
INSTALLATION AND USER MANUAL BUILT-IN GAS OVENS

EN

CONTENTS

INTRODUCTION AND WARNINGS	4
MANUFACTURER LIABILITY	4
ENVIRONMENTAL PROTECTION	4
PLASTIC PACKAGING	4
APPLIANCE DATA PLATE	4
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	5
USAGE INSTRUCTIONS	6
INSTALLATION INSTRUCTIONS	6
TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS	6
INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT	7
IMPORTANT INFORMATION	7
INSTALLING THE OVEN BELOW A HOB	8
INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING	8
OVEN FASTENING	9
ELECTRICAL CONNECTION	9
MAINTENANCE	10
REPLACING COMPONENTS	10
GAS CONNECTION	11
GENERAL INFORMATION	11
CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY	11
PRECAUTIONS WHEN USING THE PRODUCT WITH LPG (BUTANE/PROPANE)	12
AREA VENTILATION	12
EXTRACTION OF COMBUSTION PRODUCTS	12
GAS CONVERSION	13
GAS CONVERSION TABLE	14
USING THE APPLIANCE	15
CONTROL PANEL	15
THREE-KNOB OVEN CONTROLS	15
TWO-KNOB OVEN CONTROLS	15
OVEN FUNCTIONS	15
BEFORE FIRST USE	16
RACK POSITIONING	16
COOLING	16
PRE-HEATING	16
LIGHTING THE GAS OVEN	16
LIGHTING THE GAS GRILL (BROILER)	16
COOKING MODES	17
CONDENSATION	17
COOKING TIPS	18
SAVING ENERGY	18
COOKING GUIDELINES	19
COOKING INTERFACES	20
TOUCHSCREEN DISPLAY	20
TIMER	20
THERMOMETER	21
ACCESSORIES	22
TELESCOPIC RAILS	22
ROTISSERIE FUNCTION	22
CLEANING THE APPLIANCE	23
BASIC MAINTENANCE	24
REMOVING THE SIDE GUIDES	24
REPLACING THE OVEN LIGHT BULB	24
CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS	25
TROUBLESHOOTING	26

INTRODUCTION

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for the countries whose identifying symbols are included on the cover of this manual and on the appliance label.

EN

The manufacturer shall not be held liable for property damage or personal injury resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer shall also not be held liable for any imprecisions due to printing or transcription errors in this booklet.

The appearance of the figures included herein is only for guidance.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products when it considers this necessary or beneficial, however the essential safety and performance characteristics shall not be affected.

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL, DOMESTIC USE.

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety in a place accessible to the user for the entire lifetime of the appliance.

Read this manual before using the appliance.

MANUFACTURER LIABILITY

The manufacturer shall bear no liability for property damage or personal injury due to:

- Use of the appliance other than that specified.
- Failure to comply with the instructions in the user manual.
- Tampering with/unauthorised modifications to any part of the appliance.
- The use of non-original spare parts.
- This appliance is intended for cooking food in the home environment. Any other use shall be considered improper.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.

WARNING: The CE marking on this product is a declaration, under the manufacturer's full responsibility, that the product complies with all European health, safety and environmental requirements laid out in the legislation covering this product type.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Please think of the environment when disposing of the packaging.

This appliance is marked in accordance with European Community Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This directive defines the standards for the collection and recycling of waste electrical and electronic equipment applicable throughout the European Union.

The packaging of this appliance is composed of the elements strictly necessary to ensure sufficient protection during transport. The packaging materials are completely recyclable, thus reducing their environmental impact. Please help to protect the environment by taking the following tips into consideration:

- Sort the packaging materials for recycling.
- Render the old appliance unusable before taking it to the collection facility. Ask the competent local authorities for details of the nearest recycling centre you can take the old appliance to.
- Do not dispose of used oil down the drain. Keep it in a closed container and take it to a recycling centre; if this is not possible, dispose of it in mixed waste (in this manner it will be disposed of at a monitored facility – although this is not the best solution, it at least prevents contamination of the sewage/water systems).

PLASTIC PACKAGING

Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part thereof unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.

APPLIANCE DATA PLATE

The data plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. The appliance data plate is located on the side of the front of the oven, and must not be removed at any time. A copy is provided in this manual for reference.

INTRODUCTION

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- During use, the appliance and its accessible parts become very hot.
- Never touch the heating elements during use.
- Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance may only be used by children over the age of eight, and by people with reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- Switch off the appliance after use.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adequate supervision.
- Ensure that hot surfaces are allowed to cool before proceeding to clean the appliance.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation. Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- Gas appliances must only be connected up and worked on by qualified gas engineers, who must be licensed and registered in most jurisdictions.
- Pipes and hoses must not come into contact with moving parts and must not be crushed or pinched.
- Where required, use a pressure regulator meeting the appropriate standards and regulations.
- On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert anything in the slots.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- Do not sit or put any weight on the oven door.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use the appliance as a space heater for any reason.
- In the event of breakage or cracking in the glass, shut off the oven immediately and disconnect it from the power supply. Contact technical support.
- Sudden and extreme changes in temperature can cause the glass to break – never pour cold liquids onto the oven door.
- Using the oven generates heat and moisture – keep the area well ventilated during operation.
- Never place flammable objects in the oven
- Do not open the door if smoke is coming out of the oven. Shut the appliance off, isolate its electrical connection and disconnect the gas supply.
- The oven contains electronic components which could interact with electronic medical equipment such as pacemakers or insulin pumps. Equipment of this type must be kept at least 10 cm from the oven.
- Ensure that there are no trapped objects which could prevent the oven door from shutting.
- The oven is not designed to operate with timers or remote control systems.
- Plastic containers not designed for high temperatures could melt, damaging the oven or even catching fire.
- Closed tins and jars could burst or even explode if heated: never use the oven for preparing or heating tins or jars.
- Keep the door seal clean to prevent heat escaping and damaging adjacent units.
- Insert oven racks and trays all the way into their guides to prevent damage to the door when closing.

EN

INTRODUCTION

INSTRUCTIONS FOR USE

- Take great care when cooking food with a high alcohol content, as this could cause a fire.
- Remove any food residue from inside the oven before using the appliance in order to prevent fires and smoking.
- Do not place any objects or baking paper on the bottom of the oven.
- After cooking, keep the door closed while the oven is cooling down to prevent damaging adjacent kitchen units.
- Fruit juice can cause indelible staining; use deep dishes to prevent leakage.
- Damaged containers, or those which are unsuitably small, can lead to serious injuries.
- When opening the oven door, be very careful of escaping steam: burn hazard!
- Do not pour water into a hot oven: this would create steam, and thus a burn hazard!
- Keep the door seal clean to prevent heat escaping and damaging adjacent units.
- Insert oven racks and trays all the way into their guides to prevent damage to the door when closing.

- On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation.
- The electrical connection must be made by a qualified electrician.
- Earthing is mandatory, in accordance with local electrical codes.
- Use flex rated to support temperatures of at least 90 °C.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Always wear the appropriate PPE when performing any work on the appliance (installation, maintenance, positioning or moving it).
- Shut off the main gas supply and isolate the relevant electrical circuit before carrying out any work.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE MUST NOT BE INSTALLED IN BOATS OR CARAVANS

The appliance must not be installed on a pedestal.

- Position the appliance into the carcase with the help of a second person.
- To prevent overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door or panel.
- Gas appliances must only be connected up and worked on by qualified gas engineers, who must be licensed and registered in most jurisdictions.
- When connecting up the gas hose, this must not exceed the maximum length provided for by regulations.
- Pipes and hoses must not come into contact with moving parts and must not be crushed or pinched.
- Where required, use a pressure regulator meeting the appropriate standards and regulations.
- Check the tightness of the gas connections after all work.

TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation, adjustments, transformations and maintenance listed in this section must only be performed by qualified technicians (in accordance with applicable legislation). Incorrect installation can cause property damage and injury to people or pets; the manufacturer shall not be held liable in this event. The appliance's automatic regulation or safety devices may only be modified by the manufacturer or a duly authorised supplier during the appliance's lifetime.

Ensure all necessary PPE is used when carrying out the installation

INSTALLING THE OVEN IN THE UNIT

Ensure that the oven is fully present and undamaged after removing all loose parts from their inner and outer packaging. In the event of any uncertainty, do not use the appliance and contact technical support.

Check that the kitchen unit is suitable for installation of the oven, referring to the dimensions given in this guide.

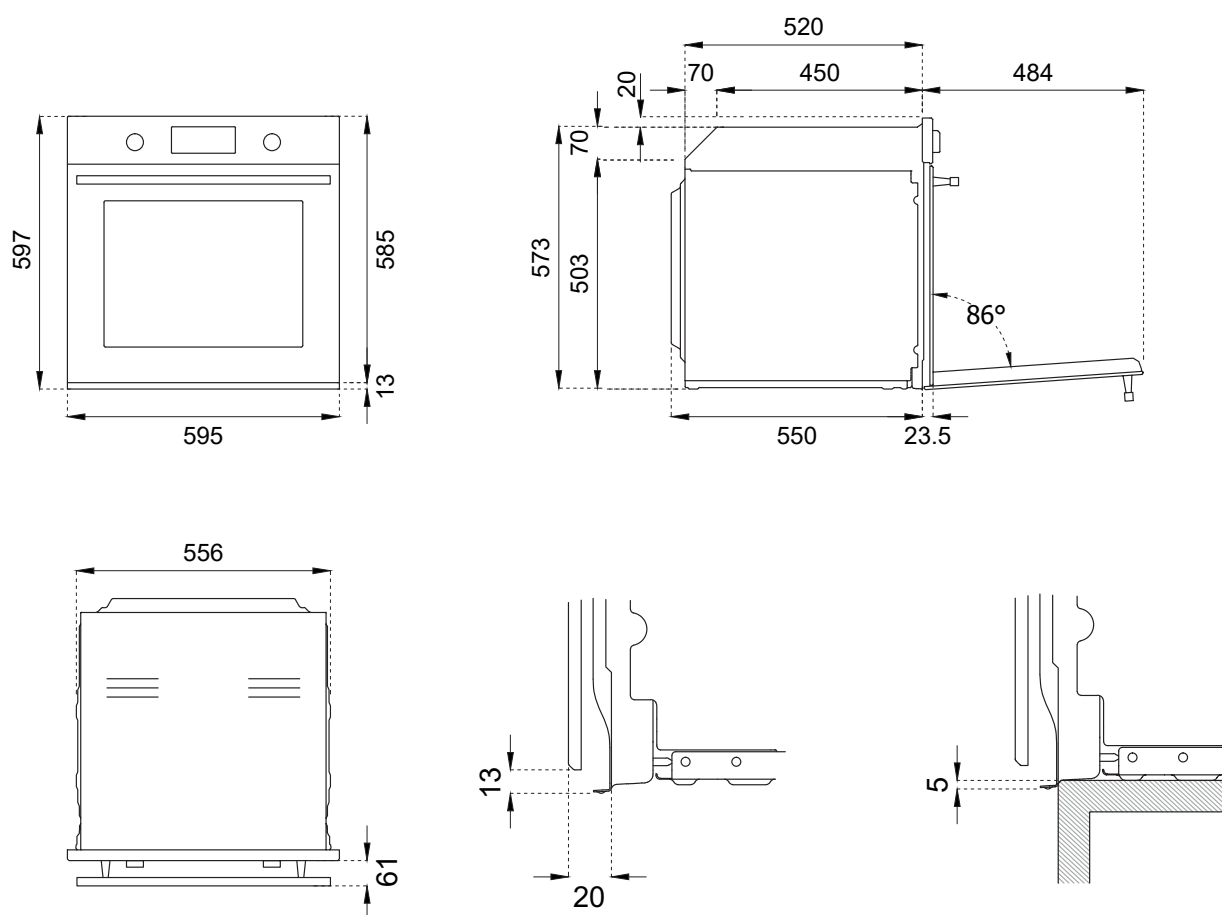
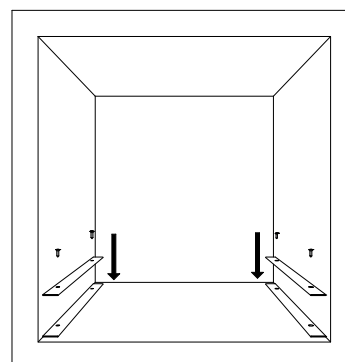
IMPORTANT INFORMATION

The oven is only suitable for installation inside a fitted kitchen unit or carcass. The sides and surrounding surfaces must be able to withstand temperatures of up to 90°C.

Installation of the appliance must be performed in accordance with the provisions of applicable legislation.

An opening must be present in the rear of the carcass to allow for oven ventilation, as shown in the figure.

Use the supplied brackets to attach to the carcass (two brackets per side, see figure below).



TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION UNDERNEATH A BUILT-IN HOB

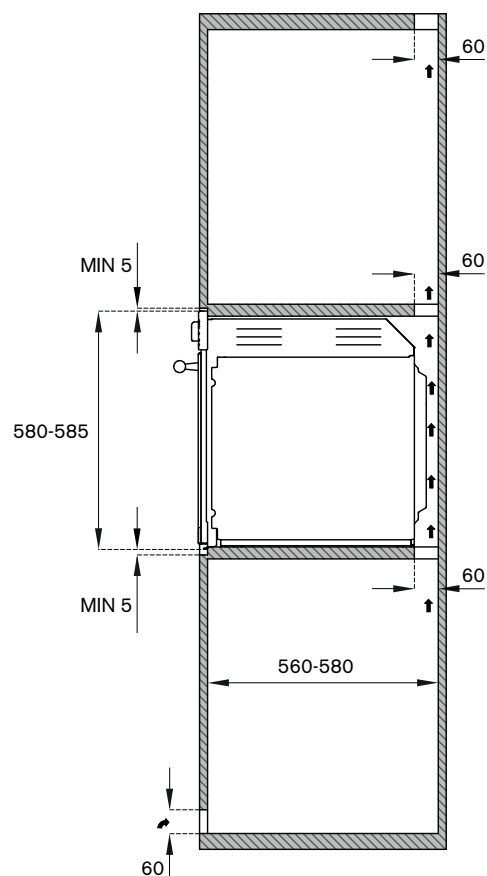
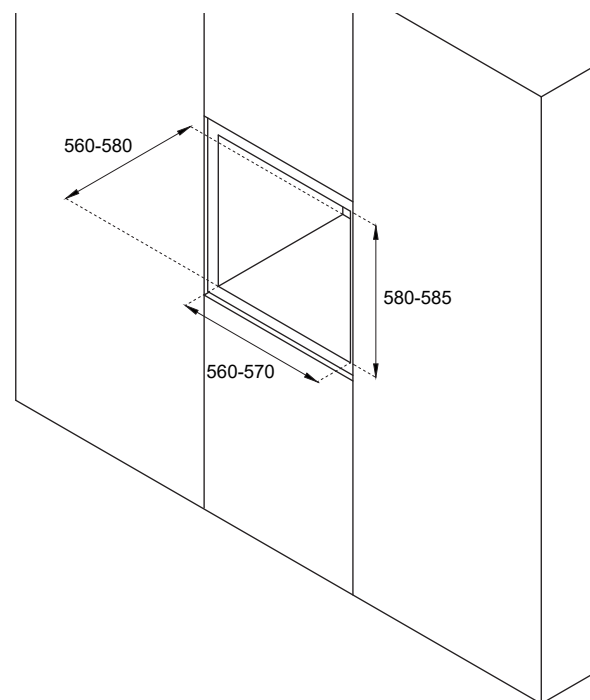
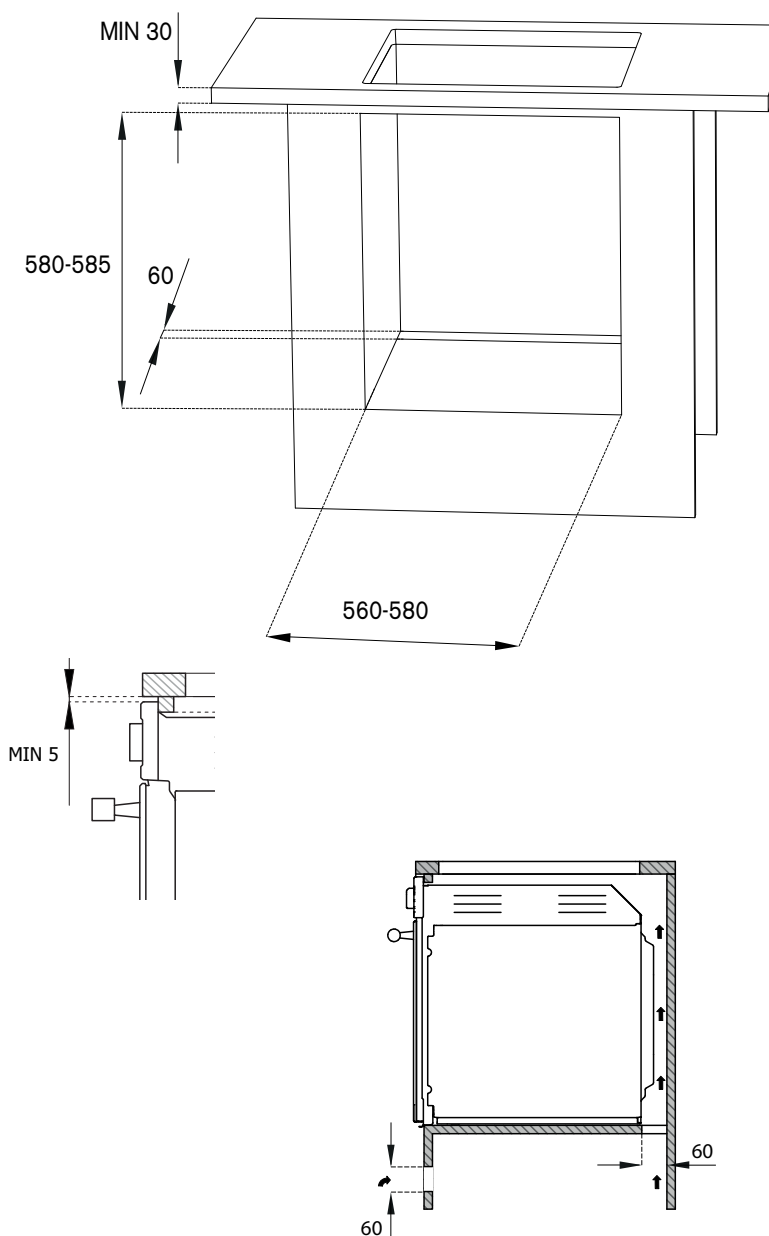
The clearance between the oven and the kitchen units or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. If installed under a hob, space must be left between the bottom of the hob and the top of the oven to allow for ventilation of the entire compartment (see figure).

