

تعليمات خاصة بالتركيب - إرشادات الاستعمال

جهاز طبخ قائم

نوعية ELBA  
MADE IN ITALY 100%

**ELBA**  
TALENT FOR COOKING



Cod. 1106366 - IS0

Made in Italy

## زيوننا العزيز،

شكرا على إختيارك لنا و على إقتنائك لاحدى منتجاتنا. و إحتياطات السلامة و التنبيهات المدرجة أدناه ما هي الا بعض الارشادات و النصائح لسلامتك و سلامة الاخرين. كما ان هذه المعلومات تمثل وسيلة و وسيط مهم لمعرفة كافة وظائف و إستعمالات المنتج. و لذا نرجوا منك الحفاظ على هذا الكتيب، فهو من الممكن ان يكون مفيد حتى بالمستقبل سواء لك او للاخرين في حالة ظهور شك أثناء إستعمال الجهاز و الانتفاع من وظائفه.

أن يتم إستعمال الجهاز حصرياً في نطاق الاستعمالات التي صُنِعَ من أجلها، ألا و هي طبخ الاطعمة. و لذا اي نوع من الاستعمالات الاخرى تعتبر غير مناسبة و عليه خطيرة. و بناءً على هذا فان الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية في حالة حدوث اي ضرر ينتج عن إستعمال غير مناسب او غير صحيح او غير قانوني للجهاز.

للأهمية: الجهاز مُصمم ومُصنع خصيصًا لأغراض طهي الأطعمة المنزلية فقط، وغير صالح لأي استخدامات غير منزلية، لذا يحظر استخدامه في أعمال تجارية. في حالة استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية مثل البيئة شبه التجارية أو التجارية أو المزدحمة بالجمهور، فلا يسري ضمانه ويعد لاغيًا.

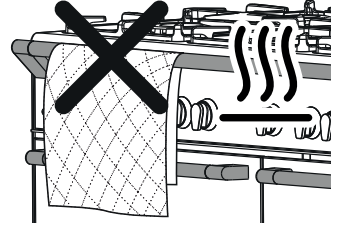
يُرجى قراءة التعليمات بعناية بالغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقا للمعايير المعمول بها في منتجات الطهي المنزلية وفي جميع متطلبات السلامة الواردة في هذا الدليل، بما في ذلك متطلبات درجات حرارة السطح. بعض الأشخاص الذين يعانون من حساسية الجلد قد يكون لديهم إحساس بدرجة الحرارة أكثر وضوحا مع بعض المكونات على الرغم من أن هذه الأجزاء تكون ضمن الحدود المسموح بها من قبل المعايير.
- كما تعتمد السلامة الكاملة للجهاز أيضا على الاستخدام الصحيح، ولذلك نوصي دائما بإيلاء اهتمام شديد أثناء استخدام المنتج، وخاصة في وجود الأطفال.
- بعد إخراج الجهاز من الغلاف، افحصه لتتأكد من سلامته.
- وفي حالة الارتياب في سلامة الجهاز، لا تستخدمه واستشر المورد أو الفني المحترف مهنيًا قبل تركيبه أو استخدامه، وأن الباب يغلق بشكل سليم.
- يحذر ترك عناصر التعبئة والتغليف (أي العبوات البلاستيكية – ألواح رغوة البوليسترين – المسامير – أشرطة التغليف – غير ذلك) في متناول الأطفال؛ إذ قد تُسبب إصابات بالغة.
- تأتي بعض الأجهزة مزودة بشاشة حماية لتغليف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألومنيوم. يجب إزالة شاشة الحماية قبل استخدام الجهاز.
- تنبيه: يُوصى بارتداء ملابس وقائية مناسبة / قفازات عند التعامل مع الجهاز أو تنظيفه.
- لا تحاول تعديل الخصائص الفنية للجهاز لتجنب المخاطر التي قد تحدث عند استخدامه. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه أية أضرار ناتجة عن عدم الالتزام بهذا الشرط.
- تحذير: يجب عدم تركيب الجهاز إلا في غرفة متجددة الهواء باستمرار وفقاً للوائح المعمول بها.
- لا تُشغّل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم مستقل عن بُعد.
- لا تُشعر في أعمال تنظيف أو صيانة الجهاز دون فصله من مصدر التيار الكهربائي أولاً.
- تحذير: تأكد أن الفرن في وضع إطفاء عند استبدال اللبنة لتجنب احتمالية الصعق بالكهرباء: لا تستخدم أجهزة التنظيف التي تعمل بالبخار لأن الرطوبة قد تتخلل إلى الجهاز، وتجعله غير آمن الاستخدام.
- لا تلمس الجهاز بأيدي (أو قدم) مبللة أو رطبة.

- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.
- إذا قررت عدم استخدام الجهاز بعد الآن (أو قررت استبداله بطراز آخر)، يُوصى- قبل التخلص منه - بإيقاف تشغيله بطريقة سليمة، وذلك وفقًا لأنظمة الحماية الصحية والبيئية، وضمان إبطال التأثيرات الضارة المحتملة لجميع الأجزاء الخطرة وخاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يعثون بالأجهزة غير المستعملة.
- تُعد مكونات الجهاز المختلفة قابلة لإعادة التدوير. لذا، تخلص منها وفقًا للوائح المعمول بها في دولتك. في حالة ضرورة تفكيك الجهاز، قم بإزالة شريط التوصيل الكهربائي.
- بعد استخدام الجهاز، تأكد أن الأزرار / عناصر التحكم في وضع إيقاف OFF.
- يجب ابتعاد الأطفال أقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- قد يستخدم الجهاز أطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة، أو من تنقصه الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو حصلوا على توجيهات وإرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهم الأخطار الناتجة عن سوء الاستخدام. يحظر عبث الأطفال بالجهاز، ويحظر عليهم القيام بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف ورقابة.
- لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه تعرض المستخدم لضررٍ أو تلف الجهاز نتيجة سوء استخدام أو استخدام غير صحيح.
- تحذير: عند الاستخدام، يصبح الجهاز وأجزاؤه ساخناً، ويظل كذلك لبعض الوقت بعد الاستخدام.
- تجنب ملامسة عناصر توليد الحرارة الموجودة على صفيحة التسخين، (على السطح الخارجي وداخل الفرن)
- انتبه الباب ساخن، استخدم المقبض.
- لتجنب الحروق والحرق بسائل مغلي، يجب إبعاد الأطفال صغار السن.
- بدرجة تسخين المزودة الموديلات فقط: يجب الحرص على تجنب ملامسة عنصر التسخين داخل الدرج.
- تأكد من عدم تلامس كابلات توصيل الأجهزة الأخرى القريبة من الفرن مع سطح الفرن، وتأكد من إبعاد الكابلات عن غلق باب الفرن.
- تحذير: قد يؤدي عدم الإشراف على الطهي فوق صفيحة التسخين - لأطعمة تحتوي على دهون أو زيوت - إلى مخاطر، وقد يتسبب ذلك في اندلاع حريق. في هذه الحالة، يحظر إطفاء الحريق بالماء، ولكن يجب إيقاف تشغيل الجهاز ثم تغطية ألسنة اللهب بغطاء أو بطانية إخماد الحريق.
- تحذير: مخاطر الحريق: لا تحتفظ بمواد على أسطح الطهي.
- تحذير: في حالة تصدع صفيحة التسخين أو تلفها عند سقوط أجسام عليها أو لأي سبب، افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية ثم اتصل بخدمة العملاء.

- تحذير: إذا تم تركيب الفرن بشكل سليم, فسوف يكون متطابق مع جميع اشتراطات السلامة المنصوص عليها لهذا النوع من الأجهزة وعلى الرغم من ذلك, يلزم الانتباه جيداً عند الاقتراب من الجزء الخلفي أو أسفل الفرن, حيث أن الفرن مصمم بحيث لا يتم لمس هذه الأجزاء إذ قد يكون بها أجزاء حادة قد تتسبب في حدوث إصابات.
- استخدام الفرن لأول مرة: ينصح باتباع الإرشادات الآتية:
  - قم بإعداد الجزء الداخلي من الفرن وفق الإرشادات الواردة في فصل «التنظيف والصيانة»
  - قم بتشغيل الفرن وهو فارغ على أقصى درجة حرارة للتخلص من الشحوم التي توجد على مواعد التسخين.
  - قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد ثم نظف الجزء الداخلي بقماش مبلل بالماء ومنظف متعادل ثم جففه بعناية
- تحذير: لا تستخدم منظفات كاوية أو مكاشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن حيث قد يؤدي ذلك إلى خدش السطح الزجاجي وانكسار الزجاج.
- لا تستخدم السلوفان في تبطين جدران الفرن ولا تضع صواني صنع الخبز أو صواني التصفية على قاعدة غرفة الفرن.
- لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.
- خطر حريق: أحذر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن أو في غرفة التخزين فيه.
- استخدم دائماً قفاز الفرن عند فك الأرفف وصواني الطعام من الفرن عندما يكون ساخن.
- لا تعلق فوط المطبخ أو قماش غسل الأطباق أو أية أشياء أخرى على الفرن أو المقبض حيث أن ذلك قد يتسبب في اندلاع حريق.
- قم بتنظيف الفرن بانتظام ولا تسمح بتراكم الدهون والزيوت داخل قاعدته. تخلص من الانسكابات بمجرد حدوثها.
- لا تقف على الفرن ولا على بابه وهو مفتوح.
- قف دائماً على مسافة من الفرن أثناء فتح بابه للسماح للبخار والهواء الساخن بالخروج قبل إخراج الطعام.
- التعامل الآمن مع الطعام: أترك الطعام داخل الفرن فترة قصيرة قبل وبعد الطهي لتجنب التلوث بالكائنات الدقيقة التي قد تسبب تسمم الطعام. عليك الانتباه جيداً لهذا الأمر في الأجواء الدافئة.
- تحذير: انتبه ألا ترفع الفرن من مقبض الباب.
- تنبيه: يجب أن تخضع عملية الطهي للإشراف. يجب أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.
- لا يجب تركيب الجهاز خلف باب مزين بالديكور من أجل منع ارتفاع درجة حرارته.
- يجب تركيب ملحقات الفرن (على سبيل المثال رف سلك للفرن) تركيباً صحيحاً كما هو مبين في الصفحة 59.

- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل وكيل الخدمة المعتمد فقط لتفادي التعرض للخطر.
- إذا لم يكن الجهاز مزودًا بكابيل إمداد أو قابس أو بوسائل أخرى لفصل إمداد التيار الذي له فصل للملامس على جميع الأقطاب والذي يوفر فصلًا كاملاً تحت ظروف الفلزية الزائدة من الدرجة الثالثة، فهذا يعني أن وسائل الفصل يجب إدراجها في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد توصيل الأسلاك.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- تحذير: استخدم واقيات الموقد السطحي فقط المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على النحو المناسب أو واقيات موقد السطح المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة للموقد السطحي يمكن أن يسبب حوادث.



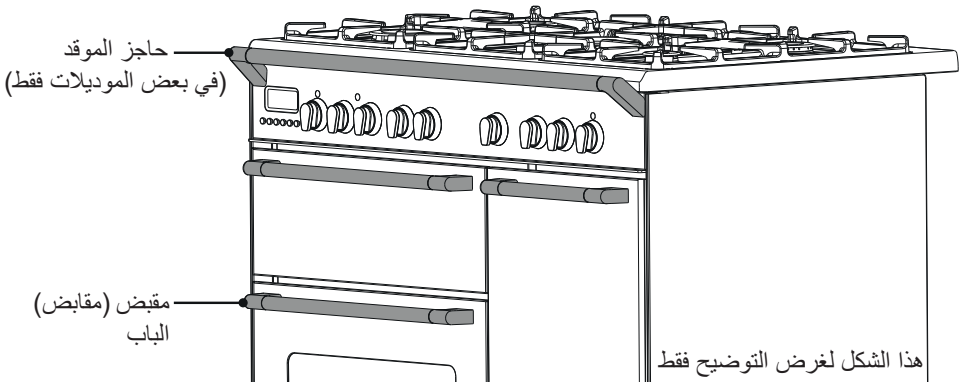
## تحذير - هام جداً!

### خطر الحريق/ارتفاع الحرارة المفرط:

- لا تضع المناشف/قطع القماش أو غير ذلك على حاجز الموقد أو مقبض (مقابض) باب الفرن أثناء كون المنتج قيد الاستخدام أو ساخناً.

### لتجنب الإضرار بالجهاز:

- لا ترفع/تنقل الموقد من حاجز الموقد أو مقبض (مقابض) باب الفرن.
- لا تتكئ على حاجز الموقد أو مقبض (مقابض) باب الفرن.



# نصائح إلى عامل التركيب

## هام

- تم تصميم الجهاز والموافقة عليه للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب تثبيتها في بيئة تجارية أو شبه تجارية، أو الأماكن العامة.
- المنتج الخاص بك غير مضمون إذا كان مثبتاً في أي من البيئات المذكورة أعلاه، والتي يمكن أن تؤثر على أي طرف ثالث أو تأميمات المسؤولية العامة لديك.
- لا يجب أن يتم تركيب الجهاز، وضبطه للعمل إلا من خلال الشخص المرخص له وفقاً للقوانين المحلية الحالية السارية والمعمول بها وحسب التعليمات المقدمة من الشركة المصنعة.
- عدم الامتثال لهذا الشرط يجعل الضمان باطلاً.
- التركيب غير السليم، والذي ترفض الشركة المصنعة تحمل أية مسؤولية عنه، قد يسبب الإصابة الشخصية أو الأضرار.
- يجب ان يقوم بعملية تركيب و تعديل و برمجة الجهاز فني مؤهل و متخصص.
- يجب ان يتم دائماً عزل الجهاز عن الكهرباء (من خلال نزع الفيشة من عن مخرج الحائط) قبل القيام بعمليات تصليح او صيانة.
- هام: يوصى باستخدام قفازات أو ملابس واقية مناسبة عند التعامل مع الجهاز أو القيام بتنظيفه.
- جدران الوحدات يجب ان لا تكون أعلى من سطحية العمل و يجب ان تكون قادرة على تحمل درجات حرارة تناهز و تتجاوز 70 درجة مئوية فوق درجة حرارة الغرفة.
- ونود أن نشير إلى أن اللاصق المستخدم لتثبيت الرقائق البلاستيكية بالأثاث يجب أن يتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية لتجنب انفصال الطبقات.
- يجب ان لا يتم تركيب الجهاز بالقرب من أشياء و مواد قابلة للاشتعال (كالستائر مثلاً)
- يتم تزويد بعض الأجهزة بغشاء واق على الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألمنيوم.
- يجب إزالة الغلاف قبل استخدام الموقد.

## تحذير:

عندما يتم تركيب الفرن بطريقة صحيحة، فإن المنتج يكون قد حقق جميع شروط ومتطلبات السلامة المقررة لمثل هذا النوع من المنتجات. ومع ذلك يجب الانتباه إلى ما وراء وما تحت الفرن كون هذه الأماكن لا يمكن مسها ويمكن أن تحتوي على حواف مدببة أو ناتئة يمكن ان تسبب الأذى لمن يلمسها.



يجب أن تتوافق شروط التثبيت، فيما يتعلق بالحماية ضد ارتفاع درجة حرارة الأسطح المجاورة للفرن، مع الأشكال 1.1 أو 1.2. يجب أن يبقى الجهاز على مسافة ما لا يقل عن 200 ملم بعيداً عن أي جدار جانبي يتجاوز ارتفاع سطح الفرن (الأشكال 1.1 أو 1.2).

يجب أن تكون المواد الاصطناعية المستخدمة والغراء المستخدم مقاومة لدرجة حرارة 150 درجة مئوية لتجنب تفكك الغراء أو حدوث تشوهات في الشكل.

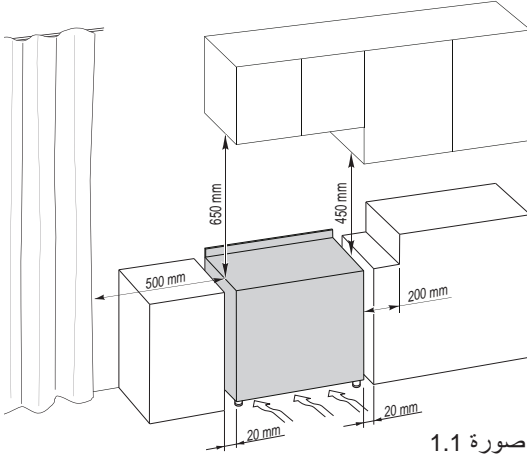
يجب عدم تركيب الستائر خلف الجهاز مباشرة أو في نطاق 500 ملم من الجانبين.

