



Oven

راهنمای دستگاه فر گاز و برق
جنرال فورس FO 410 GE



**GENERAL
FORCE**

WWW.GENERALFORCE.NET

Makes
Your
Dreams
Come
True



GENERAL FORCE®



GREEN
TECHNOLOGY
Friendly Environment

Energy
Category

A++



Turbo
GRILL



Meat
Probe



Extra
Capacity



Rotisserie



Convection



Energy
Saving



Easy
Clean



NANO
Anti Finger



Fast
Heat Up



True
FAN



Cooling
System



Width
60cm



Soft
Motion



Eco
Roasting



Child
Lock



راهنمای دستگاه

فر گاز و برق **جنرال فورس** با قابلیت کارکرد چندگانه

GE 410 F0

دستورالعملهای نصب و راه اندازی
از شما مصرف کننده عزیز برای انتخاب این محصول تشکر مینماییم.

استفاده از این کتاب راهنما

این کتاب راهنما حاوی اطلاعاتی در مورد نکات ایمنی و دستورالعملهای کاربردی است تا با در نظرگیری آنها بخوبی از دستگاه مزبور استفاده کرده و آنرا نگهداری نمایید. لطفا پیش از استفاده از فر جنرال فورس حتما این کتاب را مطالعه فرمایید و آنرا برای مراجعات بعدی نزد خود نگاه دارید.

دستورالعملهای ایمنی

این دستگاه باید توسط سرویسکار مجاز جنرال فورس نصب و راه اندازی گردد.

اگر دستگاه شما در طی حمل و نقل دچار آسیب شد آنرا به منبع برق و یا گاز متصل نکنید.

- در صورت بروز عیب و نقص یا آسیب دیدگی فر، آنرا راه اندازی نکنید.
- کارهای تعمیرات باید توسط تکنیسین مجاز انجام شوند. تعمیرات اشتباه میتواند منجر به بروز خطراتی جدی گردد. در صورتیکه دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد با مرکز خدمات پس از فروش جنرال فورس تماس بگیرید.
- تلفن: ۲۲۷۹۲۴۱۲ و ۲۲۷۹۲۴۱۵ و ۲۲۷۹۲۴۱۸

فهرست مندرجات:

- ۱- نکات احتیاطی جهت استفاده از فر
- ۲- دستورالعملهای مربوط به دفع- سیاستهای زیست محیطی
- ۳- نصب فر
- ۴- اتصال و تطبیق دهی با انواع مختلف گاز
- ۵- شرح کنترل پانل جلویی
- ۶- استفاده از فر
- ۷- تمیز کردن و نگهداری
- ۸- مشخصه های فنی

۱- نکات احتیاطی جهت استفاده از فر

- این فر فقط برای پخت غذا در فضاهای خانگی و مشابه طراحی و ساخته شده است.
- در طی استفاده از این وسیله، سطوح داخلی آن بسیار داغ میشوند. از لمس کردن سطوح داخلی فر پرهیزید.
- هرگز مواد قابل اشتعال را در فر نگهداری نکنید.
- سطوح فر در حین استفاده از دستگاه و پس از خاموش کردن آن ممکن است تا مدتی داغ باشند.
- در طی پخت و پز با این دستگاه، هنگام باز کردن درب فر بسیار مراقب باشید هوا و بخار داغی که از آن خارج میشود موجب سوختگی شما نشوند.
- هنگام پخت غذاهایی که حاوی الکل هستند، ممکن است الکل در نتیجه ی دمای بالا تبخیر شده و بخار آن در اثر تماس با قسمت های داغ فر آتش بگیرد.
- برای ایمنی خود، از تمیزکننده هایی که با آب پرفشار یا بخار پرفشار کار

میکند استفاده نکنید.

• غذاهای منجمد مانند پیتزا باید بر روی گریل سیمی قرار داده شوند. اگر از سینی استفاده میکنید ممکن است در نتیجه ی تغییر دمای بالا تغییر شکل دهد.
• هرگز بر روی کف محفظه ی داخلی فر آب نریزید. این امر موجب آسیب دیدگی سطح لعابی آن میشود.

• درب فر باید در طی پخت غذا بسته باشد.

• کف محفظه داخلی فرجنرال فورس را با فویل الومینیومی نپوشانید و هیچ نوع سینی یا قوطی فلزی را بر روی آن قرار ندهید. فویل الومینیومی راه خروج گرما را مسدود میسازد و منجر به آسیب دیدگی سطوح لعابی شده و کیفیت کار فر را کاهش میدهد.

• اب میوه ها از خود لکه بر جای میگذارند که ممکن است به سختی پاک شوند. هنگام پخت و پز کیکهای بسیار مرطوب از ماهی تابه های دارای عمق زیاد استفاده کنید.

• ظروف پخت و پز را بر روی درب فر قرار ندهید.

• این وسیله برای استفاده توسط کودکان کم سن و سال یا افراد ناتوان طراحی نشده است اما آنها میتوانند تحت نظارت یک فرد آگاه از این دستگاه استفاده نمایند.

اطمینان حاصل نمایید که دستگاه پیش از تعویض لامپ، خاموش است تا از احتمال برق گرفتگی پیشگیری شود
هشدار:

وسایل مورد علاقه ی کودکان را داخل فر یا در کابینتهای بالای آن و یا در محفظه ی پشتی آن نگهداری نکنید. چون ممکن است کودکان برای دسترسی به اشیای مورد علاقه ی خود از دستگاه بالا بروند و صدماتی جدی به آنها وارد شود. فرجنرال فورس را در حالی که هنوز داغ است تمیز نکنید. برخی از مواد تمیز کننده اگر بر سطوح داغ بکار برده شوند بخاراتی سمی تولید میکنند. پارچه ها یا اسفنجهای مرطوب نیز اگر بر سطوح داغ بکار برده شوند بخار داغ حاصله موجب سوختگی میشود.

۲- دستورالعملهای مربوط به دفع- سیاستهای زیست محیطی

وسایل برقی را همانند زباله های شهری صورت طبقه بندی نشده و تفکیک نشده دفع ننمایید؛ حتما از امکانات جمع اوری جداگانه استفاده نمایید. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد سیستمهای جمع اوری موجود با دولت محلی خود تماس بگیرید. اگر وسایل برقی در زمین دفن شوند مواد خطرناکی بدرون ابهای زیرزمینی نشت میکنند و وارد زنجیره ی غذایی شده و به سلامت عمومی افراد آسیب وارد میسازند.

هشدار

پیش از دوریزی وسایل قدیمی، آنها را غیر قابل استفاده ننمایید تا خطری ایجاد نکنند.

برای این کار، وسیله را از منبع اصلی برق و همچنین گاز جدا سازید و کابل آنرا جدا کرده. برای محافظت از محیط زیست، بهتر است وسایل قدیمی به شیوه ی صحیح دورریز شوند.

• وسیله ی مورد نظر برای دورریزی نباید با زباله های خانگی دفع شود.

۹- شما میتوانید از مرکز دفع زباله ها و ضایعات محل خود اطلاعات مربوط به تاریخ جمع اوری و محلهای دفع را بدست آورید.

۳- دستورالعملهای مخصوص نصب

۳-۱- نصب فر

نصب این فر باید توسط مهندس دارای صلاحیت و مجاز و مطابق با مقررات جاری انجام گیرد.

۳-۲- اتصال الکتریکی

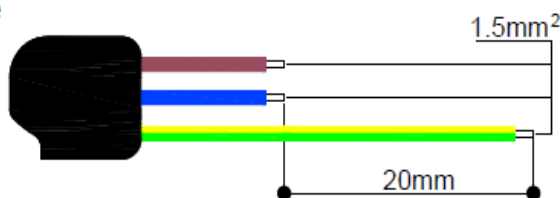
مدل دستگاه هرگز نباید از دستگاه جدا شود.

این وسیله باید مطابق با مقررات ایمنی سیستمهای برقی دارای سیم اتصال به زمین باشد.

اگر از اتصال دائم استفاده میکنید، کابل اصلی برق باید مجهز به یک وسیله

مدار شکن تمام قطبی باشد و فاصله تماس حداقل ۳ میلیمتر لحاظ گردد؛ در ضمن کابل در جایگاهی قرار گیرد که به اسانی قابل دسترسی بوده و نزدیک به خود دستگاه باشد. اگر از اتصال سوکت و دوشاخه استفاده میکنید مراقب باشید که از یک نوع مشابه باشند. از تقلیل دهنده، ادپتور یا تقاطع اتصال استفاده نکنید زیرا ممکن است باعث گرم شدن بیش از حد یا سوختگی شوند. قابل راه اندازی در ۲۲۰-۲۴۰ ولت: از کابل سه سیم نوع H۰۵RR-F استفاده کنید.

(کابل ۳ x ۱,۵mm²)



سیم مخصوص اتصال به زمین (زرد- سبز) باید حداقل ۲۰ میلیمتر طویل تر از سیمهای دیگر در قسمت انتها جهت اتصال به وسیله باشد. شرکت تولید کننده در برابر جراحات و آسیبهای وارده ناشی از عدم رعایت مقررات فوق یا ناشی از دستکاری حتی یک قطعه از دستگاه، مسئولیتی نمیپذیرد.

۳-۳ قراردعی فر در محل مورد نظر

فقط یک متخصص ذی صلاح مانند سرویسکاران مجاز جنرال فورس با رعایت دستورالعملهای ارائه شده میتواند این وسیله را نصب نماید. شرکت تولید کننده مسئولیتی در قبال پیامدهای ناشی از نصب نادرست نمیپذیرد. مهم: اتصال دستگاه منبع برق باید پیش از انجام هرگونه تنظیمات یا تعمیر و نگهداری قطع گردد.

برای تهویه از مجرای هوا استفاده شود؛

کابلهایی که دارای پوشش خارجی هستند باید در برابر دمای تا ۱۰۰ درجه

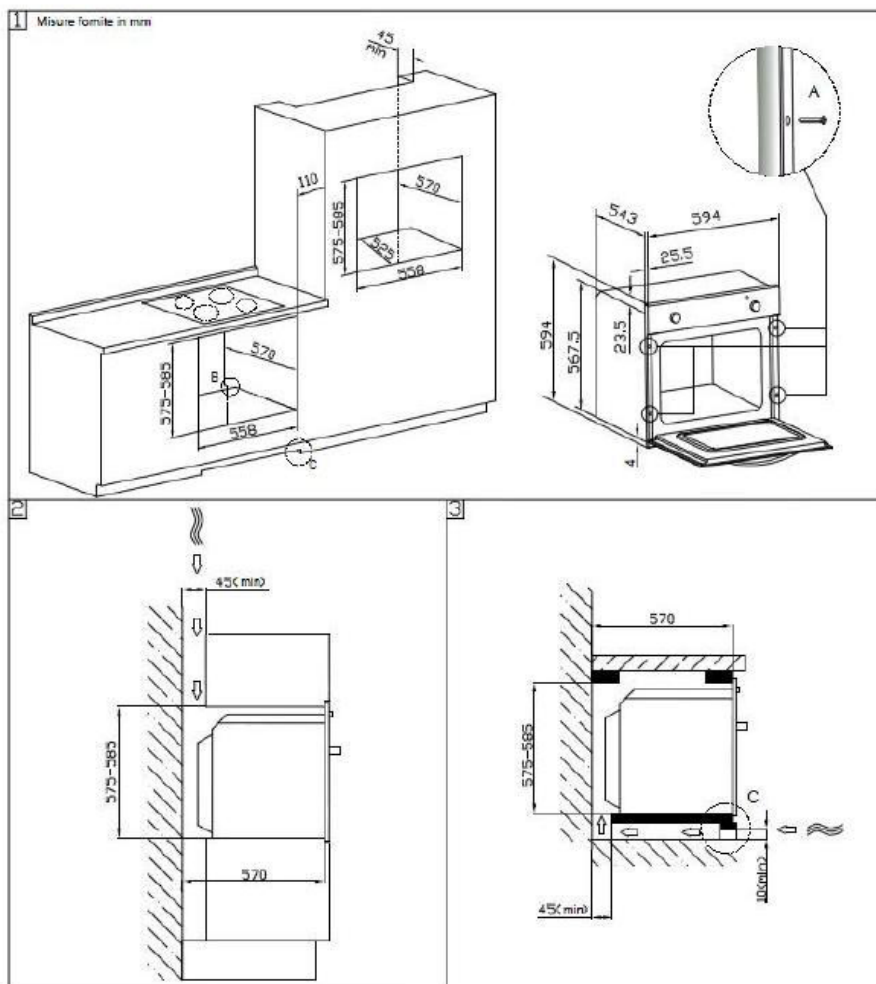
سانتیگراد مقاوم بوده و باید با دستکش متصل شوند.