Any ventilation openings required for the hob are to be added to those required by the oven.

The manufacturer shall bear no liability in the event of the oven being installed in combination with a hob from another manufacturer.

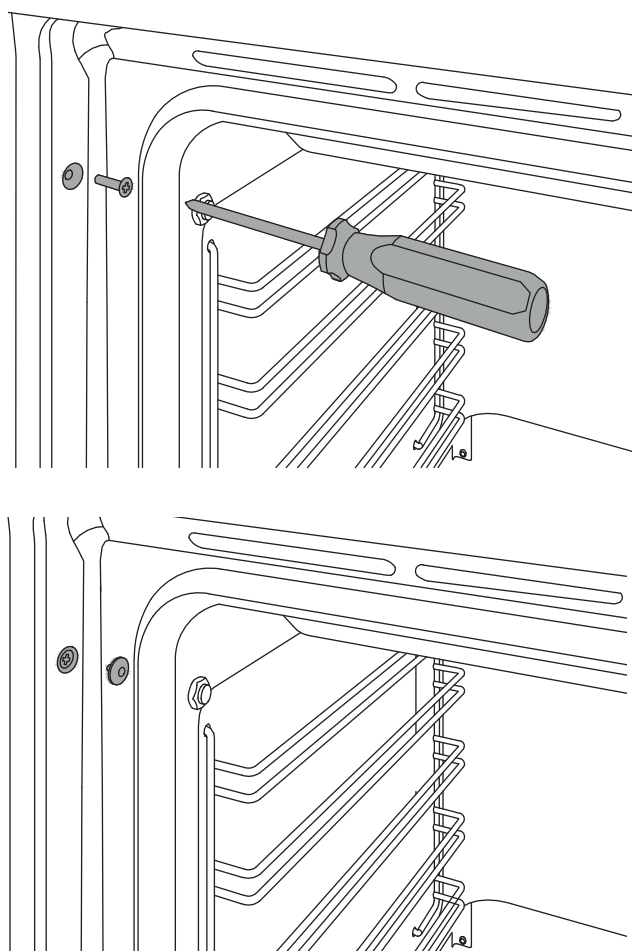
INSTALLING THE OVEN IN A TALL APPLIANCE HOUSING

The clearance between the oven and the kitchen units must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. Ensure there is an opening in the top or rear of the carcase as shown in the figure.



OVEN FASTENING

- Position the appliance into the carcase with the help of a second person.
- Do not use the door or handle to position the oven.
- Check that the oven is correctly aligned with the units.
- Check that the door opens correctly.
- Fasten the oven to the carcase with the supplied screws, ensuring that the oven remains centred.
- Cover the screws with the caps.



ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in accordance with applicable standards and legislation.

Before connecting up the appliance, check that:

- The mains electricity supply matches the characteristics indicated on the appliance data plate.
- The circuit wiring and outlet are equipped with a compliant earth connection.

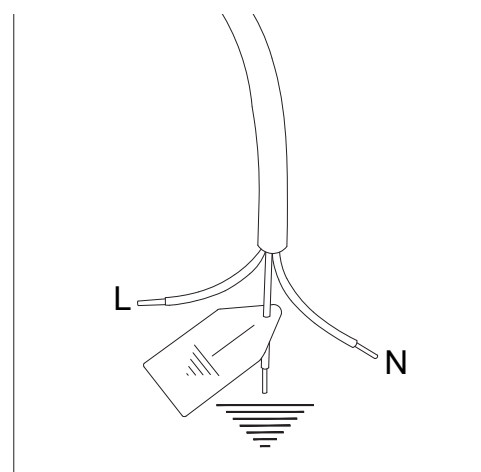
When the oven is connected to the mains power supply via a socket:

- Wire a plug onto the power cable which must comply with applicable standards in the country of use; the plug (and its fuse, where applicable) must be suitable for the rated load specified on the appliance data plate. Connect the cores of the cable in accordance with the figure, ensuring you follow the harmonised wiring colour scheme:

L (live/hot/phase) = brown wire

N (neutral) = blue wire

earth “⏚” symbol = yellow/green wire



Oven type	Five-function
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Max. power	90 W
Max current draw	1 A
Cable type	3x0.75 mm ²

EN

- The power supply cable must be positioned in such a way that it is not resting against the rear of the oven, that it is not in contact with sharp edges and will not reach a temperature of 90°C at any point.
- Do not use adapters, extension leads, gang sockets etc. as these could cause loose contacts and overheat.

EN

When the appliance is to be hard-wired to the mains circuit:

- The circuit must be fitted with a omnipolar circuit breaker of suitable capacity for the appliance's rated load.
- The earth conductor must not be switched by the breaker and must be connected to the earthing system.
- As an alternative, an RCBO may also be used, or RCD protection in addition to or instead of a fuse or MCB, depending on the applicable electrical code.

MAINTENANCE

REPLACING COMPONENTS

Isolate the appliance's gas and electricity supplies before performing any maintenance.

Contact an authorised service centre if functional components require replacement.

WARNING: If the power cable requires replacement, the installer/maintenance technician must use H05VV-F cable and leave the earth conductor around 2 cm longer than the live and neutral wires. They must also comply with the instructions given for the initial electrical connection.

GAS CONNECTION

- All gas connections must be made by a qualified, registered gas engineer.
- Before proceeding with the installation, check that the local supply (gas pressure and type) is compatible with the default appliance values.
- Take the necessary steps to ensure correct air circulation.
- Information on the gas supply can be found on the appliance data plate.
- This appliance is not connected to a combustion residue extraction device. Ensure that the appliance is connected in accordance with applicable installation regulations. Pay attention to ventilation requirements.
- After all work, check that the tightening torque of the gas connections is between 15 Nm and 20 Nm.
- Where required, use a pressure regulator meeting the appropriate standards and regulations.
- On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.
- When connecting up the gas hose, this must not exceed the maximum length provided for by regulations.
- Pipes and hoses must not come into contact with moving parts and must not be crushed or pinched.

GENERAL INFORMATION

Connection to the mains gas supply can be made using rigid copper tube, continuous wall or flexible steel hose, depending on the requirements of applicable local gas regulations.

The appliance is tested in accordance with the information given on the data plate. For use with other types of gas, see the “GAS CONVERSION” chapter. The incoming gas connection is externally threaded 1/2" BSPP (ISO 228-1).

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the appliance to the gas supply, check that the data on the product identification label is compatible with the gas supply specifications.

When the gas is supplied from the mains, the appliance must be connected to the gas supply with rigid copper tube or via a steel hose, in accordance with applicable legislation.

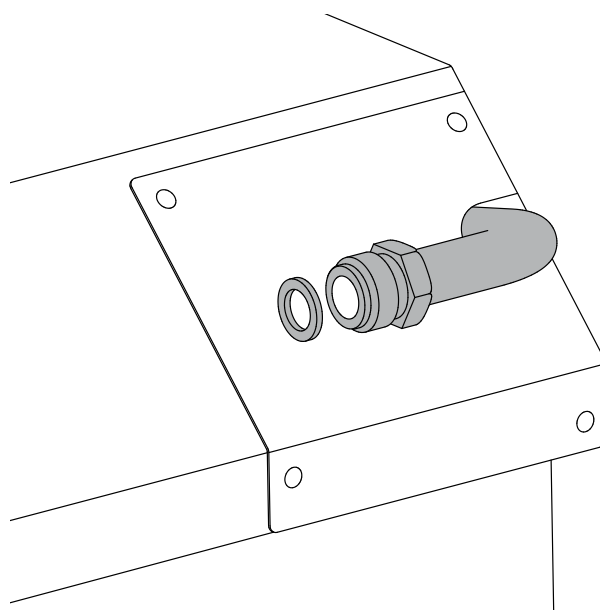
When the gas is supplied from a cylinder, via a compliant pressure regulator with continuous-wall stainless-steel hose, it is advisable to install a special after-market adapter on the hose to facilitate connection with the hose barb of the pressure regulator installed on the cylinder.

Do not tilt or overturn the cylinder.

Use high quality LPG; if you have any doubts, use an LPG filter.

The hose must not pass through compartments which may be filled, and must not come into contact with moving components such as drawers. On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.

WARNING: Remember that the appliance's gas inlet is a male 1/2" BSPP fitting to ISO 228-1.



EN

PRECAUTIONS WHEN USING THE PRODUCT WITH LPG (BUTANE/PROPANE)

The gas taps installed on the oven must operate with liquefied gas of controlled quality, supplied at the correct nominal pressure.

This pressure must be guaranteed by a certified dedicated pressure regulator (not supplied with the product).

EN

The use of gas from uncertified refills and/or improper use of LPG cylinders, as well as the corresponding regulator, can invalidate the product warranty.

In particular, you must avoid all situations where the gas could be polluted with residues and impurities which, when they enter the gas circuit, could irreparably damage the control components (thermostats).

We therefore recommend:

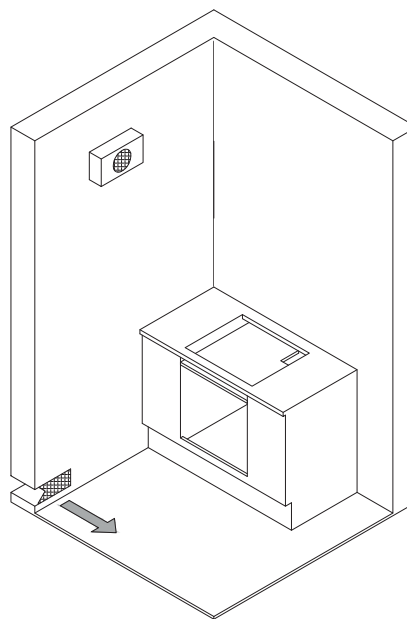
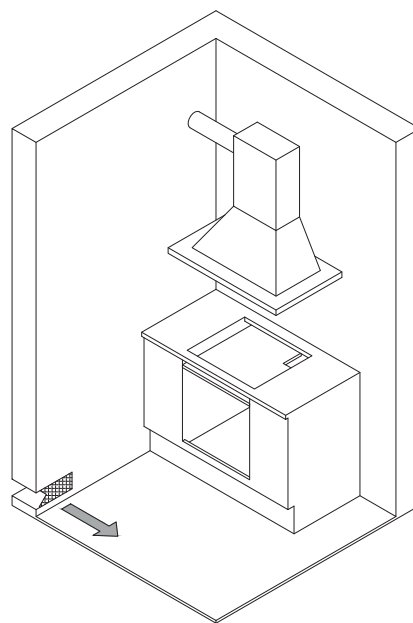
- Using only LPG cylinders from official resellers authorised by the various manufacturers
- Using the cylinders until they are empty but without tilting or overturning them
- Regularly cleaning the filter at the inlet to the pressure regulator

ROOM VENTILATION

The appliance must only be installed in permanently ventilated locations, as provided for by applicable regulations. The location where the appliance is installed requires sufficient air flow to support both the combustion of the gas used and the necessary air exchange in the room itself. The air intakes, covered by protective grilles: in particular, after prolonged use, it is advisable to open a window or to increase the speed of any fans.

EXTRACTION OF COMBUSTION PRODUCTS

The extraction of combustion products can be ensured via a hood connected to a flue with sufficient natural draw, or else by forced extraction. An efficient extraction system requires careful design by a qualified specialist, in compliance with the positioning and distances specified by regulations. Once the work is complete, the installer must issue a certificate.



GAS CONVERSION

WARNING!

Isolate the appliance's gas and electricity supplies before performing any maintenance.

The gas conversion procedure involves two steps:

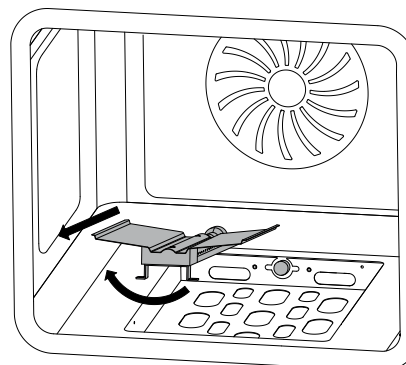
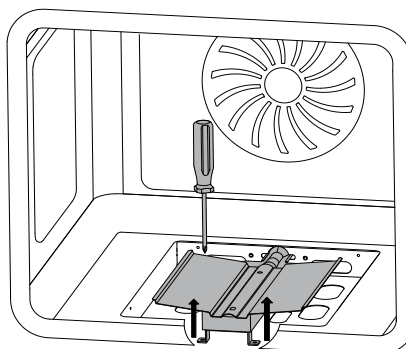
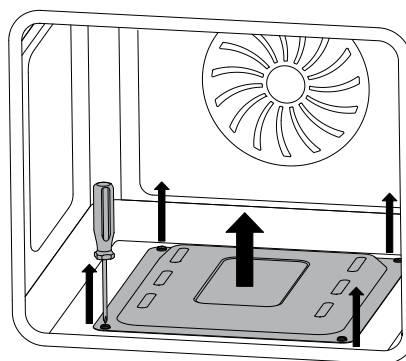
- Replacing the nozzles
- Burner minimum adjustment

WARNING: After performing the above-mentioned procedures, the technician must apply the label corresponding to the new gas regulation to replace the old one. This label is contained in the bag of spare nozzles.

Step 1: Replacing the nozzles

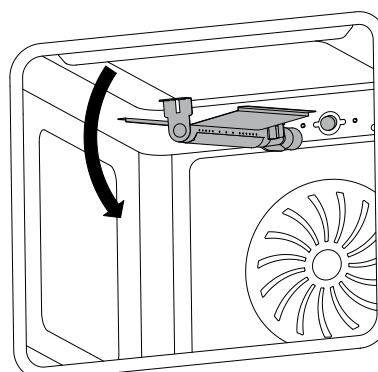
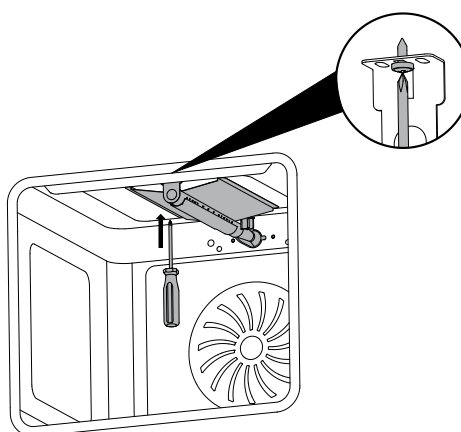
Proceed as follows to replace the oven burner nozzle:

1. Open the oven door.
2. Remove any accessories from inside the oven.
3. Unscrew the fastening screws of the oven base and remove.
4. Slacken off screws A and B.
5. Remove the burner towards the outside in order to access the nozzle.
6. Change the nozzle using a 7mm box spanner.
7. Refit the burner and the oven base.



Proceed as follows to replace the grill (broiler) burner nozzle:

1. Open the oven door.
2. Remove any accessories from inside the oven.
3. Slacken off screw A.
4. Remove the grill burner towards the outside in order to access the nozzle.
5. Change the nozzle using a 7mm box spanner.
6. Refit the grill burner.

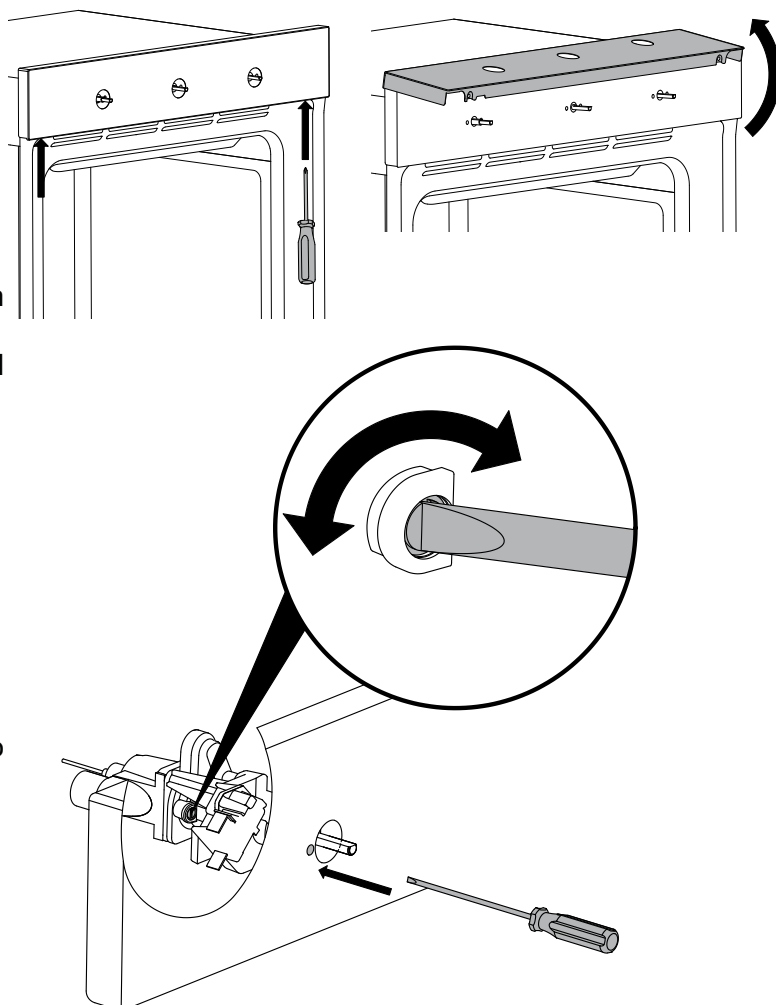

EN

GAS CONVERSION

Step 2: Burner minimum adjustment

The oven thermostat has a screw for adjustment of the minimum burn position. When the gas supply type is changed, regulation of the minimum position is required as follows:

1. Pull the oven out from its niche by at least 5 cm (only ovens with metal control panel).
2. Slacken off the screws holding the control panel and remove it (only ovens with metal control panel).
3. Light the oven burner and run at maximum temperature for 10-15 minutes with the door closed.
4. Turn the knob to the minimum temperature position.
5. Remove the knob, introduce a flat-head screwdriver and turn the screw to adjust the minimum position.
6. When using liquefied gas, the screw will need to be turned all the way to the right.



