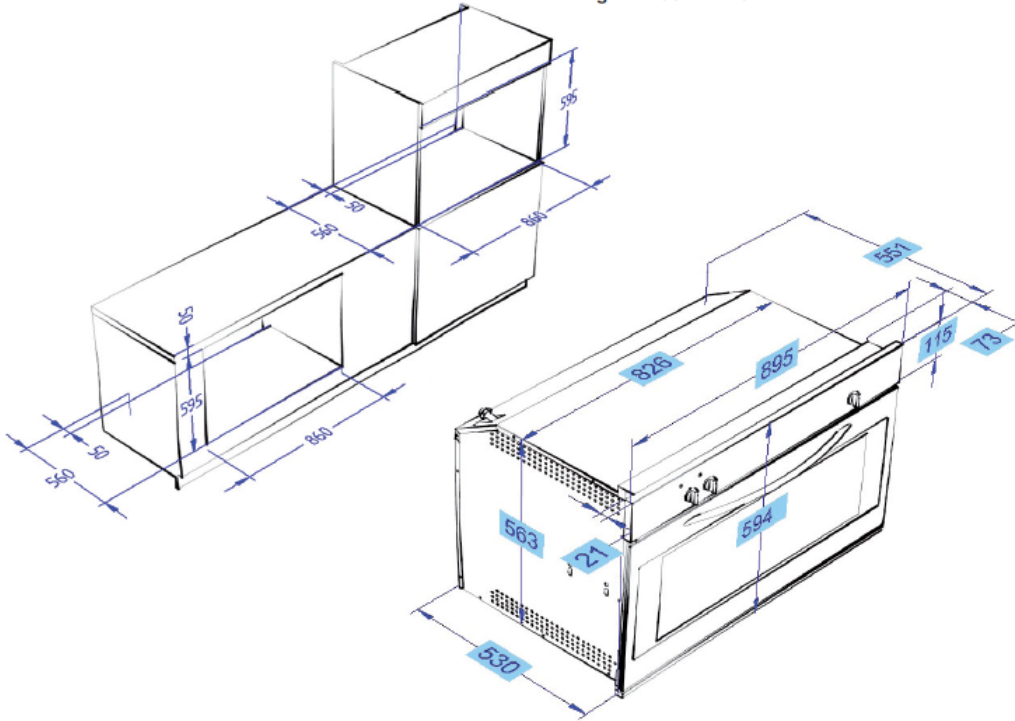
- 1- قم بإزالة براغي الحراق المثبتة فوق امامية الفرن في الهيكل
- 2- قم بإزالة الحراق مع عدة التسخين معا
- 3- قم بإزالة الفالة باستخدام مفتاح الغاز 7 مم
- 4- ثبت القطعة الجديدة بإحكام
- 5- ارجع تركيب الحراق في مكانه الاصلي وأمن تثبيته بالبراغي جيدا



### تثبيت الجهاز في المكان المخصص :

يمكن تركيب الفرن تحت سطح للطهي او ضمن دولاب خاص ،الأبعاد المأخوذة للفرن في الصورة رقم 7 ، تأكد من أن المواد المحيطة بالفرن غير قابلة للاشتعال وذات تحمل درجة حرارة عالية و ابعد الكبل الكهربائي عن اماكن السخونة .

Fig. 7 - Abb. 7 - Afb. 7



### التوصيلات الكهربائية :

- قبل البدء بتوصيل الفرن إلى قابس الكهرباء الرئيسي تأكد من التالي :
  - موصل الكهربائي يستجيب للفرن عند التشغيل وظهور الأضواء التنبيه
  - قابس الكهرباء الرئيسي موصل 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
  - يجب 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