إذا كان جهاز الطبخ موضوع على قاعدة فمن الضروري توفير تدابير الأمان اللازمة لمنع السقوط.

يجب أن يوضع هذا الجهاز في وحدات مقاومة للحرارة.

يجب أن لا تكون جدران الوحدات أعلى من ارتفاع سطح العمل ويجب أن تكون قادرة على مقاومة درجات الحرارة بقيمة 70 درجة مئوية أعلى من درجة حرارة الغرفة.

لا تثبت الجهاز قرب المواد القابلة للاشتعال (على سبيل المثال الستائر).



صورة 1.1

### ■ الفئة 1

(الشكل 1.1)

توصيل الغاز يتم باستخدام خرطوم مطاطي والذي يجب أن يكون واضح وبسهل فحصه أو باستخدام أنبوب معدني مرن.

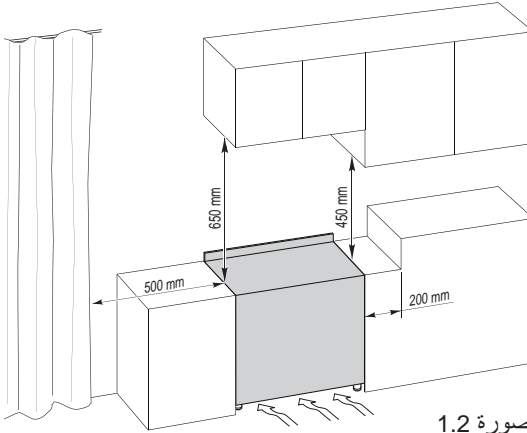
يجب ترك مسافة لا تقل عن 2 سم بين الفرن وأي قطعة أثاث مجاورة، والتي يجب أن لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الفرن.

### ■ الفئة 2

■ الفئة الفرعية 1

(الشكل 1.2)

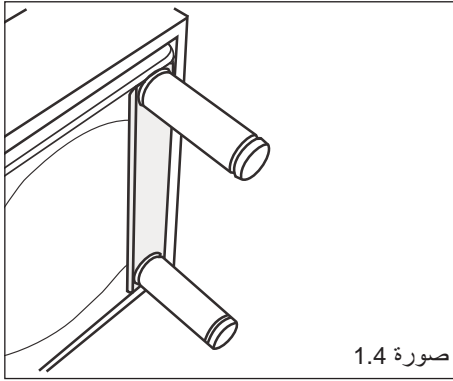
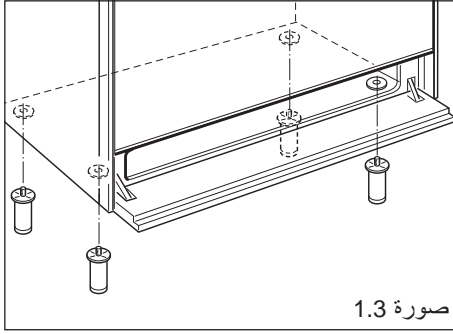
توصيل الغاز باستخدام أنابيب معدنية صلبة أو مرنة.



صورة 1.2

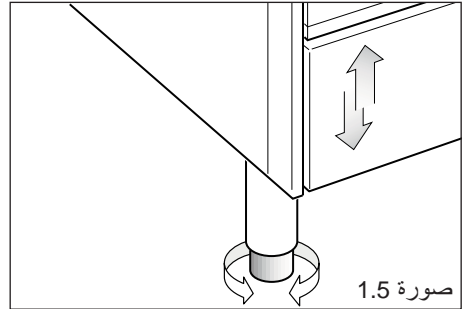
## تركيب الأقدام القابلة للتعديل (النوع أ)

يجب تركيب الأقدام القابلة للتعديل في قاعدة الموقد قبل الاستخدام (الشكل 1.3).  
أسند الجزء الخلفي من الموقد على قطعة من بوليسترين التغليف لكشف القاعدة و تركيب الأقدام.  
ركب الأقدام الأربعة إلى قاعدة الدعم بمسامير ملولبة محكمة الشد، كما هو مبين في الأشكال التوضيحية 1.4.



## ضبط مستوى الموقد

يمكن ضبط مستوى الموقد عن طريق ربط الأطراف السفلية للأقدام إلى الداخل أو الخارج (الشكل 1.5).



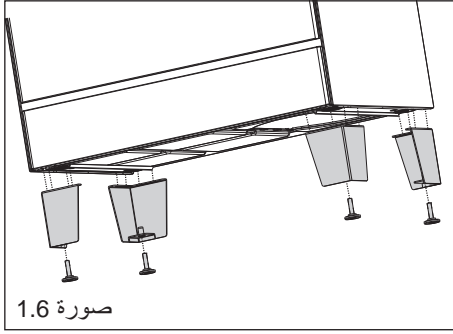
## تركيب الأقدام القابلة للتعديل

### (النوع ب)

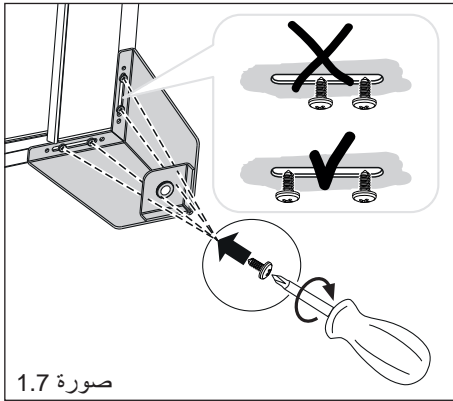
يجب تركيب الأقدام القابلة للتعديل في قاعدة الموقد قبل الاستخدام (الشكل 1.6, 1.7).  
أسند الجزء الخلفي من الموقد على قطعة من بوليسترين التغليف لكشف القاعدة و تركيب الأقدام.

### ضبط مستوى الموقد

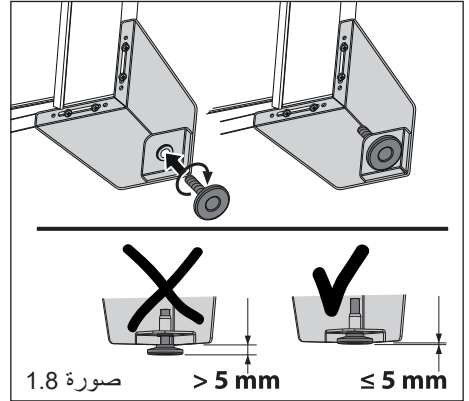
يمكن ضبط مستوى الموقد عن طريق ربط الأطراف السفلية للأقدام إلى الداخل أو الخارج (الشكل 1.8).



صورة 1.6



صورة 1.7

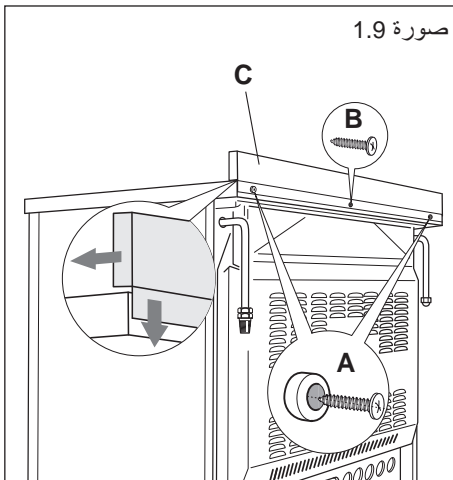


صورة 1.8

## تركيب المتكأ الخلفي (مرفق مع موديلات معينة فقط)

قبل تثبيت الموقد، قم بتجميع الواقي الخلفي "C" (الصورة 1.9)

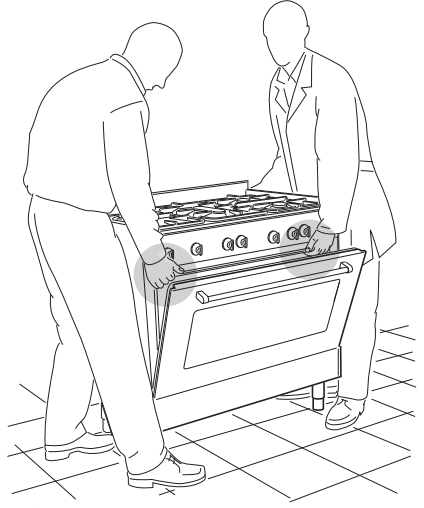
- يمكن أن تجد الواقي الخلفي معبأ في الجزء الخلفي من الموقد.
- قبل التجميع، قم بإزالة كل الأفلام الواقية / شريط لاصق.
- انزع الفواصل "A" (الصورة 1.9) بفك البرغي المثبت.
- انزع البرغي "B"
- ركب المتكأ الخلفي كما هو موضح في الصورة بواسطة البراغي المركزية "B" والبرغيين الجانبيين مع وضع الفواصل "A".



صورة 1.9

## تحذير

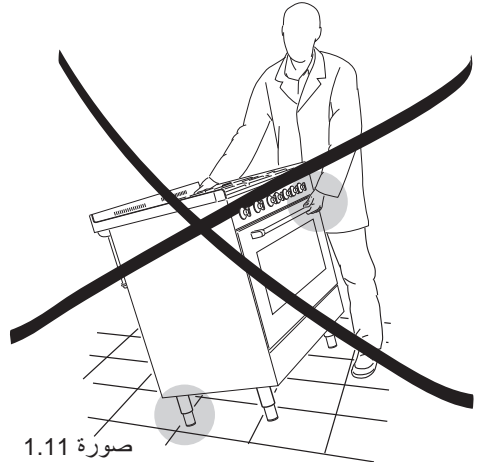
عندما تحرك أو ترفع الطباخ لأعلى فإنه يلزم شخصين لرفعه، ذلك حتى لا يحدث تخريب أو كسر في أقدامه القابلة للارتفاع والانخفاض (الشكل 1.10)



صورة 1.10

## تحذير

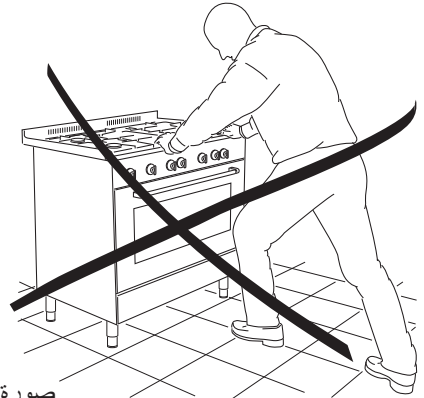
كن حريصاً لا ترفع الطباخ من مقبض بابه عندما ترفعه لأعلى (الشكل 1.11).



صورة 1.11

## تحذير

عندما ترفع الطباخ لوضعه في مكانه النهائي لا تلقه (الشكل 1.12). وإنما ارفعه عن سطح الأرض (الشكل 1.10).



صورة 1.12

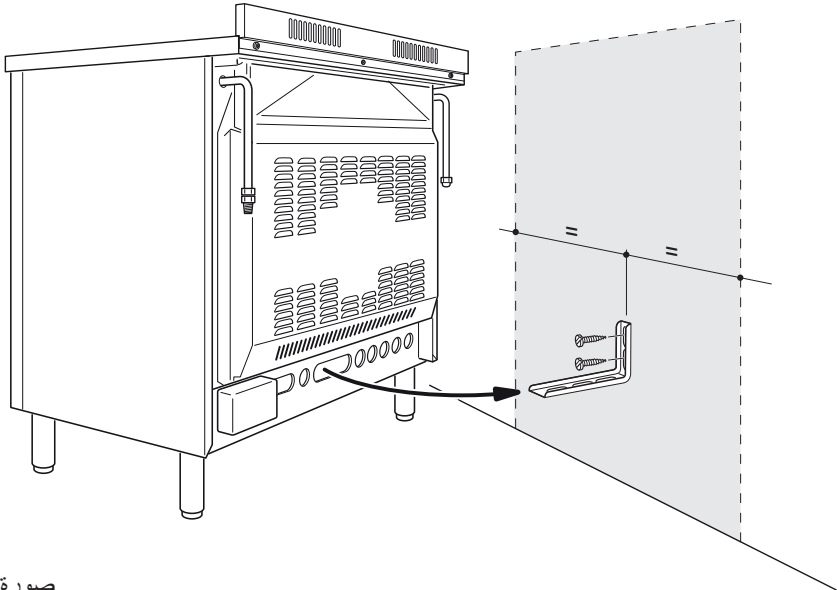
## حامل منع الانقلاب

تحذير: يجب تثبيت الفرن لمنع الانقلاب المفاجئ عن طريق تركيب حامل في ظهر الفرن ثم تثبيته بإحكام في الحائط. لتركييب حامل منع الانقلاب:

1. بعد تحديد مكان وضع الفرن، حدد مكان دق 2 براغي لحامل منع الانقلاب في الحائط. يرجى اتباع الإرشادات الموضحة في الشكل.
2. قم بعمل ثقبتين 8 مم في الحائط وإدخال سداة بلاستيكية في كل ثقب. ملحوظة هامة: قبل عمل الثقبتين في الحائط، تأكد من عدم وجود أية مواسير أو أسلاك كهربائية في المكان.
3. اربط حامل منع الانقلاب بالبراغي بدون إحكام.
4. حرّك الفرن باتجاه الحائط وعدّل ارتفاع حامل منع الانقلاب لكي يدخل في الفتحة الموجودة في ظهر الفرن كما هو موضح في الشكل.
5. اربط البراغي على حامل منع الانقلاب بإحكام.
6. ادفع الفرن باتجاه الحائط لكي يدخل حامل منع الانقلاب في الفتحة الموجودة في ظهر الفرن.

تنبيه!

عند دفع الموقد إلى مكانه، يرجى إيلاء اهتمام خاص لكي لا يعلق كابل التيار الكهربائي في قوس التوازن. يرجى إيلاء اهتمام خاص لخرطوم توصيل الغاز.



صورة 1.13

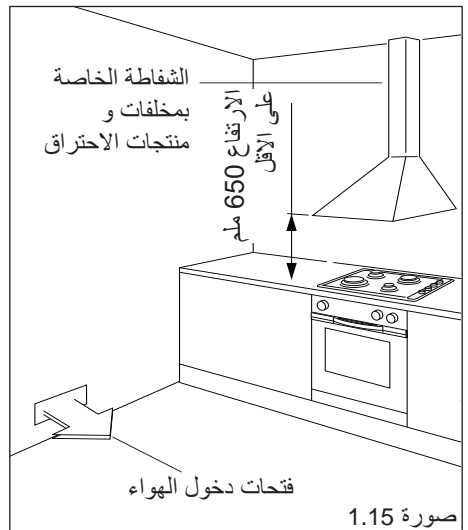
على الفني أن يحترم و يتبع كافة القوانين و اللوائح و الطوابط المحلية و السارية المفعول و المتعلقة بالتهوية و تصريف الغازات العادمة. علماً بأن الاستعمال المتواصل و المستمر للمواقد قد يسبب في ظهور الحاجة الى تهوية إضافية، على سبيل المثال نوافذ أكبر او الى تقوية تجهيزات التهوية و التصريف و شفط الهواء في حالة وجود هذه الاخيرة.

### إختيار البيئة المحيطة المناسبة

الغرفة التي سيتم تركيب الجهاز بها يجب ان تنتفع من تهوية طبيعية جيدة و يكون بها جريان الهواء جيد بحيث يكون من مقدور الغاز ان يحترق (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).  
يجب ان يتدفق مجرى الهواء مباشرة من فتحة او فتحتين بالجدران الخارجية و التي يجب ان تتكون من مساحة خالية و قدرها 100 سم مربع على الأقل.  
الفتحات يجب يجب ان تكون بالقرب من البلاط و من المستحسن ان تكون بالقرب من الجهة المقابلة لممر الغاز العادم بحيث يصبح من غير الممكن سدها سواءً من الداخل او من الخارج.  
في حالة عدم إمكان صنع هذه الفتحات، يجب على الهواء ان يأتي من الغرفة المجاورة و التي يجب ان تنتفع من تهوية مناسبة، و التي يجب ان لا تكون غرفة نوم او رواق من الممكن ان يشكل خطر ما (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).  
كما انه في هذه الحالة يجب على باب المطبخ من أن يسمح بمرور الهواء.