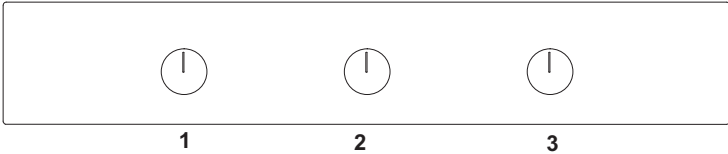
GAS CONVERSION TABLE

Burner	Gas type	Pressure	N o z z l e diameter	Nominal flow rate				Flow rate Reduced		B y p a s s diameter
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100 mm
Oven	Butane G30	50	65	181	-	2.5	2150	0.8	688	41
	Propane G31	50	65	178	-	2.5	2150	0.8	688	41
Grill	Butane G30	50	57	130	-	1.8	1548	-	-	-
	Propane G31	50	57	128	-	1.8	1548	-	-	-

CONTROL PANEL

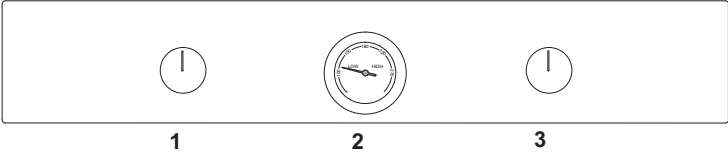
THREE-KNOB OVEN CONTROLS

- 1 Temperature selector
- 2 Timer
- 3 Function selector



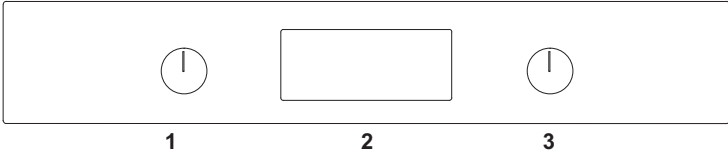
TWO-KNOB OVEN CONTROLS

- 1 Temperature selector
- 2 Thermometer
- 3 Function selector



TWO-KNOB OVEN CONTROLS

- 1 Temperature selector
- 2 Touchscreen displays
- 3 Function selector



EN

OVEN FUNCTIONS

SYMBOL	DESCRIPTION
	Grill
	Rotisserie
	Fan
	Light

USE

BEFORE FIRST USE

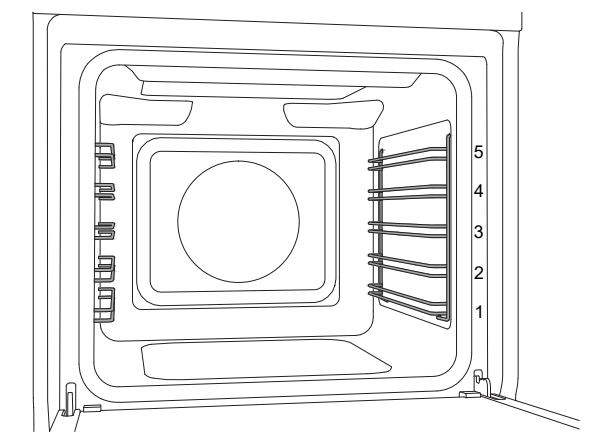
- Remove any film and other packaging residue from the inside and outside of the oven.
- Remove and wash all accessories.
- Run the oven for 30 min. at 250°C without placing any food inside (during this operation it is normal for manufacturing residue to produce some smoke and odours).
- Let the oven cool down.
- Open the door and air the oven out for 15 minutes.
- Clean the inside of the oven.

RACK POSITIONING

Racks and trays must be inserted into the side guides until they come to a complete stop to prevent contact with the oven door.

When removing accessories beyond halfway they are blocked to facilitate removing dishes.

The oven has five cooking levels indicated on the right-hand side of the front of the oven.



COOLING

The oven is equipped with a cooling system which operates during cooking.

Air flow between the control panel and door allows the controls to be kept at a usable temperature.

The cooling system turns on and off automatically (it is normal for this to continue running after the oven is switched off).

PRE-HEATING

Most recipes will require the dish to be placed in the oven when it has already reached the specified cooking temperature.

The pre-heating time will depend on the temperature set and the number of accessories present in the oven.

LIGHTING THE GAS OVEN

Fully open the oven door.

Turn the thermostat knob anticlockwise to the max position (ignition).

Press and hold down the knob for at least 5 seconds. The electric spark ignition will operate automatically.

Release the knob and wait 15-20 seconds for the flame to stabilise, then close the oven door again.

Turn the knob to the chosen temperature.

Oven lighting is disabled with the door open.

If the burner does not light after 15 seconds, suspend your attempt to light the oven and leave the door open for at least one minute before attempting ignition again.

If the oven goes out accidentally, turn the thermostat knob to the off position, open the door and wait at least one minute before relighting the oven.

LIGHTING THE GAS GRILL (BROILER)

Fully open the oven door.

Turn the thermostat knob clockwise to the GRILL position.

Press and hold down the knob for at least 5 seconds. The electric spark ignition will operate automatically.

Release the knob and wait 15-20 seconds for the flame to stabilise, then close the oven door again.

Grill lighting is disabled with the door open.

If the burner does not light after 15 seconds, suspend your attempt to light the oven and leave the door open for at least one minute before attempting ignition again.

If the oven goes out accidentally, turn the thermostat knob to the off position, open the door and wait at least one minute before relighting the oven.

COOKING MODES

1. Insert the rack at the required level
2. Light the oven or grill burner and set the temperature (oven burner only).
3. Select the fan or rotisserie with the function knob, where required.

The oven is equipped with two burners, which can only be lit individually.

Warning: all cooking operations must take place with the door closed.

Static cooking

Heat from below.

Cooking on a single level: ideal for roasts, bread and cakes.

At high temperatures, use this function for baked goods which you do not wish to brown.

- Roasts: level 2 or 3.
- Cakes: level 2 or 3.

Grill

Heat from the upper grill (fixed temperature)

Cooking on a single level, ideal for grilling sausages, chops, bacon, fish or toast.

The grill must not be used for more than 30 minutes at a time.

Browning or gratinating food at the end of cooking.

- Level 4 or 5.

Fan-assisted cooking

Heat from below, with fan assist.

Cooking on multiple levels, ideal for biscuits and cakes, or any type of food which requires even heat.

- Level 2 or 3 for cooking single items.
- Levels 2 and 4 for cooking multiple items.

Select the required temperature and the FAN function.

Static with rotisserie

Heat from below and rotisserie

The rotisserie turns the food while the gas burner is lit, ideal for uniform cooking of large pieces of meat.

- Level 3 with skewer and skewer holder

Select the required temperature and the ROTISSERIE function.

Grill with rotisserie

Heat from the upper grill (fixed temperature) and rotisserie

The rotisserie turns the food while the gas grill is lit.

The grill must not be used for more than 30 minutes at a time.

- Level 3 with skewer and skewer holder

Select the grill and the ROTISSERIE function.

Defrost

This function speeds up defrosting through forced air circulation.

Select the LIGHT + FAN function, leaving the oven off.

Oven Light

Select the LIGHT function.

Proofing

This function maintains the heat necessary for proving dough. When using this function, it is advisable to insert the food with the oven cold.

Select the LIGHT function, leaving the oven off.

Do not open the oven unless strictly necessary.

N.B.:

In fan-assisted function and with the rotisserie, the light will also turn on.

N.B.:

With the grill burner lit, the fan function will not operate.

CONDENSATION

When cooking foods with a high water content, it is normal for condensation to form on the inside of the oven door and on the control panel. This condensation will evaporate by itself during cooking.

EN

COOKING TIPS

- The set temperature and cooking time may vary slightly from one oven to another. Slight adjustments to recipes may be necessary.
- Increasing the temperature does not decrease cooking times.
- Cooking times depend on the weight, thickness and quality of the food.
- We recommend placing the food at the centre of the rack.
- Choose the level in accordance with the recipe and personal experience.
- Leave at least 3 cm between oven dishes and the sides of the oven to allow heat to circulate.
- Use light-coloured aluminium trays when cooking pastries.
- Use dark metal tins for cooking sweets and biscuits, as they help absorb heat.
- Turn and mix dishes so that they heat through evenly.
- For new recipes, choose the lowest temperature from those given along with the shortest time; then assess how well cooked the dish is, prolonging the cooking if necessary.

SAVING ENERGY

- Open the oven door only when necessary to avoid wasting heat.
- Keep the inside of the oven clean.
- Remove any accessories not currently being used.
- Shut off the oven a few minutes before the time normally used, allowing the residual heat of the oven to finish cooking.

COOKING GUIDELINES

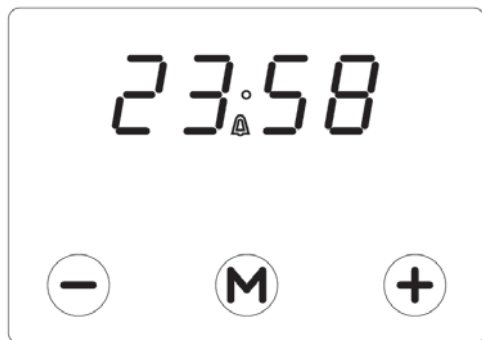
The times given in the table do not include preheating times and are provided only as a guide.

Food	Weight (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (minutes)	
Lasagne	3-4	Static	220-230	45-50	
Baked pasta	3-4	Static	220-230	45-50	
Roast veal	2	Fan	180-190	90-100	
Pork loin	2	Fan	180-190	70-80	
Sausages	1.5	grill	175	15	
Roast beef	1	Fan	200	40-45	
Roast rabbit	1.5	Fan	180-190	70-80	
Turkey breast	3	Fan	180-190	110-120	
Roast pork neck	2-3	Fan	180-190	170-180	
Roast chicken	1.2	Fan	180-190	65-70	
				1st side	2nd side
Pork chops	1.5	grill	175	15	5
Spare ribs	1.5	grill	175	10	10
Bacon	0.7	grill	200	7	8
Pork fillet	1.5	grill	175	10	5
Beef fillet	1	grill	200	10	7
Rainbow trout	1.2	Fan	150-160	35-40	
Monkfish	1.5	Fan	160	60-65	
Turbot	1.5	Fan	160	45-50	
Pizza	1	Fan	MAX	8-9	
Bread	1	Fan	190-200	25-30	
Focaccia	1	Fan	180-190	20-25	
Bundt cake	1	Fan	160	55-60	
Jam tart	1	Fan	160	35-40	
Ricotta cake	1	Fan	160-170	55-60	
Stuffed tortellini	1	Fan	160	20-25	
Sponge cake	1.2	Fan	160	55-60	
Profiteroles	1.2	Fan	180	80-90	
Victoria sponge	1	Fan	150-160	55-60	
Rice cake	1	Fan	160	55-60	
Pastries	0.6	Fan	160	30-35	

EN

COOKING INTERFACES

TOUCHSCREEN DISPLAY (where applicable)



Setting the time

When the oven is first switched on, or after a power cut, the display will flash.

- To set the current time, press and hold the “M” button for at least 2 seconds. The display will stop flashing.
- Press the + or - button to correct the displayed time. A short period after releasing the button, the set information will be accepted.

Timer

This function consists simply of a countdown timer which can be set to a maximum time of 23 hours and 59 minutes, at the end of which a buzzer will sound; press any button to stop the buzzer.

- Press and hold the “M” button for at least 2 seconds, or in any case until the 🔔 symbol starts flashing.
- Set the time using the + or - button.
- After a few seconds, the current time will be displayed along with the symbol. The countdown timer will start immediately.
- After the set cooking time has finished, a buzzer will sound.

This function does not stop cooking; rather, it only sounds a warning buzzer when the time runs out. The user is responsible for manually stopping cooking with the corresponding knobs.

Disabling the Buzzer

To manually stop the buzzer, press any button.

Changing the Current Time and Adjusting the Buzzer Volume

To change the time

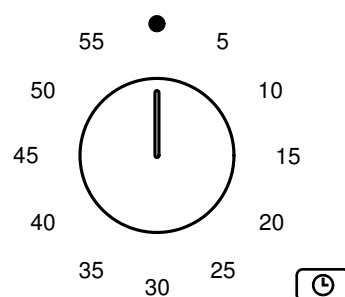
- press and hold the + and - buttons simultaneously for at least two seconds or in any case until the . dot flashes.
- Press the + or - button to change the time.

Adjusting the buzzer volume

- Press the M button. The following text will be shown on the display: “ton ...” followed by a number
- Select the required volume using the + or - button.

A power cut will cause the programmed settings, including the clock, to be lost. Once the power is back on, the clock must be reprogrammed.

TIMER (where applicable)



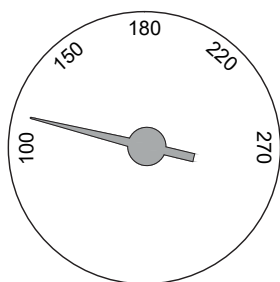
This function consists simply of a countdown timer which can be set to a maximum time of 60 minutes, at the end of which a buzzer will sound. Turn the timer knob clockwise all the way to wind the ringer.

Turn the knob anticlockwise to the chosen time.

This function does not stop cooking; rather, it only sounds a warning buzzer when the time runs out. The user is responsible for manually stopping cooking with the corresponding knobs.

WARNING: do not force the knob when winding the timer, as this could break the internal spring.

THERMOMETER (where applicable)



The oven is fitted with a thermometer which indicates the temperature at the centre of the oven. This allows better control of cooking and more accurate regulation.

When the oven is turned on, the burner will run at maximum power, increasing the internal temperature. When the set temperature is reached, the thermometer dial will stop and the heat will be optimally distributed inside the oven. In the event that the temperature changes significantly or such as to affect cooking, the thermometer needle will show this variation.

When the oven is switched off, the temperature will slowly go down until it reaches the ambient temperature.

N.B.: The thermometer temperature may not coincide with the one selected on the thermostat. The exact temperature is that indicated on the thermostat knob.

EN

ACCESSORIES / OPTIONAL EXTRAS

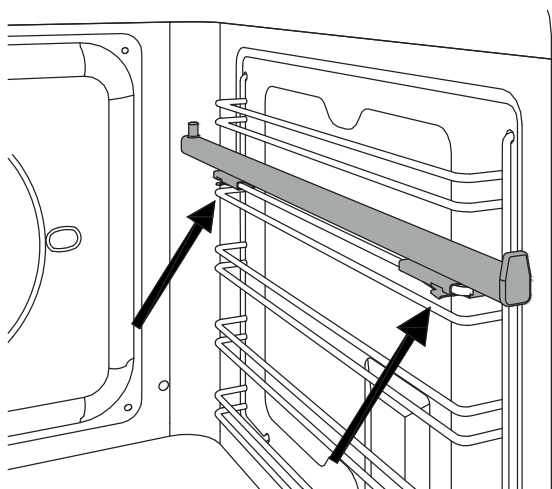
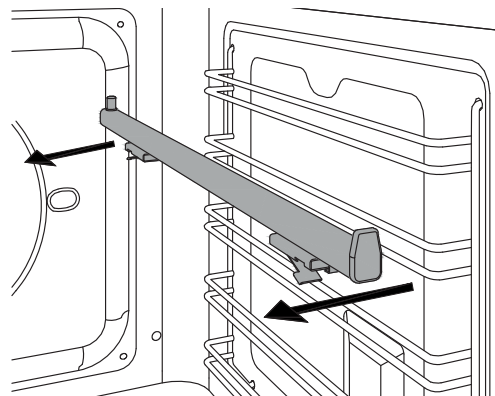
TELESCOPIC RAILS

The telescopic rails can be installed on any level of the oven guides

- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Locate the pin indicating the rear part of the rail.
- Position the telescopic rail flush with the upper edge of the selected level.
- Insert the front clip, pushing it towards the side guide.
- Insert the rear clip, pushing it towards the side guide.
- Repeat the insertion operation for the other side.
- Pull both rails out and position the oven rack or tray between the rear pin and the front stop.

Removing the Telescopic Rails

- Locate the two spring clips (front and rear) on the telescopic rail.
- Keeping the front clip pushed down, pull the rail towards the interior of the oven.
- Repeat for the rear clip.

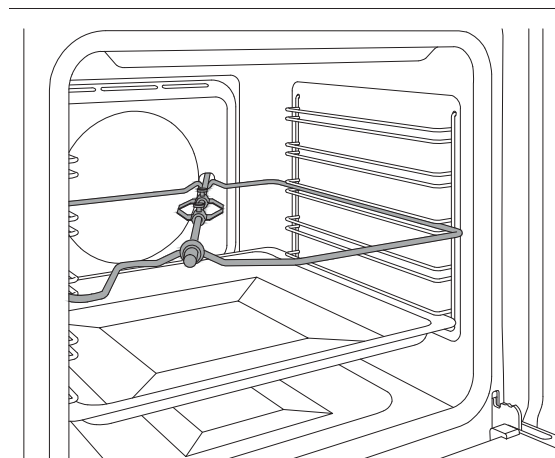
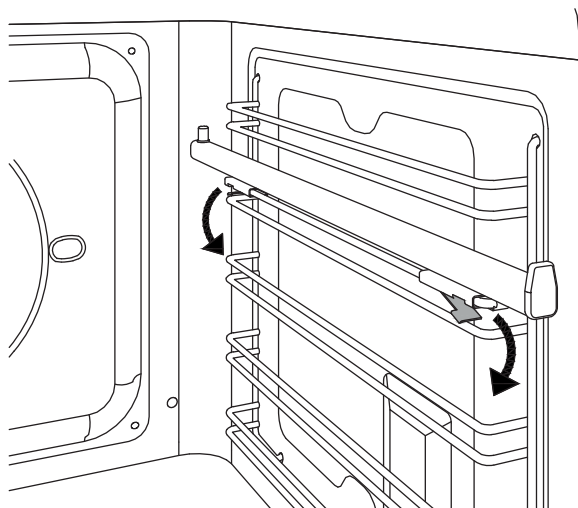


ROTISSERIE FUNCTION

Used to cook joints of meat, chickens and fish evenly on all sides using the grill element.