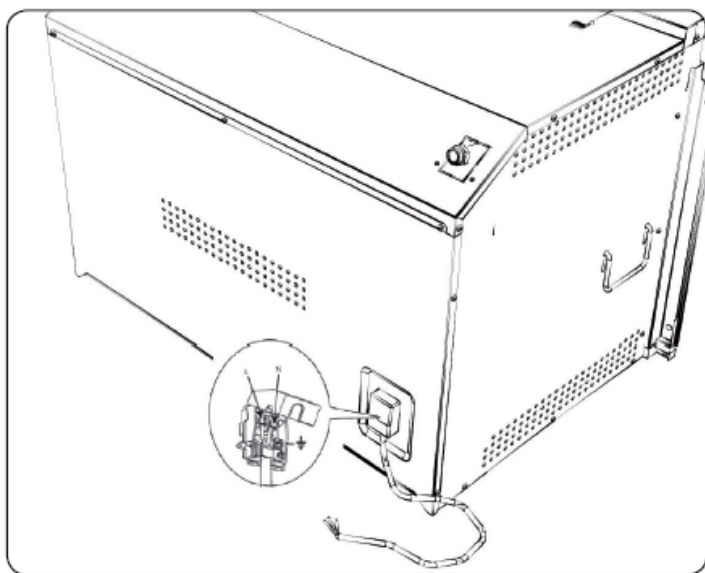


Fig. 9 - Abb. 9 - Afb. 9

**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 mm<sup>2</sup>**

**H05VV-F 3x1 mm<sup>2</sup>**

**H05RN-F 3x1 mm<sup>2</sup>**

**H05V2V2-F 3x1 mm<sup>2</sup>**



### 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 ،وكإجراء 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

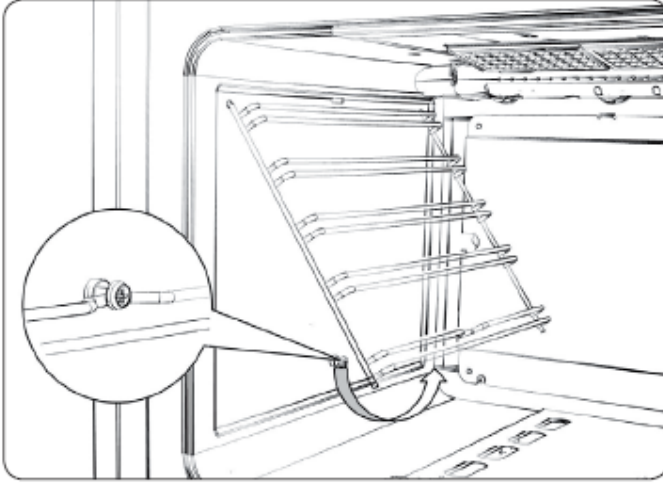


Fig. 10 - Abb. 10 - Afb. 10

### اللوحة المقساء 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 الأكسدة

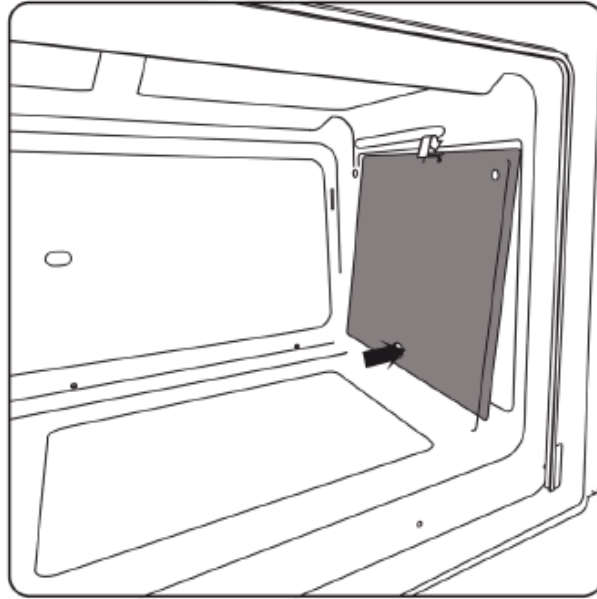


Fig. 11 - Abb. 11 - Afb. 11

## 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  
اقل عيار موجود في درجة حرارة الفرن يتوقف عند 130 درجة مئوية  
اقصى 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

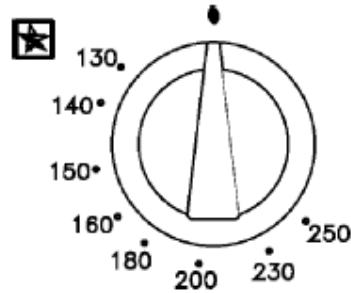


Fig. 13 - Abb. 13 - Afb. 13

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 :

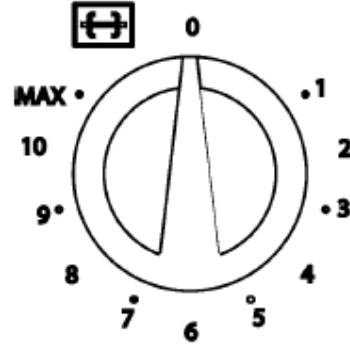



Fig. 14 - Abb. 14 - Afb. 14

شواية مجهزة بالأشعة تحت الحمراء : مزودة بمنظم للطاقة حيث حرارة الشواية يمكن 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