نصب فرهای تو کار

بمنظور حصول اطمینان از این امر که فر توکار بخوبی کار میکند، کابینتی که آنرا در خود جای میدهد باید مناسب باشد. فر مزبور برای نصب توکار در کابینت طراحی شده است (کلاس ۳)؛ کابینت از هر ماده ای که در برابر حرارت مقاوم باشد میتواند ساخته شده باشد. هنگام نصب فر در زیر پیشخوان، ابعاد نشان داده شده در شکل‌های ۱، ۲ و ۳ را رعایت کنید، هنگام نصب فر زیر پیشخوانی که دارای هاب (قفسه) است ابعاد نشان داده شده در شکل‌های ۱-۳ را رعایت نمایید و فاصله ای بمیزان حداقل ۱۱۰ میلیمتر باید بین فر و دیوارهای جانبی مدنظر قرار گیرد. هنگام نصب آن در واحدهای مرتفع، ابعاد نشان داده شده در شکل‌های ۱ و ۲ را رعایت کنید و بخاطر داشته باشید که قسمت بالا و پشت واحد باید دارای عمق دهانه ی ۴۵ میلیمتر باشد. ۴ پیچ (A) را درون فریم قرار داده و محکم نمایید (شکل ۱). برای نصب فر در زیر سطوحی که روکش فوقانی دارند، اطمینان حاصل نمایید که پشت و کف واحد دارای دهانه ای مشابه با آنچه در شکل ۱ (B) نشان داده شده باشد و قسمت جلو و کف واحد دارای دهانه ای حداقل به میزان ۴۵ x ۵۶۰ mm شبیه به آنچه در شکل ۱-۳ (C) نشان داده شده یا دهانه ای شبیه به کرکره باشد؛ اطمینان حاصل نمایید که مساحت دهانه حداقل ۴۵ x ۵۶۰ mm باشد؛ به دستورالعمل‌های ارائه شده در مورد قفسه (hob) جهت اطلاع از طرز قرار دهی و محکم سازی و تثبیت مراجعه نمایید.

مطابق با استانداردهای ایمنی جاری، پس از نصب فر، تماس با قسمتهای الکتریکی نباید امکان پذیر باشد.

تمامی قطعات، با اطمینان از عملکرد ایمن فر، باید فقط به کمک ابزار مخصوص قابل جداسازی باشند.



هرگز از دستگیره درب فر برای وارد کردن دستگاه به درون کابینت استفاده نکنید. هرگز فشار بیش از حد بر در باز فر اعمال نکنید.

۳-۳ تهویه اتاق

براساس مقررات مربوطه این دستگاه باید در جایی نصب شود که بطور دائم تحت تهویه هوا قرار دارد. جریان هوا در محلی که این دستگاه قرار دارد باید

کافی باشد تا احتراق گاز به خوبی صورت گیرد. قسمت‌های مخصوص جذب هوا که با توری محافظت میشوند باید دارای سایز مناسب باشند (به مقررات مربوطه مراجعه نمایید) و بصورتی قرار گرفته باشند که حتی بخش کوچکی از آنها مسدود شود. اشپزخانه باید بطرزی مناسب دارای تهویه باشد تا گرما و رطوبت ایجاد شده بعلت فرایند پخت و پز پراکنده شود؛ بخصوص در مواردی که زمان پخت طولانی است یک پنجره را در اشپزخانه باز بگذارید یا سرعت فن ها را افزایش دهید.

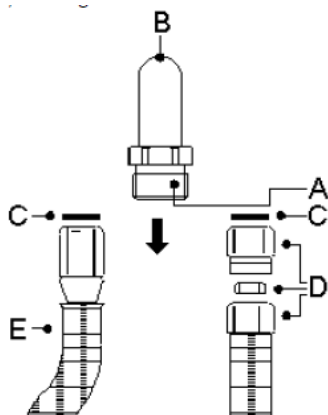
۳-۴ تخلیه گاز احتراق

گازهای احتراقی باید بوسیله ی هود که به یک دودکش متصل است تخلیه شود یا میتوان از سیستم فن (پنکه) استفاده کرد. یک سیستم خروج گازهای احتراقی مناسب باید طراحی دقیق و مناسبی داشته باشد و با مقررات مربوطه از نظر فواصل و جایگاههای قرار دهی مطابقت داشته باشد. پس از نصب، تکنیسین مربوطه باید گواهی رعایت مقررات و استانداردها را صادر نماید.

۴- اتصال گاز

اتصال با لوله ی مسی

اتصال به منبع تامین گاز باید بصورتی انجام شود که هیچگونه استرس (فشار) یا کششی بر وسیله اعمال نشود. اتصال را میتوان با استفاده از اداپتور واحد D با دو المنت مخروطی برقرار کرد که همیشه واشر C را محکم نگاه میدارند.



اتصال با لوله ی فولادی

فقط از لوله های فولادی دارای دیواره ی یکدست مطابق با مقررات مربوطه استفاده نمایید و همیشه واشر C را بین اتصال A و شلنگ E بطور محکم قرار دهید.

هنگام اتصال با یک شلنگ، اطمینان حاصل نمایید که طول کلی شلنگ بیش از ۲ متر نباشد؛ همچنین اطمینان حاصل کنید که شلنگها با قطعات متحرک در تماس نبوده و تحت فشار و له شدگی نباشند.

۴-۱-۱ تطابق با انواع مختلف گاز

پیش از انجام کارهای توصیف شده زیر، دوشاخه ی دستگاه را از برق بکشید. فر با گاز طبیعی G۲۰ (۲H) در فشار ۲۰ mbar تست شده است. اگر قرار است با انواع گازهای دیگر راه اندازی شود نازل مشعل باید تغییر داده شود و دریچه ی گاز تنظیم گردد. برای تعویض نازل، بصورت زیر عمل کنید.

۴-۱-۲ تنظیم مشعل فر

برای تنظیم مشعل فر، درب فر را باز کنید و بصورت زیر عمل نمایید:

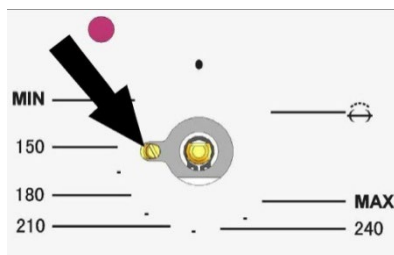
- تمامی قطعات جانبی (ماهیتابه ها، قفسه ها و ریلهای فولادی را خارج سازید)؛
- ورقه ی کف فر را بردارید و آنرا خارج کنید در نتیجه داخل فر بصورتیکه در تصویر مشاهده میکنید پدیدار میگردد.



۳-۱-۴ تنظیم حداقل تنظیمات

ترموستات فر دارای یک پیچ جهت تنظیم حداقل شعله (ته شعله) است که با برداشتن پیچ ترموستات قابل دسترسی است. وقتی نوع گاز مصرفی را تغییر می‌دهید حداقل تنظیمات باید بصورت زیر تنظیم گردد:

- مشعل فر را روشن کنید و در بالاترین مقدار بمدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه روشن نگاه دارید در حالیکه درب فر باید بسته باشد.



سپس پیچ را بر روی حداقل دما ((MIN قرار دهید، پیچ را بیرون بکشید و جدا کنید و از یک پیچ گوشتی با راس صاف برای انجام تنظیمات استفاده نمایید. در ابتدا پیچ را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید سپس در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا شعله تنظیم گردد.

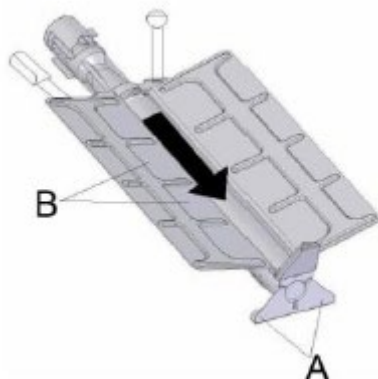
- برای گاز طبیعی باید یکی از دایره ها را بچرخانید در حالیکه برای LPG، ۱/۸ دایره کافیست.

- هنگام استفاده از گاز کپسولی، پیچ تنظیم باید بطور کامل در جهت عقربه های ساعت چرخانده شود. قطر گذرگاه در جدولهای اطلاعات نازل و مشعل ۵-۲ ارائه شده است.

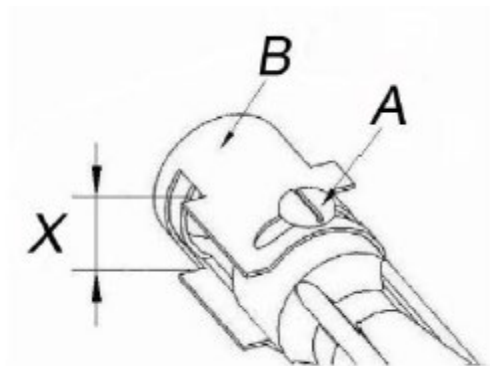
- هنگام استفاده از گاز شهری یا طبیعی، پیچ را بصورتی تنظیم کنید که وقتی پیچ ترموستات از حداکثر MAX به حداقل MIN چرخانده میشود، شعله همیشه ثابت باقی بماند. درب فر را ببندید و چک کنید آیا مشعل در حالت حداقل تنظیمات باقی میماند یا خیر.

۴-۱-۴ تغییر نازل

- پیچهای مشعل فر را باز کنید (A)؛
- مشعل B را به سمت بیرون بکشید تا نازل قابل دسترسی گردد؛
- از یک اچار برای تغییر نازل استفاده کنید و آنرا مطابق با گازی که میخواهید استفاده کنید تنظیم نمایید (به قسمت ۵-۲ جداول اطلاعات نازل و مشعل مراجعه نمایید).



