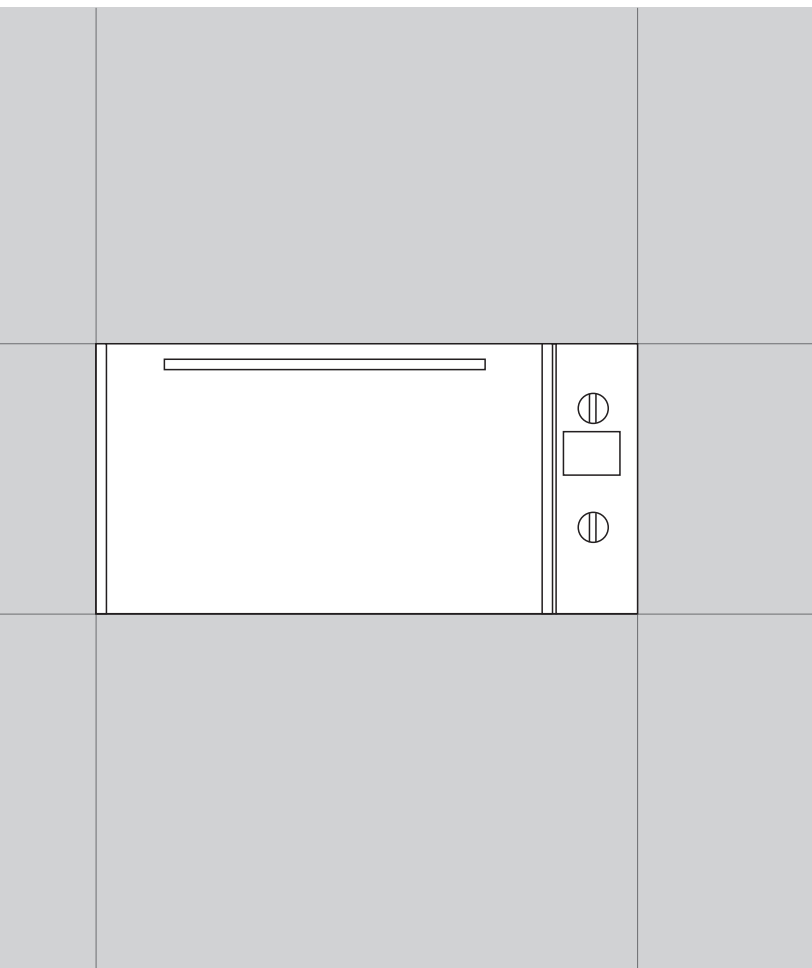


gorenje

BO9835E01X



Instruction for use.....2

16..... التركيب – الاستخدام – الصيانة

35 هدا فتسا لمعار وتسد

EN

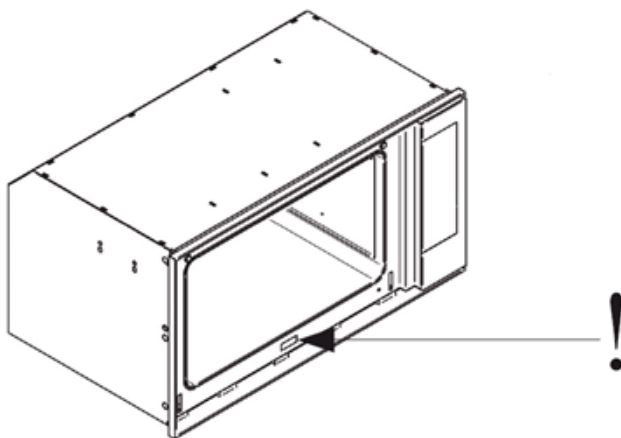
DEAR CUSTOMER

We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

THE MANUFACTURER

IMPORTANT

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts. The appliance becomes very hot during use. Take great care not to touch the heating elements inside the oven.



CONTENTS

First use
Self-cleaning panel
Respect for the environment
Control panel
Instructions for use:
- conventional cooking
- fan cooking
- grill cooking
Thermostat
Electronic timer
Light replacement
Removing the oven door

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting
Electrical connections
Technical features
Dimensions

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.



DO NOT PLACE TIN FOIL, PANS OR SIMILAR IN CONTACT WITH THE INNER BASE OF THE OVEN TO COOK. THE HEATING ACTION OF THE LOWER RESISTANCE CAUSES THE LOWER PART OF THE OVEN TO OVERHEAT, LEADING TO DAMAGE AND EVEN SERIOUS CONSEQUENCES (FIRE RISK) ALSO TO THE UNIT IN WHICH THE OVEN IS INSTALLED.

Warning:

**Accessible parts may become hot during use.
Young children should be kept away.**

WARNING:

The oven must be switched off before removing the guard. After cleaning the guard must be replaced in accordance with instructions.

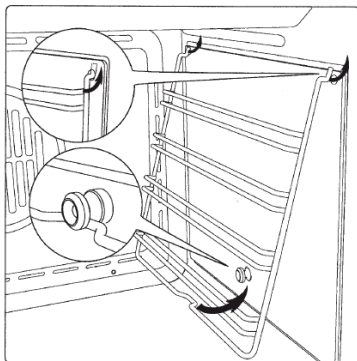
The oven can only be used with temperature probe recommended for this oven.

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

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the picture. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.



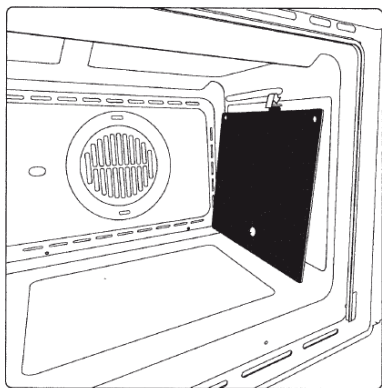
Important:

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

DO NOT USE STEAM CLEANERS TO CLEAN THE OVEN.

SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

Our smooth walled ovens can be fitted with selfcleaning panels to cover the inside walls. These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200°C. If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature. Never wash or clean selfcleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.



RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment. The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled. By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.



CONTROL PANEL FUNCTIONS

FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR

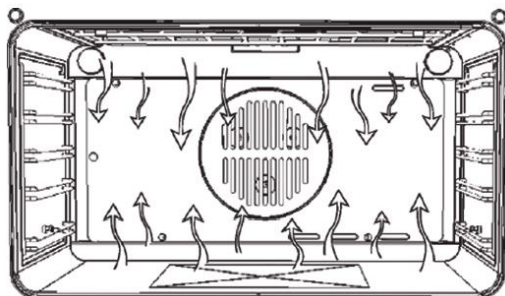
	Oven light (stays on while oven is in use).
	Bottom heating element. Thermostat setting from 50°C to MAX.
	Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50°C to MAX.
	Top and bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.
	Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.
	Fan for defrosting. Thermostat setting at 0°C.
	Bottom heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.
	Double top heating element with fan (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.
	Double top heating element (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.
	Top heating element (small, low power grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.
	Bottom heating element + Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.

INSTRUCTIONS FOR USE

CONVENTIONAL COOKING



Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish. Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out. If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.



FAN COOKING



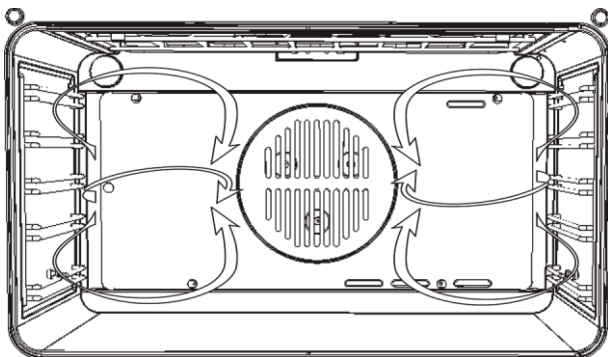
For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)

DEFROSTING



By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

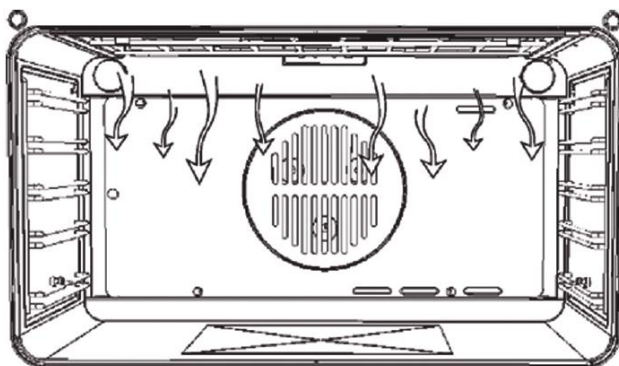
It is not essential to preheat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.



GRILL COOKING

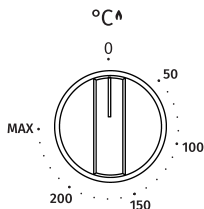


Use the grill to grill or brown foods. Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit. Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top. Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50°C and 200°C.



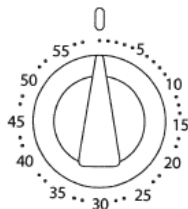
COOLING FAN

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven. It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C. By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min. It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C. By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.