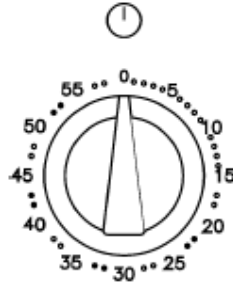


Fig. 15 - Abb. 15 - Afb. 15 : مؤقت الدقائق اليدوي :

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

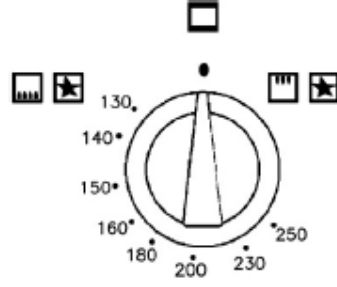
### شرح لوحة التحكم الأمامية

#### 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



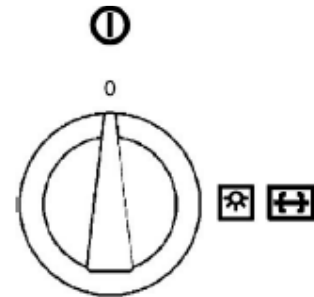
Fig. 16 - Abb. 16 - Afb. 16



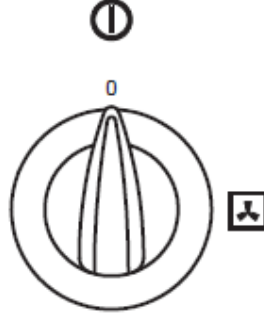
تحكم بحرارة الفرن : Fig. 17 - Abb. 17 - Afb. 17

مفتاح التحكم بالحرارة يستخدم لتعيين درجة حرارة الفرن ومزود بصمام للأمان عندما يعمل الفرن يكون المصباح الأخضر مضاء  
 اقل عيار موجود في درجة حرارة الفرن يتوقف عند 130 درجة مئوية  
 اقصى 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

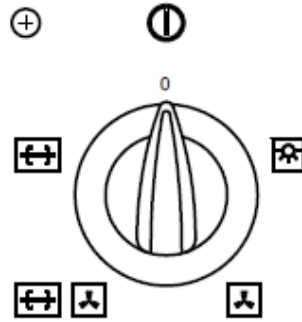


يستخدم هذا المؤشر في تشغيل ضوء الفرن الداخلي وتدوير الشواية في بعض الأفران المجهزة بذلك Fig. 19 - Abb. 19 - Afb. 19





### 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 المثلجة، ووظيفة 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 اللحم و السمك و الدجاج ، تسخين الفرن غير مطلوب في هذه الحالة الا عند طهي الكيك فإنه من المفضل تسخين الفرن قبل البدء بالعمل.

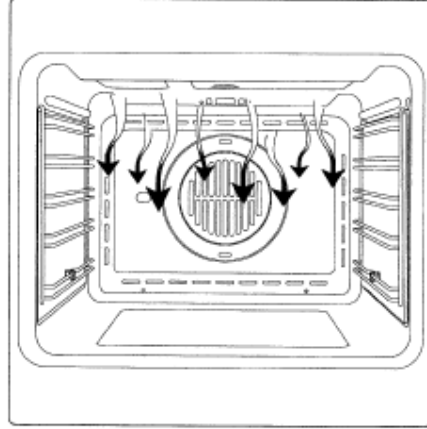


### فك التجميد :

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 SPONGÉ (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



GERICHT ALIMENTOS GERICHT PRATO	TEMPERATUR (°C) TEMPERATURA (°C) TEMPERATUR (°C) TEMPERATURA (°C)	KOCHZEIT (min) TEMPO DI COTTURA (min) REPERIMSTUUD (min) TEMPO DE COZINA (min)	VORHEIZEN PRIMA RISCALDARE VOORVERWARMEN PRÉ-CHAUFFER
BISKUITTIG (BISKUITCOULADE) PASTA PARA BISCOTTO (BRATO) KOFFIEPASTA (KOFFIE) MASSA DI BISCOTTO (ROV.)	170	15 - 20	Ja - SI - Ja - SIM
MORRETEL (KERSE) PASTA PASTORA (GALLETTAS) KRUIMELDEEG (KROKJES) MASSA PASTA (BISCUITOS)	200	10 - 12	Ja - SI - Ja - SIM
TEIG MIT KONSTL. HEFE (FLADEN, BLECHKUCHEN) PASTA CON LEVADURA ARTIFICIAL (RODAZA) DEEG MET BAKPOEDER (SAVINGEDRUKT) MASSA COM FERMENTO ARTIFICIAL (BOMBAZIM)	200	25 - 30	Ja - SI - Ja - SIM
BISKUITTEIG SANDKUCHEN (IN KLEINEN PAPERFORMEN) BISCUITTO (IN QUANTITÀ MINORI DI PASTA) BISCUITTAFFAK (IN FINE PAPERFORMEN) PÃO DE ESPALMA (PREQUANTIDADES DE PASTA)	170	20 - 25	Ja - SI - Ja - SIM
HEFFTEIG (MOHNSTRÜDEL) PASTA PER PANZONI (STRUDEL CON SEMI LA S. DI AGOMADRA) VOORDEEG (PARAPASTRUDEN) MASSA PASTOSA (STRUDEL DE PANZON)	190	40 - 50	Ja - SI - Ja - SIM
BLÄTTERTEIG (GIFTEL) TE TASCHEIN PASTA DE FOLHA DE PASTELINOS (FOLHADOS) BLÄTTERTEIG (BLÄKJES) MASSA FOLHADA (PASTELIS FOLHADOS)	190	20 - 30	Ja - SI - Ja - SIM
SOUFFLÉ SOUFFLE SOUFFLE SOUFFLE	180	35 - 40	Ja - SI - Ja - SIM