- Position the skewer support in level 3 of the side guides.
- Place a tray on one of the lower levels of the side guides to collect cooking grease.
- Insert the meat or fish on the rotisserie skewer using the fork.
- Insert the skewer in the rotisserie motor housing, located in the rear of the oven, and rest it on the skewer support.
- Remove the plastic handle from the skewer.
- Select the grill function at maximum temperature.
- When cooking is complete, refit the plastic handle and remove the food from the oven.

Important: rotisserie cooking must always be performed with the oven door closed.



CLEANING THE APPLIANCE

Before performing any cleaning operation, wait for all parts to cool down and isolate the oven's electricity and gas supply.

Scrupulous care of your oven will help keep it in excellent condition for many years to come.

Cleaning enamelled or painted parts:

To maintain the characteristics of the enamelled components, they should be cleaned frequently with soapy water. Never use scouring powders. Do not leave acidic or basic substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) sitting on enamelled parts, and do not wash enamelled parts when they are still hot.

Cleaning Stainless-Steel Parts:

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. The shine can be maintained by periodic use of commonly available products. Never use scouring powders or pads.

Immediately remove limescale, grease, starch or egg-white stains.

Cleaning the Door Glazing:

To degrease, use washing-up liquid and vinegar, then rinse; otherwise, clean with washing-up liquid, rinse, then pass over with a moist cloth before drying.

To remove encrusted food, soak with soapy water or washing-up liquid for a few minutes. After a few minutes, rinse off then dry with a soft cloth.

Avoid anti-limescale, abrasive and multi-purpose products, as they will affect the look of the glass after a while.

Cleaning the Oven Racks:

Do not wash the racks in the dishwasher.

Immerse them in hot soapy water, then wipe with a non-abrasive sponge before rinsing and drying with a tea towel.

WARNING: if they are not dried correctly, rust spots could develop.

Cleaning Handles:

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth, following the direction of the brushed finish. Never use scouring powders or pads.

Seal:

Wipe with a damp cloth.

Cleaning the burner compartment:

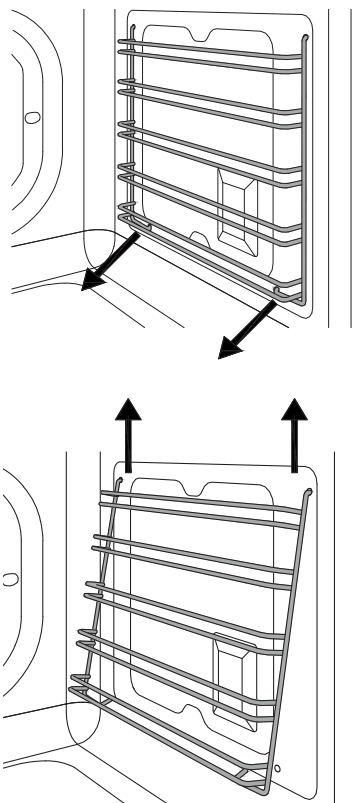
To remove any food residue which has fallen through the slots on the base of the oven, remove the oven base by unscrewing the retaining screws. When you have finished cleaning, refit the oven base.

EN

BASIC MAINTENANCE

REMOVING THE SIDE GUIDES

- Identify the two hooks at the bottom of the guide assembly and pull them gently downwards.
- Pull the guide assembly away from the side of the oven and remove by pulling the upper hooks of the assembly upwards from the side of the oven.
- Remove the side guide assembly from the oven.



REPLACING THE OVEN LIGHT

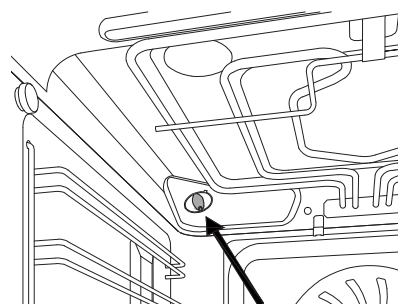
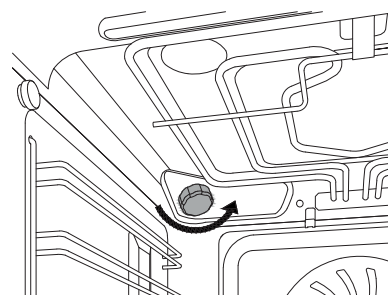
Warning!

Isolate the oven's power supply before changing the light bulb. DO NOT touch the bulb with your bare hands.

Upper oven light

Bulb type: G9 halogen, 220 V, 40 W

- Ensure that the oven is off and cool.
- Unscrew the glass cover and take out the old halogen bulb.
- Insert a new halogen bulb in the holder. DO NOT touch the bulb with your bare hands.
- Screw the glass cover back on.
- Reinststate the power supply.



CLEANING THE INTERNAL DOOR GLASS

The internal door glass can be easily removed for cleaning. It is not necessary to remove the door in order to clean the glass.

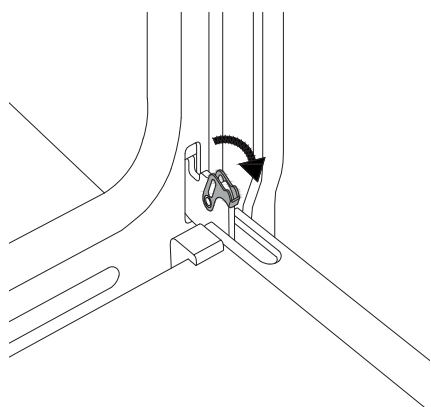
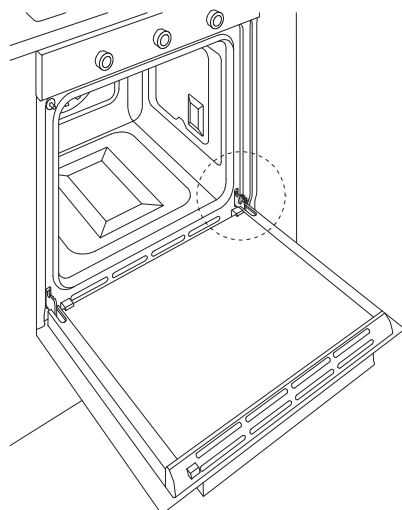
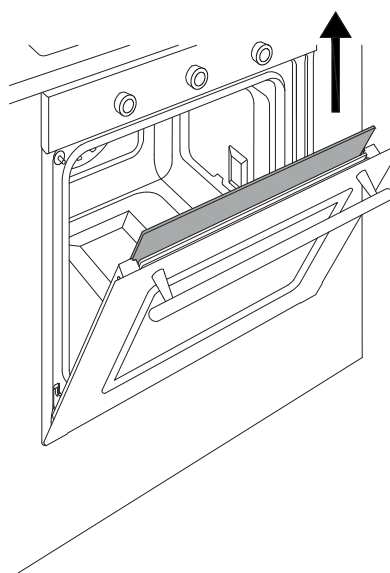
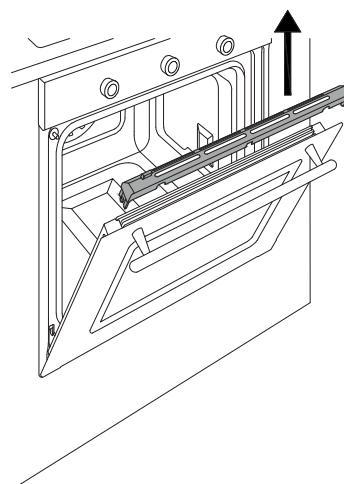
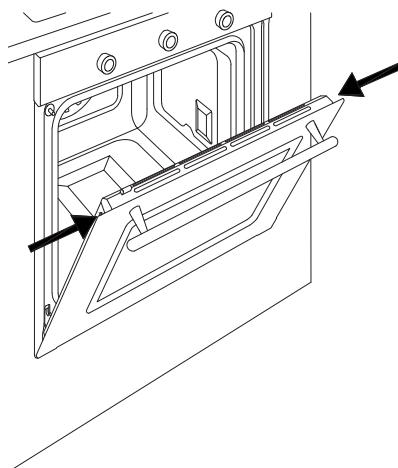
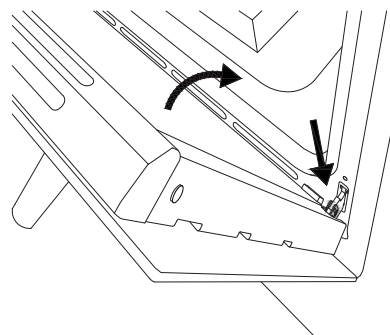
The glass can be cleaned in place, or removed for cleaning.

- Fully open the oven door.
- Fully open the blocking levers for both hinges.
- Slowly close the door until it blocks, checking that the levers have blocked the door.
- Remove the top cover of the door by pressing the round buttons on the left and right.
- Lift the top cover and remove.

Paying attention to the sides of the panes (do not invert or turn round):

- Slide the panes of glass out.
- Clean the glass.
- Repeat the operations above in reverse to reassemble the door.

If the hinges are not correctly blocked and the internal glass is removed, the door can close by itself.



EN

TROUBLESHOOTING

The igniter does not operate

Is the oven door open?

Is the oven power supply active? Check the circuit breaker, switch or fuse.

The igniter operates, but the oven does not light

Is the gas valve open?

The knob will not stay in place.

The knob clip is broken: call customer service for a replacement.

Food is overcooked

When using a fan-assisted function, remember to lower the cooking temperature by 20°C

Food is overcooked at the bottom

The gas oven produces a lot of heat at the bottom of the oven: place the rack or tray on a higher level

Food is undercooked

When cooking large quantities of food, the cooking time must be increased proportionally.

Check that there is sufficient space around the oven dish to allow heat to circulate correctly.

Have a technician check the actual mains voltage.

Condensation forms on the oven door glass.

When cooking foods with a high water content, it is normal for condensation to form on the inside of the oven door and on the control panel. This condensation will evaporate by itself during cooking. Pre-heat the oven to reduce condensation build-up.

Smoke forms during cooking.

It is normal for smoke to form inside the oven when cooking particularly fatty foods. When cooking with the grill, a certain quantity of smoke is normal.

العطل

المُشعل لا يعمل

هل باب الفرن مفتوح؟
هل الفرن متصل بالتيار الكهربائي؟ تحقق من مفتاح التشغيل أو الصمام.

المُشعل يعمل لكن الفرن لا يشتعل

هل صمام الغاز مفتوح؟

المقبض لا يستقر في مكانه.

مشبك تثبيت المقبض مكسور، اتصل بخدمة الدعم الفني لاستبداله.

الطعام مطهي بشكل زائد

تذكر أن تقلل درجة الحرارة 20 درجة مئوية عند استخدام وظيفة التهوية

الطعام مطهي بشكل زائد من الناحية السفلية

يوفر فرن الغاز حرارة كبيرة في الجزء السفلي من الفرن، ضع الشبكة أو الصينية على مستوى أعلى

الطعام غير مطهي جيدًا

لطهي كميات كبيرة من الطعام ينبغي زيادة وقت الطهي بشكل متناسب.
تأكد من تواجد مساحة كافية حول صينية الطهي لضمان دوران الحرارة بشكل صحيح.
تحقق من الجهد الكهربائي الفعلي بالاستعانة بفني متخصص.

يتشكل تكثيف لبخار الماء على زجاج الفرن.

من الطبيعي أثناء طهي الأطعمة خاصة الغنية بالمياه حدوث تكثيف لبخار الماء على الزجاج الداخلي لباب الفرن وعلى لوحة التحكم.
سيتبخر بخار الماء المتكثف تلقائيًا أثناء الطهي.
قم بتسخين الفرن مسبقًا لتقليل تكون بخار الماء المتكثف.

يتشكل دخان أثناء الطهي.

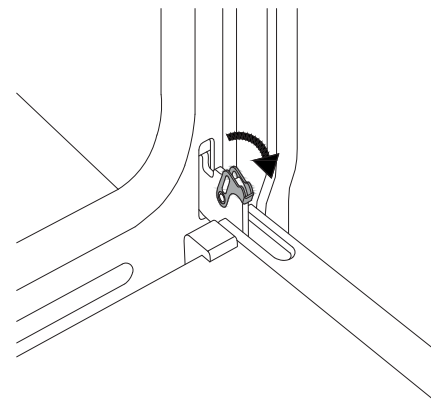
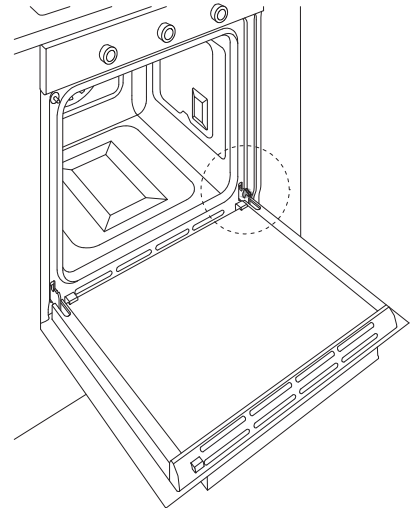
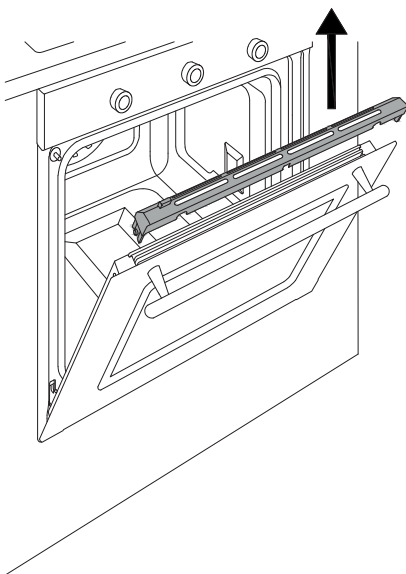
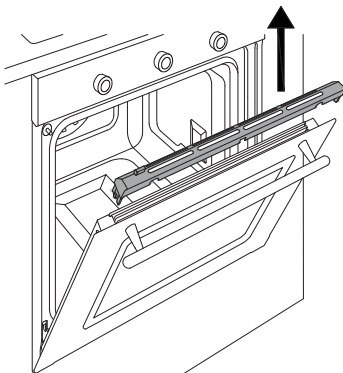
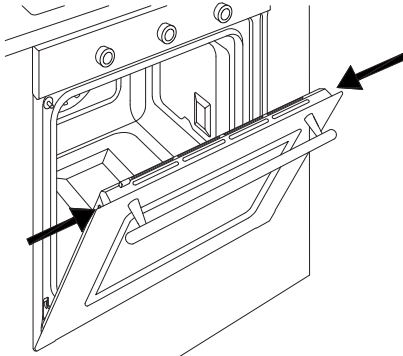
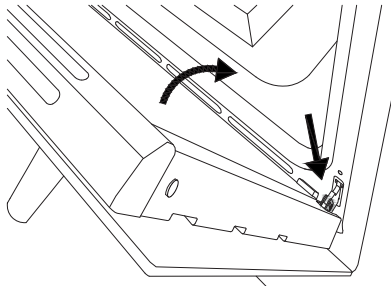
من الطبيعي أثناء طهي الأطعمة خاصة الغنية بالدهون تشكل دخان داخل الفرن. الدخان أمر طبيعي أثناء الطهي باستخدام الشواية.

تنظيف الزجاج الداخلي لباب الفرن

يمكن إزالة الزجاج الداخلي لباب الفرن بسهولة للتنظيف. ليس من الضروري إزالة الباب لتنظيف الزجاج. يمكن تنظيف الزجاج في مكانه أو إزالته.

- افتح باب الفرن تمامًا.
- افتح تمامًا روافع تثبيت كلا المفصلات.
- اعد إغلاق الباب ببطء حتى نقطة التثبيت مع التأكد أن الروافع تمنع إغلاق الباب.
- قم بإزالة الغطاء العلوي للباب من خلال الضغط على المفاتيح الدائرية على اليمين واليسار باستخدام أصابعك.
- ارفع الغطاء العلوي واسحبه للخارج.
- ينبغي الانتباه إلى جانب الزجاج (لا تقم بقلبه أو إدارته):
- أزل الزجاج عن طريق تحريكه.
- نظف الزجاج.
- كرر الخطوات بترتيب عكسي لإعادة تجميع الباب.

إذا لم يتم تثبيت قفل المفصلات بصورة صحيحة وإزالة الزجاج الداخلي فيمكن أن يغلق الباب من تلقاء نفسه



عمليات الصيانة البسيطة

استبدال مصباح الفرن

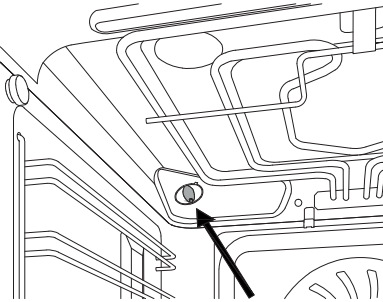
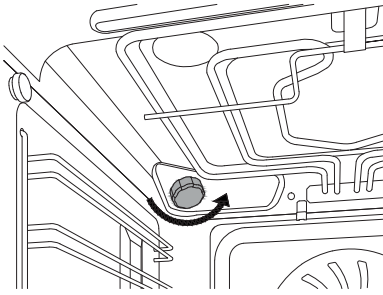
تنبيه!

افصل التيار الكهربائي قبل استبدال المصباح. لا تلمس المصباح الكهربائي بأيدي عارية.

المصباح العلوي للفرن

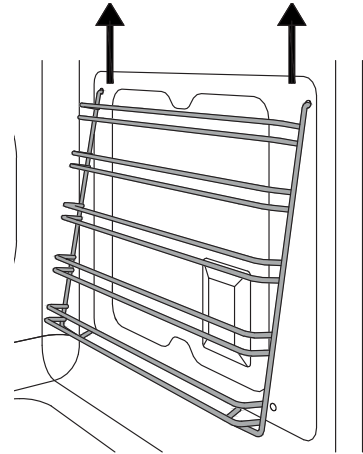
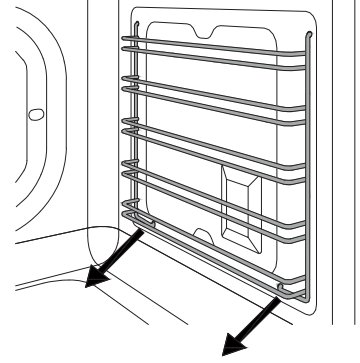
نوع المصباح: هالوجين G9 220 فولت، 40 وات

- تأكد أن الفرن مطفئ وبارد.
- فك الغطاء الزجاجي وأزل مصباح الهالوجين.
- ضع مصباح هالوجين جديد في الفتحة الخاصة به. لا تلمس المصباح الكهربائي بأيدي عارية.
- اعد تثبيت الغطاء الزجاجي في مكانه.
- اعد توصيل الفرن بالتيار الكهربائي.