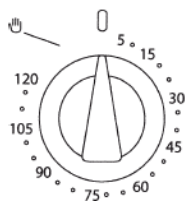
THERMOSTAT

Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50°C to 250°C.



ALARM TIMER

You can set this timer to sound a buzzer after 0 to 60 minutes of cooking. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time.



COOKING TIMER

First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature. Then, to set end of cooking time, turn the cooking timer to the right and to the desired time. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off. To set only the start of cooking, turn the cooking timer to the left to the symbol .

6 KEY ELECTRONIC TIMER

Setting the clock

Press the duration key  and the end of cooking  key simultaneously, then press the +/- keys to set the time.



MANUAL OPERATION

To start cooking without setting *end of cooking time*, press the manual key .

SETTING ONLY THE DURATION OF COOKING IN SEMI-AUTOMATIC MODE

To set the *duration of cooking*, press the duration key and press the +/- keys to set the duration of cooking. A buzzer sounds when the cooking period finishes, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

SETTING ONLY THE END OF COOKING TIME IN SEMI-AUTOMATIC MODE

To set the *end of cooking time*, press the end of cooking key  and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off. A buzzer sounds when the clock reaches the set time, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

FULLY AUTOMATIC OPERATION

To set the *end of cooking time*, press the duration key  and press the +/- keys to set the duration of cooking. Press the end of cooking key  and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off. When you finish setting these times, the AUTO symbol flashes and the buzzer sounds. Press any key to silence it.

ALARM TIMER

Press the alarm timer key and press the +/- keys to set the required duration of cooking. The buzzer sounds when the cooking time ends. Press any key to silence it.

PROGRAMMING ERRORS

You cannot program in a cooking period which starts earlier than the time displayed on the clock. If you try to do so, the buzzer sounds and the AUTO symbol flashes. Simply change the duration or cooking time to correct the error.

CANCELLING A COOKING PROGRAMME

To cancel a cooking programme, simply press the manual key.

REPLACING THE OVEN LIGHT

IMPORTANT:

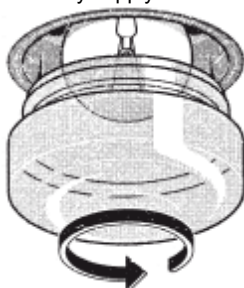
The oven light must have these precise features:

- a) it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
- b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
- c) power 25W.
- d) E 14 connection.

Before proceeding, disconnect the appliance from the main electricity supply.

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- to prevent damage, place a tea cloth in the oven
- unscrew the glass cover of the light
- unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- put back the glass cover and remove the tea cloth
- connect the appliance to the main electricity supply.



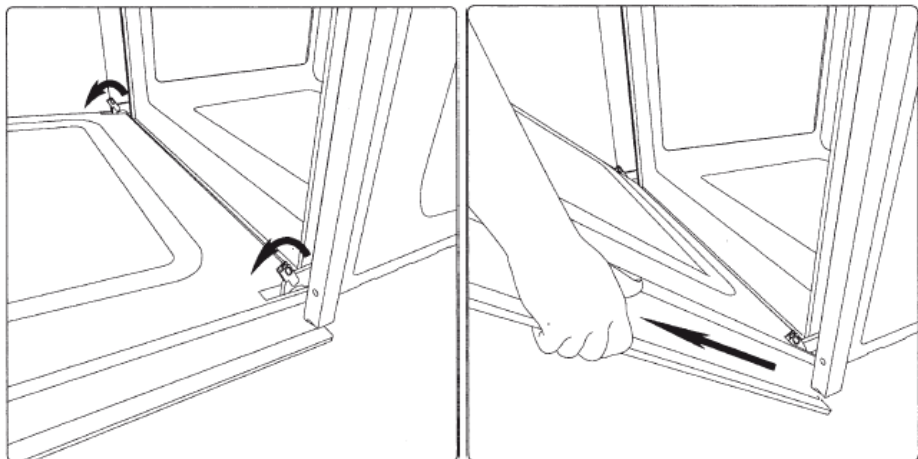
REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can be removed quickly and easily.

To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in the picture.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Picture shows the installation dimensions. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

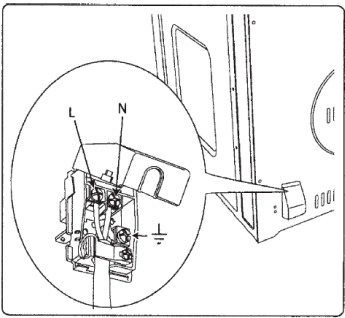
ELECTRICAL CONNECTIONS

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
 - The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.
- The power cable should never reach a temperature 50°C above ambient temperature at any point along its length.

If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply, with a gap between the contacts big enough to guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations. The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

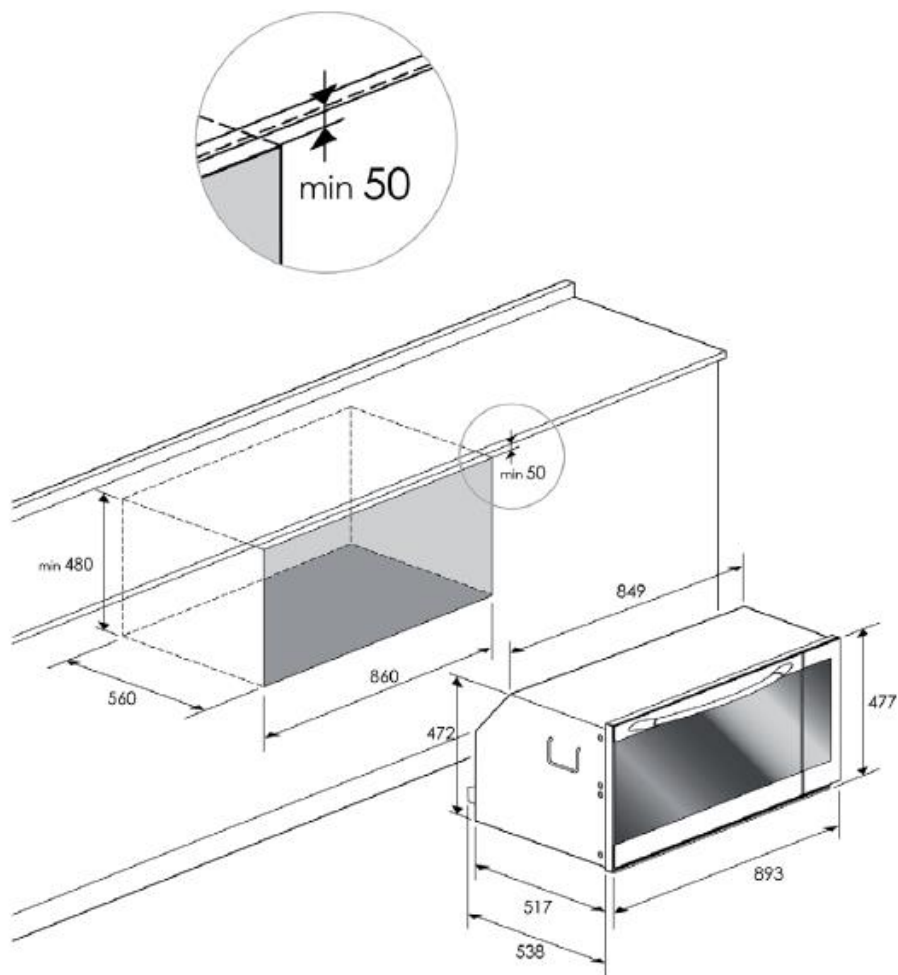
CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



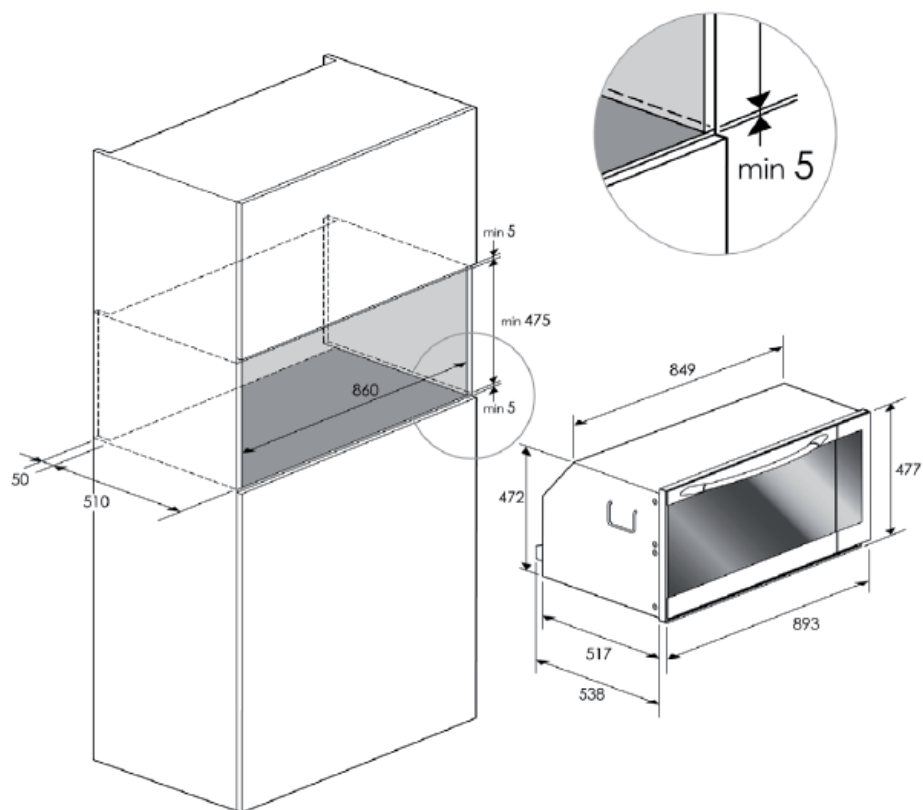
N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.
The supply cord must be replaced by a special cord available by the after sales service agent.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent

TECHNICAL FEATURES		
MUFFLE SIZE	Length (mm) - 607	CAVITY VOLUME (conventional/fan assisted) 75 litres
	Height (mm) - 335	
	Depth (mm) - 390	
HEATING ELEMENT POWER RATING		
Roof element, external		1100 W
Roof element, internal		1750 W
Circular element		2300 W
Bottom element		1300 W

Built-under type



Vertical type



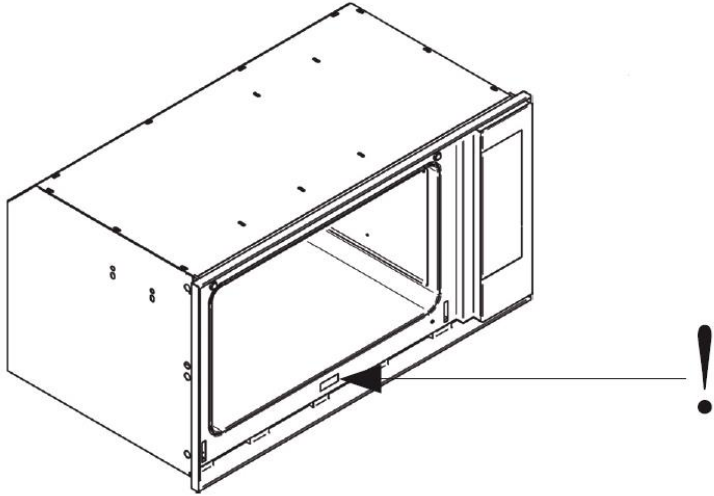
The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

نشكرك ونهنئك على اختيارك الموفق. لقد تم تصميم هذا المنتج الجديد بعناية، وتصنيعه من المواد الأعلى جودة، وتم اختباره بدقة لتلبية جميع متطلبات الطهي الخاصة بكم. ولذلك فإننا نرجو منك قراءة وإتباع التعليمات البسيطة التي تمكنك من الحصول على نتائج ممتازة من البداية مباشرة.

الصانع

ملاحظة هامة:

يمكن الوصول إلى لوحة بيانات الفرن حتى في حال كان الفرن مركب بشكل كامل. ويمكن رؤية اللوحة ببساطة عند فتح الباب. ويجب دوماً الرجوع إلى التفاصيل المبينة على اللوحة لتحديد الجهاز عند طلب قطع الغيار. يصبح الجهاز ساخناً جداً أثناء الاستخدام. لذا يجب الحرص والانتباه بشكل كبير وعدم لمس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.



الصفحة	المحتويات:
18	الاستخدام الأول للفرن
19	لوحات تحفيز التنظيف الذاتي
19	الحفاظ على سلامة البيئة
20	وظائف لوحة التحكم
21	تعليمات الاستخدام:
21	الطهي التقليدي
21	الطهي باستخدام المروحة
22	إزالة الجليد
23	الطهي باستخدام المشواة
23	مروحة التبريد
24	المنظم الحراري / مؤقت التنبيه / مؤقت الطهي
25	المؤقت الإلكتروني
27	استبدال المصباح
28	فك باب الفرن
29	تعليمات التركيب:
29	التمديدات الكهربائية
31	المواصفات الفنية
31	الأبعاد

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. ولا يتحمل الصانع بأي حال من الأحوال المسؤولية عن أية إصابات أو أضرار تنجم عن التركيب غير الصحيح أو الاستخدام غير المناسب أو الخاطئ أو السيء.

لم يصمم هذا الجهاز للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) من أصحاب قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة، أو ممن تعوزهم الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إرشادهم بما يخض استخدام الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم. ويجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.



لا تضع رقائق القصدير أو المثالي أو ما شابه ذلك بشكل يلامس القاعدة الداخلية للفرن عند الطهي. يؤدي عمل المقاومة السفلية إلى رفع حرارة الجزء السفلي من الفرن، مما يتسبب في وقوع أضرار وإمكانية إصابة الوحدة التي تم تركيب الفرن بها بعواقب سيئة أيضاً (كوقوع الحريق).

يجب إيقاف تشغيل الفرن قبل إزالة الحماية. بعد تنظيفها، يجب إعادتها إلى مكانها وفقًا للتعليمات.

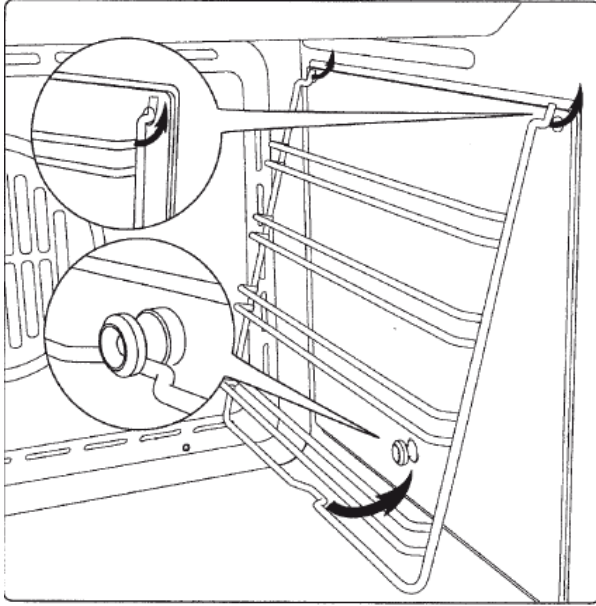
يمكن استخدام الفرن فقط مع مستشعر الحرارة الموصى به لهذا الفرن.

تخلي الشركة المصنعة مسؤوليتها عن أي ضرر أو إصابة إذا لم يتم اتباع التعليمات أعلاه واتباع إجراءات السلامة.

إذا تضرر أو تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بسلك خاص متوفر من الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها ويتم استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو أشخاص مؤهلين.

الاستخدام الأول للفرن:

قم بتنظيف الفرن بشكل كامل بالماء والصابون ثم اشطفه بشكل جيد. لإزالة الإطارات الجانبية من جدران الأفران الملساء، فقم بذلك كما هو مبين في الشكل. قم بتشغيل الفرن لمدة تقارب 30 دقيقة في درجة الحرارة القصوى لحرق كل آثار الشحوم التي قد يتسبب بقائها في انتشار الروائح الكريهة عند الطهي.



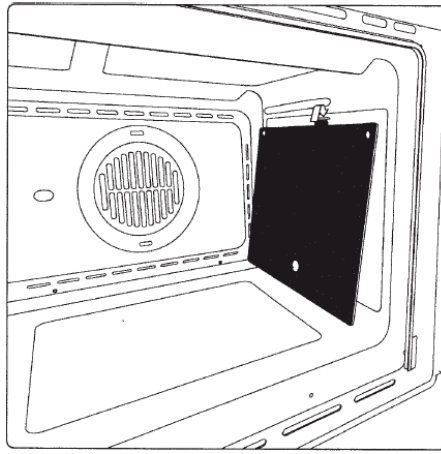
ملاحظة هامة:

كإجراء احترازي، قم دوماً قبل تنظيف الفرن، بفصل المقبس عن مأخذ الطاقة أو كابل الطاقة من الفرن. ولا تستخدم المواد الحمضية أو القلوية لتنظيف الفرن (عصير الليمون والخل والملح والطماطم وغيرها). ولا تستخدم المنتجات التي تحوي الكلور أو الأحماض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الأسطح المطلوبة للفرن.

لا تستخدم آلات التنظيف البخارية لتنظيف الفرن.

لوحات تحفيز التنظيف الذاتي

يمكن تزويد جدران الأفران الملساء بلوحات تنظيف ذاتي لتغطية الجدران الداخلية. حيث يتم تعليق هذه اللوحات الخاصة ببساطة على الجدران قبل تركيب الإطارات الجانبية. وهي مغلفة بطبقة خاصة من المينا التحفيزية ذات المسامات الدقيقة، التي تقوم بأكسدة وتبخير بقع الدهون والزيوت بشكل تدريجي عند درجة حرارة طهي أعلى من 200 درجة مئوية. وفي حال اتساخ الفرن بعد طهي الأطعمة الدسمة، فقم بتشغيل الفرن وهو فارغ لمدة 60 دقيقة (الحد الأقصى) في درجة الحرارة القصوى. لا تقم مطلقاً بغسل أو تنظيف لوحات التنظيف الذاتي بواسطة المنظفات الكاشطة أو الحمضية أو القلوية.