PIETANZA MAIN COURSE ALIMENTOS	TEMPERATURA (°C) TEMPERATURE (°C) TEMPERATURE (°C)	TEMPO DI COTTURA (min) COOKING TIME (min) TEMPS DE CUISSON (min)	PRERISCALDARE PREHEAT PRÉ-CHAUFFER
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
PIZZA PIZZA PIZZA	200	20 - 25	si - Yes - OUI
SFORMATO DI PESCE BAKED FISH QUICHE DE POISSON	180	50 - 60	si - Yes - OUI
SFORMATO DI VERDURE BAKED VEGETABLES GÂTEAU DE LÉGUMES	170	30 - 40	si - Yes - OUI
POLLAME POULTRY VOLAILLE	190 - 200	60 - 70	si - Yes - OUI

**IT****GB****FR**

Valori di riferimento per  
cuocere sulla griglia:

Guideline values for cooking  
with the grill:

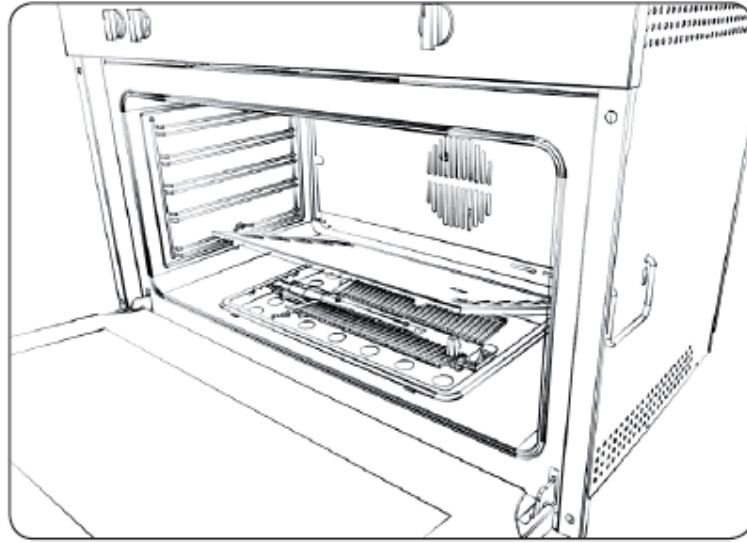
Valeurs de référence pour  
cuire au gril:

PIETANZA MAIN COURSE ALIMENTS	POSIZIONE POSITION POSITION	TEMPO DI COTTURA (min) COOKING TIME (min) TEMPS DE CUISSON (min)	PRERISCALDARE PREHEAT PRÉCHAUFFER
BISTECCA STEAKS STEACK	10	10- 15	—
COTOLETTA CUTLET CÔTELETTE	10	15- 25	—

إزالة صحن غطاء الحراق :

غطاء الحراق محمي من الأمام بواسطة شريحتين داخل خط سير منزلق ولأزالتها ارفع الشريحة الخلفية واسحب الغطاء الى الأمام حسب الصورة التالية :