### التخلص من منتجات الاحتراق

يجب ان يتم تركيب شفاطات هواء متصلة مباشرة بالخارج، و ذلك للسماح الى منتجات و مخلفات احتراق الغاز بالجهاز من الخروج و هكذا يتم تصريفها (الشكل 1.14).  
في حالة عدم إمكان ذلك من الممكن للجوء الى إستعمال مروحة كهربائية و التي يجب ان تكون مركبة في الحائط الخارجي او في النافذة، على المروحة ان تكون قادرة على توفير مجرى الهواء بالساعة الواحدة ما يعادل 3 - 5 الحجم الاجمالي للمطبخ (الشكل 1.15).  
من الممكن تركيب المروحة فقط اذا ما كانت توجد بالغرفة فتحات تهوية مناسبة تسمح بدخول الهواء، وفقاً لما تم التطرق اليه في فقرة " إختيار البيئة المحيطة المناسبة".



## متطلبات تركيب الغاز

مهم!

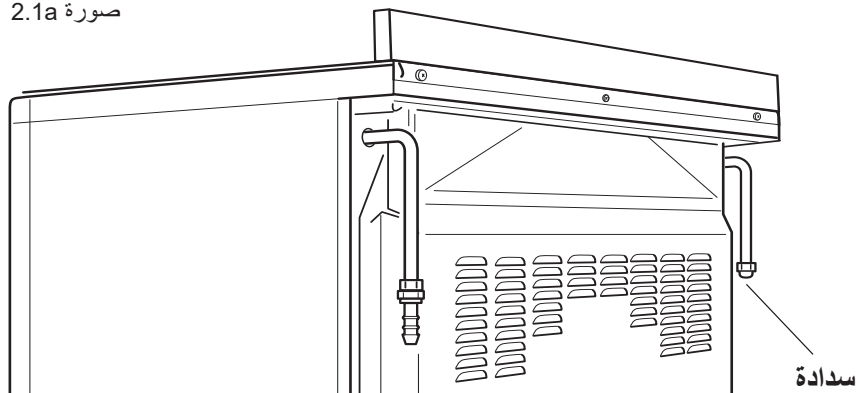
- يجب أن يتم تركيب الجهاز هذا وضبطه فقط من قبل عامل تركيب مؤهل ومصّرّح له, مع معرفة تقنية سواء بخصوص الاجهزة الغازية أو الاجهزة الكهربائية. عملية التركيب وعملية الضبط يجب أن تتجزأ بموجب الانظمة المحلية الجارية.
- عدم مراعاة هذه الشروط تسبب بطلان الضمان.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وتوافق ضبط الجهاز. ترد شروط ضبط الجهاز على اللوحة أو الملصق.
- إذا كان ضغط الغاز (الذي سيتم استخدام الجهاز به) متغيرًا أو إذا لم يكن ضمن القيم الموضحة على لوحة التصنيف، فمن الضروري تثبيت منظم ضغط غاز مناسب يجب ضبطه لضمان ضغط التشغيل الصحيح للجهاز (حسب لوحة التصنيف).
- يجب تثبيت المنظم وتعديله واختباره بالاستعانة بفني مؤهل.
- تحذير: قد يكون استخدام الجهاز بضغط غاز خاطئ و/أو متغير خطيرًا للغاية، وقد يؤدي إلى إصابة المستخدم بجروح خطيرة. يمكن أن يحدث تلف للجهاز إذا لم تتم مراعاة هذه الحالة.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي إزعاج ناتج عن عدم مراعاة هذه الحالة.

هذا الجهاز مضبوط ليعمل مع: نوع الغاز بروبان / بيوتان, ضغط الغاز في التصنيف 5 كيلو باسكال (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).

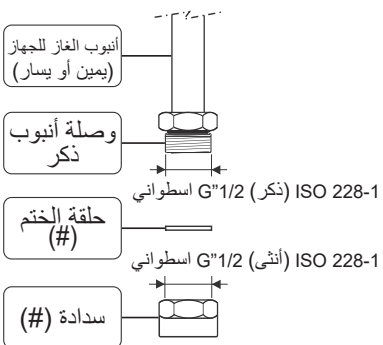
## الوصل بالتموين الغازي

- الوصل الغازي يجب أن يتم على يد تقني مختص بالمطابقة إلى الأنظمة المحلية الجارية.
- تحقق من ضمان التهوية الكافية في مكان تركيب الموقد وفقا للمعايير الجاري بها العمل من أجل ضمان التشغيل السليم للجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز بالغاز بواسطة أنبوب مرن أو أنبوب صلب.
  - يتم التوصيل في الجزء الخلفي من الجهاز، على اليسار أو اليمين(الصورة 2.1a) بحيث لا يمر الأنبوب أبدا من وراء الجهاز.
  - طرف التوصيل (اليمين أو اليسار) يجب أن تكون مغلقة بواسطة سدادة وخاتم (الصورة 2.1b)

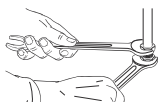
صورة 2.1a



وضع سدادة على طرف التوصيلة غير المستخدم



(#) سبق تبيينه في طرف التوصيلة  
(يمين أو يسار)



صورة 2.1b



## توصيل الغاز بواسطة أنبوب من المطاط

### هام!

قم باستخدام أنبوب مطاطي إذا سمحت المعايير المحلية الجاري بها العمل بذلك

ويتألف توصيل الغاز من:

- طرف التوصيلة يمين أو يسار؛
- حلقة الختم؛
- صمام الغاز المناسب . إذا لم يرفق مع الجهاز يمكنك اقتناؤه من خدمة ما بعد البيع.

### توصيل موقد البيوتان / البروبان (غاز البترول المسال).

1. إذا لم يتم تركيبه سلفاً، ينبغي تركيب صمام البيوتان / البروبان على طرف التوصيلة مع حلقة مانعة للتسرب (انظر الصورة 8.2)
2. قم بتوصيل الفرن بأنبوب من المطاط المرن المناسب (القطر الداخلي 6 ملم). يجب أن يتماشى الأنبوب المرن مع المعايير المحلية الجاري بها العمل ويجب أيضاً أن يتوافق مع نوع الغاز الذي ينبغي استخدامه بالنسبة للجهاز.
3. تأكد من أن الأنبوب مشدود بعناية ومثيب بإحكام في كلا الجانبين.
4. استخدام المشبك للشد (غير مرفق) لتأمين الأنبوب.
5. تركيب منظم ضغط الغاز.

### هام!

من أجل الامتثال للقوانين المحلية الجاري بها العمل، منظم ضغط الغاز يجب أن (وفقاً للمعايير المحلية الجاري بها العمل) يتم تثبيتها إذا كان الموقد موصولاً باسطوانة غاز البترول المسال. عند توصيل الغاز بأنبوب مطاطي تأكد على من أن ما يلي:

- الأنبوب الاقصر قدر الإمكان، دون حلقات أو طيات.
- يجب أن يكون للأنبوب طوله الأقصى 750 ملم (أو الرجوع إلى المعايير المحلية الجاري بها العمل) ولتجنب سحجات، فإنه لا ينبغي أن تكون على اتصال مع حواف حادة، زوايا، أو أجزاء متحركة. استخدم دائماً أنبوباً واحداً، ولا تستخدم أكثر من أنبوب لتوصيل الغاز.
- لم يتم تشغيل الأنبوب، وعازمة، مطوي أو ضيقة جداً، في حين أنه يتم استخدام الجهاز أو موصول أو قطع الاتصال.
- لا يتم وصل الأنبوب مع أي جزء من الجهاز وجود درجة الحرارة السطحية من 70 درجة مئوية أو (أو الرجوع إلى المحلية ذات الصلة القوة).
- يجب أن يخضع الأنبوب لدرجة حرارة مفرطة بسبب التعرض المباشر لمذخنة أو من خلال التماس مع الأسطح الساخنة.
- يمكن تفقد الأنبوب بسهولة على امتداد طوله كاملاً لفحص حالته.
- يجب أن يتم استبدال الأنبوب قبل تاريخ انتهاء صلاحيته المسجلة عليه على أو إذا ظهرت علامات للتلف. ويجب أن يتم استبداله، بغض النظر عن الدولة، وبعد فترة أقصاها ثلاث سنوات.
- قم بإعلام المستخدم بأنه من الأفضل إغلاق مدخل حنفية تدفق الغاز عندما لا يتم استخدام الفرن.
- قم بإعلام المستخدم بأنه لا ينبغي أن يتعرض الأنبوب لمواد التنظيف (لتجنب تآكل ممكن).

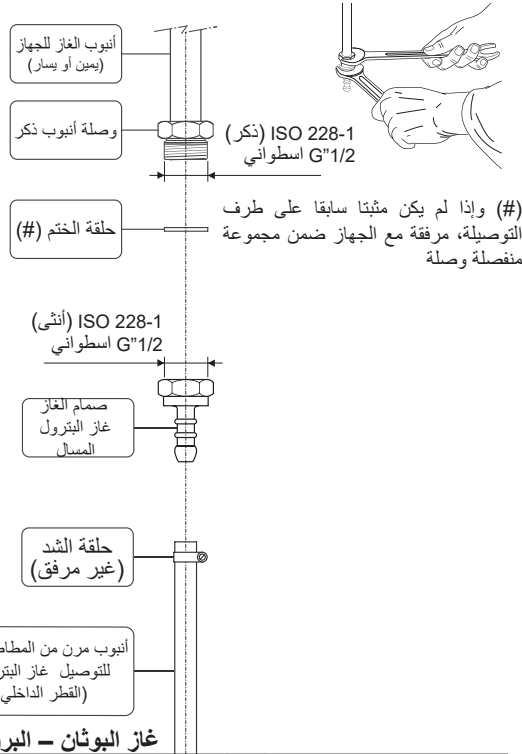
## بعد توصيل موقد الغاز، تأكد من أن:

- تقوم بالتدقيق من من وصلات الغاز بمحلول الصابون، لا تقم أبدا باستخدام شعلة.
- تقوم بالتأكد عن طريق الحقن هي تلك المناسبة لنوع الغاز المستخدم. وإلا اتبع الإرشادات الموضحة في فصول «استبدال الحقن الشعلات» و«إعداد الموقد منخفضة التدفق».
- باستبدال / حلقات الأطراف عندما يظهر عليها أدنى تشوه أو عطب فهي عناصر الضمانة لطرف توصيل الغاز.
- لتثبيت الأنبوب المرن أو الصلب، يرجى أخذ الحيطة عند استخدام مفاتيح 2 (الصورة 8.2).

### التوصيل بالغاز

#### مع صمام الغاز وأنبوب مطاطي

ملاحظة: إذا لم يتم تركيب صمام الغاز المثبت في نهاية التوصيلة، فهو يقدم مع وحدة في مجموعة منفصلة، وإذا لم يرفق مع الجهاز يمكن اقتناؤه لدى خدمات ما بعد البيع  
(هـــــــــــــــــم يستخدم فقط إذا ما كانت تسمح به القوانين المحلية الجاري بها العمل)



غاز البوتان - البروبان

صورة 8.2

## التوصيل بالغاز بواسطة أنابيب صلبة أو مرنة

وتتألف موصل الغاز من:

- طرف التوصيلة (اليمين أو اليسار)؛
- حلقة الختم.

## هام!

إذا صعد على الجهاز، قم بإزالة صمام الغاز من الجانب .

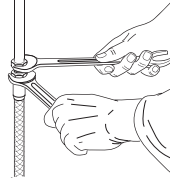
## عند التوصيل بالغاز بأنابيب صلبة أو مرنة تأكد من:

- استخدام انابيب صلبة أو مرنة وفقا للمواصفات المحلية السارية المفعول. يجب أن يكون الخرطوم المرن مطابقا لنوع الغاز الذي سيستعمل به الجهاز ومن حجم مناسب للحفاظ على التدفق المعين للمادة.
- إذ كنت تستخدم أنبوب مرن مع تجهيزات ميكانيكية، يرجى أخذ الحيطة عند استخدام 2 مفاتيح لتثبيت القطع (الصورة 8.3)
- أن الإيصال بواسطة أنابيب معدنية صلبة لا يتسبب في توتر أو ضغط على مجاري الغاز.
- الخرطوم المرن ليس تحت توتر، ملتو، مطوي أو مضغوط جدا حين إستعمال الجهاز أو أنه موصول أو غير موصول.
- أن الطول الأقصى للخراطيم المرنة لا يتجاوز 2000 مم (أو الرجوع للمواصفات المحلية سارية المفعول) ولإجتنب التآكل، لا يجب أن تلمس أجزاء حادة، أركان، أو قطع متنتقلة. يستعمل دائما خرطوم واحد لا تستعمل أكثر من خرطوم لربط بالغاز.
- من سهولة تفقد الخرطوم المرن على كامل طوله للتثبيت من حالته وإذا كان له تاريخ إنتهاء صلوحية، يجب تعويضه قبل ذلك التاريخ.
- إذا كنت تستعمل خرطوم مرن ليس بمعدنيا تماما، تأكد من أنه لا يدخل بإتصال مع أي جزء من الجهاز ذي حرارة سطحية ب 70 درجة مئوية أو أعلى (أو الرجوع للمواصفات المحلية السارية المفعول).
- عدم إخضاع الأنبوب المرن لحرارة مفرطة بالعرض المباشر لمواقد أو بلمس مساحات ساخنة.
- وجوب تعويض الخرطوم الصلب أو المرن إذا ظهرت عليه علامات ضرر.
- منظم ضغط الغاز المناسب (وفقا للمعايير المحلية المطبقة) مركب إذا تم تثبيت الموقد لاسطوانة غاز البترول المسال.
- أعلم المستخدم أنه من الأفضل إغلاق صمام تدفق الغاز عندما لا يتم استخدام الفرن.
- أعلم المستخدم بأن الأنبوب القاسي أو المرن أن يتعرض لها مواد التنظيف (لمنع التآكل محتمل).

## بعد توصيل موقد الغاز، تأكد من أنك قمت

- بالتحقق من سلامة أختام توصيلات الغاز عن طريق محلول من الصابون، لا تستخدم أبدا شعلة.
- بالتحقق من ذلك عن طريق الحقن المناسبة لنوع الغاز المستخدم. وإلا اتبع الإرشادات الموضحة في فصول «استبدال الحقن الشعلات «و» إعداد الموقد منخفضة التدفق».
- باستبدال / حلقات الأطراف عندما يظهر عليها أدنى تشوه أو عطب فهي عناصر الضمانة لختم طرف توصيل الغاز.
- لتثبيت الأنبوب المرن أو الصلب، يرجى أخذ الحيطة عند استخدام مفاتيح 2 (الصورة 8.3).

التوصيل بالغاز عن طريق أنبوب مرن أو صلب  
ملاحظة: قم بإزالة صمام الغاز إذا كان قد سبق تركيبه الغاز  
في نهاية توصيل الفرن



أنبوب الغاز للجهاز  
(يمين أو يسار)

وصلة أنبوب ذكر

حلقة الختم (#)



(#) وإذا لم يكن مثبتًا سابقًا على طرف التوصيلة، مرفقة مع  
الجهاز ضمن مجموعة منفصلة وصلة

ISO 228-1 (أنثى)  
اسطواني G 1/2

ISO 228-1 (أنثى)  
اسطواني G 1/2

أنبوب  
مرن  
(غير مرفق)

أنبوب صلب  
(غير مرفق)

صورة 8.3

## صيانة توصيلة الغاز

جدول لاختيار محاقن الغاز					
بروبان / بيوتان 5 كيلو باسكال					
	الطاقة المخفضة		الطاقة الاسمية		المواقد
	[kW]	[g/h]	[kW]	[g/h]	
محقن الغاز Ø [1/100 ملم]					
48 (H2)	0,50	39	1,25	91	الثانوي (A)
58 (M)	0,50	41	1,75	127	النصف سريع (SR)
75 (S)	1,00	68	3,00	218	السريع (R)
73 (F4)	1,80	136	3,30	241	الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC)
75 (F4)	1,80	136	3,60	262	الشعلة ثنائية الحلقة (DC)

التهووية الضرورية لاحتراق الغاز = (2 m <sup>3</sup> /h x kW)	
التهووية الضرورية [h <sup>3</sup> /m]	المواقد
2,50	الثانوي (A)
3,50	النصف سريع (SR)
6,00	السريع (R)
6,60	الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC)
7,20	الشعلة ثنائية الحلقة (DC)

### تشحيم محابس الغاز

- في حالة وجود صعوبة في تشغيل محبس الغاز، اتصل بالخدمة.