الحفاظ على سلامة البيئة

تمت طباعة الوثائق المرفقة مع هذا الفرن على أوراق غير مبيضة بالكلور أو على أوراق معاد تدويرها بغرض المحافظة على البيئة. كما تم تصميم الغلاف لتجنب الإضرار بالبيئة. وتم اختيار مواد التعبئة والتغليف من مواد بيئية يمكن إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها. وعند قيامك بإعادة تدوير العبوة، فإنك ستساعد على توفير المواد الأولية فضلاً عن الحد من تراكم النفايات المنزلية والصناعية.



وظائف لوحة التحكم

رموز الوظائف على محدد الوظائف

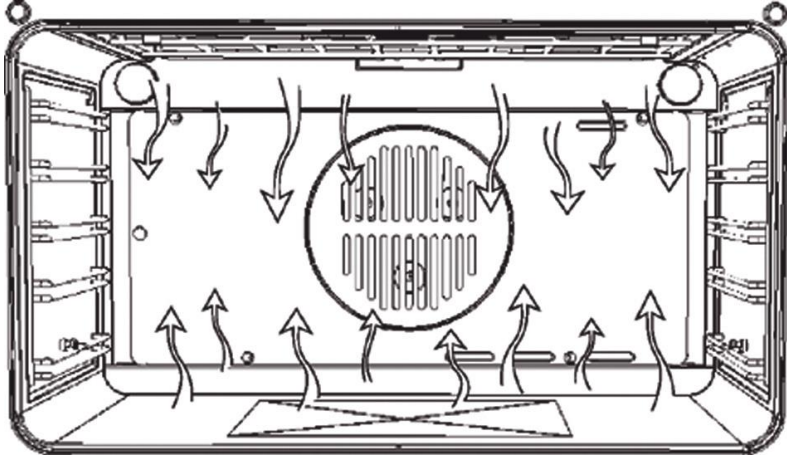
مصباح الفرن (يبقى مضيئاً أثناء استخدام الفرن).	
عنصر تسخين القسم السفلي. لضبط المنظم الحراري من 50 درجة مئوية إلى الحد الأقصى MAX.	
عناصر تسخين القسمين العلوي والسفلي. لضبط المنظم الحراري من 50 درجة مئوية إلى الحد الأقصى MAX.	
عناصر تسخين القسمين العلوي والسفلي مع المروحة. لضبط المنظم الحراري من 50 درجة مئوية إلى الحد الأقصى MAX.	
عنصر التسخين الدائري مع المروحة. لضبط المنظم الحراري من 50 درجة مئوية إلى الحد الأقصى MAX.	
مروحة إزالة الجليد. لضبط منظم الحرارة على 0 درجة مئوية.	
عنصر التسخين السفلي مع المروحة. لضبط منظم الحرارة من 50 درجة مئوية إلى الحد الأقصى MAX.	
عنصر التسخين المزدوج مع المروحة (مشواة المنطقة الكبيرة). لضبط منظم الحرارة من 50 درجة مئوية إلى 200 درجة مئوية.	
عنصر التسخين المزدوج (مشواة المنطقة الكبيرة). لضبط المنظم الحراري من 50 درجة مئوية إلى 200 درجة مئوية.	
عنصر التسخين العلوي (الشواية صغيرة، المنخفضة الطاقة). لضبط المنظم الحراري من 50 درجة مئوية إلى 200 درجة مئوية.	
عنصر التسخين السفلي + عنصر التسخين الدائري مع المروحة. لضبط المنظم الحراري من 50 درجة مئوية إلى الحد الأقصى MAX.	

تعليمات الاستخدام:

الطهي التقليدي



عند القيام بالطهي التقليدي تستخدم الحرارة العلوية والسفلية لطهي طبق واحد. لا تضع الطعام في الفرن إلا عند الوصول إلى درجة حرارة الطهي المخصصة، أي عند ظهور مؤشر التسخين. وفي حال رغبت بزيادة درجة الحرارة العلوية أو السفلية إلى نهاية عملية الطهي، فاضبط عنصر التحكم بدرجة الحرارة على الوضعية المناسبة. وينصح بفتح باب الفرن بأقل قدر ممكن أثناء عملية الطهي.



الطهي باستخدام المروحة

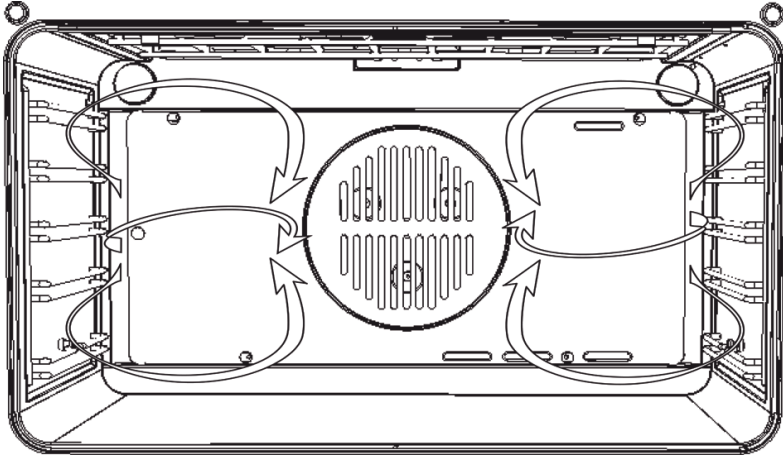


تم بخصوص هذا النوع من الطهي تركيب مروحة على الجزء الخلفي، مما يسمح بدوران الهواء الساخن داخل الفرن، الأمر الذي يسمح بوجود حرارة موحدة. وبهذه الطريقة تصبح عملية الطهي أكثر سرعة مما هي في الطهي التقليدي. وهي طريقة مناسبة لطهي الأطباق على أكثر من رف واحد، وخصوصاً عندما يكون الطعام من أنواع مختلفة (السّمك واللحوم الخ.).



قم باختيار إحدى وظائف الطهي باستخدام المروحة، وضبط المنظم الحراري على الصفر، وعندها تقوم المروحة بتدوير الهواء البارد داخل الفرن. ويمكنك بهذه الطريقة إزالة الجليد بسرعة عن الأطعمة المجمدة.

ليس من الضروري القيام بتسخين الفرن مسبقاً، ولكن ينصح القيام بذلك عند صنع المعجنات.

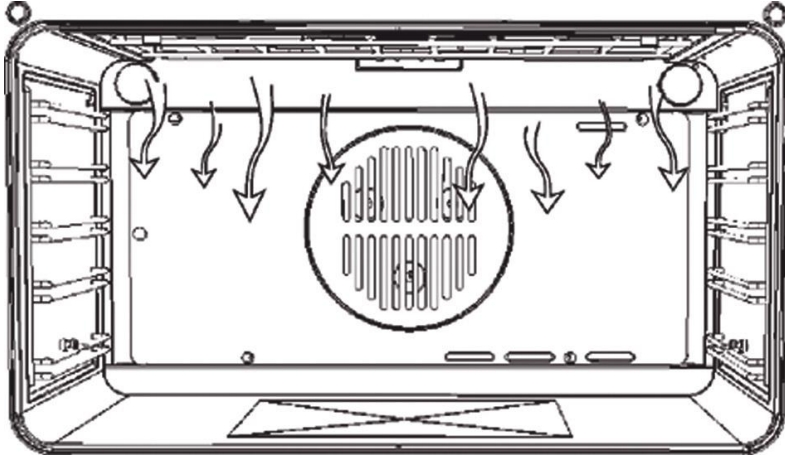


الطهي باستخدام المشواة



استخدام المشواة لشوي أو تحمير الأطعمة.

ويمكن أن تزود الأفران بمحرك كهربائي وسيخ للشوي وأسياخ صغيرة لتدوير سيخ الشوي. ضع الرف مع الطعام المطلوب طهيه في الوضعية 1 أو 2 من أعلى الفرن. قم بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 5 دقائق. وضع المنظم الحراري بين 50 و 200 درجة مئوية.



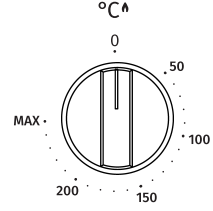
مروحة التبريد

تم تركيب المروحة على الجزء العلوي من الفرن وهي تقوم بتدوير الهواء البارد داخل وعبر باب الفرن. ويتم تشغيلها عندما تصل درجة حرارة الغلاف الخارجي للفرن إلى 60 درجة مئوية. وتبدأ المروحة بالعمل بعد 10 دقائق تقريباً من تشغيل الفرن مع ضبط المنظم الحراري على 200 درجة مئوية. ويتم إيقافها عندما تنخفض درجة حرارة الغلاف الخارجي للفرن إلى أقل من 60 درجة مئوية. وتتوقف المروحة عن العمل بعد 30 دقيقة تقريباً من إيقاف الفرن مع ضبط المنظم الحراري على 200 درجة مئوية.