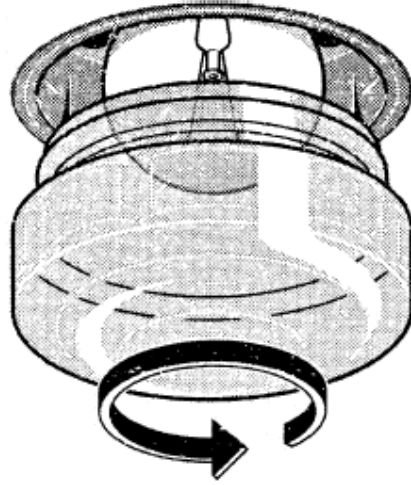
Fig. 20 - Abb. 20 - Afb. 20



## 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 ،يرجى اتباع التعليمات التالية :

- افتح باب الفرن بشكل كامل
- ازل العلاقات المؤشر عليها في الصورة
- اغلق الباب حتى اول وقفة بسبب العلاقات التي تم ازالتها
- ارفع الباب بشكل عامودي لسحبه من مكانه
- ولتركيب باب الفرن ضع العلاقات في اماكنها واخفض الرافعتين الى أسفل

Fig. 21 - Abb. 21 - Afb. 21

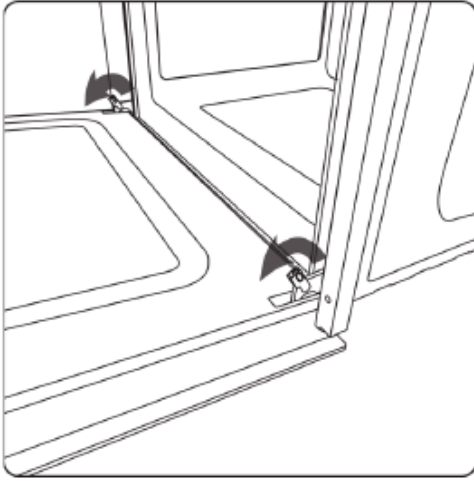
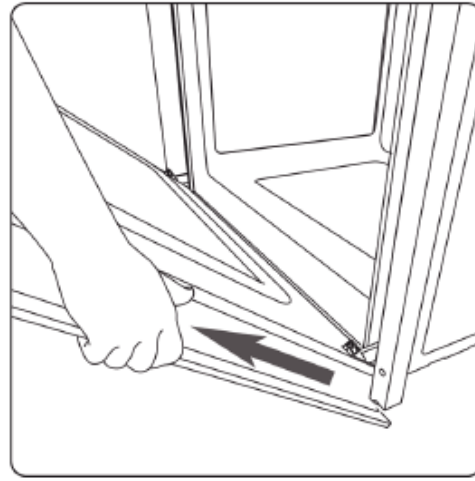
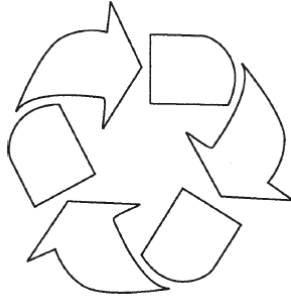


Fig. 22 - Abb. 22 - Afb. 22



## 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

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE DATEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS TECHNISCHE KENMERKEN - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS					
DIMENSIONI MUFFOLA MUFFLE SIZE DIMENSIONS MOUFLE ABMESSUNGEN MUFFEL DIMENSIONES CÁMARA AFMETINGEN MOFFEL DIMENSÕES DA MUFLA	Lunghezza (mm) Length (mm) Longueur (mm) Länge (mm) Longitud (mm) Länge (mm) Comprimento (mm)	750	VOLUME UTILE (statico/ventilato) CAVITY VOLUME (conventional/air assisted)	GAS/GAS GAS/GAS GAZ/GAZ GAS/GAS GAS/GAS GAS/GAS GÁS/GÁS	GAS/ELETRICO GAS/ELECTRIC GAZ/ELECTRIQUE GAS/ELECTRISCH GAS/ELECTRICO GAS/ELECTRISCH GAS/ELECTRICA
	Altezza (mm) Height (mm) Hauteur (mm) Höhe (mm) Altura (mm) Hoogte (mm) Altura (mm)	325	VOLUME UTILE (statico/ventile) NUTZINHALT (Ober-Unterhitze/Umluft)		
	Profondità (mm) Depth (mm) Profondeur (mm) Tiefe (mm) Profundidad (mm) Diptlo (mm) Profundidade (mm)	390	VOLUMEN ÚTIL (estático/aire) NUTTIG VOLUME (statisch/geventileerd) VOLUME ÚTIL (estático/ventilado)	81 lt	91 lt
	ASSORBIMENTI ELEMENTI RISCALDANTI - HEATING ELEMENT POWER RATING CONSOMMATION ÉLÉMENTS CHAUFFANTS STROMAUFNAHME HEIZELEMENTE - ABSORCIÓN ELEMENTOS DE CALDEO STROOMOPNAME VERWARMINGSELEMENTEN - CONSUMO DOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO				