- ۴-۱-۵ تنظیم جریان هوای اولیه ی مشعل فر
- پیچ A تنظیم کننده مربوط به غلاف رگولاتور را باز کنید؛
- غلاف رگولاتور را بچرخانید و آنرا براساس نوع گاز مورد استفاده بر روی جایگاه مناسب قرار دهید (برای این کار به جدول زیر مراجعه نمایید)؛
- پیچ تنظیم کننده را سفت کنید و درزگیرها را سر جای خود قرار دهید؛
- وقتی کار به اتمام رسید، مشعل را بدرستی سر جای خود قرار دهید.



X = گاز طبیعی (N) ۴ میلیمتر

G_{۳۱}/X = G_{۳۰} (LPG) ۱۰ میلیمتر

وقتی کار به اتمام رسید، پلاک نام را که پشت فر قرار دارد با پلاکی دیگر مطابق با نوع جدید گاز مصرفی تعویض نمایید.

براساس استانداردهای ایمنی جاری، تطبیق دهی با انواع گوناگون گاز باید توسط تکنیسین ماهر انجام گیرد.

جدول انواع گاز و نازل به شرح ذیل میباشد.

GAS CATEGORY:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
TYPES OF GAS:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30
GAS PRESSURE <input type="checkbox"/> mbar <input type="checkbox"/>	29	37	29	37	50
HEAT INPUT(Hs)	Top burner: 1.7kW(124g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)		Top burner: 1.7kW(124g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)	Top burner: 1.7kW(124g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)	Top burner: 1.5kW(109g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)

INJECTOR SIZE	Top :0.65mm Bottom :0.77mm	Top :0.65mm Bottom :0.77mm	Top :0.65mm Bottom :0.71mm	Top :0.50mm Bottom :0.65mm
GAS CATEGORY:	I2H	I2E	I2E+	I2L
TYPES OF GAS:	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25
GAS PRESSURE <input type="checkbox"/> mbar <input type="checkbox"/>	20 mbar	20 mbar	20	25
HEAT: INPUT(Hs)	Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW	Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW	Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW	Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW
INJECTOR SIZE	Top :0.93mm Bottom :1.18mm	Top :0.93mm Bottom :1.18mm	Top :0.93mm Bottom :1.18mm	Top :0.93mm Bottom :1.18mm
VOLTAGE / FREQUENCY <input type="checkbox"/> AC220-240V/50-60Hz				
ELECTRIC POWER <input type="checkbox"/> 1.8kW				

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
<input type="checkbox"/> 2H3B/P				✓	✓			
<input type="checkbox"/> 2H3+	✓				✓			
<input type="checkbox"/> 2E+3+	✓						✓	

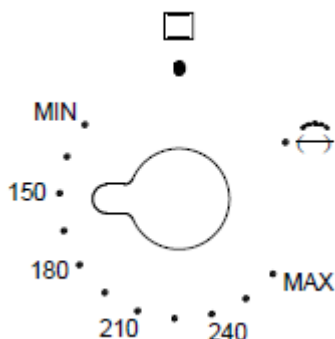
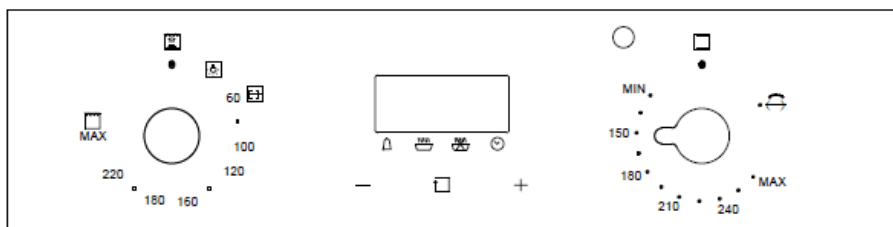
Burner	Rated heat capacity (kW)	BOTTLED GAS - G30/G31 28/37 mbar				
		Nozzle diameter 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Reduced heat capacity (W)	Flow-rate g/h G30	Flow-rate g/h G31
Oven	2.5	77	41	700	189	186
Burner	Rated heat capacity (kW)	NATURAL GAS - G20 20 mbar				
		Nozzle diameter 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Reduced heat capacity (W)	Flow-rate g/h G20	Flow-rate g/h G20



		Nozzle diameter	Reduced heat capacity (W)
Oven	2.6	1/100mm 118	700

۵- شرح کنترل پانل جلویی

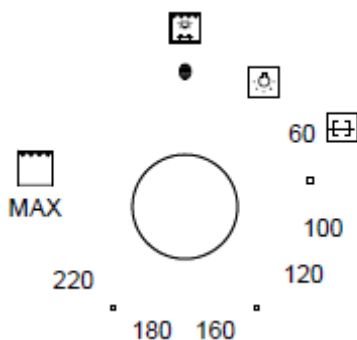
تمامی کلیدهای کنترل فرگاز و برق جنرال فورس و وسایل نظارتی در پانل جلویی قرار دارند. در جدول زیر، کلیدهای تعبیه شده نشان داده شده است.





۵-۱- وولوم تنظیم دمای درون فر (ترموستات)

این وولوم، مشعل گازی درون فرجنرال فورس را روشن میکند. دمای پخت با چرخاندن این وولوم در جهت خلاف عقربه های ساعت ، بین حداقل ((MIN))

و حداکثر MAX) دما تنظیم میشود. برای مشاهده ی دستورالعملهای روشن کردن فر، به قسمت ۳-۵ استفاده از فر مراجعه نمایید.



۵-۲- وولوم کار کردها

با این کلید  چراغ درون فر در طی کار با فر روشن میشود. با فشار این کلید  چراغ و جوجه گردان (سیخ گریل) درون فر در طی کار فعال میشوند.

تنظیم زمان از روی صفحه نمایش دیجیتالی
کنترل لمسی

وقتی فر برای اولین مرتبه روشن میشود علامت ۱ روی صفحه نمایش ظاهر میشود. سپس علامت ۱۲:۰۰ ظاهر میگردد.



۳-۵ تنظیم ساعت:

برای تنظیم ساعت به روش زیر عمل نمایید:

- کلیدهای انتخاب ۲ یا ۳ (- یا +) را فشار دهید و زمان را تنظیم نمایید.
- پس از چند ثانیه، زمان فعلی بر روی صفحه نمایش ظاهر شده و علامت ۱ محو میشود.

تنظیم ساعت را بعداً نیز میتوانید انجام دهید؛ برای این کار بترتیب زیر عمل کنید:

- دکمه ۴ میانی ۴ را چندبار فشار دهید تا علامت ۱ شروع به چشمک زدن نماید.

• زمان را طبق آنچه شرح داده شد تنظیم کنید.



مهم: اگر تنظیمات زمان را تغییر می‌دهید، زمانبند یا تایمر را دوباره تنظیم کنید (reset) و برنامه های تنظیم شده قبلی را لغو نمایید.

۴-۵ تایمر الکترونیکی

این تایمر مستقل از تمامی کارکردهای دیگر عمل میکند و حتی زمانی که فر خاموش است میتوان از آن استفاده کرد.

برای روشن کردن تایمر:

• کلید میانی ۱ را چند مرتبه فشار دهید تا علامت مربوطه شروع به چشمک زدن نماید.

• در این حال علامت ۰۰:۰۰ بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود.



• کلیدهای ۳ یا ۴ (- یا +) را فشار دهید تا مدت زمان تنظیم شود و چند ثانیه منتظر بمانید.



پس از چند ثانیه، تایمر شروع به شمارش میکند، و زمان تحت شمارش بر روی صفحه نمایش ظاهر میگردد. علامت تایمر ۲ نیز بر روی صفحه نمایش ظاهر میگردد. با فشار دکمه ۱ میتوانید نشانگر زمان فعلی را برای ۵ ثانیه مشاهده نمایید.

پس از پایان شمارش، دو صدای سیگنال مانند با فاصله زمانی ۲ ثانیه در مدت ۲ دقیقه از فر شنیده میشود. علامت تایمر ۲ پس از پایان شنیده شده صدای مربوطه، همچنان به چشمک زدن ادامه میدهد.



برای متوقف سازی صدای سیگنال مانند میتوانید هر کلیدی را فشار دهید در این حال علامت تایمر ۲ بر روی صفحه نمایش ظاهر میگردد. سپس علامت تایمر ۲ ناپدید میگردد و زمان فعلی بر روی آن نشان داده میشود.

۵-۵ تنظیم زمان پخت

فعال سازی این کارکرد باعث میشود عمل پخت پس از مدت زمانی معین متوقف شده و فر خاموش میشود (فقط برای کارکرد گریل برقی قابل بکارگیری است).

پیش از تنظیم مدت زمان باید کارکرد گریل فر را تنظیم کنید و دما را نیز تنظیم نمایید (به فصل مربوط به گریل الکتریکی مراجعه نمایید).

• دکمه ۱ میانی ۱ را چندین مرتبه فشار دهید تا علامت ۲ شروع به چشمک زدن نماید.



در این حال علامت ۰۰:۰۰ بر روی صفحه نمایش ظاهر میگردد.
 • با استفاده از کلیدهای انتخاب ۳ یا ۴ (+ یا -) مدت زمان مورد نظر پخت را انتخاب کنید. پس از چند ثانیه، شمارش مدت زمان آغاز میگردد.
 • زمان تحت شمارش بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود و علامت ۲ نیز ظاهر میشود تا تنظیم موفقیت آمیز را مورد تأیید قرار دهد و سپس دوباره زمان فعلی ظاهر میشود.



پس از پایان شمارش، سه صدای سیگنال مانند با فاصله زمانی ۲ ثانیه بمدت ۲ دقیقه از فر به گوش میرسد تا به شما اطلاع دهد که تمامی مراحل در فر متوقف شده اند. پس از پایان صدای مذکور، علامت ۲ به چشمک زدن ادامه میدهد.



- ولوم تنظیم کننده ی دما (ترموستات) را در جایگاه صفر قرار دهید.
- برای خاموش کردن تایمر و صداهای مذکور میتوانید هر کلیدی را به دلخواه فشار دهید.
- در این مرحله علامت ۲ از صفحه نمایش محو میشود و زمان فعلی بر روی آن ظاهر میگردد.
- توجه: اگر پس از خاموش شدن تایمر، ولوم را نچرخانید و درجایگاه صفر قرار ندهید فر به کار خود ادامه میدهد.
- ۵-۶ تنظیم پایان زمان پخت
- فر باید پس از تنظیم زمان پخت خاموش شود (فقط برای کارکرد گریل الکتریکی)
- پیش از تنظیم زمان پخت شما باید گریل و دما را تنظیم نمایید (به بخش گریل الکتریکی مراجعه نمایید).
- دکمه ی میانی ۱ را چندین مرتبه فشار دهید تا علامت ۲ شروع به چشمک زدن نماید.



در این حالت علامت ۰۰: بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود.
 • با استفاده از کلیدهای ۳ یا ۴ (- یا +) زمان پایان پخت را انتخاب نمایید. پس از چند ثانیه، برنامه فعال میشود.
 مهم: زمانی که برای این منظور تنظیم میکنید باید با زمان فعلی تفاوت داشته است.