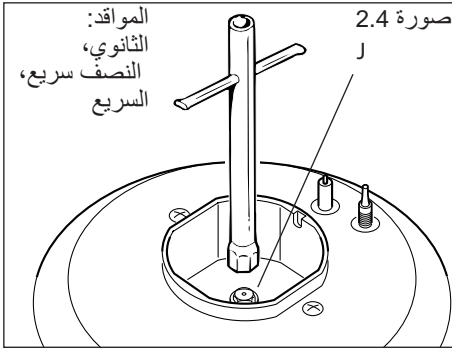
مهم

كافة العمليات والتدخلات المتعلقة بالتكريب والصيانة الخاصة بالجهاز يجب أن تتم باستخدام الأجزاء الأصلية للشركة الصانعة.

الصانع لا يتحمل أي مسؤولية ناتجة عن عدم مراعاة هذا الالتزام.

## استبدال المحاقن/البخاخات

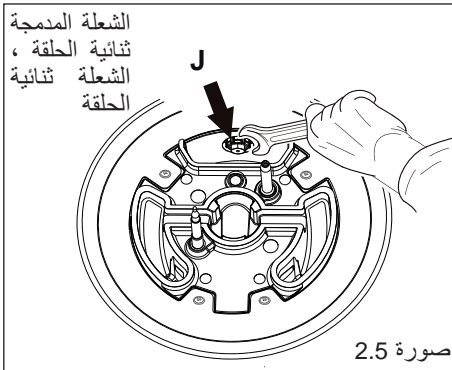
إذا لم تكن المحاقن مزودة مع الجهاز، يمكن الحصول عليها من "مركز الخدمات".  
قم باختيار المحاقن التي سيتم استبدالها وفقا "لجدول اختيار المحاقن".  
قطر الفوهة، يتم التعبير عنه بالجزء من المئات من المليمتر، وتوجد علامة على هيكل كل من المحاقن.



## استبدال المحاقن الخاصة بشعلات الموقد

لاستبدال المحاقن اتبع التالي:

- قم بإزالة داعم الأواني والشعلات من سطح الموقد.
- قم باستبدال المحاقن "J" باستخدام مفتاح ربط (الأشكال 2.4 2.5 بتلك الأكثر ملاءمة لهذا النوع من الغاز المستخدم معها).
- الشعلات مصممة بطريقة لا تحتاج معها إلى تنظيم أو ضبط الهواء الأولي.



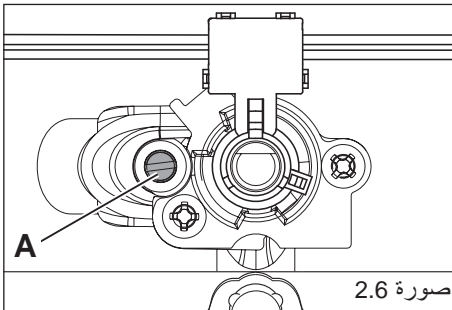
## إعداد الحد الأدنى من شعلات الموقد

يجب أن يكون اللهب بطول حوالي 4 مم في وضع الحد الأدنى، ويجب أن يظل مضاء حتى مع تحول سريع من موضع الحد الأقصى إلى الحد الأدنى.

ويتم ضبط الشعلة على النحو التالي:

- قم بتشغيل الشعلة.
- حرك المقبض نحو "الحد الأدنى".
- قم بنزع المقبض.
- باستخدام مفك البراغي حول المسمار "A" إلى الضبط الصحيح (الشكل 2.6).

يتم تشديد مسمار الضبط عادة بالنسبة لغاز البترول المسال.



هام: يجب ان يتم القيام بكافة عمليات التركيب وفقاً لتعليمات و إرشادات الشركة المصنعة. حيث اذا ما تم التركيب بشكل غير صحيح فإنه قد يعرض أشخاص و حيوانات و اشياء و ممتلكات للضرر و عليه فان الشركة المصنعة لا تتحمل مسؤولية اي ضرر او ظرف ناتج عن عملية تركيب خاطئة.

قبل إجراء أي توصيل في الأجزاء الكهربائية يجب فصل الفرن من الكهرباء

إن توصيل الفرن إلى مكان التأسيس أمر إجباري.

الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية تجاه اي ضرر او حادث ينتج عن عدم إحترام و إتباع ما تم التطرق اليه اعلاه من ظوابط و تعليمات و إرشادات.

### التفاصيل

- عملية توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان تتم على يد فني مؤهل و متخصص و وفقاً للتعليمات الامنية المناسبة.
- قبل القيام بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان يتم التأكد من مواصفات قوة الجهد للجهاز (المطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز) و ذلك للتأكد من تطابقها مع قوة الجهد المنبعثة من قبل الشبكة الكهربائية، كما انه يجب التأكد من ان نظام الكوابل الكهربائية قادر على تحمل معايير قوة الطاقة الخاصة بالجهاز (هي كذلك مطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز).
- الموديلات الموردة بقابس: يجب توصيل القابس بمقبس مؤرض وفقاً لمعايير السلامة.
- الموديلات الموردة بدون قابس: يتم توفير الجهاز بدون قابس إمداد الطاقة، وبالتالي إذا لم تقم بالتوصيل مباشرة بالتيار الكهربائي، فيجب تركيب قابس قياسي مناسب للحمل.
- من الممكن توصيل الجهاز مباشرة بنقاط التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح كهربائي يتحمل الضغط العالي و على مسافة و قدرها 3 ملم على الاقل ما بين الوصلات.
- يجب على السلك الكهربائي ان لا يلمس اي سطحية ساخنة و يجب ان يتم تركيبه و وضعه بحيث درجة حرارته لا تتجاوز ال 50 درجة مئوية في اي حال من الاحوال و في اي نقطة من سطحه.
- بعد الانتهاء من تركيب الجهاز, يجب أن يبقى مفتاح تموين التيار في موضع يتيح الوصول إليه.
- في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكبل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.

ملاحظة: تجنبوا إستعمال اي نوع من المعدلات او المخفضات او المطولات الكهربائية لربط الجهاز بالكهرباء كون حرارة هذه التجهيزات قد ترتفع بشكل ملحوظ و الامر الذي قد يسبب في إستعمالها.

في حالة ظهور الحاجة الى القيام بتعديلات في نظام الكوابل الخاص بنقاط التغذية او بالشبكة الكهربائية او في حالة عدم تناسب المقبس الكهربائي مع خصائص نقاط التغذية الكهربائية الفنية، يجب الاتصال بفني مؤهل و متخصص للقيام بعملية الاستبدال و القيام بالتعديلات الضرورية. على الفني من ان يتأكد من تطابق خصائص المقطع العرضي للكابلات الكهربائية الخاصة بنقاط التغذية الكهربائية مع معدلات قوة الجهد للجهاز.

## موديلات بألواح تسخين كهربائية

كابل التغذية من نوع

H05RR-F

أو H05V2V2-F (مقاومة لدرجات حرارة ذات 90 س)

نماذج تعمل بالغاز

الجهود 220-240 فولت 3 × 2,5 ملم<sup>2</sup> (\*\*)

(\*\*) وصل مع وصل صندوق جداري

توصيل كابل مصدر الكهرباء

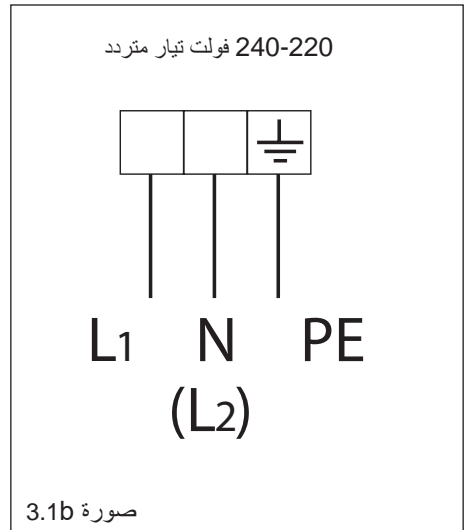
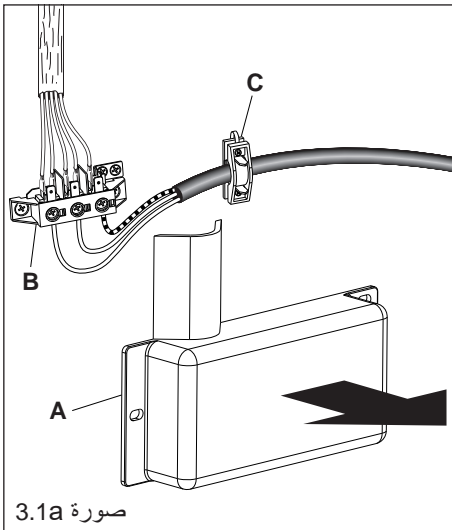
يجب توصيل هذا الجهاز بالكهرباء من قبل شخص معتمد.

إنتبه: إذا لحق ضرر بكيبل التغذية الكهربائية، يجب تعويضه من قبل مصلحة ما بعد البيع لإجتناى كل خطر.

لتوصيل كبل إمداد الطاقة:

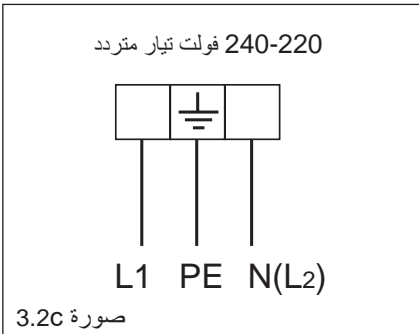
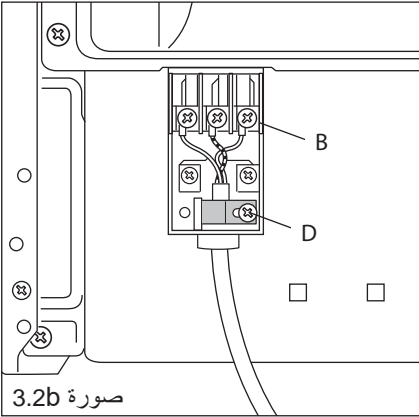
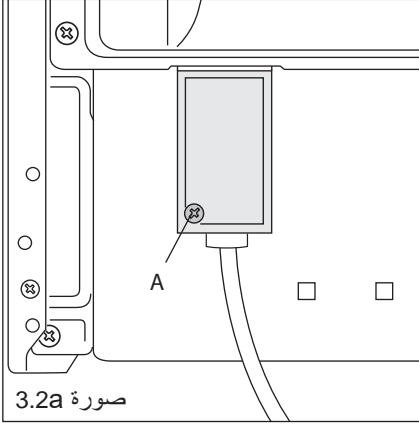
- قم بإزالة المسامير التي تثبت الغطاء "A" على الجزء الخلفي للبوغاز (شكل 3.1a).
- قم بتأقيم كبل إمداد الطاقة عبر ماسكة الكبل "C" (شكل 3.1a). يجب أن يكون كبل إمداد الطاقة بحجم مناسب للمتطلبات الحالية للجهاز؛ انظر القسم «جزء كبل التغذية».
- قم بتوصيل الأسلاك بالقاطع الطرفي "B" كما هو موضح بالمخططات في الشكل 3.1b.
- قم برفع أي أجزاء مرتخية في الكبل، ثم قم بإحكام ربطها باستخدام ماسكة الكبل "C".
- استبدل الغطاء "A".

ملاحظة: يجب ترك موصل الأرض بطول حوالي 3 سم أكثر من الأسلاك الأخرى.





## موديلات بدون ألواح تسخين كهربائية



### توصيل كابل مصدر الكهرباء

يجب توصيل هذا الجهاز بالكهرباء من قبل شخص معتمد.

إنتبه: إذا لحق ضرر بكيبيل التغذية الكهربائية، يجب تعويضه من قبل مصلحة ما بعد البيع لإجتنب كل خطر.

• انزع غطاء لوحة الكهرباء بإدخال مفك براغي في الفتحتين "A" كما في (صورة 3.2a).

• افتح ماسك الكابل من خلال فك البراغي "D" (صورة 3.2b) ومن ثم فك براغي تثبيت الكابل وأسحبه.

• قم بتوصيل الكابل الجديد والمناسب لنوع الفرن إلى اللوحة الكهربائية حسب طريقة التوصيل المبينة في صورة 3.2c.

ملاحظة: يجب ترك موصل الأرض بطول حوالي 3 سم أكثر من الأسلاك الأخرى.

### كابل التغذية من نوع

H05RR-F

أو H05V2V2-F (مقاومة لدرجات حرارة ذات 90 س)

الجهد 220-240 فولت 3 × 1,5 ملم<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

(\*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ

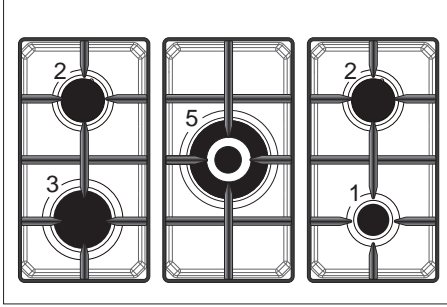
(\*\*) وصل مع وصل صندوق جداري

---

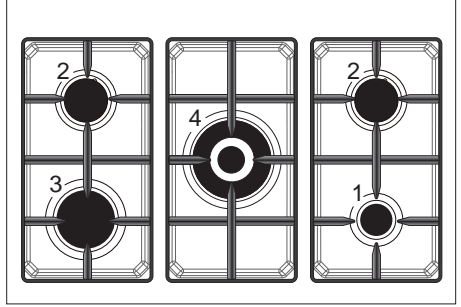
# نصيحة للمستخدمين

---

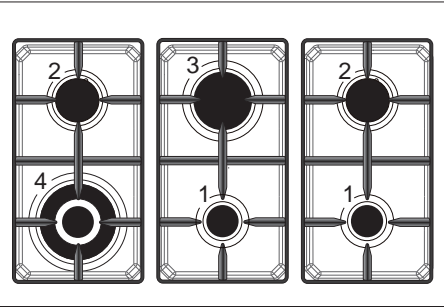
صورة 1.2



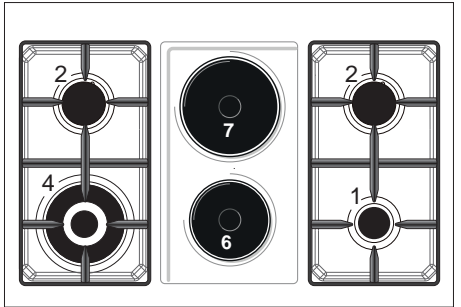
صورة 1.1



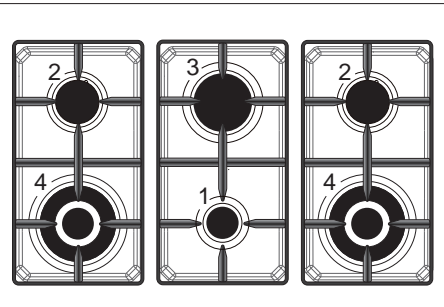
صورة 1.4



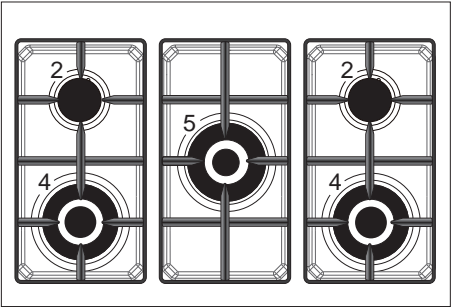
صورة 1.3



صورة 1.6



صورة 1.5



ملاحظات :  
هذا الشكل لغرض التوضيح فقط.