المنظم الحراري / مؤقت التنبيه / مؤقت الطهي

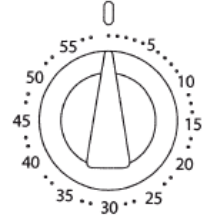
المنظم الحراري

استخدم منظم الحرارة لضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
حيث يمكن ضبط المنظم الحراري من 50 إلى 250 درجة مئوية.



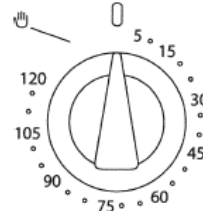
مؤقت التنبيه

يمكنك ضبط هذا المؤقت لإصدار تنبيه صوتي بعد 0 إلى 60 دقيقة من الطهي. قم أولاً بتدوير المفتاح بشكل كامل في اتجاه عقارب الساعة، ثم أدركه بالعكس إلى زمن التنبيه المطلوب.



مؤقت الطهي

أولاً، قم بتدوير محدد طريقة الطهي إلى وظيفة الطهي المطلوبة، وقم بضبط الحرارة على درجة حرارة الطهي المطلوبة. ثم، قم بتدوير مؤقت الطهي إلى اليمين لضبطه على الزمن المطلوب لانتهاء الطهي. قم بتدوير المفتاح بشكل كامل في اتجاه عقارب الساعة، ثم قم بتدويره مرة أخرى إلى زمن التنبيه المطلوب. وسيطلق صوت تنبيه عند انتهاء فترة الطهي المحددة، ويتوقف الفرن عن العمل بشكل تلقائي. ولتحديد وقت بداية الطهي فقط، قم بتدوير مؤقت الطهي إلى اليسار إلى الرمز



المؤقت الالكتروني ذو المفاتيح الستة

ضبط الساعة

اضغط على مفتاح المدة |> وعلى مفتاح انتهاء الطهي |< في وقت واحد، ثم اضغط على مفتاحي + / - لضبط الزمن.



التشغيل اليدوي

لبدء الطهي بدون وضع نهاية لوقت الطهي، فاضغط على مفتاح التشغيل اليدوي ☺.

ضبط مدة الطهي فقط في الوضع النصف آلي

لضبط مدة الطهي، اضغط على مفتاح المدة ثم اضغط على مفتاحي + / - لضبط مدة الطهي. وسيطلق صوت تنبيه عند انتهاء فترة الطهي، ويتوقف الفرن عن العمل بشكل تلقائي.

قم بإعادة تدوير المنظم الحراري وقرص الاختيار إلى الوضعية 0 واضغط على مفتاح التشغيل اليدوي.

ضبط نهاية مدة الطهي فقط في الوضع النصف آلي

لضبط نهاية مدة الطهي، اضغط على مفتاح انتهاء الطهي |< ثم اضغط على مفتاحي + / - لضبط الوقت الذي تريد إيقاف تشغيل الفرن عنده. وسيطلق صوت تنبيه عند حلول الوقت المحدد، ويتوقف الفرن بشكل تلقائي.

قم بإعادة تدوير المنظم الحراري ومفتاح الاختيار إلى الوضعية 0 واضغط على مفتاح التشغيل اليدوي.

التشغيل التلقائي الكامل:

لضبط نهاية وقت الطهي، اضغط على مفتاح Δ ثم اضغط على مفتاحي + / - لضبط مدة الطهي. اضغط على مفتاح نهاية الطهي Δ واضغط على مفتاحي + / - لضبط التوقيت الذي تريد إيقاف تشغيل الفرن عنده. وعند انتهائك من ضبط هذه الأزمنة، سيومض الرمز AUTO ويصدر صوت تنبيه. اضغط على أي مفتاح لإيقاف ذلك الصوت.

مؤقت التنبيه

اضغط على مفتاح مؤقت التنبيه واضغط على مفتاحي + / - لضبط المدة المطلوبة للطهي. حيث ينطلق صوت المنبه عند انتهاء زمن الطهي. اضغط على أي مفتاح لإيقاف ذلك الصوت.

أخطاء البرمجة

لا يمكنك القيام بالبرمجة أثناء فترة الطهي قد بدأت في وقت سابق للوقت الظاهر على الساعة. وفي حال حاولت القيام بذلك، فسينطلق صوت المنبه ويومض الرمز AUTO. ويمكنك تصحيح الخطأ ببساطة من خلال تعديل زمن أو مدة الطهي.

إلغاء برنامج الطهي

لإلغاء برنامج الطهي، قم بالضغط على مفتاح التشغيل اليدوي.

استبدال مصباح الفرن

ملاحظة هامة:

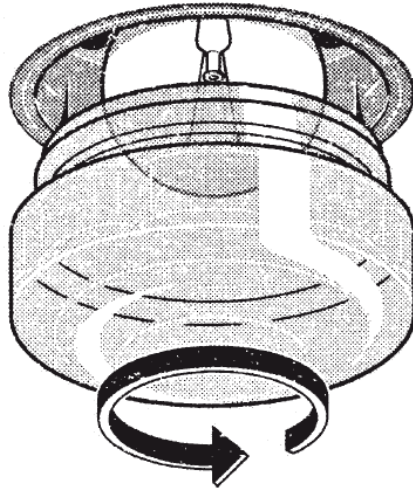
يجب أن يحمل مصباح الفرن الميزات المحددة التالية:

- أ. إمكانية مقاومة درجات الحرارة المرتفعة (حتى 300 درجة مئوية)
- ب. مصدر الطاقة: راجع قيم الجهد والتردد المدونة على لوحة معلومات الجهاز.
- ت. الاستطاعة 25 واط.
- ث. وصلة E 14.

قبل المتابعة، افصل الجهاز عن شبكة المديدات الكهربائية الرئيسية.

تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- للحد من وقوع أي ضرر، ننصح بوضع قطعة قماش في الفرن
- قم بفك الغطاء الزجاجي للمصباح
- قم بفك المصباح الكهربائي القديم واستبداله بأخر جديد
- قم بإعادة وضع الغطاء الزجاجي وأزل قطعة القماش
- قم بتوصيل الجهاز إلى شبكة التمديدات الكهربائية الرئيسية.



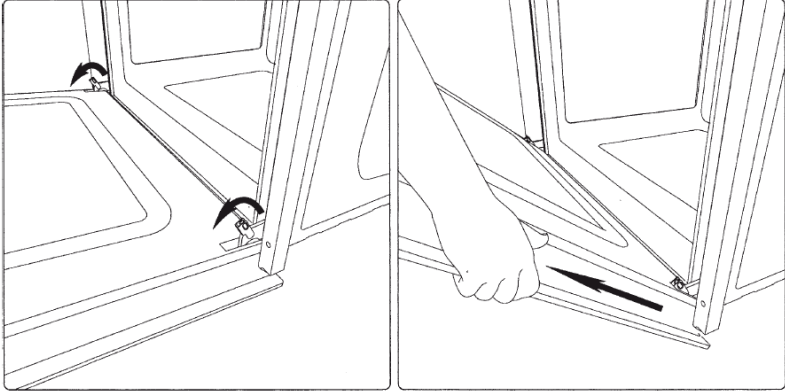
فك باب الفرن

يمكن فك باب الفرن بسرعة وسهولة.

وللقيام بذلك، يجب القيام بما يلي:

- افتح الباب بشكل كامل.
- ارفع العتلتين الظاهرتين في الشكل.
- أغلق الباب إلى أن يتوقف (بسبب العتلات المرفوعة).
- ارفع الباب إلى الأعلى واسحبه نحو الخارج لنزعه عن مسانده.

ولإعادة الباب، قم بملائمة المفصلات مع مساندها ثم قم بإنزال العتلتين.



تعليمات التركيب

تركيب الفرن

يمكن تركيب الفرن تحت منضدة أو في ضمن خزائن المطبخ. ويوضح الشكل أبعاد التركيب. تأكد من أن المواد المحيطة مقاومة للحرارة ومن وضع الفرن بشكل مركزي بالنسبة للجدران الجانبية للوحدات المحيطة به وقم بتركيبه في مكانه بواسطة المفكات وبراغي "اللين" المرفقة.

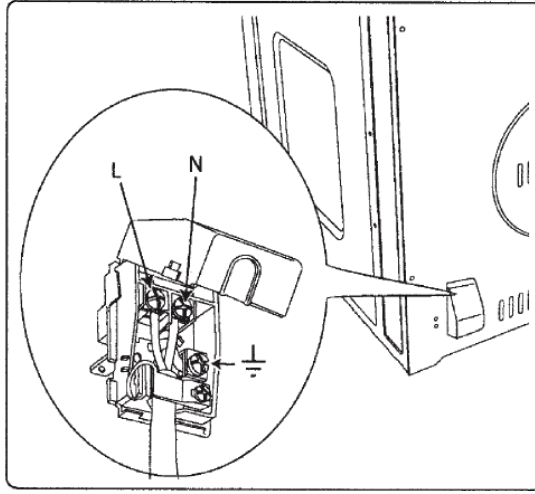
التمديدات الكهربائية

قبل توصيل الفرن بشبكة الطاقة الكهربائية الرئيسية، تأكد من:

- تطابق جهد التيار الكهربائي مع المواصفات المدونة على لوحة معلومات الجهاز الموجودة على الجزء الأمامي من الفرن.
 - احتواء شبكة تمديدات الطاقة الرئيسية على قطب أرضي فعال متوافق مع جميع القوانين واللوائح النافذة.
- علماً أن التآريض الصحيح يعتبر بمثابة شرط قانوني.
- يجب أن لا تصل درجة حرارة كابل الطاقة إلى 50 درجة مئوية أعلى من درجة الحرارة المحيطة في أي نقطة على طولها.