در این حالت زمان شمارشگر و علامت ۲ بر روی صفحه نمایش ظاهر میشوند تا نشان دهنده ی تنظیم موفقیت آمیز است؛ سپس زمان فعلی ظاهر میشود. پس از سررسیدن زمان پخت تنظیم شده، صدایی چهارمرتب با فاصله زمانی ۲ ثانیه به گوش میرسد و علامتهای مربوطه به صورت چشمک زن بر روی صفحه نمایش ظاهر میشوند که نشان میدهد تمامی فرایندها در فر متوقف شده اند.

• ولوم یا تنظیم کننده ی دما را بچرخانید تا بر روی جایگاه صفر قرار دهید.
 • برای خاموش کردن تایمر و متوقف سازی صدای سیگنالها، هر کلیدی را میتوانید به دلخواه فشار دهید.

• در این حالت علامت ۲ ناپدید میشود و زمان فعلی بر روی صفحه نمایش ظاهر میگردد.

توجه: اگر پس از خاموش شدن تایمر ولوم را نچرخانید و تنظیم گر حرارت را بر جایگاه صفر قرار ندهید فر به کار خود ادامه میدهد.

۷-۵ تنظیم مدت زمان پخت و پایان زمان پخت

شما میتوانید قابلیت‌های مدت زمان و پایان زمان پخت را برای تنظیم شروع و پایان پخت ترکیب کنید. به این ترتیب شما میتوانید از قسمت برقی فر هنگامی که خارج از منزل هستید برای پخت تنظیم کنید (فقط برای کارکرد گریل الکتریکی). این قابلیت کمک بزرگی به شما در کار پخت در آشپزخانه میکند.

در ابتدا مدت زمان ۱ و سپس پایان پخت ۲ را تنظیم نمایید.



مثال: اگر بخواهید پخت غذایی را بمدت ۳۰ دقیقه پیش از خروج از خانه تنظیم نمایید در صورتیکه راس ساعت ۱۲:۵۵ به خانه برسید غذای شما آماده خواهد بود.



پیش از تنظیم مدت زمان و پایان پخت، باید کارکرد گریل فر ۳ را تنظیم کنید و دما را نیز تنظیم نمایید (به قسمت گریل الکتریکی مراجعه نمایید). مدت زمان پخت ۴ را تنظیم کنید (در مثال ارائه شده: ۳۰ دقیقه)



بنابراین شما باید پایان زمان پخت مورد نظر خود را برنامه ریزی نمایید (به فصل تنظیم مدت زمان پخت مراجعه نمایید). علامت ۵ بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود که تأیید کننده ی برنامه ریزی موفق مدت زمان پخت است و سپس زمان فعلی بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود.



اکنون زمان پایان پخت مورد نظر خود را تنظیم نمایید (به فصل تنظیم پایان

زمان پخت مراجعه نمایید).

زمان پایان پخت (۱) بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود که با زمان فعلی
بعلاوه ی مدت زمان مطابقت دارد (در مثال ارائه شده، ۱۲:۴۵ است که بمعنای
بعلاوه ی ۳۰ دقیقه است).



- پایان زمان پخت مورد نظر را با انتخاب کلید ۲ (+) تنظیم کنید.
- چند ثانیه بعد این علامت بصورت ۳ ثبت میشود (در مثال ما: ۱۲:۵۵ که به
معنای این است که ما زمان پایان پخت را ۱۰ دقیقه تغییر داده ایم).



اکنون فر در حالت انتظار قرار دارد. زمان فعلی بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود (در مثال ما ۱۲:۱۵ است).



در مثال ما، فر باید ساعت ۱۲:۲۵ روشن شود درحالیکه قابلیت (گردش حرارتی + گریل) فعال است و راس ساعت ۲:۵۵ براساس تنظیمات شما خاموش میشود.



توجه: اگر پس از خاموش شدن تایمر، وولوم تنظیم دما (ترموستات) را نچرخانید و بر جایگاه صفر قرار ندهید، فر به کارکرد خود ادامه خواهد داد.
۶- استفاده از فر

۶-۱ نکات احتیاطی و توصیه های کلی

وقتی قرار است فر و گریل برای اولین مرتبه مورد استفاده قرار بگیرند باید پیش از آن فر با حداکثر حرارت بمدت کافی حرارت داده شود تا بقایای روغنهای بجای مانده در طی روند تولید زدوده شود در غیر اینصورت غذا بویی نامطبوع بخود میگیرد.

برای پرهیز از تماس غذا با بخارات نامطلوب درون فر، درب آنرا در دو مرحله باز کنید: آنرا اندکی باز نگاه دارید (در حدود ۵ سانتیمتر) بمدت ۴-۵ ثانیه، سپس آنرا بطور کامل باز کنید. اگر لازم است در طی پخت، غذای درون فر را چک کنید یا کارهایی دیگر بر روی غذا انجام دهید درب آنرا بمدتی کوتاه باز بگذارید تا از افت دمای درون فر پیشگیری کنید زیرا اگر درب فر بمدت طولانی در حین پخت باز بماند کیفیت غذا کاهش میابد.

۶-۲ سیستم پنکه (فن) خنک کننده

این فر مجهز به سیستم خنک کننده است که چند دقیقه پس از روشن شدن فر فعال میشود. کارکرد فن موجب ایجاد جریانی از هوا میشود که از بالای درب خارج میشود و حتی پس از خاموش شدن فر برای مدتی به کار خود ادامه میدهد.



۶-۳ استفاده از فر گاز

۶-۳-۱ اشتعال جرقه ای الکترونیکی

درب فر را بطور کامل باز کنید و در حالیکه وولوم تنظیم دما (ترموستات) را در جهت خلاف عقربه های ساعت میچرخانید و آنرا بر روی حداکثر حرارت یا دما (MAX) قرار میدهید آنرا فشار دهید؛ این عمل باعث میشود اشتعال جرقه ای الکتریکی بصورت خودکار فعال شود. بمحض اینکه مشعل مشتعل شد، برای چند ثانیه ی بیشتر، وولوم را در حالت فشرده قرار دهید تا ترموستات بخوبی گرم شود. اگر مشعل پس از ۱۵ ثانیه روشن نشد، درب فر را باز کنید و پیش از تلاش دوباره، یک دقیقه منتظر بمانید.


۲-۳-۶ روشن کردن مشعل با دست


درب فر را بطور کامل باز کنید و ولوم تنظیم دما (ترموستات) را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید. یک کبریت مشتعل را نزدیک به انتهای لوله ی شعله A در مرکز کف فر بگیرید و ولوم ترموستات را فشار دهید. بمحض اینکه مشعل مشتعل شد، ولوم را همانطور بمدت چند ثانیه در حالت فشرده نگاه دارید تا ترموکوپل گرم شود و از طریق بررسی منفذ B چک کنید که مشعل بدرستی روشن شده است. دمای پخت با چرخاندن ولوم در جهت عقربه های ساعت تنظیم میشود. دما را میتوانید بین ۵۰ و ۲۳۱ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

اگر مشعل  روشن شود، ولوم تنظیم دما (ترموستات) را بچرخانید تا در جایگاه off  قرار گیرد و حداقل یک دقیقه پیش از تلاش مجدد برای روشن کردن آن منتظر بمانید.



۴-۶ استفاده از گریل


- برای روشن کردن گریل الکتریکی، کفیسست پیچ ترموستات فر را چرخانده و بر جایگاه  قرار دهید.

- برای روشن کردن گریل گازی، ولوم ترموستات فر را چرخانده و بر جایگاه  قرار دهید.

هشدار: فرگاز و گریل / جوجه گردان را نمیتوانید بطور همزمان مورد استفاده قرار دهید.

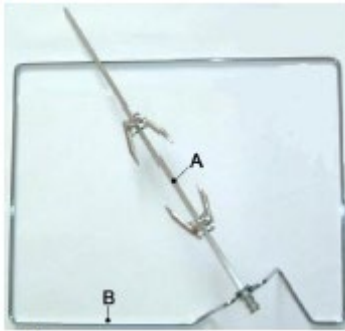
۱-۴-۶ کار با گریل + سیخ جوجه گردان



میله ی سیخدار را درون غلاف میله گردان قرار دهید و کارکرد گریل را انتخاب نمایید (در مدل گریل گازی، بر جایگاه  تنظیم شود).

زمانی که شما این نوع گزینه را انتخاب مینمایید، فن انتقال دما (convection fan) شروع به کار میکند. فن انتقال گرما به شما این امکان را میدهد که گرما به طور یکنواخت به اطراف غذا هدایا شده و در نتیجه ماده غذایی بدون از دست دادن آب کاملاً مغز پخت شود.

۲-۴-۶ استفاده از جوجه گردان در فرهای معمولی
قفسه ی سیخ جوجه گردان B را در جفت دوم شیارها از کف فر قرار دهید و میله ی A را درون منفذ پشتی قرار دهید.



توجه:

- فرایند گریل هرگز نباید بیش از ۶۰ دقیقه طول انجامد.
- در مدل‌های لعبی، قابلیت گریل و گریل + سیخ جوجه گردان باید در حالی بکار گرفته شود که درب فر بصورت نیمه باز قرار گرفته باشد و حفاظ پیچ در بالای محفظه ی فر قرار گرفته باشد.
- قطعات قابل دسترسی ممکن است در طی پخت و پس از استفاده از گریل بسیار داغ شوند؛ در این مدت کودکان را از فر دور نگاه دارید.
- در طی پخت با سیخ جوجه گردان ، یکی از سینی ها باید در کف فر روی شیارهای انتهایی قرار داده شود تا چربیهای حاصل از غذا در آن جمع اوری شوند.
- هنگام استفاده از فر، تمامی سینیها و قفسه هایی که مورد استفاده نیستند را از درون آن خارج سازید.
- در طی پخت، کف فر را با الومینیم یا فویل قلع نپوشانید و سینیها یا قفسه ها را روی آن قرار ندهید؛ این کار میتواند به روکش لعبی آن صدمه بزند. اگر میخواهید از کاغذ ضد چربی استفاده کنید آنرا بصورتی قرار دهید که با گردش هوای داغ درون فر تداخل نداشته باشد.

۷- تمیز کردن فر جنرال فورس

- پس از هر بار استفاده از فر گاز و برق جنرال فورس، تمامی لوازم جانبی و لوازم مخصوص پخت را بشویید و با حوله ی اشپزخانه خشک کنید. برای تمیز کردن اسان آنها را در آب گرم وشوینده ای ملایم بمدت ۳۰ دقیقه خیس کنید.

سطوح خارجی فرجنرال فورس

- برای تمیز کردن فضای داخلی و سطوح خارجی فراز پارچه و شوینده ای ملایم با آب گرم استفاده کنید.
- سپس سطوح را با دستمال کاغذی اشیزخانه یا حوله خشک کنید.
- از تمیز کننده های تند و تیز یا ساینده استفاده نکنید.
- سطوح ساخته شده از فولاد ضد زنگ
- از پارچه های پشمی دارای براده های فولاد، پدهای ساینده استفاده نکنید زیرا به سطوح آسیب می‌رسانند.
- سطوح لعابی فر
- این سطوح را با دستمالی نرم یا پارچه های میکروفایبر و شوینده ای ملایم (شیشه شوی) تمیز کنید.
- هشدار
- اطمینان حاصل کنید که فرجنرال فورس پیش از شروع تمیزکاری، سرد شده باشد.