## المواقد

1. الموقد الثانوي (A) 1,25 kW (91 g/h)
2. الموقد النصف سريع (RS) 1,75 kW (127 g/h)
3. الموقد السريع (R) 3,00 kW (218 g/h)
4. الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة (DCC) 3,30 kW (241 g/h)
5. الشعلة ثنائية الحلقة (DC) 3,60 kW (262 g/h)
6. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 145 - عادية بقوة (واط 1000) و سريعة بقوة (واط 1500)
7. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 180 - عادية بقوة (واط 1500) و سريعة بقوة (واط 2000)

## ملاحظات:

- الإشعال الإلكتروني داخلي في المفاتيح.
- الجهاز مزود بهيئة صمامات أمنية، وهذه الصمامات تقطع تدفق تيار الغاز في حالة خروج الشعلة عشوائياً إلى الخارج.

## تنبيه:

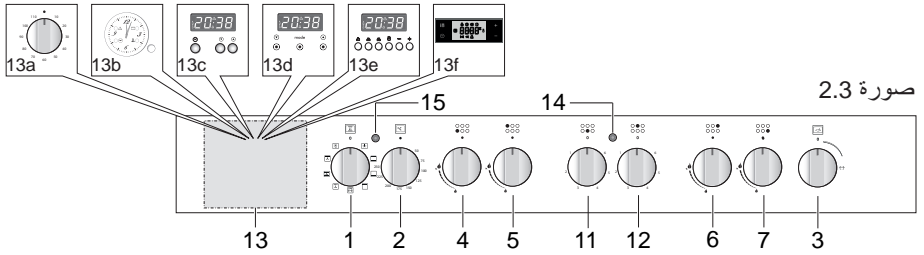
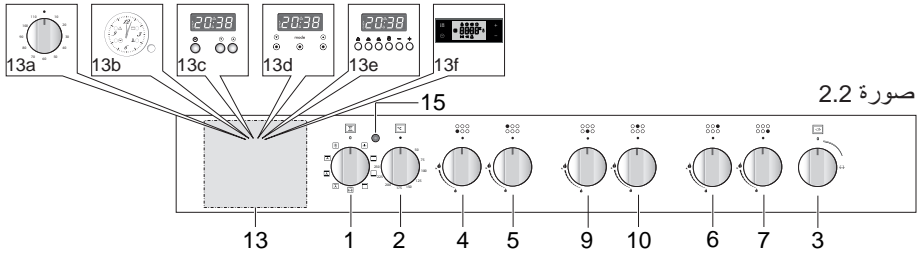
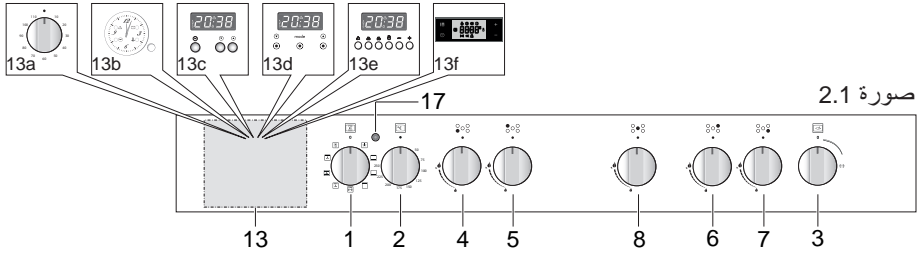
إذا ما إنطفأ الموقد من دون قصد او بسبب حادث عرضي يجب عليكم قفل الغاز عبر مفتاح التحكم و الانتظار لدقيقة على الأقل قبل إشعال الموقد من جديد.

## تنبيه:

مواقد الغاز تنتج حرارة و رطوبة في الامكنة و البيئات التي يتم فيها تركيبها. ولذا تأكدوا دوماً من أن مواقد تنتفع من تهوية جيدة من خلال فتح شبابيك التهوية الطبيعية او من خلال تركيب شفافة أفقية متصلة بقناة او مخرج لتصريف الهواء.

## تنبيه:

إذا ما تم إستعمال المواقد لفترة طويلة و متواصلة من الزمن فانها من الممكن ان تحتاج الى تهوية إضافية، و التي من الممكن ان تكون من خلال فتح نافذة او من خلال الرفع من قوة الشفط للشفاطة (ان وجدت).



ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.  
من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

## خصائص التحكم

1. فعالية إختيار المفتاح
2. مفتاح ضبط حرارة الفرن
3. مفتاح تحكم / قضيب الشوي حسب الطراز (اختياري، بعض الموديلات فقط)
4. مقبض التحكم الموقد الأمامي على اليسار
5. مقبض التحكم الموقد الخلفي على اليسار
6. مقبض التحكم الموقد على اليمين
7. مقبض التحكم الموقد الأمامي على اليمين
8. مقبض التحكم الموقد الأوسط
9. قرص التحكم في الشعلة الوسطى الأمامية
10. قرص التحكم في الشعلة الوسطى الخلفية
11. قرص التحكم في اللوح الكهربائي الأمامي
12. قرص التحكم في اللوح الكهربائي الخلفي
13. حسب الطراز (اختياري، بعض الموديلات فقط):
  - a. إنذار 60 دقيقة أو 120 دقيقة - مؤقت الفصل عند 120 دقيقة
  - b. بساعة إلكترونية/ميرمج (بداية -نهاية الطهي)
  - c. بساعة إلكترونية / مؤقت نهاية الطهي
  - d. الساعة الإلكترونية مع عداد دقائق (تحكم للمس)
  - e. الساعة الكهربائية /المبرمج (بدء-نهاية الطهي)
  - f. ضوء تجسسي لترموسات الفرن
14. ضوء تجسسي لدرجة الحرارة
15. المؤشر الضوئي الخاص بسطحية الطهي الكهربائية

**ملحوظة:** يحتوي هذا الفرن على مروحة تبريد للسلامة سوف تسمع صوتها وهي تعمل كلما تم استعمال الفرن أو الشواية.

يمكن أن تستمر هذه المروحة في العمل لعدة دقائق بعد إيقاف الفرن عن العمل. الغرض من هذه المروحة هو خفض درجة الحرارة الخارجية للفرن وتبريد مكوناته الداخلية.

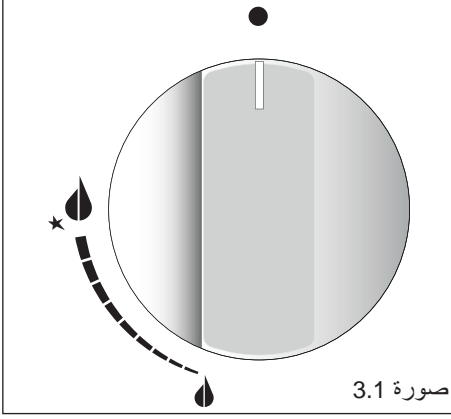
## المواقد الغازية

يتم التحكم بتدفق الغاز نحو المواقد عبر المفاتيح (الشكل 3.1) و التي تتحكم بصمامات الامان. من خلال تعديل المفاتيح بحيث خط المؤشر يصبح بإتجاه الرموز المطبوعة على لوحة التحكم يتم الحصول على النتائج التالية:

- دورة كاملة = ● الصمامة المغلقة

- الرمز = \* ● التدفق الاقصى للغاز

- الرمز = ● التدفق الادنى للغاز



صورة 3.1

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

- بينما للتخفيض من قوة تدفق الغاز الى حدها الأدنى، ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح بإتجاه يعاكس إتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يصبح مؤشر المفتاح متجه نحو رمز اللهب الصغير.
- التدفق الاقصى للغاز يسمح بغلي السوائل بشكل سريع بينما الحد الادنى يسمح بتسخين الاطعمة بشكل بطيء او بالحفاظ على وضع الغليان للسوائل .
- كما انه من الممكن الحصول على درجات متوسطة من الحرارة من خلال تعديل المفتاح و توجيهه نحو وضع معين ما بين الحد الاقصى و الادنى لقوة تدفق الغاز. مع تجنب توجيه المؤشر ما بين الحد الاقصى للتدفق و وضع الاغلاق.

ملاحظة: عند الانتهاء من إستعمال المطبخ و اثناء عدم إستعمالكم له يجب عليكم إعادة المفاتيح الى وضع الاغلاق، كما انه يجب عليكم إغلاق حنفية الغاز او صمامة عبوة الغاز جيداً.

تنبيه!  
المواقد تصبح ساخنة جداً اثناء الاستعمال، و لذا يجب ان يبقوا الاطفال بعيداً عنها.

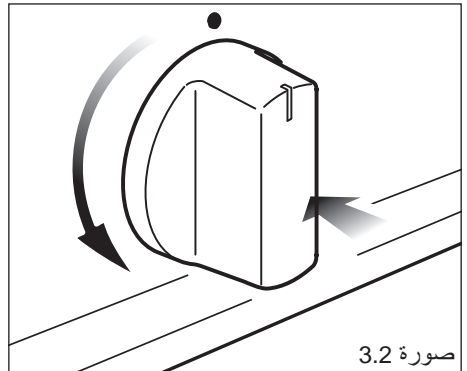
## إشعال الشعلة

لإشعال الشعلة، يجب إتباع الإرشادات التالية:

1. اضغط المقبض المقابل للشعلة عكس اتجاه عقارب الساعة (رسم. 3.2) نحو رمز الشعلة الكاملة كما يوضح الرمز "●" (رسم. 3.1)؛ استمر بالضغط على المقبض حتى تضيء شعلة تماما. في حالة انقطاع التيار الكهربائي يمكن إشعال الشعلة بأعواد الكبريت أو شمعة مضاءة.
2. انتظر بضع ثوان بعد إشعال الشعلة قبل ترك المقبض (تأخير صمام التنشيط).
3. قم بضبط صمام الغاز علي الوضع المطلوب.

إذا إنطفأت الشعلة لسبب ما، يوقف صمام الأمان تدفق الغاز أوتوماتيكيا. لإعادة إشعال الشعلة، أعد المقبض إلى وضع الإغلاق "●" وانتظر لمدة دقيقة واحدة علي الأقل، ثم كرر إجراء الإشعال.

**ملاحظة:** إذا كانت إمدادات الغاز المحلية الخاصة بك لا تتيح إشعال الشعلة عندما يكون مقبض التشغيل موجهها نحو الحد الأقصى للشعلة، حول المقبض نحو الحد الأدنى وكرر العملية.





## إختيار الموقد

يوجد في لوحة التحكم، و بالقرب من كل مقبض، رسم تخطيطي يشير إلى الشعلة التي يتم التحكم بها بواسطة هذا المقبض.

يجب اختيار الشعلة المناسبة وفقا للقطر والسعة المستخدمة.

يجب استخدام المواقد والحلل أو القدر طبقا لتعليمات التشغيل التالية:

### جدول توضيحي بأقطار الطناجر و المقالي التي من الممكن إستعمالها و وضعها فوق المواقد

الموقد	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الثانوي (بشوكات «مغلقة» لدعم المقلاة)	6 سم	14 سم
الثانوي (بشوكات «مفتوحة» لدعم المقلاة)	(*) 12 سم	14 سم
الموقد النصف سريع	16 سم	24 سم
السريع	24 سم	26 سم
الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة	26 سم	28 سم
الشعلة ثنائية الحلقة	26 سم	28 سم
مقلاة عميقة أو صينية (**)	-	بحد أقصى 36 سم

### لا تستعملوا مقالي بقواعد مقعرة او محدبة

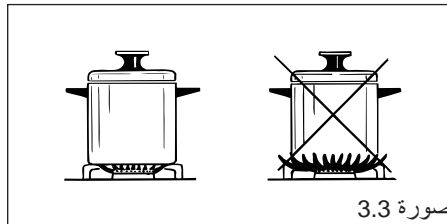
(\*) وصلة المقلاة الصغيرة (اختياري): الحد الأدنى بقطر 6 سم  
 (\*\*) بشعلة ثنائية الحلقة وموقد مزدوج ومزود بمهايي مقلاة ووك.

من المهم أن يكون قطر الوعاء مناسباً لقوة الشعلة حتى لا تؤثر سلباً على الإنتاجية العالية للشعلات، وبالتالي هدر الطاقة.

الوعاء الصغير على شعلة كبيرة لا توفر لك نقطة الغليان في فترة أقصر حيث أن قدرة امتصاص الحرارة لكتلة السائل يعتمد على حجم و سطح الوعاء.

تنبيه: تأكد أن القدر أو القدر توضع على وسط الموقد للحصول على أكبر استقرار وكفاءة.

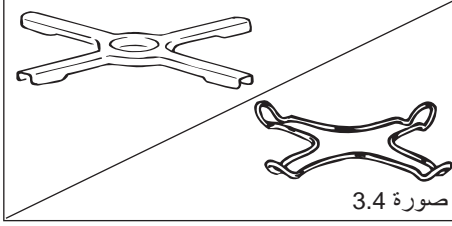
تأكد أن الحلل أو القدر ليست ملاسمة لمقابض التحكم، وإلا، يمكن أن يزيد اللهب من سخونة المقابض، ويتلفها تلفاً دائماً.



صورة 3.3

### مهايي مقلاة صغيرة (بعض الطرز فقط) (النوع أ) (الشكل 3.4)

يجب استخدام المهايي فوق الشعلة (الأصغر) المساعدة عند استخدام الأوعية ذات القطر الصغير، للحيلولة دون أن تنقلب.

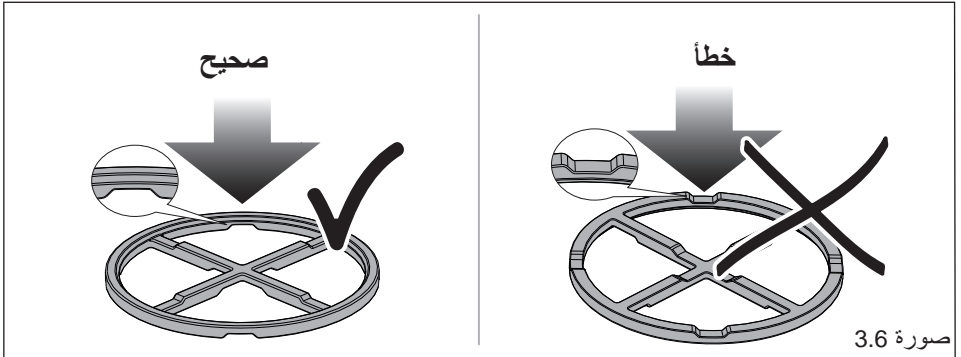
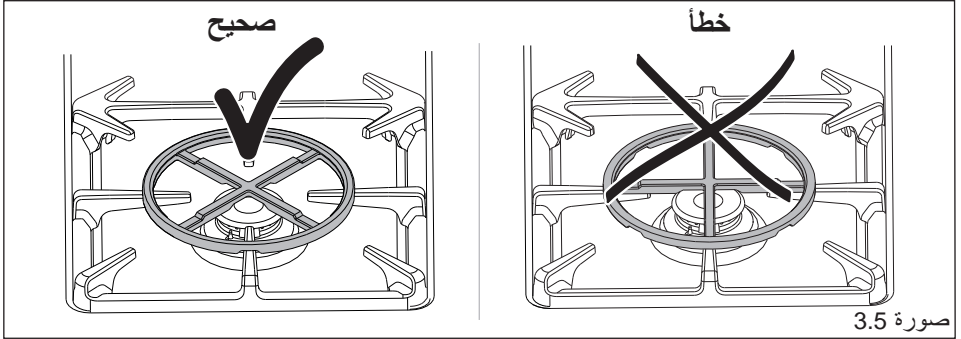


### مهايي صغير (بعض الطرز فقط) (النوع ب)

يجب وضع هذه الوصلة:

- فوق الشعلة (الأصغر) المساعدة عند استخدام الأوعية ذات القطر الصغير، للحيلولة دون أن تنقلب؛

هام: لتجنب أي خلل في الشعلة، يجب أن توضع هذه الوصلة بشكل صحيح (الشكل 3.5, 3.6).