إزالة وحدات التوجيه الجانبية

- حدد موقع الخطافين أسفل الشبكة واسحبهما برفق بشكل متزامن ناحية الأسفل.
- اخرج الشبكة من جانب الفرن وأزل الخطافات العلوية للشبكة من خلال السحب ناحية الأعلى من جانب الفرن.
- أزل الشبكة من الفرن.



AR

تنظيف الجهاز

تنظيف شعلة اللمب:

لإزالة بقايا الطعام المتساقطة عبر الفتحات الموجودة على قاعدة الفرن،
قم بإزالة لوحة الفرن عبر فك مسامير التثبيت.
أعد تركيب لوحة الفرن في نهاية أعمال التنظيف.

انتظر حتى تبرد جميع أجزاء الفرن وافصله عن شبكة الغاز والكهرباء
قبل القيام بأي عملية تنظيف.

تساهم العناية الدقيقة بالفرن في الحفاظ عليه بحالته الجيدة لفترة طويلة.

تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا أو المطلية:

يُعد من الضروري تنظيف الأجزاء المطلية باستمرار بالماء والصابون
للحفاظ على خصائصها. لا تستخدم مطلقاً مساحيق كاشطة. تجنب وضع
مواد حمضية أو قلوية على أي من الأجزاء المطلية (مثل الخل، عصير
الليمون، الملح، عصير الطماطم، إلخ) و تجنب أيضاً غسل الأجزاء
المطلية بينما لا تزال ساخنة.

تنظيف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ:

نظف هذه الأجزاء بالماء والصابون ثم قم بتجفيفها بقطعة قماش ناعمة،
مع إتباع اتجاه التلميع. وبالاستعمال المنتظم للمواد الخاصة المتداولة في
السوق يمكنك الحفاظ على بريق الجهاز. لا تستخدم مطلقاً مساحيق أو
إسفنج كاشط.

ازل على الفور بقع الماء أو الدهون أو النشا أو بياض البيض.

تنظيف الزجاج:

استخدم منظف الأطباق والخل لإزالة الشحوم ثم اشطف، أو نظف
باستخدام منظف الصحون واشطف ثم مرر قطعة قماش مبللة وجفف.
لإزالة الترسبات ضع على المنطقة المطلوب تنظيفها ماء بصابون أو
منظف الأطباق. اشطف بعد بضع دقائق وجفف بقطعة قماش ناعمة.
تجنب منتجات إزالة الترسبات والمنتجات الكاشطة ومتعددة الاستخدامات
لأن الزجاج يصبح قبيحاً مع مرور الوقت.

تنظيف الشبكات:

لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق.
اغمرها في محلول ساخن من الماء وصابون غسل الأطباق ومرر عليها
قطعة إسفنج غير كاشطة، ثم اشطفها وجففها بقطعة قماش ناعمة.
تنبيه: إذا لم يتم تجفيفها بشكل سليم، يمكن أن تنتج نقاط من الصدأ.
تنظيف الأجزاء المستخدمة للإمساك بالأشياء:

نظف هذه الأجزاء بالماء والصابون ثم قم بتجفيفها بقطعة قماش ناعمة،
مع إتباع اتجاه التلميع. لا تستخدم مساحيق أو إسفنج كاشط على الإطلاق.

الحشية المطاطية:

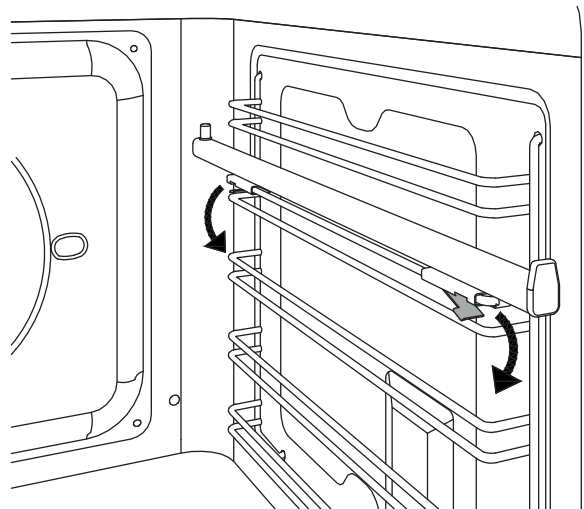
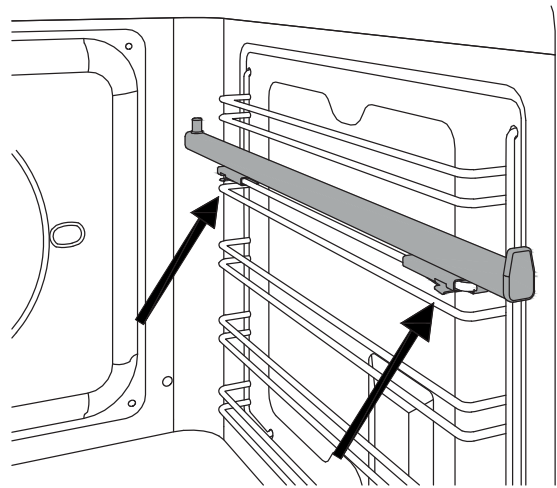
نظف بقطعة قماش مبللة.

ملحقات / اختيارية

وحدات التوجيه التلسكوبية

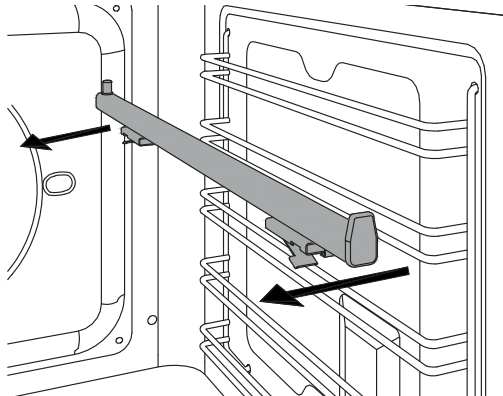
يمكن تركيب وحدات التوجيه التلسكوبية في أي مستوى من وحدات توجيه الفرن

- حدد موقع مشبكي النواض (الأمامي والخلفي) لوحدة التوجيه التلسكوبية.
- حدد مكان مسمار التثبيت الذي يشير للجزء الخلفي من وحدة التوجيه.
- ضع وحدة التوجيه التلسكوبية بالتوافق مع الحافة العليا للمستوى المحدد.
- ادخل مسمار التثبيت الأمامي مع دفعه ناحية وحدة التوجيه الجانبية.
- ادخل مسمار التثبيت الخلفي مع دفعه ناحية وحدة التوجيه الجانبية.
- كرر عمليات الإدخال للجانب الآخر أيضًا.
- قم بإزالة كلا وحدات التوجيه وضع الصينية أو شبكة الفرن بين مسمار التثبيت الخلفي والكابح الأمامي.



إزالة وحدات التوجيه التلسكوبية

- حدد موقع مشبكي النواض (الأمامي والخلفي) لوحدة التوجيه التلسكوبية.
- اخفض مسمار التثبيت الأمامي ناحية الأسفل واسحب وحدة التوجيه ناحية الجزء الداخلي للفرن.
- كرر العملية لمسمار التثبيت الخلفي.

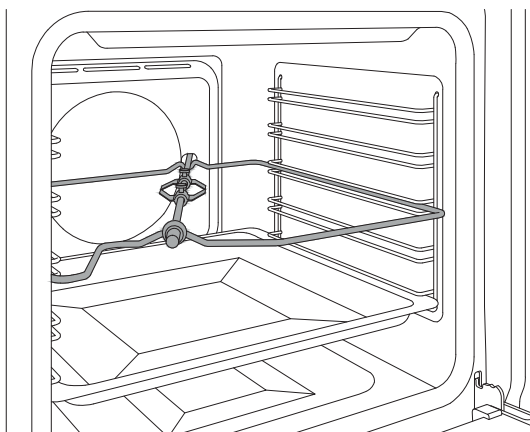


وظيفة المشواة

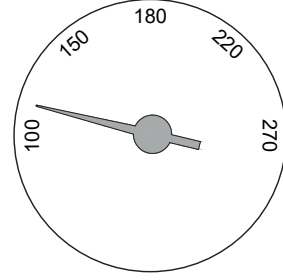
تُستخدم لشواء اللحم والدجاج والسّمك بشكل متساوي على جميع الجوانب.

- ضع حامل السيخ في المستوى 3 لوحدة التوجيه الجانبية.
- ضع صينية على مستوى أدنى لوحدة التوجيه الجانبية لتجميع دهون الطهي.
- ضع اللحوم أو الأسماك على سيخ الشواء الدوار باستخدام الشوكة.
- ادخل السيخ في مكان محرك السيخ الدوار الموجود في الجزء الخلفي من الفرن وضعه على حامل السيخ.
- قم بإزالة المقبض البلاستيكي من السيخ.
- اختر وظيفة المشواة على أقصى درجة حرارة.
- عند انتهاء الطهي أعد تركيب المقبض البلاستيكي وقم بإزالة الأطعمة من الفرن.

تنبيه يجب تنفيذ عملية الطهي باستخدام السيخ الدوار مع إغلاق باب الفرن دائمًا.



مقياس الحرارة (أينما وجد)



إن الفرن مجهز بمقياس حرارة يشير إلى درجة الحرارة في منتصف الفرن. هذا المقياس يسمح بمراقبة طهي الأغذية وضبط الطهي بشكل أكثر دقة.

عند تشغيل الفرن، سوف تعمل الشعلة بأقصى درجة، مما يرفع درجة الحرارة داخل الفرن. عند بلوغ درجة الحرارة المحددة، سوف يتوقف مقياس الحرارة وسوف يتم توزيع الحرارة بشكل مثالي داخل الفرن. في حالة تغير درجة الحرارة بشكل يمكن إدراكه أو يؤثر على الطهي، فيتبع مؤشر مقياس الحرارة الاختلاف المشار إليه. عندما يكون الفرن مطفي، تنخفض درجة الحرارة ببطء لحين الوصول إلى درجة حرارة البيئة المحيطة.

ملحوظة: يمكن ألا تتطابق درجة حرارة مقياس الحرارة مع تلك التي تم اختبارها بواسطة منظم الحرارة. إن درجة الحرارة الدقيقة هي تلك المشار إليها على مقبض منظم الحرارة.

جدول إرشادي للطهي

المدد المشار إليها في الجدول لا تشمل مدة التسخين المسبق وهي إرشادية

الأطباق	الوزن (كجم)	الوظيفة	الحرارة (درجة مئوية)	المدة (بالدقائق)
اللازانيا	4-3	ثابت	230-220	50-45
المكرونة المخبوزة	4-3	ثابت	230-220	50-45
لحم العجل المشوي	2	مع التهوية	190-180	100-90
خاصرة لحم الخنزير	2	مع التهوية	190-180	80-70
نقانق	1,5	مشواة	175	15
لحم بقري مشوي	1	مع التهوية	200	45-40
أرنب مشوي	1,5	مع التهوية	190-180	80-70
صدر الديك الرومي	3	مع التهوية	190-180	120-110
لحم مشوي في الفرن	2-3	مع التهوية	190-180	180-170
دجاج مشوي	1,2	مع التهوية	190-180	70-65
				الجانب الأول الجانب الثاني
قطع لحم الخنزير	1,5	مشواة	175	15 5
أضلاع اللحم	1,5	مشواة	175	10 10
لحم الخنزير المقدد	0,7	مشواة	200	7 8
فيليه لحم الخنزير	1,5	مشواة	175	10 5
فيليه اللحم البقري	1	مشواة	200	10 7
سمك السلمون المرقط	1,2	مع التهوية	160-150	40-35
سمك عفريت البحر	1,5	مع التهوية	160	65-60
سمك موسى	1,5	مع التهوية	160	50-45
بيتزا	1	مع التهوية	أقصى حد	9-8
الخبز	1	مع التهوية	200-190	30-25
الفوكاتشا (الخبز الإيطالي)	1	مع التهوية	190-180	25-20
الكعكة المجوفة	1	مع التهوية	160	60-55
تارت المربي	1	مع التهوية	160	40-35
فطيرة الريكوتا	1	مع التهوية	170-160	60-55
معجنات تورتليني محشوة	1	مع التهوية	160	25-20
كعكة الموالح والفانيليا	1,2	مع التهوية	160	60-55
معجنات بنبيه	1,2	مع التهوية	180	90-80
كعكة إسفنجية	1	مع التهوية	160-150	60-55
كعكة الأرز	1	مع التهوية	160	60-55
معجنات البريوش	0,6	مع التهوية	160	35-30

نصائح للطهي

- يمكن أن تتغير درجة الحرارة المضبوطة ومدة الطهي بشكل طفيف من فرن لآخر. قد يلزم إجراء تعديلات صغيرة على الوصفة.
- زيادة درجة الحرارة لا تقلل مدة الطهي.
- تعتمد أوقات الطهي على وزن الطعام وسماكته ونوعيته.
- من المستحسن وضع الطعام في منتصف الشبكة.
- اختر المستوى وفقاً للوصفة وبناءً على التجربة الشخصية.
- اترك مسافة لا تقل عن 3 سم بين أطباق الخبز وجدران الفرن لتحسين دوران الحرارة.
- لطهي المعجنات استخدم صواني ألومنيوم فاتحة اللون.
- لطهي الحلويات والبسكويت استخدم قوالب معدنية داكنة لأنها تساعد على امتصاص الحرارة.
- قم بتدوير وتقليب الأطباق حتى تسخن بشكل موحد.
- بالنسبة للوصفات الجديدة، اختر أدنى درجة الحرارة بين تلك الموضحة وأقل مدة بعد ذلك قم بتقييم درجة الطهي وإطالة مدته.

ترشيد الطاقة

- افتح باب الفرن في حالة الضرورة القصوى فقط وذلك لتجنب فقدان الحرارة.
- حافظ على تجويف الفرن نظيفاً.
- قم بإزالة التجهيزات غير المستخدمة للطهي.
- أوقف الطهي قبل الوقت المحدد ببضع دقائق: سيستمر الطهي للدقائق المتبقية باستخدام الحرارة المتراكمة.

طرق الطهي

1. ادخل الشبكة في المستوى المطلوب
 2. قم بتشغيل شعلة الفرن أو المشواة، وضبط درجة الحرارة (الخاصة بشعلة الفرن فقط).
 3. وباستخدام مقبض اختيار الوظائف اختر وظيفة المروحة أو سيخ الشواء الدوار إذا لزم الأمر.
- الفرن مجهز بعدد 2 من عناصر التسخين التي يُمكن تشغيلها فريدًا فقط. تنبيه: يجب تنفيذ جميع عمليات الطهي في ظل إغلاق باب الفرن.

الطهي الثابت

- حرارة من الأسفل.
- طهي على مستوى واحد مثالي للشواء والخبز والفطائر.
- استخدم درجة الحرارة العالية لطهي الحلوى والمعجنات التي لا تحتاج إلى اكتساب اللون الذهبي.
- مستوى الشواء 2 أو 3.
 - مستوى الفطائر 2 أو 3.

المشواة

- حرارة من المشواة العلوية. (درجة حرارة ثابتة)
- طهي على مستوى واحد مثالي لشواء النقانق أو أضلاع اللحم أو لحم الخنزير المملح أو السمك أو الخبز المحمص.
- يجب ألا تتجاوز مدة الطهي باستخدام المشواة مدة 30 دقيقة أبدًا.
- الحصول على سطح باللون الذهبي في نهاية الطهي.
- المستوى 4 أو 5.

الطهي المصحوب بالتهوية

- حرارة من الأسفل وموزعة بواسطة المروحة.
- طهي على أكثر من مستوى مثالي للبسكويت والفطائر، وأي نوع من الأطباق التي تتطلب حرارة متساوية.
- المستوى 2 أو 3 لطهي أطباق فردية
 - المستويات 2 و 4 لطهي أطباق متعددة
- اختر درجة الحرارة المرغوبة ووظيفة المروحة.

الطهي الثابت مع سيخ الشواء الدوار

- حرارة من الأسفل وسيخ الشواء الدوار
- يقوم سيخ الشواء الدوار بإدارة الطعام بينما تكون شعلة الفرن الغازية مشتعلة، وهو مثالي من أجل الطهي المتساوي لقطع اللحم الكبيرة.
- المستوى 3 باستخدام سيخ وحامل
- اختر درجة الحرارة المرغوبة ووظيفة سيخ الشواء الدوار.

المشواة مع سيخ الشواء الدوار

- الحرارة من المشواة العلوية. (درجة حرارة ثابتة) وسيخ الشواء الدوار.
- يقوم سيخ الشواء الدوار بإدارة الطعام بينما تكون شعلة المشواة الغازية مشتعلة.
- يجب ألا تتجاوز مدة الطهي باستخدام المشواة مدة 30 دقيقة أبدًا.
- المستوى 3 باستخدام سيخ وحامل
- اختر المشواة ووظيفة سيخ الشواء الدوار.

إذابة التجميد

- تعمل هذه الوظيفة عن طريق تدوير الهواء على تسريع عملية إذابة التجميد عن الأطعمة.
- اختر وظيفة المصباح + المروحة مع ترك الفرن مطفئ.

مصباح الفرن

- اختر وظيفة المصباح.

التخمير

- تحافظ هذه الوظيفة على الحرارة اللازمة للتخمير. من المفضل عند استخدام هذه الوظيفة وضع الأطعمة عندما يكون الفرن باردًا.
- اختر وظيفة المصباح مع ترك الفرن مطفئ. لا تفتح باب الفرن إلا للضرورة القصوى.

ملحوظة:

- عند استخدام الوظائف ذات التهوية وسيخ الشواء الدوار يتم تشغيل المصباح أيضًا.

ملحوظة:

- عند تشغيل شعلة المشواة لا تعمل وظيفة المروحة.