۷-۲ تمیز کردن دستی

- اطمینان حاصل کنید پیش از شروع تمیزکاری، فرسرد شده باشد.
- محفظه ی دارای روکش لعابی باید با استفاده از محلول آب داغ و مایع شوینده با استفاده از برس نرم نایلونی تمیز گردد.
- از شوینده های ساینده، برسهای سفت و زمخت، پدهای ساینده، پشم دارای براده ی فولاد، چاقو یا مواد ساینده ی دیگر استفاده نکنید. از اسپری فر برای سطوح لعابی استفاده نکنید چراکه مواد شیمیایی درون این اسپری ها به سطح لعابی آسیب وارد میکنند.
- اگر برای سطوح داخلی فرجنرال فورس از اسپری استفاده میکنید باید در ابتدا محفظه ی دارای سطح لعابی را خارج سازید.
- توجه داشته باشید که بقایای برجای مانده از ادویه جات، شربت ها و مواد مشابه با این روش تمیز نمیشوند. این لکه ها را باید با دست و محلول داغ و مایع شوینده همراه با برس نرم تمیز نمایید.

۷-۳ فضای داخلی فرجنرال فورس

- درزگیر درب را با دست پاک نکنید؛
- از پدهای ساینده یا اسفنجهای تمیزکاری استفاده نکنید.
- مراقب باشید سطوح لعابی آسیب نبینند، از تمیزکننده های مخصوص فر موجود در بازار استفاده نمایید.

- برای زدودن لکه های سرسخت از تمیزکننده های مخصوص استفاده نمایید.
- ### ۷-۴ شیشه ی درب فر

- درب فر مجهز به سه لایه شیشه است که روی یکدیگر قرار داده شده اند. لایه های داخلی و میانی را میتوانید برای تمیز کردن خارج نمایید.
- ### هشدار

- هر زمان درب فر را از محل آن جدا میکنید گیره ها باید باز شوند.
 - از تمیزکننده های تند و تیز و ساینده یا خراشنده های فلزی نوک تیز برای تمیز کردن شیشه ی دستگاه استفاده نکنید زیرا موجب خراشیدگی سطح آن میشوند و منجر به شکستگی شیشه میگردد.
 - هنگام نصب درب فرجنرال فورس، جداساختن برخی از قسمتها (شیشه ی درب یا قسمتهای دیگر) از درب ممکن است موجب وارد آمدن جراحات شود.
- ### توجه:

- اگر از نیروی بیش از حد زیاد بخصوص در قسمت لبه های لایه ی جلویی برای جدا کردن آن استفاده کنید ممکن است شیشه دچار شکستگی شود.

۷-۴-۱ تمیز کردن درب فرجنرال فورس

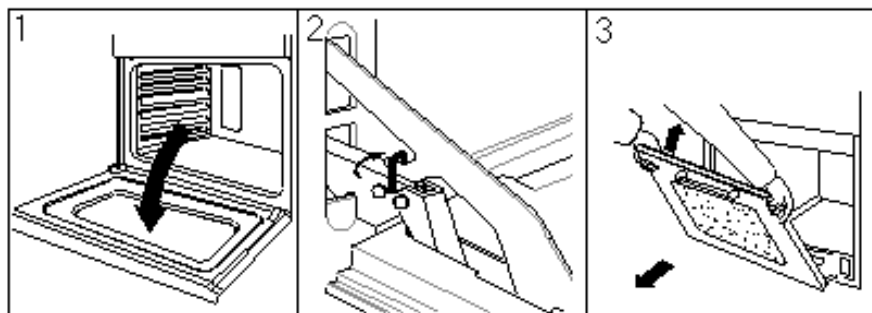
- برای کارکرد معمول، درب فر نباید از جای خود جدا شود اما اگر جدا کردن آن لازم است برای مثال هنگام تمیز کردن، از دستورالعملهای زیر پیروی کنید.
- ### درب فر سنگین است.

جدا کردن درب دستگاه

- ۱- گیره های هردو لولا را باز کنید.

- ۲- با هر دو دست، طرفین درب دستگاه را از میانه ی آن بگیرید.

- ۳- درب را تقریباً بمیزان ۷۰ درجه بچرخانید تا لولاها کاملاً از جایگاه خود خارج شوند.



وصل کردن درب دستگاه

- ۱- در حالیکه گیره ها هنوز باز هستند درب دستگاه را با لولاها همسو کرده و وارد جایگاه لولاها نمایید.
- ۲- لولا بطور عادی وارد میشود.
- ۳- درب را به سمت خط افق بچرخانید و گیره ها را ببندید.

تغییر لامپ

خطر برق گرفتگی

پیش از تعویض لامپ، مراحل زیر را انجام دهید:

- دستگاه را خاموش کنید.
- دوشاخه ی را از برق بکشید.
- جداسازی کاور شیشه ای، انتهای تحتانی آنرا با یک دست بگیرید، یک وسیله ی نوک تیز مسطح مانند یک کارد میوه خوری را بین شیشه و چهارچوب وارد کنید و روکش را بالا بکشید.
- لامپ را خارج کرده و آن را با یک لامپ ۲۵ وات، ۲۳۰ ولت با گرمای ۳۰۰ درجه و مقاوم در برابر حرارت فر تعویض کنید.

۸-اطلاعات فنی

FO 410 GE	مدل
220-240V ~50/60Hz	منبع برق
56 L	حجم (ظرفیت قابل استفاده)

9.3 Removing the gaskets

To allow thorough cleaning of the oven, the door gasket can be removed.

Before removing the gasket, remove the oven door as described above. Once the door has been removed, lift the tangs at the corners as shown in the figure.

10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Inner dimensions of the oven:

Width 43.5cm

Depth 40cm

Height 32cm

Inner Volume of the oven 56 litres

Voltage and Frequency of Power Supply:

220-240V ~50/60Hz or 50Hz



1800W

Please contact us with questions

Company Name: ARDA(ZHEJIANG)ELECTRIC Co., LTD

Add: NO.166,Yingui northern road,chengxi new industrial areaYongkang , Zhejiang 321300 P.R. China

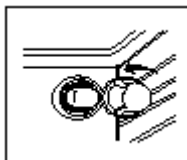
tear, such as gaskets, light bulbs, etc. The specific instructions for each procedure of this kind are provided below.

Before carrying out any operation involving access to live parts, disconnect the appliance from the electricity supply.

9.1 Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains ;or unplug the appliance if the plug is accessible ;
- Remove the glass cover of the lamp-holder ;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics:

- Voltage: 220-240V
- Wattage: 25W
- Type: E 14



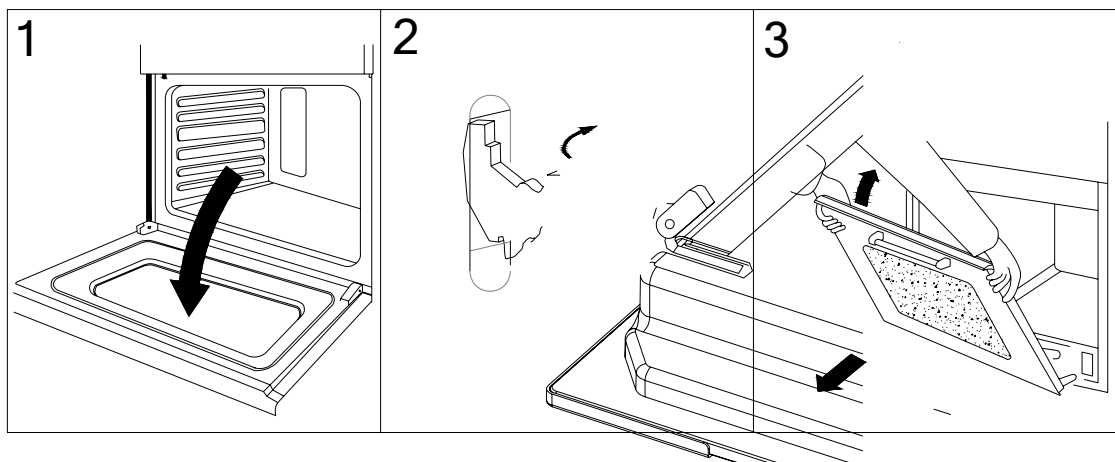
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply .

9.2 Removing doors

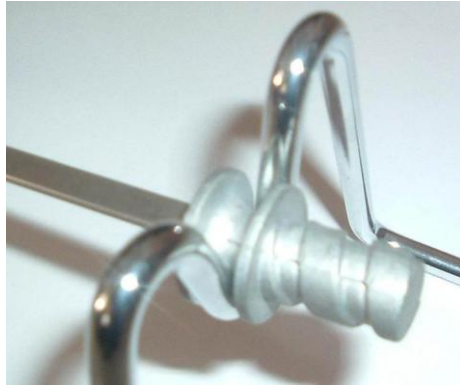
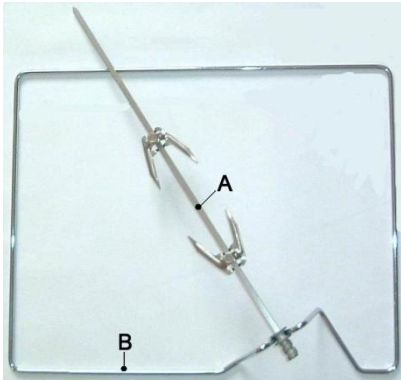
For a more thorough clean, you can remove the oven door. Choose the remove and assemble method According to different structure of oven door purchased. Proceed as follows:

Oven door structure 1 remove and assemble procedure:

- Open the door fully ;
- Lift up and turn the small levers situated on the two hinges ;
- Grip the door on the two external sides ,shut it slowly but not Completely;
- Pull the door towards you ,pulling it out of its seat ;



of the oven.



7.5 Attention

- Grilling processes must never last more than 60 minutes.
- In enameled models, grill and grill + rotisserie cooking operations must be carried out with the door ajar on the first catch and the knob guard supplied fitted into the top of the oven cavity.
- Accessible parts may be very hot during and after use of the grill; keep children well away from the appliance.
- During rotisserie cooking operations, one of the pans supplied with the cooker should be placed in the bottom of the oven, on the bottom runners, to collect any grease and fat produced.
- When using the oven, remove all unused pans and shelves from its interior.
- During cooking, do not cover the bottom of the oven with aluminum or tin foil, and do not place pans or trays on it; this may damage the enamel coating. If you wish to use greaseproof paper, position it so that it does not interfere with the hot air circulation inside the oven.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any operations, disconnect the appliance from the electricity supply.

Never use a jet of steam for cleaning the inside of the oven.

8.1 Cleaning stainless steel

To keep stainless steel in good condition, it must be cleaned regularly, after each time the cooker is used, after leaving it to cool down.

8.2 Routine daily cleaning

When cleaning and caring for stainless steel surfaces, always use **only** specific products which do not contain abrasives or chlorine-based acids.

Instructions for use: pour the product onto a damp cloth and wipe over the surface, then rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

8.3 Food stains or spills

Never use metal scouring pads or sharp scrapers; they will damage surfaces.

Use ordinary non-abrasive products with the aid of wooden or plastic utensils if necessary.

Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or chamois leather.

Do not allow spills of foods with high sugar content (e.g. jam) to dry inside the oven. If they dry for too long, they might damage the enamel coating inside of the oven.

8.4 Cleaning the oven

To keep the oven in good condition, it must be cleaned regularly, after allowing it to cool down.

Remove all removable parts.

Clean the oven shelves with hot water and non-abrasive detergents, rinse and dry.

8.5 Cleaning the door glazing

The glass in the door should always be kept thoroughly clean. Use absorbent kitchen roll; remove stubborn dirt with a damp sponge and ordinary detergent.

9. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

Occasionally, the oven will require minor servicing procedures or the replacement of parts subject to wear and

7. USING THE OVEN

7.1 Precautions and General Advice

When the oven and grill are used for the first time, they should be heated to the maximum temperature for long enough to burn off any oily residues left by the manufacturing process, which might contaminate foods with unpleasant smells.

To avoid unpleasant contact with any steam inside the oven, open the door in two stages: hold it open just a little (about 5 cm) for 4-5 seconds, then open it completely. If you have to check or carry out other procedures on food during cooking, leave the door open for a short time to prevent a drop in the oven temperature which will impair the cooking results.

7.2 Cooling fan system (on some models only)

The appliance is equipped with a cooling system which comes into operation a few minutes after the oven is lit. Operation of the fan generates a normal air flow which comes out above the door and may continue for a short time even after the oven is turned off.

7.3 Using the gas oven

7.3.1 Electronic spark ignition

Completely open the oven door and press the thermostat knob while turning it anti-clockwise to the maximum temperature setting; this automatically activates the electric spark ignition device. Once the burner has ignited, keep the knob pressed down for a few seconds to allow the thermocouple to heat up.

If the burner has not lit after 15 seconds, stop trying, leave the oven door open and wait 1 minute before trying again.

7.3.2 Lighting the burner by hand



Completely open the oven door and turn the thermostat knob

Anti-clockwise. Place a lit match close to the end of the flame pipe **A** in the centre of the bottom of the oven and press the thermostat knob. Once the burner has ignited, keep the knob pressed down for a few seconds to allow the thermocouple to heat up and check that the burner has lit properly through the inspection hole **B**. The cooking temperature is set by turning the knob clockwise to the value required, between 50° and 231°.

If the burner accidentally goes out, turn the knob to the off (●) position and wait at least one minute before trying to relight it.




7.4 Using the grill

- To turn on the electric grill function, simply turn the gas oven thermostat knob to the  position.
- To turn on the gas grill function, turn the gas oven thermostat knob to the  position.

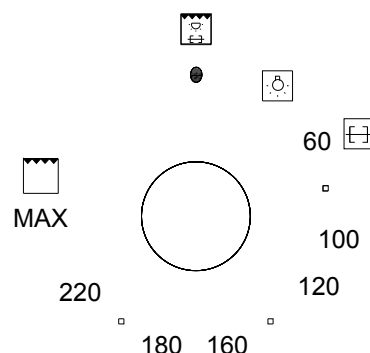
WARNING: THE GAS OVEN AND THE GRILL/ ROTISSERIE CANNOT BE USED SIMULTANEOUSLY.

7.4.1 Operation of the grill + rotisserie

Fit the spit rod into the rotisserie bushing and select grill function (In gas grill model, you must turn **FUNCTION KNOB** to The  position).

7.4.2 Using the rotisserie in cookers with normal oven

Place the rotisserie shelf "**B**" on the second pair of runners from the bottom and fit the rod "**A**" into the hole in the back



Now set the wanted end time (see chapter «**Setting the end time**»).

The end time (**1**) appears on the display, that accords to the current day time plus duration (in our example **12:45**, that means plus 30 minutes).



- Set the wanted end time with the choice key **2** (**+**).

A few seconds later this time will be registered **3** (in our example – **12:55**, that means we shifted the end time 10 minutes).



The oven is in expectance state now.
The current day time is displayed **4** (in our example **12:15**).



In our example the oven should be turned on at **12:25** (**5**) with the functions “Grill + Thermocirculation” and be turned off at **12:55** according to your setting.



Attention! If you don't turn the rotary handles in the zero position after the switch off of the timer, the oven will continue to operate.

Setting cooking duration and end times

You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out (only for function electric grill). A great help in the kitchen!

Set first the duration **1** and then the end of cooking time **2**.

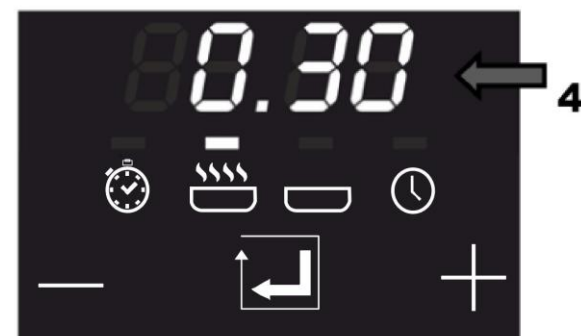
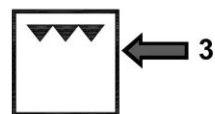
Example: You want to start cooking a dish 30 minutes before you get home so that it will be ready for your arrival at **12:55**.

Before you set the duration and the end of cooking time, you have to set the **oven operating function grill 3** and the **temperature** (see chapter “Electric grill”).

Set the cooking duration **4** (in our example – 30 minutes).

Therefore you have to program the wanted end of cooking time (see chapter «**Setting cooking duration**»).

The symbol **5** appears on the display, that confirms a successful programming of the cooking duration and the current day time appears again.



Setting the end of cooking time

The oven must be switched off after the set end time (only for function electric grill).

Before setting the end of cooking time you have to set the **oven operating function grill** and the **temperature** (see chapter “Electric grill”).

- Press the middle key **1** repeatedly till the symbol **2** will start flashing.

The symbols **0.00** appear on the display.

- By using the choose keys **3** or **4** (– or +) you set the wanted end of the preparation. After a few seconds the program is activated.

Important! You should set a time that differs from the current day time.

The display shows the countdown time, symbol **2** appears on the display to confirm the successful setting and the current time appears again.

After the set end time is reached a fourfold tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all processes in the oven are switched off.

- Turn the rotary handles of oven operating functions and of temperature regulator in the zero position.
- Press any key to turn off the timer and the sound signals.

The symbol **2** goes out. The display shows the current time.

Attention! If you don't turn the rotary handles in the zero position after the switch off of the timer, the oven will continue to operate.



Setting the cooking time

The process in the oven should switch off after a wanted duration automatically (only for function electric grill).

Before setting the duration you have to set the **oven operating function grill** and the **temperature** (see chapter “Electric grill”).

- Press the middle key **1** repeatedly till the symbol **2** will start flashing.

The symbols **0.00** appear on the display.

- By using the choose keys **3** or **4** (– or +) you set the wanted duration of the preparation. After a few seconds the countdown of the duration starts.

The display shows the countdown time, symbol **2** appears on the display to confirm the successful setting and the current time appears again.

After the end of the countdown the oven emits the triple sound signals with the interval of 2 seconds during two minutes to inform you that all processes in the oven are switched off. The symbol **2** will continue to flash after the end of emitting the sound signals.

- Turn the rotary handles of oven operating functions and of temperature regulator in the zero position.
- Press any key to turn off the timer and the sound signals.

The symbol **2** goes out. The display shows the current time.

Attention! If you don't turn the rotary handles in the zero position after the switch off of the timer, the oven will continue to operate.



Electronical countdown timer

The countdown timer works independently of all other timer functions, and can be used even when the oven is switched off.

To switch on the countdown timer

- Press the middle key **1** repeatedly till the symbol starts flashing.

The symbols **0.00** appear on the display.

- Press the choice keys **3** or **4** (– or +) to set the duration and wait a few seconds.

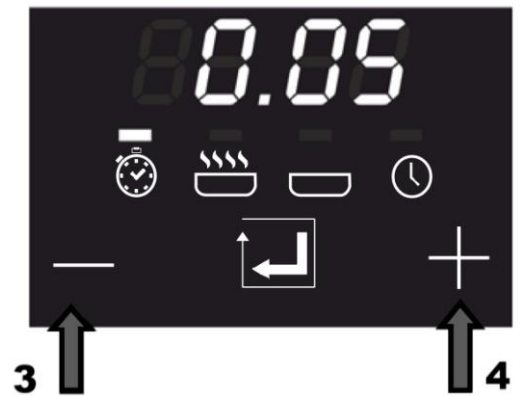
After a few seconds the timer starts the countdown, the display shows the countdown time, the symbol **countdown timer 2** appears.

By pressing the button **1** you can call up the current time indication for 5 seconds.

After the end of the countdown the oven emits the double sound signals with interval of 2 seconds during two minutes. The symbol **countdown timer 2** will continue to flash after the end of emitting the sound signals.

- Press any key to turn off the sound signals and the symbol **countdown timer 2**.

The symbol **countdown timer 2** goes out. The display shows the current time.



DIGITAL CLOCK TIMER WITH SENSOR TOUCH CONTROL*

Touch control

Symbol **1** will start flashing when the unit is switched on for the first time.

The symbols **12.00** appear on the display.

Setting the clock

To set the current day time:

- By pressing choice keys **2** or **3** (– or +) you can set the time.



After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the symbol **1** goes out.

The set time can be also set afterwards. Therefore you have to:

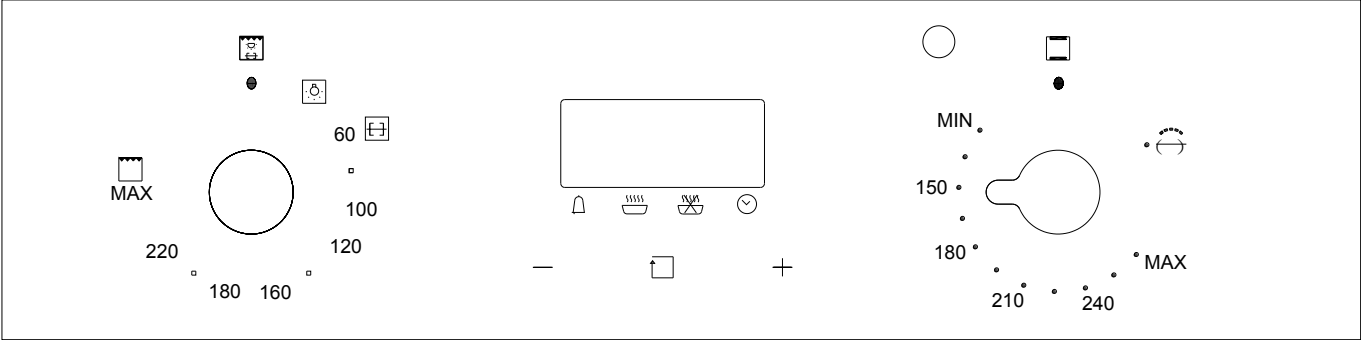
- Press the middle key **4** repeatedly till the symbol **1** will start flashing.
- Set the time as described.



Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel former set programs.