## حاملة خاصة بمقلاة Wok (في بعض الموديلات فقط) (الشكل 3.7a - 3.7b)

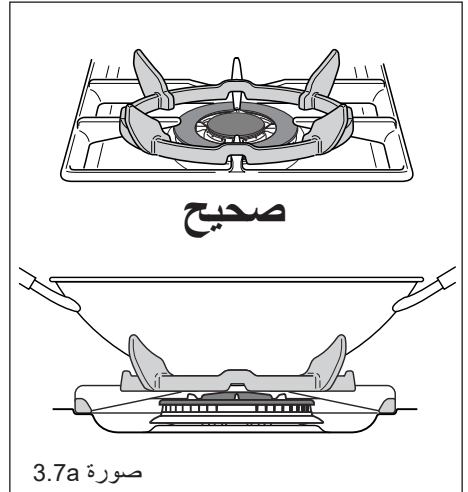
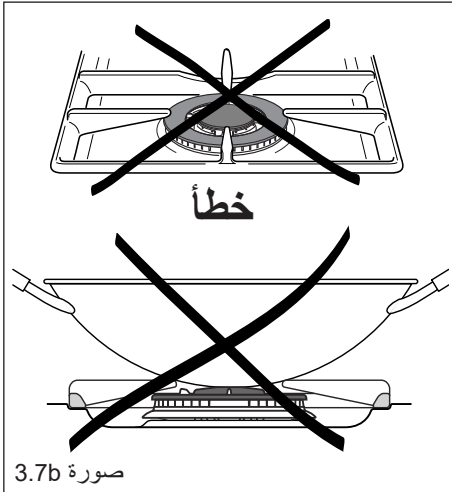
ينبغي أن توضع الشبكة الخاصة بالقلبايات أعلى قاعدة المقلاة بالنسبة للشعلة المدمجة ثنائية الحلقة، أو الشعلة المزدوجة.

### تحذير:

- إستعمال مقلاة Wok من دون الحاملة الخاصة قد يلحق الضرر بالموقد و يسبب في سوء عمله.
- تجنبوا إستعمال الحاملة الخاصة مع مقالي عادية او مسطحة القعر.

### هام:

ينبغي أن توضع هذه الشبكة الخاصة بالقلبايات فقط أعلى قاعدة المقلاة في الموديلات بالنسبة إلى الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة أو الشعلة ثنائية الحلقة.



## السطوح الساخنة الكهربائية

### الاستعمال الصحيح للسطحية الساخنة الكهربائية (الشكل 2.8)

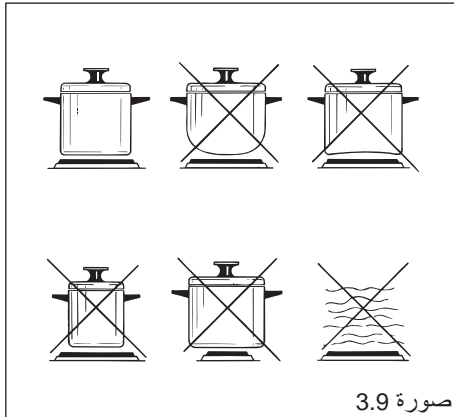
عندما تصل درجة حرارة المقلاة او الطنجرة درجة الغليان يجب عليكم تخفيض درجة الحرارة الى الدرجة المرغوبة.  
تذكروا ان السطحية الساخنة ستنزل درجة حرارة لمدة 5 دقائق عقب إطفائها.  
يجب عليكم القيام بما يلي اثناء إستعمالكم للسطحية الساخنة:

- يجب عليكم تفادي تركها تعمل من دون ان يكون فوقها اي شئ (كطنجرة او مقلاة الخ،)؛
- تجنبوا سكب السوائل و هي لا تزال ساخنة؛
- قوموا بإستعمال طناجر و مقالي ذات قعر مسطح (الخاصة بالسطوح الساخنة)؛
- قوموا بإستعمال طناجر و مقالي مناسبة الحجم بحيث تغطي بقدر الامكان السطحية الساخنة بأكملها؛
- لتوفير الكهرباء حاولوا ان تستعملوا اغطية الطناجر و المقالي بقدر المستطاع؛
- تجنبوا وضع الاطعمة مباشرة فوق السطحية لغرض طهيها و لكن يجب عليكم إستعمال طناجر و مقالي مناسبة.

يوجد هناك مؤشر ضوئي بالقرب من لوحة التحكم و عند لمعانه فهو يشير بان السطحية الساخنة دخلت حيز العمل.

#### تنبيه!

المواقد تصبح ساخنة جداً اثناء الاستعمال، و لذا يجب ان يبقوا الاطفال بعيداً عنها.



صورة 3.9

### السطوح الساخنة العادية

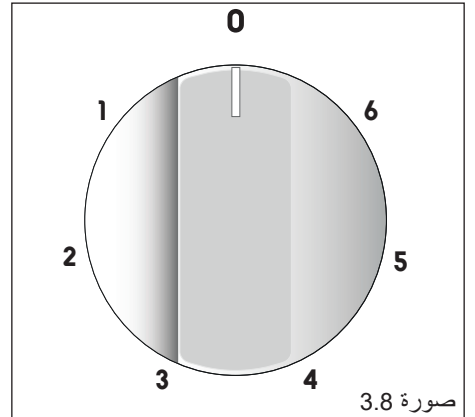
لتسخين السطوح الكهربائية ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح (الشكل 3.8) نحو الوضعية المرغوبة. الأرقام من 1 الى 6 او من تشير الى مختلف الوضعيات حيث انه كل ما كان الرقم أعلى كل ما كانت درجة الحرارة أعلى (الشكل 3.8).

عندما تصل درجة حرارة المقلاة او الطنجرة درجة الغليان يجب عليكم تخفيض درجة الحرارة الى الدرجة المرغوبة.

### السطحية الساخنة السريعة (النقطة الحمراء)

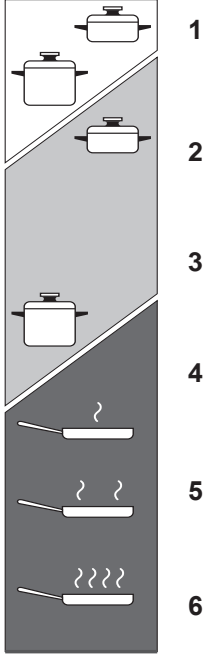
- مفتاح التحكم في السطحية الساخنة السريعة يشبه مفاتيح التحكم في السطوح الساخنة العادية، وهو مزود ب 6 اوضاع وضع للتسخين (الشكل 3.8).
- بفضل خصائص هذه السطحية الساخنة، و التي هي مزودة بضابط حراري قاطع للتيار، من الممكن:
- الحصول على درجة حرارة مناسبة لطبخ الاطعمة بسرعة،
- الانتفاع بالكامل من الطاقة المنبعثة منها بواسطة مقالي و طناجة ذات قعر مسطح.
- تحديد التبخير في الطاقة المنبعثة اذا ما تم إستعمال مقالي او طناجر غير مناسبة.

لا تستعملوا السطوح الساخنة لطبخ و تحضير الطعام بشكل مباشر و لكن إستعملوا دوماً طناجر و مقالي.



صورة 3.8

## جدول إستعمالات السطحية الساخنة



التسخين □

الطبخ □

التحمير و القلي ■

وضع المفتاح	طريقة الطبخ
0	مطفأ
1 2	لاذابة الاطعمة (الشوكولاتة او الزبدة)
2	للحفاظ على الاطعمة دافئة او لتسخين كميات ضئيلة من الماء.
3	لتسخين كميات أكبر من الماء و لخفق كريمة او صلصات.
3 4	لغلي الاطعمة بشكل بطيء، أطعمة مثل السباجيتي او الحساء او اللحوم المسلوقة. و لتسخين الاطعمة بواسطة البخار كاللحوم و غيرها.
4	لجميع الانواع المقلبات، كاللحوم و الكفتة الخ، و لاسيما للطبخ من دون إستعمال الطناجر و المقالي.
4 5	لتحمير اللحوم و البطاطس و لقلي السمك و لغلي كميات كبيرة من الماء،
6	و لتحضير المقلبات السريعة و لشواء اللحوم الخ.

بعد فترة وجيزة من الاستعمال و إستناداً على التجربة و الخبرة، ستصبحون قادرين على إختيار وضعية التسخين التي تناسب إحتياجاتكم من دون اي صعوبة.

## موديلات الشواية الشبكية المجهزة بمروحة

**النوع 2 (بمشواة دوارة)**

صورة 4.1b مفتاح إختيار الفعالية

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

**النوع 1 (بدون مشواة دوارة)**

صورة 4.1a مفتاح إختيار الفعالية

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

### مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن الذي يعمل بالمروحة بالطرق الآتية:

#### A - بالحمل الحراري القسري

تقوم مروحة بشفط الهواء الموجود داخل الفرن اللاع، التي تقوم بدفعه عبر عنصر التسخين الدائري ومن ثم ترسله من جديد خلال اللفاح.

قبل أن يتم شطف الهواء الساخن من جديد بواسطة المروحة لإعادة الدورة الموصوفة، يحيط الهواء الساخن بالماكولات داخل الفرن، مسببا الطهي الكامل والسريع لها. من الممكن القيام بطهي الماكولات المختلفة بنفس الوقت.

#### B - عن طريق الإشعاع

يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.

#### C - بواسطة الإشعاع والتهوية

الحرارة المشعة من قبل عنصر الشوي ذات الأشعة تحت حمراء يتم توزيعها في داخل الفرن بواسطة المروحة.

#### D - بواسطة التهوية

يتم تنويع الماكولات بواسطة إستعمال المروحة فقط وبدون حرارة.

### مميزات عامة

يحدث التسخين والطهي في الأفران الكهربائية التي تعمل بالهواء الساخن بالحث الحراري الموجه.

المواضع، والتي هي مراقبة من خلال مفتاح ضبط الحرارة، يتم الحصول عليها من قبل 2 عناصر التسخين الآتي ذكرها:

- عنصر الشوي
- العنصر الدائري

### ملاحظة:

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع (A) لإزالة آثار الشحم والزيوت عن الأجزاء الحرارية. كرر التشغيل لمدة 20 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.

## موديلات تعمل بالحث الحراري الطبيعي

النوع 2 (بمشواة دوارة)

صورة 4.2b مفتاح إختيار الفعالية

0

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

النوع 1 (بدون مشواة دوارة)

صورة 4.2a مفتاح إختيار الفعالية

0

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

### مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن الذي يعمل بالمروحة بالطرق الآتية:

**A - بالحمل الحراري العادي**  
التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي.

**B - بالحمل الحراري النصف قسري**  
يتم إنتاج الحرارة بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي ويتم توزيع الحرارة في الفرن بواسطة المروحة.

**C - عن طريق الإشعاع**  
يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.

**D - بواسطة الإشعاع والتهوية**  
الحرارة المشعة من قبل عنصر الشوي ذات الأشعة تحت حمراء يتم توزيعها في داخل الفرن بواسطة المروحة.

**E - بواسطة التهوية**  
يتم تدوير المأكولات بواسطة إستعمال المروحة فقط وبدون حرارة.

### مميزات عامة

وجب ما يشير إليه الاسم، فإن هذه عبارة عن فرن ذات المميزات الخاصة من وجهة نظر الاختيارات.

بالحقيقة، من الممكن إدخال 8 برامج مختلفة لإقناع كافة إحتياجات عملية الطهي. (صورة 4.2a, 4.2b)

8 المواضع، والتي هي مراقبة من خلال مفتاح ضبط الحرارة، يتم الحصول عليها من قبل 3 عناصر التسخين الآتي ذكرها:

- العنصر الأسفل
- العنصر الأعلى
- عنصر الشوي

### ملاحظة:

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع لإزالة آثار الشحم والزيت عن الأجزاء الحرارية. كرر التشغيل لمدة 20 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.

النوع 2 (بمشواة دوارة)

صورة 4.3b مفتاح إختيار الفعالية

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

النوع 1 (بدون مشواة دوارة)

صورة 4.3a مفتاح إختيار الفعالية

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

### مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن كثير الوظائف بالطرق الآتية:

**A - بالحمل الحراري العادي**  
التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي.

**B - بالحمل الحراري القسري**  
تقوم مروحة بشفط الهواء الموجود داخل الفرن اللافت، التي تقوم بدفعه عبر عنصر التسخين الدائري ومن ثم ترسله من جديد خلال اللفاعة.

قبل أن يتم شطف الهواء الساخن من جديد بواسطة المروحة لإعادة الدورة الموصوفة، يحيط الهواء الساخن بالماكولات داخل الفرن، مسببا الطهي الكامل والسريع لها. من الممكن القيام بطهي الماكولات المختلفة بنفس الوقت.

**C - بالحمل الحراري النصف قسري**

يتم إنتاج الحرارة بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي ويتم توزيع الحرارة في الفرن بواسطة المروحة.

**D - عن طريق الإشعاع**

يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.

**E - بواسطة الإشعاع والتهوية**

الحرارة المشعة من قبل عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء يتم توزيعها في داخل الفرن بواسطة المروحة.

**F - بواسطة التهوية**

يتم تدوير الماكولات بواسطة إستعمال المروحة فقط وبدون حرارة.

### مميزات عامة

وجب ما يشير إليه الاسم، فإن هذه عبارة عن فرن ذات المميزات الخاصة من وجهة نظر الاختيارات. بالحقيقة، من الممكن إدخال 7 برامج مختلفة لإقناع كافة إحتياجات عملية الطهي. (صورة 4.3b, 4.3a) 7 المواضع، والتي هي مراقبة من خلال مفتاح ضبط الحرارة، يتم الحصول عليها من قبل 4 عناصر التسخين الآتي ذكرها:

- العنصر الأسفل
- العنصر الأعلى
- عنصر الشوي
- العنصر الدائري

### ملاحظة:

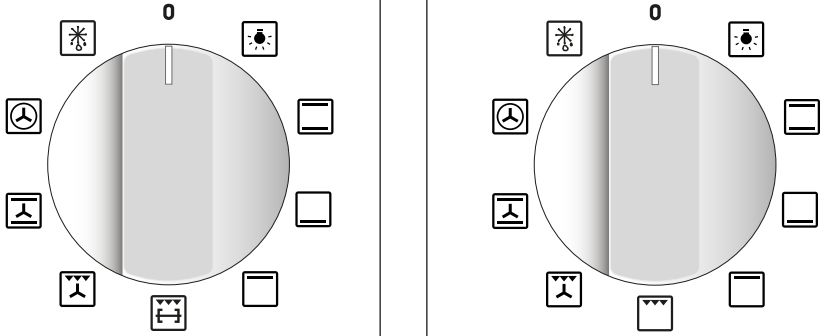
قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع (A) و (B) لإزالة آثار الشحم والزيوت عن الأجزاء الحرارية.

كرر التشغيل لمدة 20 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.



### النوع 3 (بدون مشواة دوارة)

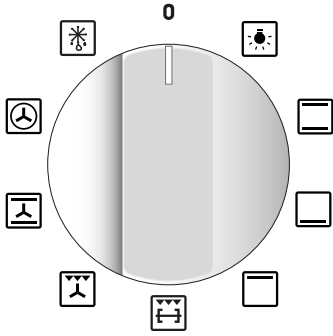
صورة 4.4a مفتاح إختيار الفعاليّة



ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

### النوع 4 (بمشواة دوارة)

صورة 4.4b مفتاح إختيار الفعاليّة



ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

### ميّزات عامّة

وجب ما يشير إليه الاسم, فإن هذه عبارة عن فرن ذات الميّزات الخاصّة من وجهة نظر الاختيارات. بالحقيقة, من الممكن إدخال 8 برامج مختلفة لإقناع كافة إحتياجات عمليّة الطهي. (صورة 4.4a, 4.4b) 8 المواضع, والتي هي مراقبة من خلال مفتاح ضبط الحرارة, يتم الحصول عليها من قبل 4 عناصر التسخين الآتي ذكرها:

- العنصر الأسفل
- العنصر الأعلى
- عنصر الشوي
- العنصر الدائري

### ملاحظة:

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع (⌚) و (⌚) لإزالة آثار الشحم والزيت عن الأجزاء الحرارية. كرر التشغيل لمدة 20 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.

### مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن كثير الوظائف بالطرق الآتية:

#### A - بالحمل الحراري العادي

التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي.

#### B - بالحمل الحراري القسري

تقوم مروحة بشفط الهواء الموجود داخل الفرن اللافع, التي تقوم بدفعه عبر عنصر التسخين الدائري ومن ثم ترسله من جديد خلال اللفاع.

قبل أن يتم شفط الهواء الساخن من جديد بواسطة المروحة لإعادة الدورة الموصوفة, يحيط الهواء الساخن بالماكولات داخل الفرن, مسببا الطهي الكامل والسريع لها. من الممكن القيام بطهي الماكولات المختلفة بنفس الوقت.