في حال عدم تزويد الجهاز بكابل ومقبس الكهرباء، أو ببعض الأدوات الأخرى التي تسمح بفصل الجهاز عن شبكة الطاقة الكهربائية الرئيسية، مع وجود فجوة بين أقطاب التلامس كبيرة بما يكفي لضمان الأمان من الفنة الثالثة للحماية من الجهد الزائد، فلا بد من تركيب مثل هذا الجهاز إلى التيار الكهربائي وفقاً للوائح التي تحكم المنشآت الكهربائية. يجب أن يكون المقبس أو المفتاح قابلة للوصول إليها بسهولة عند تركيب الفرن بشكل كامل.

أنواع الكابلات والحد الأدنى لأقطارها	
الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس SASO	
H05RR-F 2.5×3 مم ²	H05RR-F 1.5×3 مم ²
H05VV-F 2.5×3 مم ²	H05VV-F 1.5×3 مم ²
H05RN-F 2.5×3 مم ²	H05RN-F 1.5×3 مم ²
H05V2V2-F 2.5×3 مم ²	H05V2V2-F 1.5×3 مم ²



ملاحظة: لا يتحمل الصانع أي مسؤولية عن الضرر أو الإصابة الناجمة عن عدم التقيد بالتعليمات المذكورة أعلاه، وباحتياطات السلامة العادية.

يجب استبدال سلك الإمداد بسلك إمداد خاص متوفر من قبل وكيل خدمة ما بعد البيع.

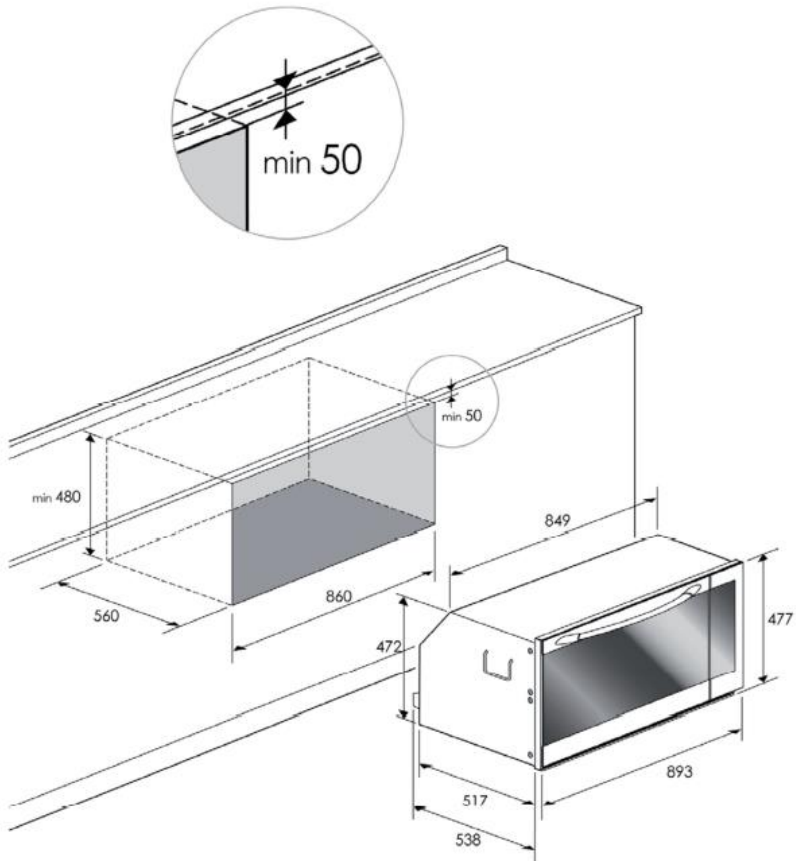
في حالة تلف سلك الإمداد ، يجب استبداله بسلك خاص متوفر لدى الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة

المواصفات الفنية		
سعة تجويف الفرن (العادي/ المزود بمروحة) 75 لتر	الطول (مم) 607	حجم الفرن
	الارتفاع (مم) 335	
	العرض (مم) 390	
استطاعة عناصر التسخين		
1100 واط	العنصر العلوي، الخارجي	
1750 واط	العنصر العلوي، الداخلي	
2300 واط	العنصر الدائري	
1300 واط	العنصر السفلي	

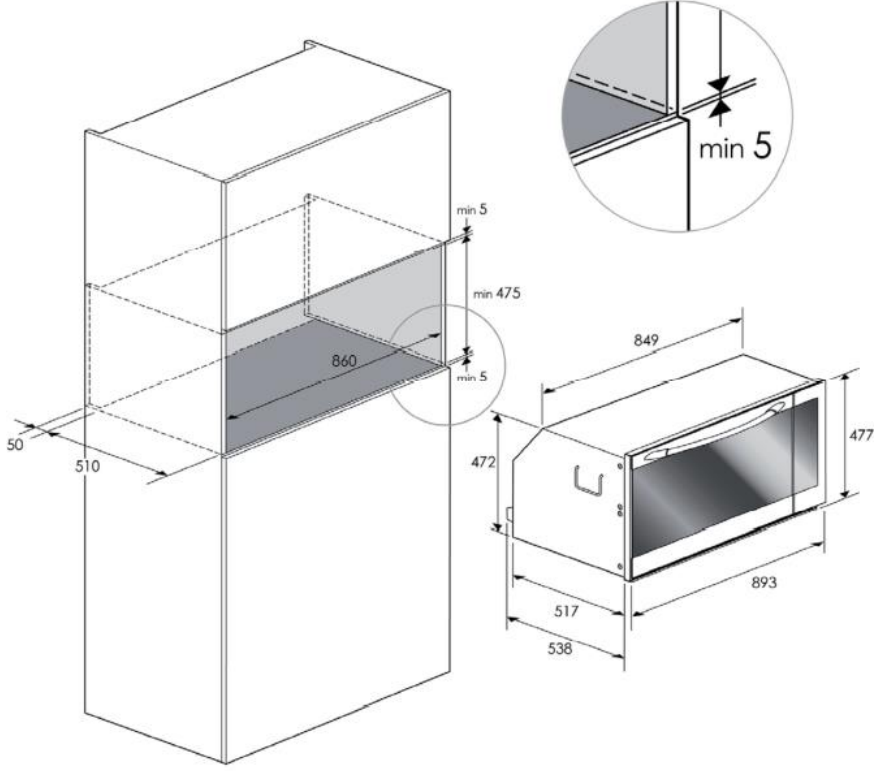
في حالة تلف سلك الإمداد ، يجب استبداله بسلك خاص متوفر لدى الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة

تحذير: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب أن يبقى الأطفال الصغار بعيدا.

النوع الذي يركب تحت طاولة العمل



النوع المركب ضمن خزانن المطبخ



لا يتحمل الصانع أي مسؤولية عن احتمالية عدم دقة المحتويات الواردة في هذا الكتيب، نتيجة الأخطاء الناجمة عن الطباعة أو النسخ. كما أننا نحتفظ بحقنا في إجراء التغييرات الضرورية أو المفيدة على منتجاتنا الخاصة، بدون الإخلال بالخصائص الأساسية لها.

مشتری گرامی

از خرید شما کمال تشکر را داشته و به شما برای این انتخاب تبریک عرض می نمایم. این دستگاه از مواد با کیفیت بالا ساخته شده است و برای پاسخگویی به تمام نیازهای شما تست شده است. توصیه می شود برای دریافت نتایج مناسب از کارکرد دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

مهم

بعد از اتمام نصب پلاک مشخصات دستگاه که روی دستگاه نصب شده باید قابل رویت می باشد. پلاک مشخصات دستگاه در زمان باز بودن درب فر قابل مشاهده است. دستگاه در طول کارکرد داغ می شود. بنابراین دقت لازم را داشته باشید تا از سوختگی احتمالی جلوگیری شود.

فهرست

اولین استفاده

پنل نظافت خودکار

احترام به محیط زیست

قسمت کنترل

دستورالعمل استفاده:

- پخت مرسوم

- کباب کردن

ترموستات

زمان سنج الکتریکی

تعویض لامپ

خارج کردن درب

دستورالعمل نصب

تراز کردن

اتصالات الکتریکی

ویژگی های فنی

ابعاد

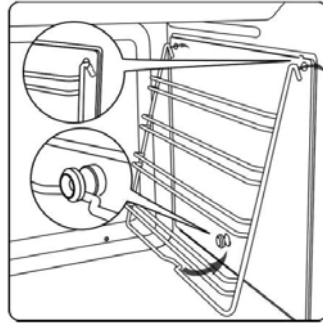
این دستگاه برای مصارف خانگی طراحی شده است. تولید کننده مسئولیت آسیب ها و خطرات احتمالی را بر عهده نخواهد داشت. این دستگاه نباید توسط کودکان و یا افرادی که دارای ناتوانی ذهنی دارند و یا افرادی که طریقه مصرف دستگاه را نمی دانند مورد استفاده قرار گیرد مگر اینکه این کار با نظارت افراد آگاه انجام شود. مراقب باشید تا کودکان با دستگاه بازی نکنند.