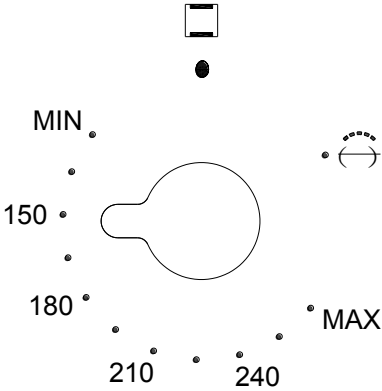
6. DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROLS

All the cooker's control and monitoring devices are placed together on the front panel. The table below provides the key to the symbols used.





THERMOSTAT KNOB


This knob lights the gas burner inside the oven. The cooking temperature is set by turning the knob anti-clockwise to the value required, between Min. and Max. For instructions for lighting the gas oven, refer to point"7.3 Using the Gas Oven".

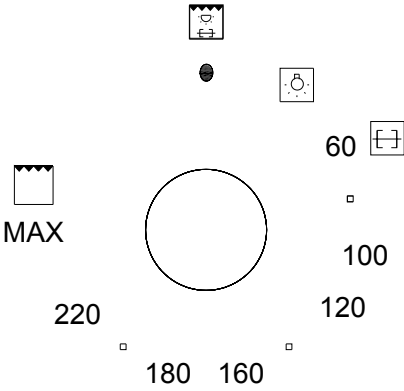


FUNCTION SWITCH KNOB

The  setting turns on the light inside the oven during normal Operation.
The  setting turns on the light and the turnspit inside the oven during normal operation.

THERMOSTAT KNOB

The cooking temperature is set by turning the knob clockwise to the value required, between Min. And Max. 当档位开关旋转 to 第二档,  电热管的温控开始工作。



5.2 Burner and Nozzle Data Table

GAS CATEGORY:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)		I3B/P(50)
TYPES OF GAS:	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G31	<input type="checkbox"/> G30	<input type="checkbox"/> G30		<input type="checkbox"/> G30
GAS PRESSURE (mbar) :	29	37	29	37		50
HEAT INPUT(Hs)	Top burner: 1.7kW(124g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)		Top burner: 1.7kW(124g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)	Top burner: 1.7kW(124g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)		Top burner: 1.5kW(109g/h) Bottom burner: 2.5kW(182g/h)
INJECTOR SIZE	Top :0.65mm Bottom :0.77m m		Top :0.65mm Bottom :0.77m m	Top :0.65mm Bottom :0.71m m		Top :0.50mm Bottom :0.65m m
GAS CATEGORY:	I2H		I2E	I2E+		I2L
TYPES OF GAS:	<input type="checkbox"/> G20		<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G20	<input type="checkbox"/> G25	<input type="checkbox"/> G25
GAS PRESSURE (mbar) :	20 mbar		20 mbar	20	25	25
HEAT: INPUT(Hs)	Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW		Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW	Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW		Top burner:1.5kW Bottom burner:2.6kW
INJECTOR SIZE	Top :0.93mm Bottom :1.18m m		Top :0.93mm Bottom :1.18m m	Top :0.93mm Bottom :1.18m m		Top :0.93mm Bottom :1.18m m
VOLTAGE / FREQUENCY: AC220-240V/50-60Hz						
ELECTRIC POWER: 1.8kW						

	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
I2H3B/P				✓	✓			
I2H3+	✓				✓			
I2E+3+	✓						✓	

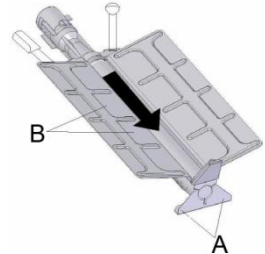
Burner	Rated heat capacity (kW)	BOTTLED GAS - G30/G31 28/37 mbar				
		Nozzle diameter 1/100 mm	By-pass 1/100 mm	Reduced heat capacity (W)	Flow-rate g/h G30	Flow-rate g/h G31
Oven	2.5	77	41	700	189	186
Burner	Rated heat capacity (kW)	NATURAL GAS - G20 20 mbar				
		Nozzle diameter 1/100mm		Reduced heat capacity (W)		
Oven	2.6	118		700		

natural gas you should turn one of a circle while 1/8 circle for LPG.

- When using bottled gas, the adjuster screw must be turned fully clockwise. The diameter of the by-pass is stated in point "5.2 Burner and Nozzle Data Tables".
- When using town or natural gas, adjust the screw so that when the thermostat knob is turned from the maximum to the minimum setting, the flame always remains stable and uniform. Close the oven door and check that the burner remains on at the minimum setting.

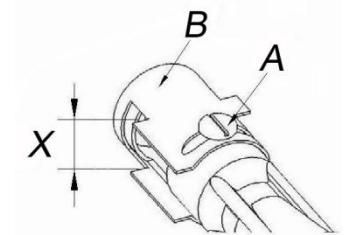
5.1.2 Changing the nozzle

- Undo the oven burner fixing screws **A**.
- Move the burner **B** outwards until the nozzle is accessible.
- Use a 7 socket wrench to change the nozzle, fitting the one for the type of gas to be used (see point "5.2 Burner and Nozzle Data Tables").



5.1.3 Adjusting the oven burner primary air flow

- Undo the adjuster screw "A" of the air regulator sleeve;
- Turn the regulator sleeve "B" into the position for the type of gas to be used, consulting the table below;
- Tighten the adjuster screw and restore the seals;
- When the operation is complete, reassemble the burner correctly.



NATURAL GAS (N)

G30/G31 (LPG)

X= **4mm**

10mm

When the operation is complete, replace the nameplate on the back of the oven with the one provided for the new type of gas.

In compliance with current safety standards, adapting to different types of gas must be has gas lore of professional can but operation.

4.4 Combustion gas discharge

Combustion gases must be discharged by means of hoods connected to a flue with reliable natural draught, or a fan extraction system. An effective extraction system requires careful design by an authorized specialist, and must comply with the regulation distances and positions. After installation, the engineer must issue a certificate of compliance.

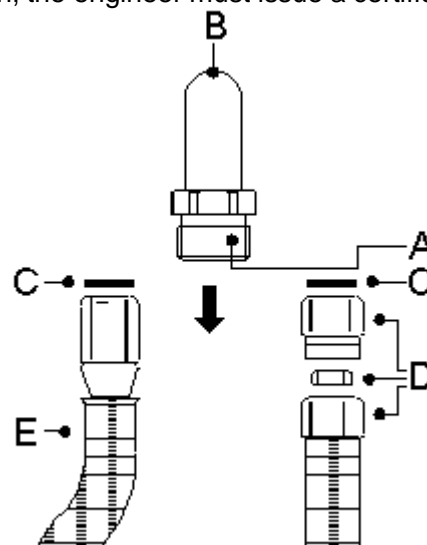
4.5 Gas connection

Connection with copper pipe:

The connection to the gas supply mains must be made so that no stresses or strains of any kind are applied to the appliance. The connection can be made using the adapter unit **D** with two conical elements, always fitting the gasket **C** supplied.

Connection with steel hose:

Use only continuous-wall stainless steel hoses compliant with the relevant regulations, and always fit the gasket **C** supplied between the fitting **A** and the hose **E**.



When connecting with a hose, ensure that the total length of the pipeline is not more than 2 metres; also ensure that the hoses do not touch moving parts and are not crushed.

5. ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

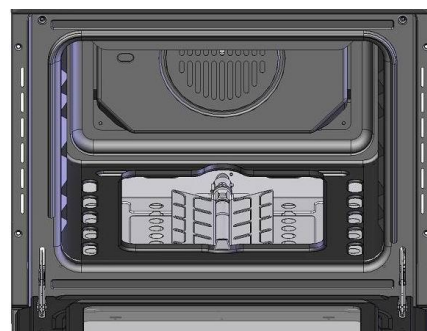
Before carrying out the operations described below, disconnect the appliance from the electricity supply.

The appliance is tested with G20 (2H) natural gas at the pressure of 20 mbar. If it is to be used with other types of gas, the burner nozzle has to be changed and the gas valve adjusted. To replace the nozzle, proceed as described below.

5.1 Adjusting the oven burner

To adjust the oven burner, open the oven door and proceed as follows:

- Remove all accessories (pans, shelves and any steel runners);
- Lift the oven bottom plate and extract it so that the inside of the oven is as shown in the picture.

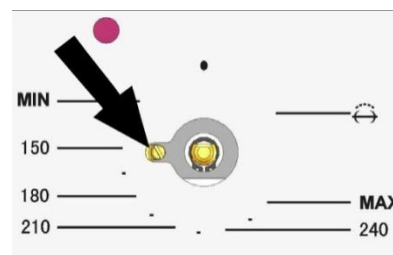


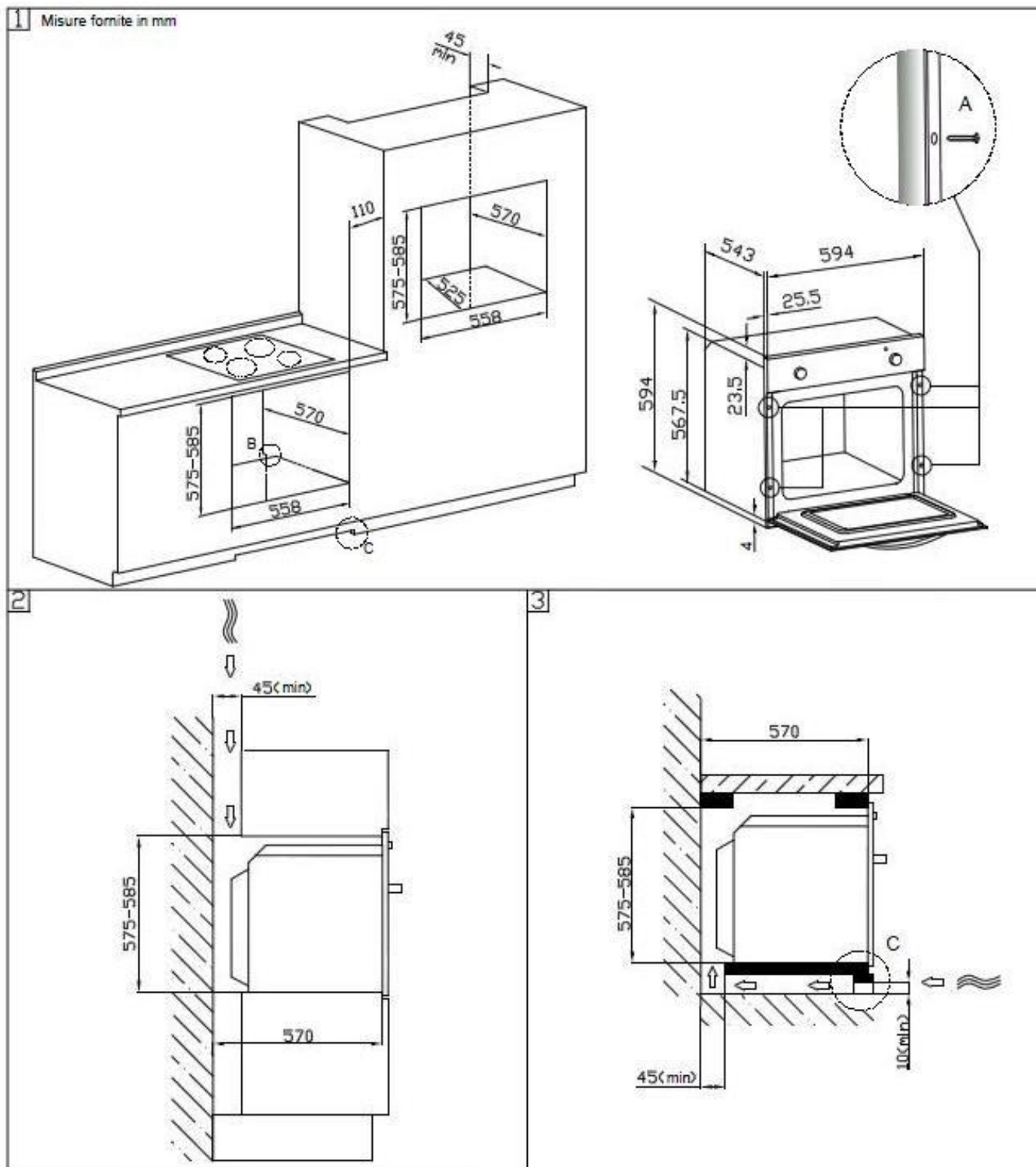
5.1.1 Adjusting the minimum setting

The oven thermostat has a screw for regulating the minimum setting, accessed by removing the thermostat knob. When the type of gas used changes, the minimum setting must be adjusted as follows:

- Light the oven burner and keep it operating at the highest setting for 10/15 minutes with the door closed.