#### C - بالحمل الحراري النصف قسري

يتم إنتاج الحرارة بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي ويتم توزيع الحرارة في الفرن بواسطة المروحة.

#### D - عن طريق الإشعاع

يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.

#### E - بواسطة الإشعاع والتهوية

الحرارة المشعّة من قبل عنصر الشوي ذات الأشعة تحت حمراء يتم توزيعها في داخل الفرن بواسطة المروحة.

#### F - بواسطة التهوية

يتم تدوير الماكولات بواسطة إستعمال المروحة فقط وبدون حرارة.

### مفتاح ضبط الحرارة – (الشكل 4.5)

هذا المفتاح وظيفته فقط ضبط درجة الحرارة الملائمة للطهي وليس تشغيل الفرن. إدارة المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى درجة الحرارة المرادة. لضبط درجة الحرارة يجب تدوير علامة مؤشر مفتاح منظم الحرارة إلى درجة الحرارة التي تريدها. تعمل أو تفصل الأجزاء الحرارية ألياً ويقوم منظم الحرارة بتحديد ذلك. يتحدد تشغيل الأجزاء الحرارية بإشارة ضوء توجد على لوحة التحكم. ضوء إشارة درجة الحرارة يضيء عندما يتم تشغيل عناصر التسخين أو عند إطفائها.

تحذير: يصبح باب الفرن ساخناً جداً أثناء التشغيل. أبعاد الأطفال بعيداً عنه.

فتح بوابة الفرن باستخدام المقبض.

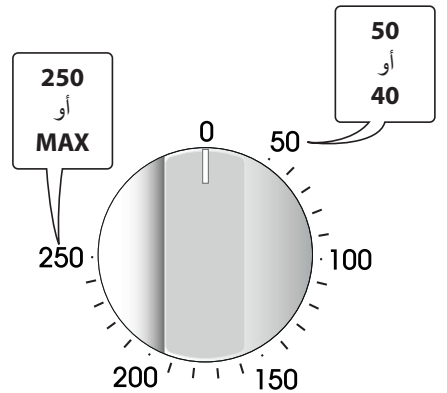
خلال الاستعمال يصبح الفرن ساخناً جداً. الانتباه لعدم مس عناصر التسخين الموجودة داخل الفرن.

لا تستخدم السلوفان في تبطين جدران الفرن ولا تضع صواني صنع الخبز أو صواني التصفية على قاعدة غرفة الفرن.

### مفتاح إختيار الفعاليّة – (صورة 4.1a - 4.1b.....4.4b)

إدارة المفتاح باتجاه عقارب الساعة لضبط الفرن إلى واحدة من الفعاليّات التالية:

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.



صورة 4.5



ملاحظة: وحسب الموديل، قد يتضمن الفرن الخاص بك بعضاً من هذه الوظائف

## ضوء الفرن

إدارة المفتاح لضبط هذه الفعاليّة (النظر إلى الصورة الموجودة جانباً) تقوم بإضاءة خلية الفرن. يبقى الفرن مضيئاً ما دامت أي فعاليّة فعالة.

## الجزء الحراري العلوي - التخميم

يتم في هذا الوضع تشغيل مفتاح الجزء الحراري العلوي فقط.

تتوزع الحرارة عن طريق الحمل الحراري الطبيعي.

يجب أن يتم ضبط الحرارة ما بين درج 40/ 50 درجة مئوية والدرجة القصوى باستخدام مفتاح منظم الحرارة.

يُوصى به للطهي الكامل للأطباق التي تتطلب درجة حرارة أعلى في الجزء العلوي.

تتم عملية التخمر عند 40 درجة مئوية.

### ينصح بها إلى:

يُوصى به للطهي الكامل للأطباق التي تتطلب درجة حرارة أعلى في الجزء العلوي.

## نطهي بطريقة الحمل الحراري

تم تشغيل مفتاح الأجزاء الحرارية العلوية والسفلية. يتم توزيع الحرارة عن طريق الحمل الحراري الطبيعي ويجب ضبط درجة الحرارة بين وضع 40/50 درجة مئوية والدرجة القصوى باستخدام مفتاح منظم الحرارة. من الضروري ترك الفرن يسخن قبل البدء في طهي الطعام.

### ينصح بها إلى:


المأكولات التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي سواء في الداخل أو في الخارج، مثل اللحم المشوي "روست بيبف"، الأضلاع، "ميرينغا" (كعك بياض البيض مع السكر) وإلخ.

## الشوي

يتم تشغيل مفتاح الجزء الحراري ذو الأشعة تحت الحمراء. وتوزع الحرارة عن طريق الطاقة المشعة.

استخدمها مع إغلاق باب الفرن ويجب ضبط مفتاح منظم الحرارة بين ° 40/50 درجة مئوية والدرجة القصوى ° 225 درجة مئوية. للاستخدام الصحيح انظر قسم "استخدام الشواية".

### بعض الموديلات فقط:

في الوضع  يعمل موتور الشواية الدوارة للطهي باستخدام الشواية الدوارة. للاستخدام الصحيح انظر الفصول «استخدام الشواية الشبكية» و«استخدام الشواية الدوارة».

### ينصح بها إلى:

فعاليت الشوي القوي للطهي على الشبكة؛ التحمير، الطهي والتحميص وإلخ.

## الجزء الحراري السفلي

يتم في هذا الوضع تشغيل مفتاح الجزء الحراري السفلي فقط.

تتوزع الحرارة عن طريق الحمل الحراري الطبيعي.

يجب أن يتم ضبط الحرارة ما بين درجة 40/50 ° س إلى درجة 200 ° س بأقصى حد بواسطة مفتاح ضبط الحرارة.

### ينصح بها إلى:

يُوصى به للطهي الكامل للأطباق التي تتطلب درجة حرارة أعلى في الجزء السفلي.

يُوصى به للطهي الكامل للأطباق التي تتطلب درجة حرارة أعلى في الجزء السفلي.

## المحافظة على الحرارة بعد الانتهاء من عملية الطهي أو تسخين المأكولات بببطء



العنصر الدائري والمروحة يكونا فعالان.

يتم توزيع الحرارة عن طريق الحمل الحراري القسري ومن الضروري أن تكون درجة الحرارة مضبوطة ما بين درجة 40/50 ° س إلى درجة 140 ° س بواسطة مفتاح ضبط الحرارة.

### ينصح بها إلى:

المحافظة على الحرارة بعد الانتهاء من عملية الطهي أو تسخين المأكولات بببطء.

## الحفاظ على الطعام دافئا أو التدفئة البطيئة - تذويب المأكولات المجمدة



فقط مروحة الفرن تكون شغالة. يتم الاستعمال ومفتاح ضبط الحرارة مضبوط على العلامة (●) لأن المواضع الأخرى لا يكون لها أي تأثير. عملية إذابة المأكولات المجمدة تتم فقط بالتهوية وبدون حرارة.

### ينصح بها إلى:

التذويب السريع للمأكولات المجمدة؛ 1 كيلو غرام يحتاج إلى ساعة واحدة تقريبا. وقت التذويب يتعلق جدا بكمية ونوع المأكولات المراد تذويبها.

### الحفاظ على الطعام دافئا أو التدفئة البطيئة

يجب ضبط الحرارة بين 60 درجة مئوية و 80 درجة مئوية بمقبض الترموستات.

عناصر التسخين، العلوي والسفلي وكذلك المروحة، تكون جميعها فعالة.

الحرارة تأتي من السقف ومن القاع ويتم انتشارها بالحمل الحراري القسري.

### ينصح بها إلى:

المحافظة على الحرارة بعد الانتهاء من عملية الطهي أو تسخين المأكولات بببطء.

## عملية الشوي مع التهوية



المشواة ذات الأشعة تحت حمراء والمروحة تكونا فعالتان.

يتم توزيع الحرارة أساسا عن طريق الإشعاع ومن ثم تقوم المروحة بتوزيعها ونشرها في كافة خلية الفرن. يجب أن يتم ضبط الحرارة ما بين درجة 40/50 ° س إلى درجة 225 ° س بأقصى حد بواسطة مفتاح ضبط الحرارة. من الضروري القيام بتسخين الفرن مسبقا لمدة 5 دقائق تقريبا.

للاستعمال الصحيح، مراجعة الفصل "الشوي والتخمير".

### الشوي وبوابة الفرن مغلقة.

### ينصح بها إلى:

للطهي بالشوي عندما يكون التحمير الخارجي السريع ضروري لحفض السوائل في الداخل مثل ستيك العجل، الستيك، الهامبورغر وإلخ.

## وظيفة البيئزا - الطهي بالحمل الحراري مع التهوية



عناصر التسخين، العلوي والسفلي وكذلك المروحة، تكون جميعها فعالة.

الحرارة تأتي من السقف ومن القاع ويتم انتشارها بالحمل الحراري القسري.

يجب أن يتم ضبط الحرارة ما بين درجة 40/50 درجة مئوية والدرجة القصوى باستخدام مفتاح منظم الحرارة.

### ينصح بها إلى:

للمأكولات ذات الحجم الكبير والكميات التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي سواء في الداخل أو في الخارج، مثلا لفافات اللحم المشوي، الحبش، السيقان، الكعك وإلخ.

## الطهي بالهواء الساخن



العنصر الدائري والمروحة يكونا فعالان.

يتم توزيع الحرارة عن طريق الحمل الحراري القسري ومن الضروري أن تكون درجة الحرارة مضبوطة ما بين درجة 40/50 درجة مئوية والدرجة القصوى باستخدام مفتاح منظم الحرارة.

### ينصح بها إلى:

للمأكولات التي يتوجب طهيها جيدا من الخارج وطرية وفليبة النضج من الداخل، اللحم، مثل اللازانيا، الخروف، اللحم المشوي (روست ببيف)، والأسماك الكاملة وإلخ.

## عنصر التسخين العلوي مع التهوية





يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وموتور المروحة. يتم انتشار الحرارة بالحمل الحراري القسري والأغلبية يتم إنتاجها من قبل العنصر العلوي. يجب أن يتم ضبط الحرارة ما بين درجة 40/50 درجة مئوية والدرجة القصوى باستخدام مفتاح منظم الحرارة. **ينصح بها إلى:** المحافظة على الحرارة بعد الانتهاء من عملية الطهي أو تسخين المأكولات ببطء.



### نصائح خاصة بعملية الطهي

ملاحظة: وحسب الموديل، قد يتضمن الفرن الخاص بك بعضاً من هذه الوظائف

#### التعقيم

- تعقيم المواد الغذائية لحفظها، في المرتبانات المليئة والمحكمة، يتم في الطريقة التالية:
- ضبط المفتاح على الإشارة  or .
  - ضبط مفتاح ضبط الحرارة على درجة حرارة 185 ° س وتسخين الفرن مسبقاً.
  - تعينة صينية تجميع النقاط بالماء الساخن.
  - وضع المرتبانات في صينية التجميع والانتباه بأن لا يمس الواحد منها الآخر أو البوابة ومن ثم ضبط درجة الحرارة على درجة 135 ° س .
- عندما تبدأ عملية التعقيم، وذلك يكون عندما يبدأ ظهور الفقاعات داخل المرتبانات، إطفاء الفرن وتركه يبرد.

## الطهي المتزامن للأنواع المختلفة من المأكولات

الفرن المتعدد الفعاليّات، بضبطه على المواضع  أو  يسمح بعملية الطهي المختلفة لأنواع مختلفة من المأكولات. مأكولات مختلفة مثل السمك، الكعك واللحوم، من الممكن طهيها مع بعض دون أن يكون هناك أي اختلاط في الروائح أو في النكهات مع بعضها. هذا الأمر ممكناً لأنه يتم تأكسد الدهون والبخار خلال مرورها في العنصر الكهربائي مما يمنع ترسيبها على المأكولات.


الإحيطاطات الوحيدة للاتباع هي التالية:

- درجة حرارة الطهي للمأكولات المختلفة يجب أن تكون متقاربة بقدر المستطاع، وأن لا يكون الفرق بين درجات حرارة الطهي لكل منها أكثر من 20 - 25 ° س.
- إدخال المأكولات المختلفة إلى داخل الفرن يجب أن يتم على أوقات مختلفة أيضاً وذلك بالعلاقة إلى زمن الطهي لكلا نوع منها.
- الزمن والطاقة التي يتم توفيرها في هذا النوع من الطهي لاشك بها.

## الشوي

- للحصول على الشوي الكلاسي، من الضروري التذكّر: - بأنه ينصح بالمحافظة على درجة حرارة ما بين درجة 180 ° س ودرجة 200 ° س.
- بأن الزمن الضروري لعملية الطهي يتعلّق بكمية المأكولات وبنوعيتها.


## التجديد

- ضبط المفتاح على الإشارة  ومفتاح ضبط الحرارة على درجة حرارة 150 ° س.
- الخيز يصبح طازج من جديد فيما إذا تمّ ترطيبه بالقليل من نقاط الماء وإدخاله على الفرن لمدة 10 دقائق بأعلى درجات الحرارة.

## إستعمال المشواة

تركها تسخن لمدة 5 دقائق تقريباً وبوابة الفرن مغلقة. إدخال المأكولات إلى داخل الفرن بوضع الشبكة على أقرب ما يمكن إلى المشواة. إدخال صينية تجميع السوائل تحت الشبكة لتقوم بتجميع سوائل الطهي.

## الشوي و «التحمير»

من الممكن القيام بعملية الشواء بدون إستعمال السّفود الدائر بضبط الفعاليّة على الإشارة  بواسطة مفتاح ضبط الفعاليّات، لأن الهواء الحار يحيط بالمأكولات المراد طهيها تماماً.

ضع مفتاح معدّل الحرارة على موقع أقصاه 200° س وبعد القيام بالتسخين المسبق للفرن، ضع ببساطة الأكل على المشبك. أغلق الباب وأترك الفرن يشتغل حتى تفعلّ الشواء.

إضافة القليل من الزبدة قبل انتهاء مدة الطهي يعطي اللون الذهبي لمظهر «التحمير».

لشوي دانما وبوابة الفرن مغلقة.

ينصح بأن لا تقوم بعملية التحمير لمدة تزيد عن 30 في كل مرة.

تحذير: يصبح باب الفرن ساخناً جداً أثناء التشغيل. أبعاد الأطفال بعيداً عنه.

تصبح الأجزاء الخارجية من الفرن ساخنة جداً أثناء التشغيل. اجعلها بعيدة عن متناول الأطفال.

## المشواة

### فقط الموديلات المجهزة بالمشواة الدوارة

يستخدم هذا للشواء عن طريق السيخ الدوار أسفل المشواة ويشمل:

### استخدام المشواة الدوارة (صورة 2.10)

• أدخل الصينية في حوامل الرف السفلية في الفرن وأدخل دعامة القضيب في الحوامل المباشرة للرف.

• ضع اللحم المراد شويه على القضيب مع مراعاة تأمينه في الوسط باستخدام الشوكات الخاصة.

• أدخل القضيب في فتحة الترس الجانبي "P" (الشكل 4.10).

• قم بإزالة المقبض "H" عن طريق تدويره إلى اليسار.

• أدخل دعامة المشواة بالكامل؛ يجب إدخال العمود "S" (عبر غطاء الفتحة) في طوق محرك الشوي "G".

إشعال موقد الشواء ومن ثم تشغيل المشواة.

دوران قضيب الشوي من الممكن أن يكون باتجاه عقارب الساعة أو بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة.

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جدا خلال الفعالية. حفظ الاولاد بعيدا عن الفرن.

مهم جدا: يجب استعمال قضيب الشوي دائما وبوابة الفرن مغلقة.

ينصح بأن لا تقوم بعملية التحمير لمدة تزيد عن 30 في كل مرة.