ظروف فویلی نازک و ظروف مشابه را در تماس با بخش داخلی فر قرار ندهید. مقاومت قرار گرفته در بخش پایینی فر باعث افزایش دمای قسمت پایینی فر میشود که باعث آسیب رسیدن به فر و محلی که در آن نصب شده خواهد شد.

استفاده از فر برای اولین بار

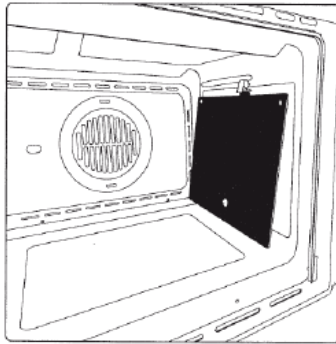
فر را با آب و صابون نظافت کرده و پاک کنید. برای خارج کردن فریم دوم در فر های با دیواره نرم به روشی که در تصویر نشان داده شده است عمل نمایید. به منظور از بین بردن بوی روغن که در دستگاه باقی مانده است و می تواند باعث ایجاد بوی بد در پخت و پز شود فر را با بالاترین دما به مدت 30 دقیقه روشن نمایید.



مهم: بعنوان یک نکته ایمنی قبل از تمیز کردن فر همیشه دستگاه را از برق خارج کنید. از مواد اسیدی و الکلی برای نظافت فر استفاده ننمایید (آب لیمو، سرکه، نمک، گوجه). از مواد کلر دار و یا شوینده های خورنده برای نظافت سطوح رنگ شده فر استفاده ننمایید. از بخارشو برای نظافت فر استفاده نکنید.

پنل کاتالیزور نظافت خودکار

فرها با دیواره نرم مجهز به پنل های نظافت خودکار برای پوشش دادن دیواره های داخلی می باشند. این پنل ها قبل از نصب چارچوب ها به سادگی روی دیواره فر نصب می شوند. این پنل ها دارای پوشش لعابی کاتالیست همراه با سوراخ های بسیار ریز (میکرو) هستند که ذرات حاصل از پاشش روغن را اکسید کرده و به تدریج آن ها را در دمای بالاتر از 200 درجه از بین می برند. اگر بعد از پخت غذاهای چرب دیواره های داخلی فر کثیف باشند فر را خالی کرده و به مدت 60 دقیقه در بالاترین دما فعال نمایید. هرگز پنل های نظافت خودکار را با مواد اسیدی، الکلی و شوینده های خورنده نشوئید.



حفظ محیط زیست

برگه های همراه با فر روی کاغذ های بدون کلر و کاغذ های بازیافتی چاپ شده اند تا توجه ما به محیط زیست نشان داده شود.

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



عملکردهای قسمت کنترل

نماد عملکرد ها روی قسمت انتخاب عملکرد

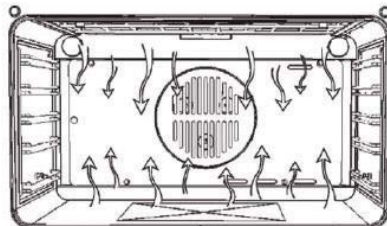
جراغ فر (در طول استفاده از فر روشن خواهد بود)	
گرم کن پایینی. تنظیمات ترموستات از 50 درجه تا حداکثر	
گرم کن بالا و پایین: تنظیمات ترموستات از 50 درجه تا حداکثر	
گرم کن بالا و پایین به همراه فن: تنظیمات ترموستات از 50 درجه تا حداکثر	
گرمایش چرخشی با فن: تنظیمات ترموستات از 50 درجه تا حداکثر	
فن برای یخ زدایی: تنظیمات ترموستات روی 0 درجه	
گرم کن پایین و فن: تنظیمات ترموستات از 50 درجه تا حداکثر	
هر دو گرم کن بالا و فن: تنظیمات ترموستات از 50 درجه تا 200 درجه	
هر دو گرم کن بالا (پخت کباب-بزرگ): تنظیمات ترموستات از 50 درجه تا 200 درجه	
گرم کن بالا (کوچک)، کباب پز با توان پایین: تنظیمات ترموستات از 50 درجه تا 200 درجه	
گرم کن پایینی + گرم کن گردشی با فن: تنظیمات ترموستات از 50 درجه تا حداکثر	

دستورالعمل استفاده

پخت با روش های مرسوم



روش پخت مرسوم از گرم کن پایینی و بالایی برای پخت یک غذا استفاده می نماید. وقتی دمای فر به دمای تنظیم شده رسید غذا را داخل فر قرار دهید. اگر بخواهید در انتهای زمان پخت دما را افزایش دهید پیچ کنترل دما را به طرف قسمت راست قرار دهید. توصیه می شود تا درب فر را در طول پخت کمی باز بگذارید.



پخت با فن

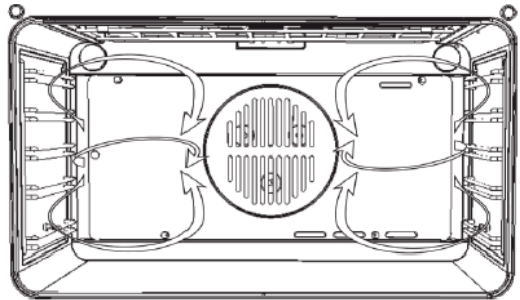


برای این نوع پخت یک فن در دیواره پشتی فر تعبیه شده است که موجب گردش هوای داخل فر و ایجاد گرمایش یکنواخت می‌شود. این روش پخت بسیار سریع‌تر می‌باشد. این روش برای پخت در سطوح بیشتر از یک سطح مناسب می‌باشد مخصوصاً وقتی نوع غذا متفاوت باشد. (ماهی، گوشت و ..)

یخ زدایی

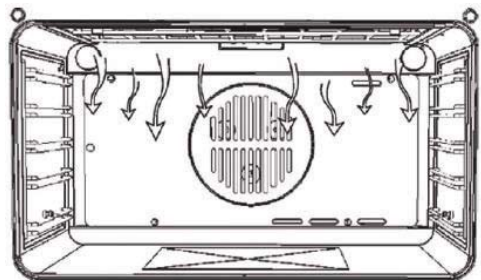
با انتخاب عملکرد پخت با فن و تنظیم درجه ترموستات روی 0 فن باعث گردش هوا در داخل فر می‌شود. با این حالت غذاهای منجمد سریع‌تر یخ زدایی می‌شوند.

نیازی به پیش گرمایش فر نمی‌باشد اما پیش گرمایش برای پخت شیرینی توصیه می‌شود.



پخت کباب

برای غذاهای کبابی و یا طلایی کردن غذا استفاده نمایید. برخی مدل‌ها ممکن است دارای موتور سیخ جوجه گردان باشند. غذا را در سطح 1 و یا 2 از بالا قرار دهید. عمل پیش گرمایش را به مدت 5 دقیقه انجام دهید. دمای ترموستات را بین 50 و 200 درجه تنظیم کنید.



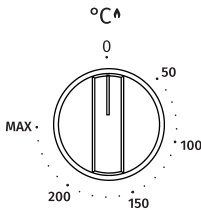
فن خنک کننده

فن در قسمت بالایی فر قرار دارد و باعث گردش هوای خنک در درب و داخل فر می شود. این فن زمانی فعال می شود که دمای دیواره خارجی فر به 60 درجه سانتیگراد برسد.

با روشن کردن فر و تنظیم دمای ترموستات روی 200 درجه فن بعد از 10 دقیقه فعال خواهد شد. فن زمانی غیر فعال می شود که دمای دیواره بیرونی فر کمتر از 60 درجه سانتیگراد گردد. با خاموش کردن فر و تنظیم دمای ترموستات روی 200 درجه فن خنک کننده بعد از 30 دقیقه غیر فعال خواهد شد.

ترموستات

از ترموستات برای تنظیم دما استفاده نمایید. ترموستات را بین 50 تا 250 درجه می توان تنظیم نمود.



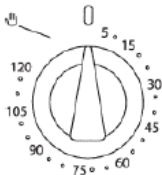
زمان سنج هشدار

می توانید زمان سنج را بین 0 تا 60 دقیقه تنظیم نمایید تا در زمان اتمام وقت صدای زنگ از دستگاه پخش شود. ابتدا پیچ را به شکل کامل در جهت عقربه های ساعت بچرخانید سپس آن را به محل مورد نظر برگردانید.