بخار الماء المتكثف

- من الطبيعي أثناء طهي الأطعمة خاصة الغنية بالمياه حدوث تكثيف لبخار الماء على الزجاج الداخلي لباب الفرن وعلى لوحة التحكم. سيتبخر بخار الماء المتكثف تلقائيًا أثناء الطهي.

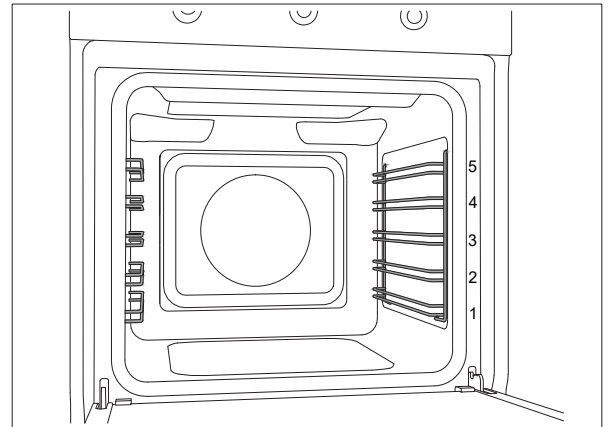
الاستخدام

قبل الاستخدام لأول مرة

- قم بإزالة أغلفة الحماية وأي بقايا لمواد التغليف من داخل الفرن وخارجه.
- قم بإزالة جميع الملحقات وغسلها.
- قم بتشغيل الفرن لمدة 30 دقيقة على درجة حرارة 250 درجة مئوية دون وضع طعام داخله (من الطبيعي خلال هذه العملية أن تنتج بقايا التصنيع روائح وأدخنة).
- اترك الفرن ليبرد.
- افتح باب الفرن واتركه للتهوية لمدة 15 دقيقة.
- نظف تجويف الفرن.

وضع الشبكات

يجب إدراج الشبكات والصواني في وحدات التوجيه الجانبية حتى نقطة التوقف وذلك لتجنب التلامس مع باب الفرن. إذا تم سحب الملحقات أكثر من المنتصف يتم عرقلتها لتسهيل سحب الأطعمة منها. إن الفرن مزود بـ 5 مستويات للطهي موضحين على الجانب الأيمن من الواجهة.



التبريد.

إن الفرن مجهز بنظام تبريد يعمل أثناء الطهي. يسمح تدفق الهواء بين لوحة التحكم وباب الفرن بالحفاظ على عناصر التحكم بدرجة حرارة الاستخدام. يعمل نظام التبريد ويتوقف تلقائيًا (من الطبيعي أن يستمر في العمل حتى بعد إيقاف تشغيل الفرن).

التسخين المسبق

تتطلب معظم الوصفات إدخال الطبق الفرن بدرجة حرارة الطهي. يعتمد وقت التسخين المسبق على درجة الحرارة المحددة وعدد الملحقات المتواجدة داخل الفرن.

تشغيل الفرن بالغاز

افتح باب الفرن بالكامل. أدر مقبض منظم الحرارة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وإدارته إلى أقصى حد (إشعال). قم بالضغط على المقبض وإمسكه لمدة 5 ثواني على الأقل. سوف يتم أوتوماتيكيًا تفعيل الإشعال الذاتي الكهربائي. اترك المقبض وانتظر لمدة 15-20 ثانية حتى تستقر الشعلة، ثم اغلق باب الفرن. قم بتحريك المقبض تبعًا لدرجة الحرارة المختارة.

إغلاق باب الفرن يمنع إشعال الفرن.

إذا لم تشتعل شعلة اللهب بعد مرور 15 ثانية، قم بإيقاف محاولة الإشعال، وأترك الباب مفتوحًا قبل معاودة محاولة الإشعال لمدة دقيقة 1 على الأقل.

في حالة الإطفاء غير المقصود، قم بتحريك مقبض منظم الحرارة إلى اتجاه الإطفاء، وافتح باب الفرن، وانتظر على الأقل لمدة دقيقة 1 قبل إعادة تشغيل الفرن.

تشغيل المشواة بالغاز

افتح باب الفرن بالكامل. أدر مقبض منظم الحرارة في اتجاه دوران عقارب الساعة نحو وضع المشواة. قم بالضغط على المقبض وإمسكه لمدة 5 ثواني على الأقل. سوف يتم أوتوماتيكيًا تفعيل الإشعال الذاتي الكهربائي. اترك المقبض وانتظر لمدة 15-20 ثانية حتى تستقر الشعلة، ثم اغلق باب الفرن.

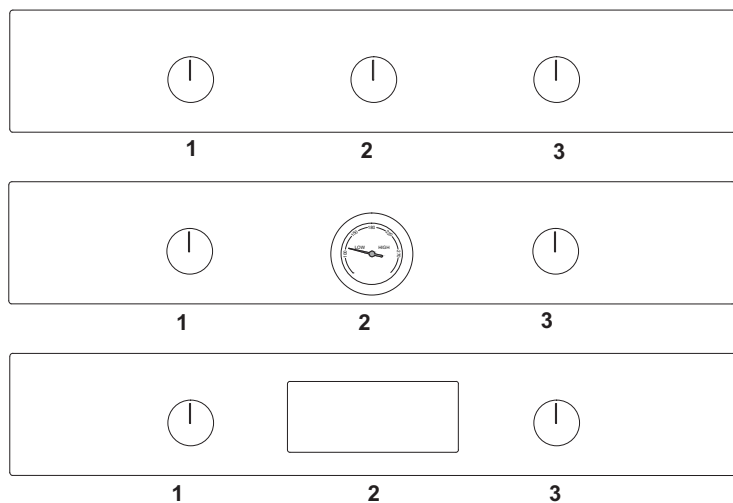
إغلاق باب الفرن يمنع إشعال المشواة.

إذا لم تشتعل شعلة اللهب بعد مرور 15 ثانية، قم بإيقاف محاولة الإشعال، وأترك الباب مفتوحًا قبل معاودة محاولة الإشعال لمدة دقيقة 1 على الأقل.

في حالة الإطفاء غير المقصود، قم بتحريك مقبض منظم الحرارة إلى اتجاه الإطفاء، وافتح باب الفرن، وانتظر على الأقل لمدة دقيقة 1 قبل إعادة تشغيل الفرن.

لوحة التحكم

AR



وحدات التحكم في الفرن 3 مقبض

1 مقبض اختيار درجة الحرارة

2 مقبض المؤقت

3 مقبض اختيار الوظائف

وحدات التحكم في الفرن 2 مقبض

1 مقبض اختيار درجة الحرارة

2 مقياس الحرارة

3 مقبض اختيار الوظائف

وحدات التحكم في الفرن 2 مقبض

1 مقبض اختيار درجة الحرارة

2 شاشة عرض مع التحكم باللمس

3 مقبض اختيار الوظائف

وظائف الفرن

الوصف	الرمز
المشواة	
سيخ الشواء الدوار	
المروحة	
الضوء	

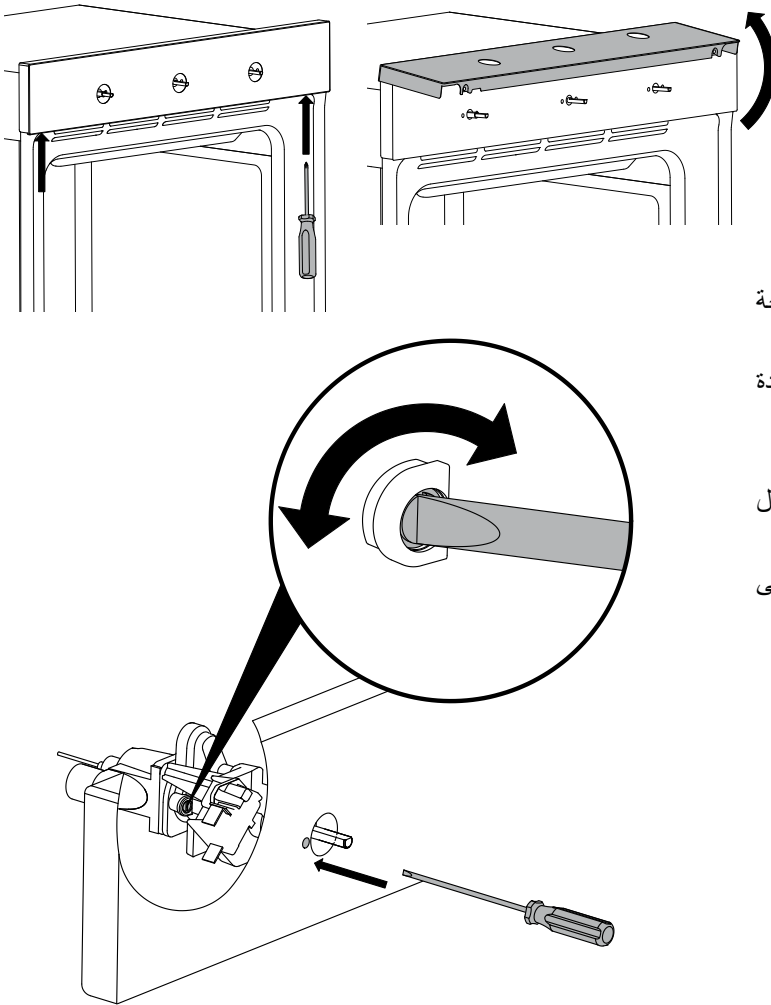
تحويل الغاز

الخطوة 2: ضبط الحد الأدنى لوحدة الإشعال

منظم حرارة الفرن مُزود بمسمار من أجل ضبط الحد الأدنى. عند تحديد نوع الغاز المستخدم ينبغي ضبط الحد الأدنى على النحو التالي:

AR

1. قم بإخراج الفرن من الجدار بمقدار 5 سم على الأقل (الأفران ذات لوحة وحدات التحكم المعدنية فقط).
2. قم بفك مسامير لوحة وحدات التحكم المعدنية ثم إزالة اللوحة (الأفران ذات لوحة وحدات التحكم المعدنية فقط).
3. قم بتشغيل وحدة إشعال الفرن وأبقها على أقصى درجة لمدة 10-15 دقيقة في ظل إغلاق الباب.
4. قم بتحريك المقبض إلى نقطة الحد الأدنى لدرجة الحرارة.
5. قم بإزالة المقبض وقم بإدخال مفكًا عاديًا ثم إدارة المسمار من أجل ضبط الحد الأدنى.
6. في حالة استخدام الغاز السائل يلزم ربط مسمار الضبط حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.



جدول تحويل الغاز

وحدة الإشعال	نوع الغاز	الضغط	قطر الفوهة	معدل التدفق الاسمي				معدل التدفق مخفض	قُطر فرعي
		مللي بار	100/1 مم	جم / ساعة	لتر / ساعة	كيلو وات	كيلو كالوري / الساعة	كيلو وات	كيلو كالوري / الساعة
فرن	G30 البوتان	50	65	181	-	2,5	2150	0,8	688
	G31 البروبان	50	65	178	-	2,5	2150	0,8	688
المشواة	G30 البوتان	50	57	130	-	1,8	1548	-	-
	G31 البروبان	50	57	128	-	1,8	1548	-	-

تحويل الغاز

تنبيه!

قبل القيام بأية عملية صيانة، افصل الجهاز عن شبكة الغاز والكهرباء.

يتضمن إجراء تحويل الغاز خطوتين 2:

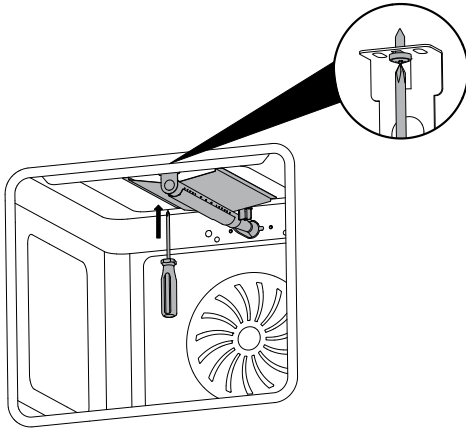
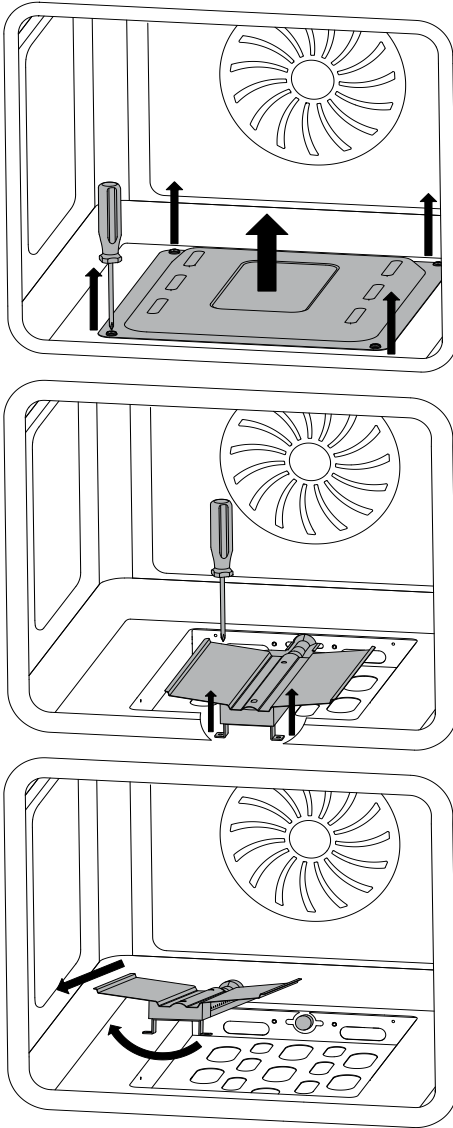
- استبدال فوهات التدفق
- ضبط الحد الأدنى للشعلات

تنبيه: بعد القيام بعمليات الاستبدال المذكورة أعلاه، يجب على الفني تركيب البطاقة المناسبة للضبط الجديد الخاص بالغاز، بدلاً من البطاقة الموجودة بالفعل على الجهاز. توجد هذه البطاقة في المظروف الخاص بفوهات التدفق البديلة.

خطوة 1: استبدال فوهات التدفق

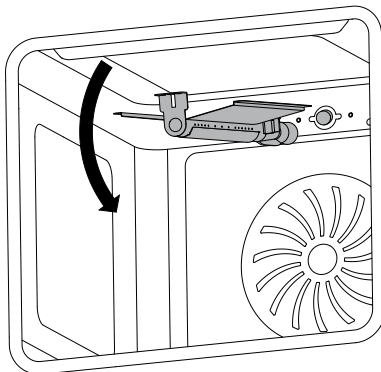
من أجل تغيير فوهة تدفق وحدة الإشعال الخاصة بالفرن اتبع الطريقة التالية:

1. افتح باب الفرن.
2. قم بإزالة كافة الملحقات من داخل الفرن.
3. قم بفك مسامير تثبيت لوحة الفرن وإزالته.
4. قم بفك المسمار A والمسمار B.
5. قم بإزالة وحدة الإشعال من خلال سحبها نحو الخارج بحيث يُمكن الوصول إلى فوهة التدفق.
6. قم باستبدال فوهة التدفق باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 مم.
7. قم بإعادة تركيب وحدة الإشعال ولوحة الفرن.



للقيام بتغيير فوهة تدفق وحدة الإشعال الخاصة بالمشواة اتبع الطريقة التالية:

1. افتح باب الفرن.
2. قم بإزالة كافة الملحقات من داخل الفرن.
3. قم بفك المسمار A قليلاً.
4. قم بإزالة وحدة إشعال المشواة من خلال سحبها نحو الخارج بحيث يُمكن الوصول إلى فوهة التدفق.
5. قم باستبدال فوهة التدفق باستخدام مفتاح ربط مقاس 7 مم.
6. قم بإعادة تركيب وحدة إشعال المشواة.



تحذيرات لاستخدام المنتج مع الغاز النفطي المسال:

يجب تشغيل صمامات ضبط تدفق الغاز المثبتة على الفرن بالغاز السائل عالي الجودة الذي تم مراقبته وضخه بمقدار الضغط المعياري الصحيح. يجب ضمان هذا الضغط من خلال منظم الضغط الخاص بالمُعتَمَد (غير مرفق مع المنتج).

يمكن أن يؤدي استخدام الغاز القادم من عبوات غير مُعتمدة و / أو الاستخدام غير الصحيح لأسطوانة الغاز النفطي المسال وكذلك المنظم ذو الصلة إلى إبطال ضمان المنتج.

يجب على وجه الخصوص تجنب جميع الحالات التي يمكن أن تلوث الغاز بالبقايا والشوائب التي - عند دخولها في دائرة الغاز - يمكن أن تتسبب في تعطيل أو إتلاف عناصر التحكم (منظم الحرارة) بشكل لا يُمكن إصلاحه.

لذلك يُوصى بما يلي:

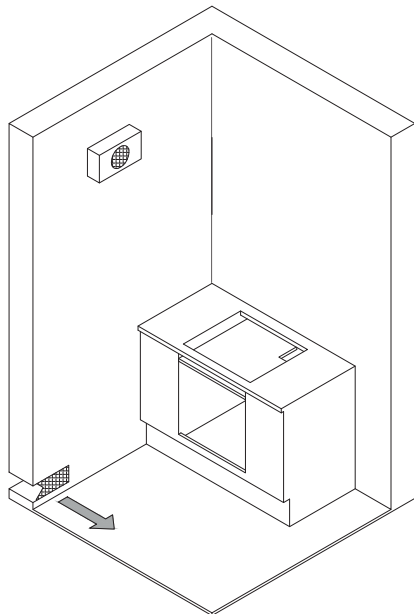
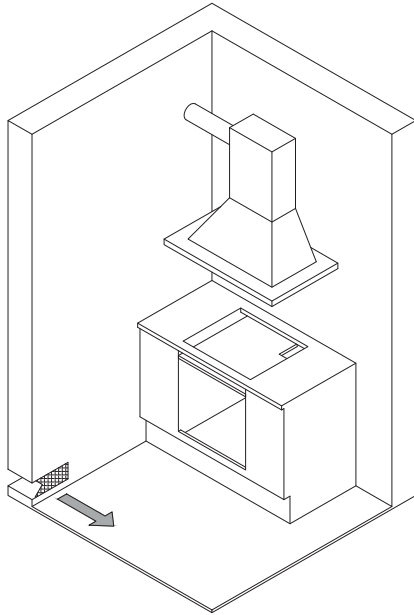
- استخدام أسطوانات الغاز النفطي المسال الموردة من قبل التجار الرسميين والمُعتمدين من مختلف الشركات المُصنعة
- استخدام الأسطوانات حتى تصبح فارغة تمامًا ولكن دون وضعها بشكل مائل أو مقلوب
- التنظيف المنتظم لوحدة التنقية المتواجدة بمدخل منظم الضغط

تهوية الأماكن الداخلية

ينبغي تركيب الجهاز في أماكن دائمة التهوية، بحسب ما تنص عليه القوانين السارية. في مكان تركيب الجهاز، يجب أن يكون بالإمكان تدفق أكبر قدر من الهواء الذي تقتضي به عملية الاحتراق المنتظم للغاز والاستبدال الضروري للهواء في الغرفة ذاتها. بعد الاستعمال الطويل لِمَأْخذ الهواء الناتج عن الطهي، المحمية بشبكات: يُنصح بصفة خاصة بفتح نافذة أو زيادة سرعة مراوح التهوية.