Then turn the knob to the minimum temperature setting, remove the knob and use a straight-head screwdriver to adjust. **Firstly, turn the knob in clockwise direction tightly then anticlockwise to adjust the flame. For**





Never use the door for leverage when inserting the oven in the cabinet. Never apply excessive pressure to the open door.

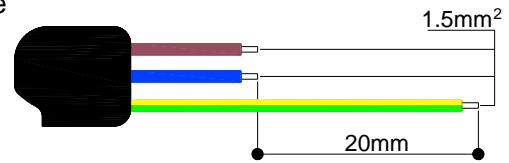
4.3 Room ventilation

The appliance may only be installed in a permanently ventilated room as specified by the relevant regulations. The air flow into the room where the appliance is installed must be sufficient for proper gas combustion and room ventilation. The air intakes, protected by gratings, must be of suitable size (see relevant regulations) and located so that they cannot be even partially obstructed. The kitchen must be kept properly ventilated to disperse the heat and humidity produced by cooking processes: in particular, a window should be opened or the speed of any fans increased after prolonged use.

If a permanent connection is used, the appliance's power supply line must be fitted with an omni polar breaking device with contact gap of at least **3 mm**, located in an easily accessible position close to the appliance itself. If a socket and plug connection is used, check that they are of the same type. Do not use reducers, adapters or junctions since they may cause overheating or burns.

Operation at 220-240 V~: use a type **H05RR-F** three-wire cable

(Cable of 3 x 1.5 mm²).



The earth wire (yellow-green) must be at least 20 mm longer than the other wires at the end for connection to the appliance.

The manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by failure to comply with the above regulations or deriving from tampering with even just one part of the appliance.

4.2 Positioning the oven

Only a qualified person in compliance with the instructions provided install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and damage property.

Important: - The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it;
- Air duct is supposed to use in Ventilation;
- cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C

Installation of Built-in Ovens

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The appliance is designed for built-in installation (class 3) in cabinets of any heat-resistant material. Comply with the dimensions shown in figures 1, 2 and 3. when installing under worktops, comply with the dimensions shown in figure 1-3. when installing under worktops incorporating hobs, a gap of at least 110 mm must be left from any side wall, as shown in figure 1. when installing in tall units, comply with the dimensions shown in figure 1-2, bearing in mind that the top/rear of the unit must have an opening 45mm deep. Screw the 4 screws A into the inside of the frame (fig.1). For installation under tops, make sure that the rear/bottom of the unit has an opening similar to that shown in figure 1 (B), and that the front/bottom of the unit has an opening an aperture of at least 45x560mm similar to that shown in figure 1-3 (C), or the aperture similar to window shade, make sure that aperture area of at least 45x560mm. see the instructions supplied with the hob for the relative positioning and fixing procedures.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.

Important: deliver the appliance to your local organization authorized to collect scrapped appliances.

Proper disposal allows the intelligent recovery of valuable materials.

Before scrapping your appliance it is important to remove doors and leave shelves in position as for use, to ensure that children cannot accidentally become trapped inside the oven during play. Also, cut the power supply lead and remove it and the plug.

Safety Precautions

3. SAFETY PRECAUTIONS

SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR SAFETY REGULATIONS FOR ELECTRIC OR GAS APPLIANCES AND FOR VENTILATION FUNCTIONS.

IN YOUR INTEREST AND TO ENSURE YOUR SAFETY, BY LAW ALL ELECTRIC APPLIANCES MUST ONLY BE INSTALLED AND SERVICED BY QUALIFIED STAFF, IN ACCORDANCE WITH THE RELEVANT REGULATIONS.

OUR APPROVED INSTALLATION ENGINEERS GUARANTEE YOU A JOB WELL DONE.

GAS OR ELECTRIC APPLIANCES MUST ALWAYS BE DISCONNECTED BY SUITABLY SKILLED PEOPLE. THE PLUG TO BE CONNECTED TO THE POWER SUPPLY LEAD AND THE RELATIVE SOCKET MUST BE OF THE SAME TYPE AND COMPLY WITH THE RELEVANT REGULATIONS.

THE POWER SUPPLY SOCKET MUST BE ACCESSIBLE EVEN AFTER THE APPLIANCE HAS BEEN BUILT-IN.

NEVER DISCONNECT THE PLUG BY PULLING ON THE POWER SUPPLY LEAD.

THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO EARTH IN COMPLIANCE WITH ELECTRICAL SYSTEM SAFETY REGULATIONS.

IMMEDIATELY AFTER INSTALLATION, CARRY OUT A QUICK TEST ON THE APPLIANCE FOLLOWING THE INSTRUCTIONS PROVIDED LATER IN THIS MANUAL. IF THE APPLIANCE FAILS TO OPERATE, DISCONNECT IT FROM THE ELECTRICAL MAINS AND CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTRE.

NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE.

NEVER PLACE FLAMMABLE OBJECTS IN THE OVEN: IF IT SHOULD ACCIDENTALLY BE SWITCHED ON, THIS MIGHT CAUSE A FIRE.

THE APPLIANCE BECOMES VERY HOT DURING USE. TAKE CARE NEVER TO TOUCH THE HEATING ELEMENTS INSIDE THE OVEN.

THE APPLIANCE IS INTENDED FOR USE BY ADULTS. KEEP CHILDREN AT A SAFE DISTANCE AND NEVER ALLOW THEM TO PLAY WITH IT.

WHEN THE GRILL IS IN OPERATION, ACCESSIBLE PARTS MAY BECOME VERY HOT: **KEEP CHILDREN AT A SAFE DISTANCE.**

BEFORE THE APPLIANCE IS PUT INTO OPERATION, ALL THE LABELS AND PROTECTIVE FILMS APPLIED INSIDE OR OUTSIDE MUST BE REMOVED.

AFTER EACH USE, ALWAYS CHECK THAT THE CONTROL KNOBS ARE TURNED TO 0(OFF).

***The manufacturer declines all responsibility** for injury or damage caused by failure to comply with the above regulations or deriving from tampering with even just one part of the appliance and the use of non-original spare parts.*

Instructions for the Installer

4. INSTALLING THE APPLIANCE

*Installation must be carried out by a **qualified engineer** in compliance with the relevant regulations.*

4.1 Electrical connection

The nameplate must never be removed.

The appliance must be connected to earth in compliance with electrical system safety regulations.

Precautions for Use

1. PRECAUTIONS FOR USE

THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE APPLIANCE. TAKE GOOD CARE OF IT AND KEEP IT TO HAND THROUGHOUT THE OVEN'S LIFE CYCLE.

WE URGE YOU TO READ THIS MANUAL AND ALL THE INFORMATION IT CONTAINS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE. ALSO KEEP THE SET OF NOZZLES PROVIDED IN A SAFEPLACE. INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY QUALIFIED STAFF IN COMPLIANCE WITH THE RELEVANT REGULATIONS. THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE AND COMPLIES WITH THE **EEC DIRECTIVES** CURRENTLY IN FORCE. THE APPLIANCE IS BUILT TO PROVIDE THE FOLLOWING FUNCTION: **COOKING AND HEATING FOODS**; ALL OTHER USES ARE CONSIDERED TO BE IMPROPER.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL LIABILITY FOR USES OTHER THAN THOSE STATED ABOVE.

NEVER USE THIS APPLIANCE FOR HEATING ROOMS.

NEVER USE PACKAGING RESIDUES UNATTENDED IN THE HOME. SEPARATE THE VARIOUS PACKAGING MATERIALS BY TYPE AND CONSIGN TO THE NEAREST SEPARATE DISPOSAL CENTRE.



Meaning of crossed –out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps , bhazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain,damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

NEVER OBSTRUCT THE OPENINGS AND SLITS PROVIDED FOR VENTILATION AND HEAT DISPERSAL.

THE NAMEPLATE MUST NEVER BE REMOVED.

NEVER USE METAL SCOURING PADS OR SHARP SCRAPERS; THEY WILL DAMAGE SURFACES.

USE ORDINARY NON-ABRASIVE PRODUCTS WITH THE AID OF WOODEN OR PLASTIC UTENSILS IF NECESSARY. RINSE THOROUGHLY AND DRY WITH A SOFT CLOTH OR CHAMOIS LEATHER.

DO NOT ALLOW SPILLS OF FOODS WITH HIGH SUGAR CONTENT (E.G.JAM) TO DRY INSIDE THE OVEN. IF THEY DRY FOR TOO LONG, THEY MIGHT DAMAGE THE ENAMEL COATING INSIDE OF THE OVEN.

The manufacturer declines all responsibility for injury or damage caused by failure to comply with the above regulations or deriving from tampering with even just one part of the appliance and the use of non-original spare parts.

The environment - Disposal instructions

2. DISPOSAL INSTRUCTIONS - OUR ENVIRONMENT POLICY

Our products are only packaged using non-pollutant,environment-friendly,recyclable materials. We urge you to cooperate by disposing of the packaging properly. Contact your local dealer or the competent local organizations for the addresses of collection, recycling and disposal facilities.

Never leave all or part of the packaging lying around. Packaging parts, and especially plastic bags, may represent a suffocation hazard for children.

Your old appliance must also be disposed of properly.

Thank you for choosing our product.

We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the appliance.

Table of Contents

1. PRECAUTIONS FOR USE
2. DISPOSAL INSTRUCTIONS-OUR ENVIRONMENT POLICY
3. SAFETY PRECAUTIONS
4. INSTALLING THE APPLIANCE
5. ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS
6. DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROLS
7. USING THE OVEN
8. CLEANING AND MAINTENANCE
9. EXTRAORDINARY MAINTENANCE
10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

INSTRUCTION MANUAL



Gas oven



Makes
Your
Dreams
Come
True



18Months **10** Years
Golden Guarantees Services

WWW.GENERALFORCE.NET

Products Designed by GForce Studio in Torino