زمان سنج پخت

ابتدا پیچ را روی عملکرد مورد نظر قرار دهید و ترموستات را روی دمای دلخواه تنظیم نمایید. سپس زمان اتمام پخت را تنظیم نمایید پیچ زمان سنج را به سمت راست و زمان مورد نظر بچرخانید. ابتدا پیچ را کامل در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و سپس آن را برعکس بچرخانید و روی زمان مورد نظر قرار دهید. در پایان زمان تنظیم شده صدای زنگ پخش خواهد شد و فر بصورت خودکار خاموش می شود. برای تنظیم زمان شروع کارکرد فر پیچ را روی حالت  قرار دهید.



زمان سنج الکترونیکی شش دکمه ای

تنظیم ساعت

ابتدا دکمه های Δ و ∇ را بصورت همزمان فشار دهید سپس دکمه های - و + را فشار داده و زمان را تنظیم نمایید.



کارکرد دستی

برای شروع روند پخت بدون تنظیم زمان اتمام پخت دکمه  را فشار دهید.

تنظیم طول دوره پخت در حالت نیمه خودکار

برای تنظیم طول زمان پخت دکمه های - و + را فشار دهید تا طول زمان پخت را تنظیم نمایید. وقتی زمان به پایان برسد صدای زنگ پخش خواهد شد و فر خاموش می شود. پیچ انتخاب و ترموستات را روی حالت 0 قرار دهید و دکمه کارکرد دستی را فشار دهید.

کارکرد تمام خودکار

برای تنظیم زمان پایان پخت دکمه Δ و دکمه های - و + را فشار دهید تا طول زمان پخت تنظیم شود. دکمه Δ و دکمه های - و + را فشار دهید تا زمان پایین پخت را تنظیم نمایید. وقتی روند انجام تنظیمات تمام شود نماد AUTO چشمک زن شده و صدای زنگ پخش خواهد شد. برای قطع صدا هریک از دکمه را می توانید فشار دهید.

زمان سنج هشدار

دکمه زمان سنج هشدار و دکمه های - و + را فشار دهید تا طول زمان پخت را تنظیم نمایید. وقتی زمان به پایان برسد صدای زنگ پخش خواهد شد. برای قطع صدا هریک از دکمه را می توانید فشار دهید.

خطاهای برنامه دهی

امکان برنامه دهی پخت برای یک روند پخت که قبل از ساعت نشان داده شده آغاز می شود نخواهد شد. اگر اقدام به انجام این کار نمایید صدای زنگ و نماد AUTO چشمک زن خواهد بود. طول زمان پخت را تغییر دهید تا خطا رفع شود.

لغو یک برنامه پخت

برای لغو یک برنامه پخت دکمه دستی را فشار دهید.

تعویض لامپ فر

مهم:

لامپ فر باید مشخصات زیر را دارا باشد:

- 1- باید در برابر گرما مقاوم باشد (300 درجه)
- 2- میزان ولتاژ آن با پلاک مشخصات تطابق داشته باشد.
- 3- 25 وات
- 4- اتصال E14

قبل از تعویض لامپ دستگاه را از برق خارج کنید.

- برای جلوگیری از آسیب های احتمالی یک پارچه در داخل فر قرار دهید.
- پیچ پوشش شیشه ای لامپ را باز کنید.
- لامپ قبلی را با یک لامپ جدید تعویض نمایید.
- پوشش شیشه ای را در جای خود ببندید و پارچه را از داخل فر خارج کنید.
- دستگاه را به برق متصل کنید.

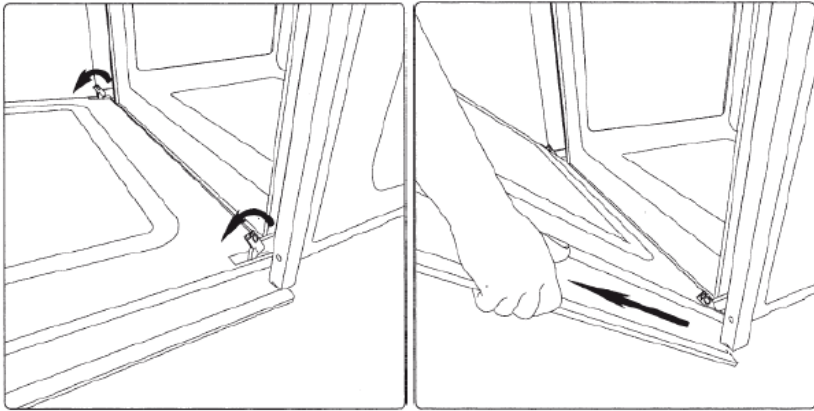


خارج کردن درب فر

درب فر را می‌توانید به آسانی و سریع از جای خود خارج نمایید.

- درب را بصورت کامل باز کنید.
- دو اهرمی را که در شکل نشان داده شده است بالا بکشید.
- درب را تا اولین محل توقف ببندید.
- درب را به سمت بالا و بیرون بکشید تا از جای خود خارج شود.

برای اتصال مجدد درب، لولا و درب را در جای خود ثابت کنید و اهرم‌ها را پایین بیاورید.



دستور العمل نصب

تراز کردن

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

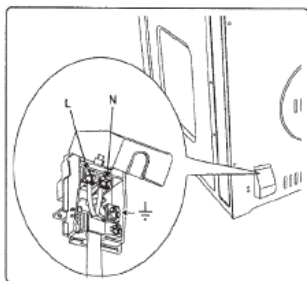
اتصالات برقی

قبل از اتصال دستگاه به برق اطمینان حاصل نمایید که:

- ولتاژ منبع برق با مشخصات درج شده روی پلاک دستگاه تطابق داشته باشد.

منبع برق ، اتصال به زمین مناسب را داشته باشد. اتصال به زمین یک نیاز قانونی است. سیم برق استفاده شده نباید به دمایی بالاتر از 50 درجه سانتیگراد برسد. اگر در کنار فر دستگاهی وجود دارد که باعث ایجاد اختلال در برق می شود و یا باعث جدا شدن فر از برق می شود فاصله مناسب بین دو دستگاه ایجاد نمایید تا از این امر جلوگیری گردد. برای جلوگیری از افزایش ولتاژ ناگهانی باید وسیله مناسب برای کنترل ولتاژ را در مسیر برق دستگاه نصب نمایید. بعد از نصب فر پریز یا کلید برق باید در دسترس باشد.

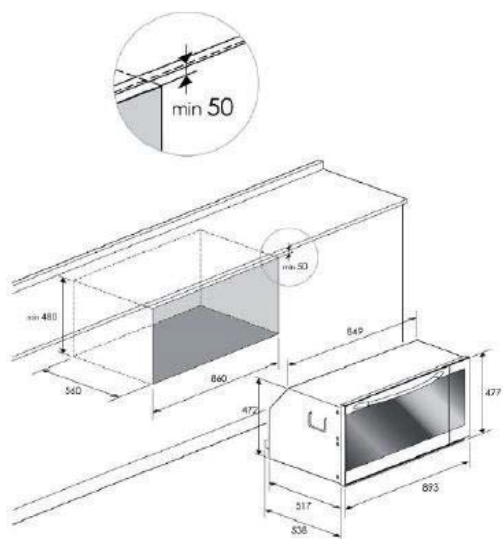
نوع کابل و حداقل اندازه ها	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm ²	H05RR-F 3x2,5 mm ²
H05VV-F 3x1,5 mm ²	H05VV-F 3x2,5 mm ²
H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F 3x2,5 mm ²
H05V2V2-F 3x1,5 mm ²	H05V2V2-F 3x2,5 mm ²



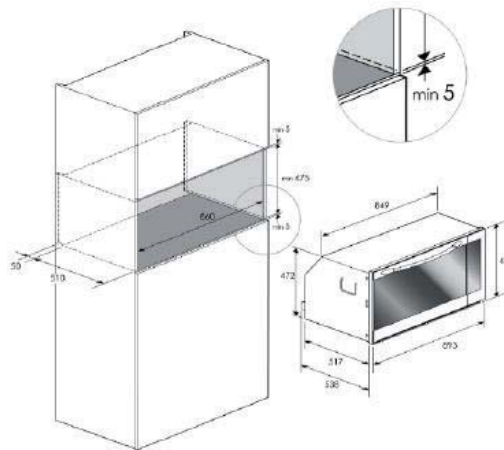
شرکت تولید کننده مسئولیتی در قبال خطرات و آسیب های به وجود آمده به دلیل عدم رعایت موارد این دستورالعمل بر عهده نخواهد داشت.

ویژگی های فنی		
ابعاد	طول - 607 میلیمتر	حجم محفظه (معمولی/ دارای فن) 75 لیتر
	ارتفاع - 335 میلیمتر	
	عمق - 390 میلیمتر	
توان اجزای گرمایشی		
1100w	گرم کن بالایی - خارجی	
1750w	گرم کن بالایی - داخلی	
2300w	گرم کن گردشی	
1300w	گرم کن پایینی	

مدل های نصبی زیر میزکار



مدل عمودی



شرکت تولید کننده مسئولیتی در قبال عدم صحیح بودن مطالب این دفترچه به دلائل نقص در چاپ و یا خطا های کپی برداری ندارد. تمامی حقوق مربوط به تغییرات لازم و مفید در محصولات برای شرکت محفوظ می باشد.