تفريغ نواتج الاحتراق

يمكن ضمان عملية تفريغ نواتج الاحتراق من خلال الشفافات المتصلة بمدخنة ذات سحب طبيعي آمنة الفعالية، أو من خلال التهوية الميكانيكية. يتطلب نظام التهوية الفعال تصميمًا دقيقًا من قبل متخصص مؤهل للقيام بالأمر، في ظل مراعاة الأماكن والمسافات التي تحددها القوانين. في نهاية العملية سوف يجب على عامل التركيب إصدار شهادة مطابقة للمواصفات.



توصيل الغاز

- يجب أن تتم كافة توصيلات الغاز بواسطة فني مؤهل.
- قبل بدء أعمال التركيب، تأكد من أن حالة التوزيع الداخلية (الضغط ونوع الغاز) وقيم الجهاز مسبقة التحديد متطابقة.
- اتخذ الإجراءات اللازمة لضمان تدوير الهواء بشكل صحيح.
- ترد المعلومات المتصلة بإمداد الغاز على لوحة البيانات.
- إن هذا الجهاز غير متصل بأي جهاز لتفريغ بقايا الاحتراق. تأكد من توصيل الجهاز طبقاً للأحكام السارية بشأن التركيب. انتبه إلى المتطلبات المتعلقة بالتهوية المناسبة.
- بعد إجراء أي أعمال على الجهاز، تأكد من أن حلقة الربط المزدوجة الخاصة بوصلات الغاز تتراوح بين 15 نانومتر و 20 نانومتر.
- عند الاقتضاء، استخدم منظم ضغط مطابق للمعايير السارية.
- عند اكتمال التركيب، تأكد من عدم وجود تسريب باستخدام محلول صابوني، وليس باستخدام اللهب أبداً.
- ينبغي أن تتم عملية التشغيل باستخدام أنبوب مرن بحيث يكون طول الأنبوب مراعيًا للحد الأقصى للامتداد الذي تنص عليه القوانين السارية.
- لا ينبغي أن تتلامس الأنابيب مع الأجزاء المتحركة ولا ينبغي سحقها.

معلومات عامة

يُمكن توصيل الفرن بشبكة الغاز باستخدام أنبوب نحاسي صلب أو باستخدام أنبوب مرن مصنوع من الصلب أو عبر الجدار وذلك في ظل الالتزام بأحكام القوانين السارية.

تم اختبار الجهاز بحسب ما يرد في لوحة البيانات. من أجل استخدام أنواع أخرى من الغاز، اطلع على فصل "تحويل الغاز". وصلة إدخال الغاز أسطوانة لولبية قطرها 1/2" غاز خارجي (ISO 228-1).

توصيل الجهاز بشبكة الغاز

قبل بدء توصيل الجهاز بشبكة الغاز، تأكد من أن بيانات البطاقة التعريفية تتوافق مع بيانات شبكة توزيع الغاز.

عند توزيع الغاز بواسطة مجرى الهواء، يجب توصيل الجهاز بنظام تجميع الغاز من خلال أنبوب معدني نحاسي صلب أو أنبوب فولاذي مرن وفقاً للأنظمة المعمول بها.

عندما يتم سحب الغاز من أسطوانة، ينبغي تزويد الجهاز بمنظم لضغط الغاز يتوافق مع المعايير السارية مع أنابيب مرنة من الفولاذ المقاوم للصدأ ذات الجدار المستمر، وينصح بوضع المحول الخاص - وهو متوفر بسهولة في الأسواق - على الأنبوب المرن لتسهيل التوصيل مع خرطوم منظم الضغط المثبت على الأسطوانة.

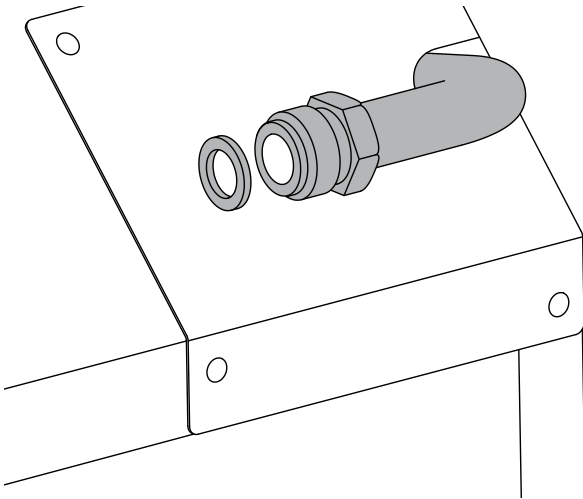
لا تقم بقلب الأسطوانة.

استخدم غاز نفطي مسال عالي الجودة، وفي حالة الشك استخدم وحدة لتنقية الغاز النفطي المسال.

يجب ألا يعبر الأنابيب المقصورات التي ربما تكون مكتنزة ويجب ألا يتلامس مع الأجزاء المتحركة مثل الأدراج.

تحقق عند اكتمال التثبيت من عدم وجود تسريب باستخدام محلول صابوني وليس باستخدام اللهب أبداً.

تنبيه: تذكر أن وحدة توصيل دخول الغاز إلى الجهاز هي أسطوانة لولبية للغاز قطرها 1/2" ذات مدخل موجب وفقاً لقواعد المواصفة UNI-ISO 228-1.



الصيانة

استبدال المكونات

قبل القيام بأية عملية صيانة، افصل الجهاز عن شبكة الغاز والكهرباء. لاستبدال المكونات الوظيفية، توجه لمركز خدمة مُعتمد.

تنبيه: يجب في حالة استبدال كابل الإمداد الكهربائي، أن يستخدم عامل التركيب/الفني كابل H05VV-F مع إبقاء كابل التأريض أطول من موصلات المرحلة بحوالي 2 سم. علاوة على ذلك ينبغي عليهم مراعاة التحذيرات المتعلقة بالتوصيل الكهربائي.

- يجب وضع كابل الكهرباء بحيث لا يتدلى على الجزء الخلفي للفرن، ولا يتلامس مع الحواف الحادة ولا يصل على أية حال إلى درجة حرارة 90° مئوية.
- لا تستخدم وحدات خفض التيار أو المهاترات أو دوائر التحويل من أجل توصيل التيار حيث أنها قد تتسبب في توصيلات خاطئة تؤدي إلى ارتفاعات مفرطة وخطيرة في درجة الحرارة. عندما يتم التوصيل مباشرة بالشبكة الكهربائية:
- قم بالتوصيل بين الجهاز والشبكة باستخدام مفتاح تشغيل متعدد الأقطاب بحجم مناسب للحمل الكهربائي للجهاز.
- لا يجب أن يعوق المفتاح كابل التأريض الذي ينبغي تثبيته بمنظومة التأريض.
- بدلاً من ذلك يمكن أيضاً حماية التوصيل الكهربائي باستخدام مفتاح تفاضلي.

AR

التوصيل الكهربائي

يجب أن يتم التوصيل الكهربائي بالتوافق مع المعايير وأحكام القانون السارية.

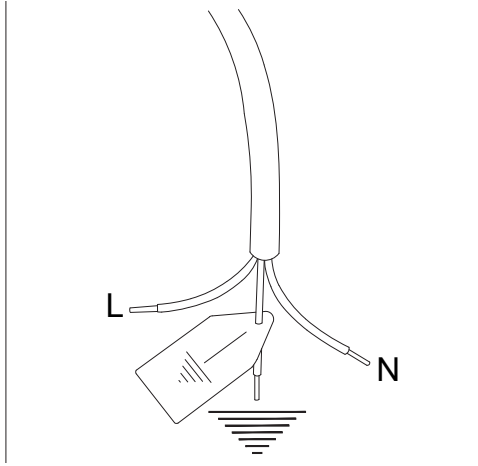
قبل القيام بالتوصيل، تأكد أن:

- مواصفات الشبكة الكهربائية مناسبة للبيانات الموضحة على اللوحة التعريفية.
- تم تأريض المقبس والمنظومة الكهربائية وفقاً للمعايير السارية.
- عند تنفيذ التوصيل بشبكة التغذية بواسطة مأخذ:
- قم بتركيب قابس عادي مناسب للحمولة الموضحة على البطاقة التوضيحية في كابل الإمداد. قم بتوصيل الكابلات الصغيرة تبعاً للتصميم الموجود في الشكل مع مراعاة احترام التطابقات المذكورة بالأسفل:

الحرف L (مرحلة) = الكابل ذو اللون البني؛

الحرف N (محايد) = الكابل ذو اللون الأزرق؛

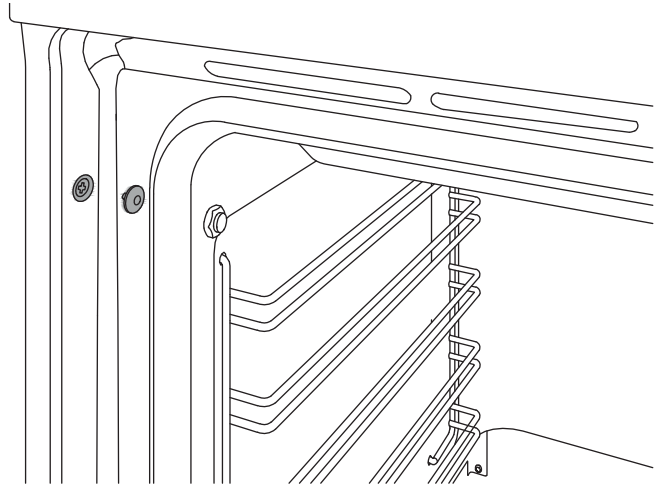
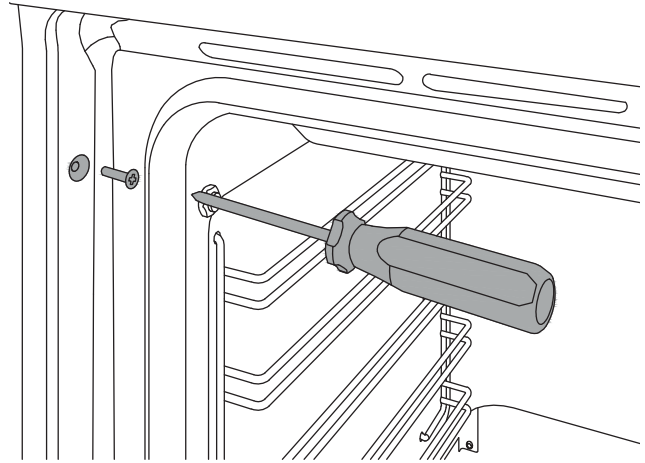
الرمز "⏏" أرضي = الكابل ذو اللون الأخضر-الأصفر؛



نوع الفرن	5 وظائف
الجهد	240-220 فولت
التردد	60-50 هرتز
أقصى قدرة	90 واط
أقصى تحميل	1 A
مقطع الكابل	0,75×3 مم ²

تثبيت الفرن

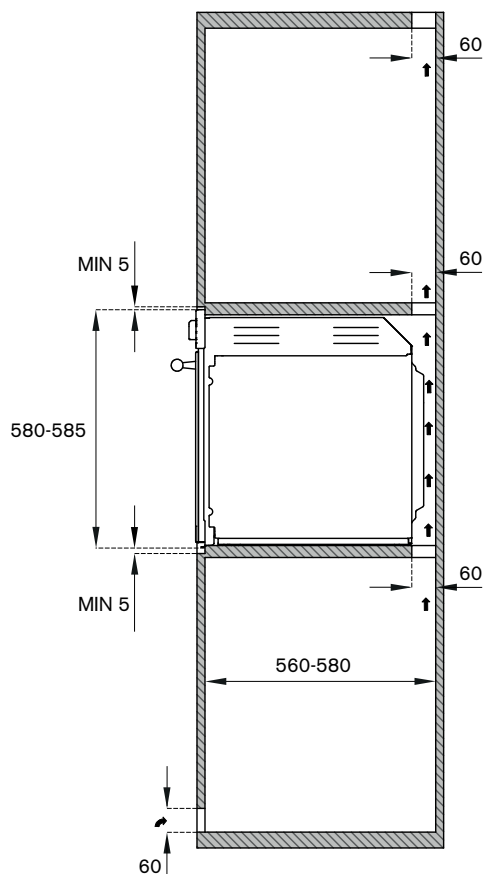
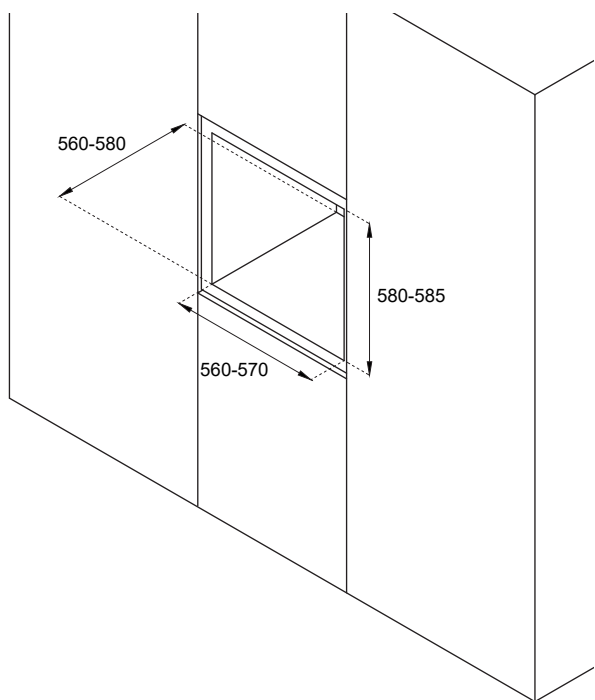
- ضع الجهاز في وحدة المطبخ بمساعدة شخص آخر.
- لا تستخدم الباب أو المقبض من أجل وضع الفرن.
- تأكد من المحاذاة الصحيحة للفرن مع وحدات المطبخ.
- تأكد أن فتح الباب يتم بشكل صحيح.
- ثبت الفرن في وحدة المطبخ باستخدام المسامير المرفقة مع الحرص على أن يبقى الفرن متمركزاً.
- قم بتغطية المسامير باستخدام أغطية المسامير.



دليل فني لعامل التركيب

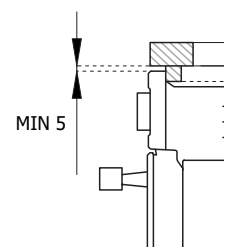
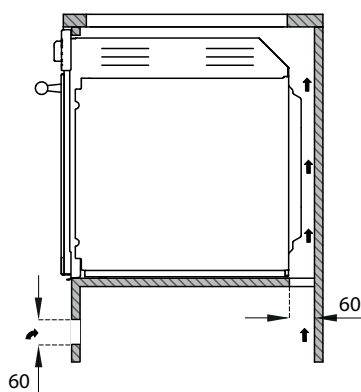
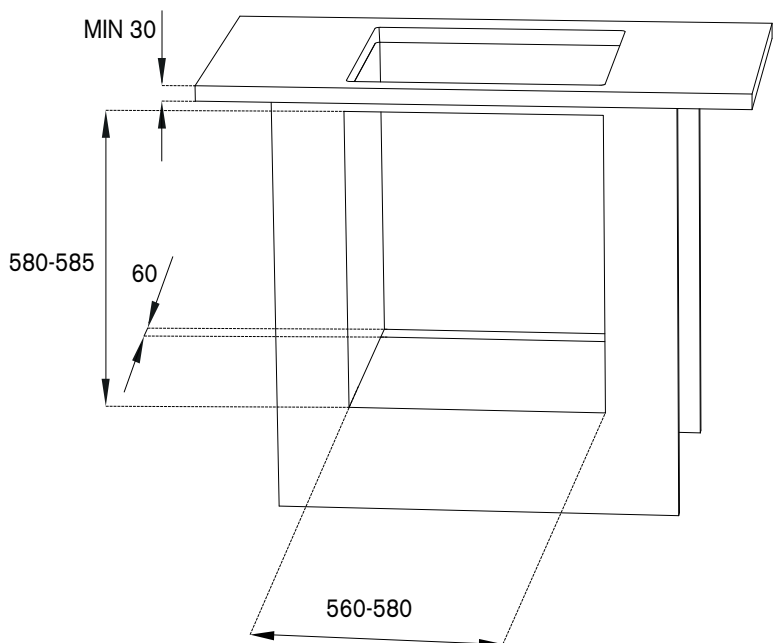
التركيب في عمود

يجب أن تكون المسافة بين الفرن ووحدات المطبخ مناسبة لضمان تهوية كافية وتصريف كافٍ للهواء. تأكد من توافر فتحة في الجزء العلوي أو الخلفي من وحدة الأثاث مثلما هو موضح بالصورة.



التركيب تحت موقد مسطح مُدمج

يجب أن تكون المسافة بين الفرن ووحدات المطبخ أو الأجهزة المدمجة مناسبة لضمان تهوية كافية وتصريف كافٍ للهواء. من الضروري في حالة التركيب تحت موقد ترك مسافة بين الجزء السفلي من الموقد والجزء العلوي للفرن وضمان تهوية المقصورة بأكملها (كما هو موضح بالصورة). يجب إضافة أي فتحات تهوية مطلوبة للموقد إلى تلك المطلوبة للفرن. تخلي الشركة المُصنعة مسؤوليتها في حالة تركيب موقد من أي علامة تجارية أخرى.



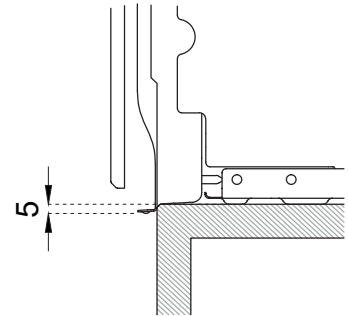
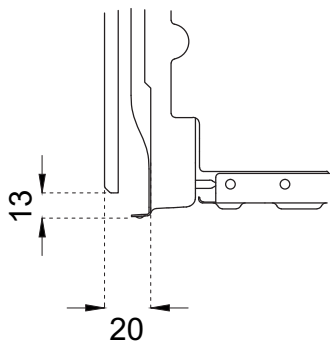
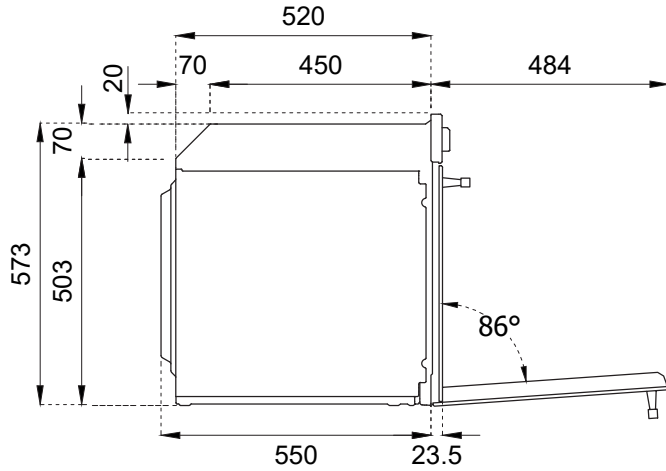
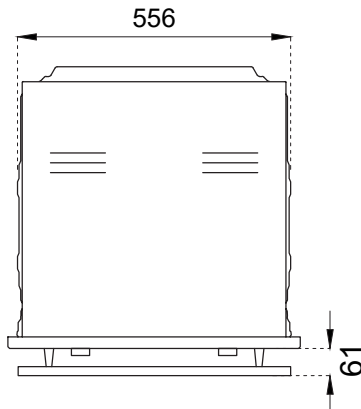
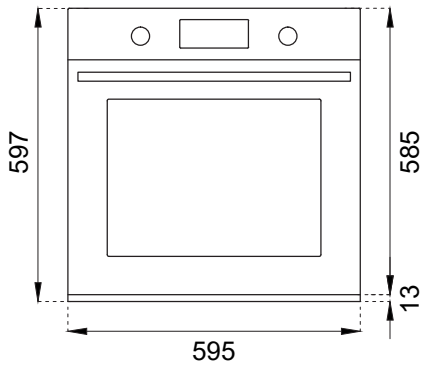
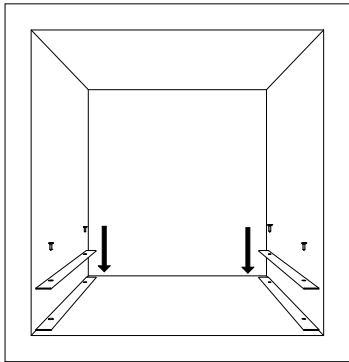
دليل فني لعامل التركيب

تحذيرات هامة

يمكن تركيب الفرن في الجدار فقط. يجب أن تكون الجدران والأسطح المحيطة بالفرن مقاومة لدرجة الحرارة حتى 90° مئوية على الأقل.

يجب تنفيذ عملية تركيب الجهاز وفقًا للمعايير الحالية. يجب عمل فتحة في الجزء الأمامي لوحدة المطبخ لتهوية الفرن كما هو موضح بالصورة.

استخدم الحوامل المرفقة من أجل التعليق على وحدة الأثاث (2 حوامل جانبية أنظر الصورة أدناه).



يجب تنفيذ عمليات التركيب وجميع التعديلات والتحويلات والصيانة المدرجة في هذا الجزء حصريًا بواسطة موظف مؤهل (وفقًا للأنظمة الحالية). يمكن أن ينتج عن التركيب الخاطئ أضرارًا للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء ولا يمكن اعتبار جهة التصنيع مسئولة عن ذلك. يمكن للشركة المصنعة أو المورد المعتمد حسب الأصول فقط ضبط أجهزة السلامة وأجهزة الضبط التلقائي أثناء دورة حياة النظام.

ابدأ التركيب فقط بعد ارتداء معدات الوقاية الشخصية

إدخال الفرن

تأكد بعد إزالة الأجزاء المتحركة المختلفة من عبواتها الداخلية والخارجية أن الفرن سليمًا. لا تستخدم الجهاز في حالة الشك واتصل بمركز الدعم الفني. بالنظر إلى الأبعاد الهامة للجهاز، تأكد أن وحدة المطبخ مناسبة لدمج الفرن.

تحذيرات

تحذيرات الاستخدام

- ينبغي إيلاء اهتمام خاص عند طهي الأطعمة التي تحتوي على كميات كبيرة من الكحول، لأنها يمكن أن تشتعل.
- قم بإزالة بقايا الطعام من داخل الفرن قبل استخدام الجهاز لتجنب اندلاع حريق.
- لا تضع أي شيء أو ورق خبز على الجزء السفلي من تجويف الفرن.
- بعد الطهي يجب أن يتم التبريد في ظل إغلاق الباب لتجنب تلف الأثاث المجاور.
- يسبب عصير الفاكهة تشكيل بقع يصعب إزالتها، استخدم أوعية عميقة لتجنب تسربه.
- يمكن أن تسبب الأوعية التالفة وذات الأحجام غير المناسبة إصابات خطيرة.
- عند فتح باب الفرن توخى الحذر من تصاعد البخار الساخن، فقد يسبب حروقًا.
- لا تسكب الماء في الفرن الساخن لتجنب تكون البخار.
- حافظ على نظافة الحشية المطاطية لتجنب تسرب الحرارة التي يمكن أن تلحق الضرر بقطع الأثاث المجاورة.
- قم بإدخال ملحقات الفرن حتى موضع التوقف لتجنب تلف الباب عند الإغلاق.

تحذيرات من أجل عامل التركيب

- لا يجب تركيب هذا الجهاز في القوارب أو مقطورات التخييم يجب عدم تركيب الجهاز على قاعدة.
- ضع الجهاز في وحدة الأثاث بمساعدة شخص آخر.
- لتجنب أية ارتفاعات في درجة الحرارة يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب للزينة أو لوحة.

- ينبغي أن يتم توصيل الغاز بواسطة فني مؤهل.
- ينبغي أن تتم عملية التشغيل باستخدام أنبوب مرن بحيث يكون طول الأنبوب مراعيًا للحد الأقصى للامتداد الذي تنص عليه القوانين السارية.
- لا ينبغي أن تتلامس الأنابيب مع الأجزاء المتحركة ولا ينبغي سحقها.
- عند الاقتضاء، استخدم منظم ضغط مطابق للمعايير السارية.
- بعد إجراء أي أعمال على الجهاز، تأكد من إحكام ربط توصيلات الغاز.
- عند اكتمال التركيب، تأكد من عدم وجود تسريب باستخدام محلول صابوني، وليس باستخدام اللهب أبدًا.
- ينبغي أن تتم عملية التركيب وأعمال الدعم الفني بواسطة موظف مؤهل في ظل مراعاة اللوائح المعمول بها.
- ينبغي أن يتم توصيل الكهرباء بواسطة فني مؤهل.
- يلزم إجراء التأريض تبعًا للطرق التي تنص عليها معايير السلامة الخاصة بالمنظومة الكهربائية.
- استخدم كابلات مقاومة لدرجة الحرارة حتى 90° مئوية على الأقل.
- إذا كان كابل الإمداد الكهربائي تالفًا، اتصل على الفور بخدمة الدعم الفني التي سوف تستبدل الكابل.
- قبل إجراء أي أعمال على الجهاز (التركيب أو الصيانة أو التثبيت أو التحريك)، استخدم دائمًا معدات الحماية الشخصية.
- قبل إجراء أي أعمال على الجهاز، قم بإيقاف الإمدادات الكهربائية والغازية العامة.

تحذيرات

تحذيرات عامة حول السلامة

- يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة جدًا أثناء الاستخدام.
- يجب عدم ملامسة عناصر التسخين أثناء الاستخدام.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.
- يجب على الأطفال عدم العبث بالجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تبلغ أعمارهم أكثر من 8 سنوات، والأشخاص ذوي الاحتياجات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والدراسة، تحت إشراف أو تعليم أشخاص بالغين ومسؤولين عن سلامتهم.
- أغلق الجهاز بعد الاستخدام.
- يجب ألا تُجرى عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال دون إشراف.
- تأكد أن الأسطح باردة قبل البدء في تنظيف الجهاز.
- ينبغي أن تتم عملية التركيب وأعمال الدعم الفني بواسطة موظف مؤهل في ظل مراعاة اللوائح المعمول بها. لا تحاول مطلقًا تصليح الجهاز بنفسك أو دون مساعدة فني مؤهل.
- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة فني مؤهل.
- لا يجب أن تتلامس الأنابيب مع الأجزاء المتحركة ولا ينبغي سحقها عند الاقتضاء، استخدم منظم ضغط مطابق للمعايير السارية.
- عند اكتمال التركيب، تأكد من عدم وجود تسريب باستخدام محلول صابوني، وليس باستخدام اللهب أبدًا.
- لا تقم بتعديل الجهاز.
- لا تضع أشياء في الفتحات.
- لا تقم بسد فتحات وشقوق التهوية والتخلص من الحرارة.
- إذا كان كابل الإمداد الكهربائي تالفًا، اتصل على الفور بخدمة الدعم الفنية التي ستستبدل الكابل.

- لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل (مثل المساحيق، ومزيلات البقع والإسفنج المعدني) على الأجزاء الزجاجية.
- لا تجلس أو تتكئ على باب الفرن.
- لا تستخدم أجهزة دفع البخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز بأي حال من الأحوال لتدفئة المكان.
- في حالة حدوث كسر وتصدع وشقوق بالزجاج، أطفئ الفرن على الفور وافصله عن التيار الكهربائي. توجه إلى خدمة الدعم الفني.
- يمكن أن تؤدي التغيرات المفاجئة في الحرارة إلى كسر الزجاج، فينبغي عدم سكب سوائل باردة على باب الفرن أثناء الاستخدام.
- ينتج عن استخدام الفرن حرارة ورطوبة، لذا يجب تهوية المكان جيدًا أثناء التشغيل.
- لا تضع أشياء قابلة للاشتعال داخل الفرن.
- لا تفتح باب الفرن عندما يتصاعد منه دخان. أطفئ الجهاز وافصل الفرن عن التيار الكهربائي وأغلق شبكة توصيل الغاز.
- إن الفرن مزود بعناصر إلكترونية قد تتفاعل مع الأنظمة الإلكترونية الطبية مثل منظم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. يجب أن تكون هذه الأنظمة على مسافة لا تقل عن 10 سم من الفرن.
- تأكد من عدم تواجد أشياء عالقة تؤثر على إغلاق باب الفرن.
- إن الفرن غير مُصمم من أجل العمل باستخدام مؤقتات أو أجهزة تحكم عن بُعد.
- يمكن أن تذوب الأوعية البلاستيكية غير المناسبة لدرجات الحرارة العالية وتؤدي إلى إتلاف الفرن أو اندلاع حريق.
- يمكن أن تنفجر الأوعية المغلقة عند تسخينها، لا تستخدم الفرن لتجهيز وتسخين الأوعية أو الحاويات.
- حافظ على نظافة الحشية المطاطية لتجنب تسرب الحرارة التي يمكن أن تلحق الضرر بقطع الأثاث المجاورة.
- قم بإدخال ملحقات الفرن حتى موضع التوقف لتجنب تلف الباب عند الإغلاق.

تحذيرات

حماية البيئة

يُرجى التخلص من الأغلفة بما يناسب البيئة.



يحمل هذا الجهاز علامة مطابقة للتوجيهات الأوروبية 2012/19/EU لنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE). يحدد هذا التوجيه قواعد جمع وإعادة تدوير الأجهزة غير المستخدمة السارية في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي.

تتألف عبوة الجهاز من العناصر الضرورية بشكل صارم لضمان حماية فعالة أثناء النقل. يمكن إعادة تدوير مواد التعبئة والتغليف بالكامل، وبالتالي، يتم خفض تأثيرها البيئي. ندعوك للمساهمة في حماية البيئة مع مراعاة النصائح التالية أيضًا:

- تخلص من مواد التغليف في حاويات إعادة التدوير المخصصة،
- اجعل الجهاز القديم غير قابل للاستخدام قبل تسليمه لمنصة التجميع. استفسر في المكاتب المحلية المختصة عن أقرب مركز لتجميع المواد القابلة لإعادة التدوير لتسليم جهازك.
- لا تلقي الزيت المستعمل في الحوض. احفظه في وعاء مغلق وسلمه لمركز تجميع أو - إذا لم يكن هذا ممكنًا - قم بإلقائه في سلة المهملات (بهذه الطريقة سيتم التخلص منه في مكب نفايات محكم؛ على الرغم أن هذا ليس الحل الأفضل، يتم بهذه الطريقة تجنب تلوث المياه).

مواد التغليف البلاستيكية

خطر الاختناق

- لا تترك العبوة أو أجزاء منها دون رقابة.
- لا تسمح للأطفال باللعب بأكياس التغليف البلاستيكية.

اللوحة التعريفية

تحمل اللوحة التعريفية البيانات الفنية والرقم التسلسلي والعلامة التجارية. توجد اللوحة التعريفية على جانب واجهة الفرن ويجب عدم إزالتها مطلقًا (موضح نسخة منها في الدليل).

اقرأ كتيب التعليمات قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

تسري هذه التعليمات فقط على الدول المخصص لها الجهاز، والتي تظهر رموز تحديدها على غلاف كتيب الاستخدام وعلى البطاقة الملصقة بالجهاز.

لا يمكن اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أية أضرار تقع للممتلكات أو للأشخاص، نتيجةً للتركيب غير الصحيح أو للاستخدام الخاطئ للجهاز.

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية معلومات غير دقيقة، ناتجة عن أي أخطاء في الطباعة أو الترجمة، تكون واردة في هذا الكتيب.

ويُقصد بالشكل الجمالي للصور الواردة التوضيح فقط. تحتفظ الشركة المصنعة بحق القيام بتعديلات في المنتجات الخاصة بها إذا رأت ذلك لازمًا ومفيدًا دون الإخلال بالخصائص الأساسية الخاصة بالسلامة والتشغيل.

صُمم هذا الجهاز للاستخدام غير المهني داخل المنازل.

يمثل هذا الدليل للاستخدام جزءًا لا يتجزأ من الجهاز ويجب الحفاظ عليه سليمًا وفي متناول يد المستخدم خلال دورة الحياة التشغيلية الكاملة للجهاز. ينبغي قراءة الدليل قبل استخدام الجهاز.

مسؤولية الشركة المُنْتَجة

- إن الشركة المصنعة غير مسؤولة عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص والأشياء نتيجة:
- استخدام الجهاز بطريقة مخالفة عما يرد هنا؛
- عدم الامتثال للتعليمات الواردة في دليل الاستخدام؛
- التلاعب أيضًا بجزء من الجهاز؛
- استخدام قطع غيار غير أصلية.
- إن هذا الجهاز مُخصص لطهي الأطعمة بالمنزل. يُعتبر أي استخدام آخر غير صحيح.
- إن الجهاز غير مُصمم من أجل العمل باستخدام مؤقتات خارجية أو أجهزة تحكم عن بُعد.

تنبيه: بمجرد وضع الملصق التعريفي CE على هذا المنتج، نعلن تحت مسؤوليتنا عن مطابقة هذا المنتج لجميع المعايير الأوروبية المتعلقة بالسلامة والصحة والمتطلبات البيئية التي تنص عليها القوانين.

الفهرس

AR

4	تحذيرات
4	مسؤولية الشركة المصنعة
4	حماية البيئة
4	مواد التغليف البلاستيكية
4	اللوحة التعريفية
5	تحذيرات عامة حول السلامة
6	تحذيرات الاستخدام
6	تحذيرات من أجل عامل التركيب
6	دليل فني لعامل التركيب
7	إدخال الفرن
7	تحذيرات هامة
8	التركيب تحت الموقد
8	التركيب في عمود
9	تثبيت الفرن
9	التوصيل الكهربائي
10	الصيانة
10	استبدال المكونات
11	توصيل الغاز
11	معلومات عامة
11	توصيل الجهاز بشبكة الغاز
12	احتياطات استخدام المنتج بالغاز النفطي المسال
12	تهوية الأماكن الداخلية
12	تفريغ نواتج الاحتراق
13	تحويل الغاز
14	جدول تحويل الغاز
15	الاستخدام
15	لوحة التحكم
15	وحدات التحكم في الفرن 3 مقابض
15	وحدات التحكم في الفرن 2 مقبض
15	وظائف الفرن
16	قبل الاستخدام لأول مرة
16	وضع الشبكات
16	التبريد
16	التسخين المسبق
16	إشعال الفرن بالغاز
16	إشعال المشواة بالغاز
17	طرق الطهي
17	بخار الماء المتكثف
18	نصائح الطهي
18	ترشيد الطاقة
19	جدول إرشادي للطهي
20	واجهات الطهي
20	شاشة تعمل باللمس
20	الموقت
21	مقياس الحرارة
22	الملحقات
22	وحدات توجيه تلسكوبية
22	وظيفة سيخ الشواء الدوار
23	تنظيف الجهاز
24	عمليات الصيانة البسيطة
24	إزالة وحدات التوجيه الجانبية
24	استبدال مصباح الفرن
25	تنظيف الزجاج الداخلي لباب الفرن
26	الأعطال
26	الضمان

تعليمات تركيب واستخدام
أفران الغاز الداخلية المركبة

AR