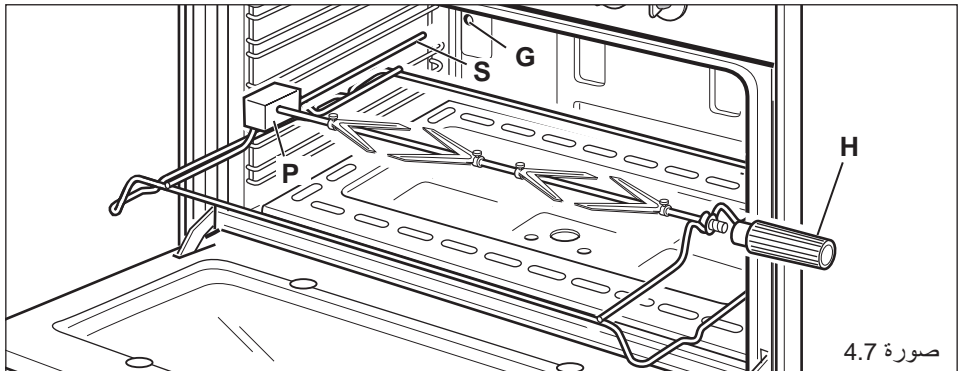
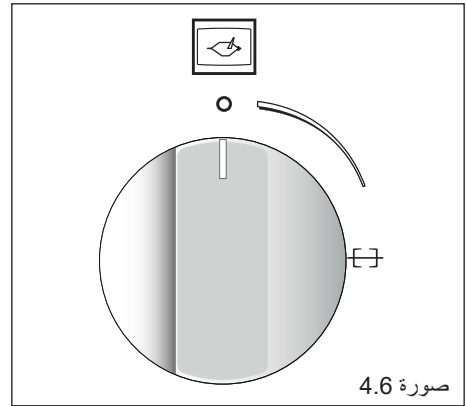
• موتور كهربائي مثبت في الجزء الخلفي من الفرن؛

• سيخ من الفولاذ المقاوم للصدأ مزود بمقبض حراري منزلق ومجموعتين من الشوك القابلة للتعديل؛

• داعم السيخ ليتم تركيبها في الجزء الدوار الأوسط.

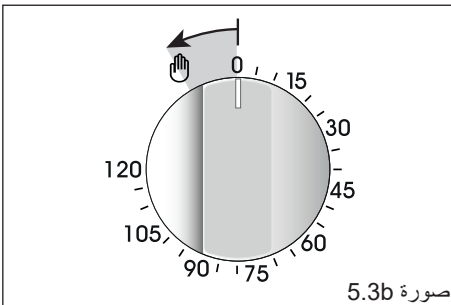
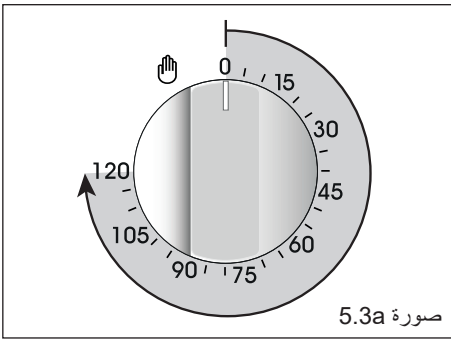
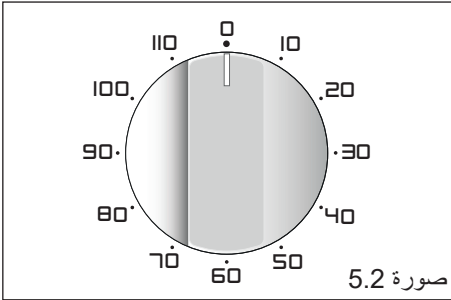
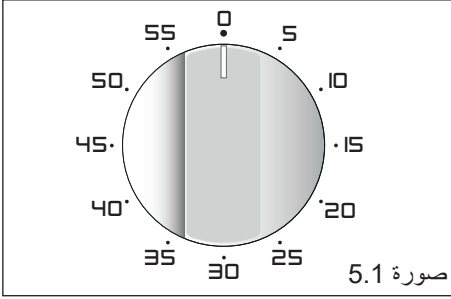
• يتم تشغيل محرك المشواة عن طريق مقبض التشغيل (شكل 4.1b, 4.2b, 4.3b, 4.4b - أو 4.6 أو 4.7 موضع).

• يكون اتجاه تدوير المشواة الدوارة إما في اتجاه عقارب الساعة أو عكسه.





## عداد دقائق أو ساعة ديجيتالية مع عداد دقائق



ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير. من الممكن أن تكون الرموز مطبوعة على مفاتيح القيادة نفسها.

### الإذار بحد 60 دقيقة (صورة 5.1)

عداد الدقائق هو عبارة عن وسيلة إذار صوتية مضبوطة بوقت والتي يمكن ضبطها لفترة قصوى تصل إلى 60 دقيقة.

يجب إدارة المفتاح في نفس اتجاه عقارب الساعة بعيداً حتى تصل لوضع 60 دقيقة ثم اضبط الفترة الزمنية المطلوبة بلفها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

### الإذار بحد 120 دقيقة (صورة 5.2)

عداد الدقائق هو عبارة عن وسيلة إذار صوتية مضبوطة بوقت والتي يمكن ضبطها لفترة قصوى تصل إلى 120 دقيقة.

يجب إدارة المفتاح في نفس اتجاه عقارب الساعة بعيداً حتى تصل لوضع 120 دقيقة ثم اضبط الفترة الزمنية المطلوبة بلفها في عكس اتجاه عقارب الساعة.

### الانتباه: مهم جداً:

هذا عبارة عن عداد زمني ميكانيكي وليس بإمكانه القيام بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة. التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدوياً.

## الموديلات المجهزة بموقت فصل بعد

### 120

### دقيقة (صورة 5.3a, 5.3b)

يعمل استخدام الموقت على تشغيل الفرن لفترة مضبوطة مسبقاً.

### 1. بدء التشغيل

بعد ضبط مفتاح اختيار الوظيفة والمنظم الحراري على الوضع ودرجة الحرارة المطلوبة أدر مفتاح الموقت في نفس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل للفترة الزمنية المطلوبة للطهي (الحد الأقصى 120 دقيقة) (الشكل 5.3a).

بمجرد انقضاء هذه الفترة الزمنية يعود الموقت إلى الوضع "0" ويفصل الفرن ذاتياً.

### 2. الوضع اليدوي

إذا كانت الفترة الزمنية للطهي أطول من ساعتين أو إذا كنت ترغب في استخدام الفرن بطريقة يدوية - يجب تدوير قرص التحكم في الموقت عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع

## الموديلات المجهزة بساعة كهربائية/مبرمج

(بدء الطهي) (الشكل. 5.4)

إن الساعة الكهربائية/ المبرمج هو جهاز يجمع الوظائف الآتية سوا:

- 12 ساعة على مدار الساعة التناظرية؛
- عدّاد دقائق (3 ساعات على الأقصى)
- الطهي الأوتوماتيكي (\* انظر الملاحظة أدناه)؛
- إشارة صوتية (بيب) يتم تفعيلها في كل مرة يتم الضغط على «إعداد المقيض» أو في نهاية وظيفة جهاز التوقيت بالدقائق أو نهاية برنامج الطهي الأوتوماتيكي.

(\*). الوقت الأقصى القابل للبرمجة (TPM) يعتمد على الوقت المضبوط لبدء الطهي.  
 $MPT = 15$  ساعة - فرق الساعات بين وقت الطهي المضبوط ووقت اليوم (مثال: وقت اليوم = 08:00, الوقت المضبوط لبدء الطهي = 11:00 ;  $12 = 15 - 3 = MPT$  ساعة).

## الساعة الكهربائية

مباشرة بعد وصل الفرن أو بعد انقطاع التيار الكهربائي, «الاشارة الضوئية الخاصة بالساعة تتذبذب». هذا يعني بأنه من الضروري القيام بفحص الوقت فيما إذا كان صحيحا أم لا.

- في حالة أن الساعة كانت مضبوطة, الضغط والاستمرار بذلك على «زر الضبط» حتى يختفي «المؤشر الضوئي للساعة».
- لضبط الوقت من اليوم, الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (مرارا وتكرارا) حتى تبدأ «الاشارة الضوئية الخاصة بالساعة» بالتذبذب. من ثم برم «زر الضبط» (إلى اليمين أو إلى اليسار) لضبط وقت اليوم.
- في نهاية عملية ضبط الوقت, الضغط باستمرار على «زر الضبط» للتأكيد حتى يختفي «المؤشر الضوئي للساعة».

## عدّاد الدقائق

فعالية عدّاد الدقائق تتمثل فقط في صفارة التي يتم تفعيلها أوتوماتيكيا عند انتهاء الوقت المضبوط (3 ساعات على أقصى حد).

هام: ليس من الممكن استخدام وظيفة جهاز التوقيت بالدقائق إذا تم ضبط الطهي الأوتوماتيكي.

لضبط عداد الدقائق, الضغط على «زر الضبط» لفترة وجيزة (لمرة واحدة أو أكثر) حتى تبدأ «الاشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» بالتذبذب.

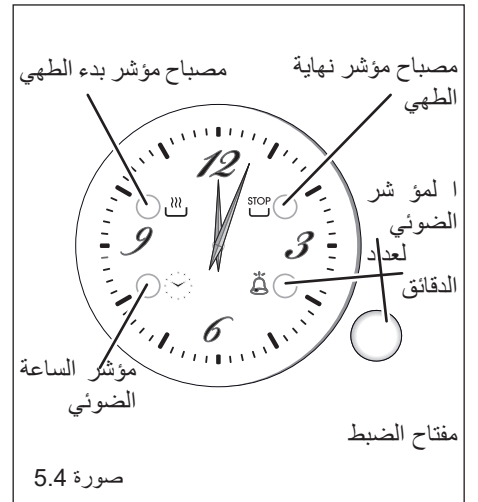
من ثم برم «زر الضبط» (إلى اليمين أو إلى اليسار) لضبط الوقت.

عند الانتهاء من عملية الضبط (خلال 10 ثواني), الضغط باستمرار على «زر الضبط» للتأكيد حتى يتغيّر «المؤشر الضوئي لعداد الدقائق» من الضوء الواضع إلى الضوء الثابت.

عندها يبدأ العد التنازلي فورا.

في نهاية الوقت المضبوط, «المؤشر الضوئي لعداد الدقائق» يتغير من الضوء الثابت إلى الضوء الواضع ويتم سماع صفارة (beep) لمدة دقيقة واحدة.

الضغط على «مفتاح الضبط» لمدة وجيزة لتوقيف الصفارة وإلغائها «الاشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» الواضحة.



الضغط على «مقبض الإعداد» للتأكيد حتى يتغير  
«مصباح  
مؤشر نهاية الطهي» من الوميض إلى الإضاءة  
الثابتة.

إذا كان هناك وقت للانتظار قبل بدء الطهي، سوف  
ينطفئ الفرن ولكنه الآن مضبوط على الطهي  
الأوتوماتيكي.

إذا كنت في المنزل بالفعل لتشغيل الفرن، وتريد  
فقط إطفاء الفرن أوتوماتيكيا، ابدأ الطهي في الوضع  
الطبيعي، ثم اتبع الخطوة 4 لضبط الوقت لإيقاف تشغيل  
الفرن.

- لرؤية الوقت المضبوط لبدء الطهي، اضغط على  
«مقبض الإعداد» لفترة قصيرة (مرة أو مرتين)  
حتى يومض «مصباح مؤشر بدء الطهي».
- لرؤية الوقت المضبوط لنهاية الطهي، اضغط على  
«مقبض الإعداد» لفترة قصيرة (مرة أو مرتين)  
حتى يومض «مصباح مؤشر نهاية الطهي».
- لإلغاء البرنامج قبل الإكمال، استمر في الضغط  
على «مقبض الإعداد» لمدة 3 ثوان تقريبا حتى  
ينطفئ «مصباح مؤشر بدء الطهي» و/أو مصباح  
مؤشر نهاية الطهي». تذكر إيقاف تشغيل الفرن  
أو الشواية يدويا.

عند الوصول إلى وقت إيقاف التشغيل سوف ينطفئ  
الفرن، ويتغير «مصباح مؤشر نهاية الطهي» من  
الإضاءة الثابتة إلى الوميض والجرس (بيب) لمدة دقيقة  
واحدة.

- اضغط على «مقبض الإعداد» لفترة قصيرة  
لإيقاف الجرس، وإطفاء وميض «مصباح مؤشر  
نهاية الطهي».
- أدر مقابض وظيفة الحرارة والوظيفة على وضع  
إيقاف التشغيل «Off».

**تنبيه: بعد انقطاع التيار، لا يتم حذف أي برنامج  
أوتوماتيكي، ويومض «مصباح مؤشر الساعة» (وهذا  
يدل على أنه يُستحسن التأكد من صحة وقت اليوم).**

خلال برنامج عداد الدقائق، من الممكن، في أي وقت،  
تبيين الوقت المضبوط من خلال الضغط على «زر  
الضبط» لفترة وجيزة (لمرة واحدة أو أكثر) حتى تبدأ  
«الإشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» بالتذبذب.  
لمحو البرنامج قبل انتهاء المدة، الضغط باستمرار على  
«زر الضبط» لمدة تقارب 3 ثواني؛ فعالية عداد الدقائق  
سيتم محوها.

**الانتباه - مهم جدا: هذا عبارة عن إشارة تنبيهية  
إلكترونية وليس بإمكانه القيام بإيقاف فعالية الفرن  
أو المشواة.  
التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدويا.**

## الطهي الأوتوماتيكي

استخدم وظيفة الطهي الأوتوماتيكي لتشغيل الفرن  
أوتوماتيكيا والطهي ثم إيقاف تشغيل الفرن.

1. تأكد أن الساعة تعرض الوقت الصحيح.
2. حدد الوظيفة والحرارة (مقابض الوظيفة  
والحرارة). سوف يعمل الفرن.
3. اضغط على «مقبض الإعداد» لفترة قصيرة  
(مرة أو مرتين) حتى يومض «مصباح مؤشر  
بدء الطهي».
- لف «مقبض الإعداد» (إلى اليمين أو اليسار)  
لضبط وقت بدء الطهي (ليس أقل من دقيقتين (2)  
وحد أقصى  
12 ساعة من وقت اليوم الحالي).
- في نهاية الضبط (خلال 10 ثوان)، استمر في  
الضغط على «مقبض الإعداد» للتأكيد حتى  
يتغير «مصباح مؤشر بدء الطهي» من الوميض  
إلى الإضاءة الثابتة.

4. حدد طول المدة التي سوف يستغرقها الطهي،  
اسمح بوقت للتسخين المسبق إذا تطلب الأمر.

اضغط على «مقبض الإعداد» لفترة قصيرة (مرة  
أو مرتين) حتى يومض «مصباح مؤشر نهاية  
الطهي».

لف «مقبض الإعداد» (إلى اليمين أو اليسار)  
لضبط وقت نهاية الطهي (على الأقل دقيقتين (2)  
من وقت  
بدء الطهي المضبوط).

في نهاية الضبط (خلال 10 ثوان)، استمر في



## موديلات مجهزة بساعة إلكترونية بإنذار (الشكل. 5.5)

الإنذار الإلكتروني عبارة عن وسيلة تجمع معاً وظائف الساعة لمدة 24 ساعة مع شاشة مضاءة وإنذار بمدة 99 دقيقة.

فور توصيل الفرن بالطاقة أو بعد فصل الطاقة تومض ثلاثة أصفار على شاشة المبرمج. ولضبط الساعة فإنه من الضروري الضغط على مفتاح "A" ومن ثم بعد 7 ثوان مفتاح "B" أو "C" حتى يتم ضبط الساعة بدقة. ويؤدي انقطاع التيار الكهربائي إلى عودة الساعة إلى الصفر.










### الإنذار الإلكتروني

يتكون برنامج الإنذار فقط من من الجرس والذي قد يتم ضبطه لفترة قصوى تصل إلى 99 دقيقة. لضبط الوقت اضغط مفتاح "B" أو "C" حتى تحصل على الوضع المطلوب في لوحة العرض.

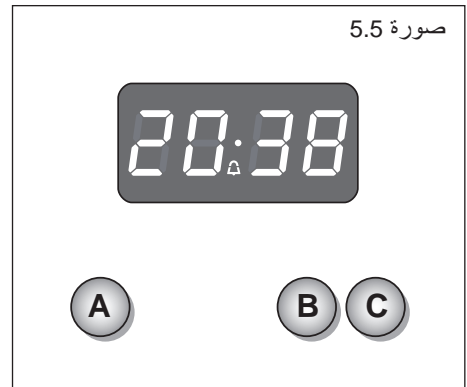
بعد الانتهاء من عملية الضبط يضيئ الرمز  ويبدأ العداد التنزلي على الفور. وفي نهاية الوقت يفصل الرمز  وينطلق الجرس المتقطع لمدة 7 دقائق. ويمكن إيقاف ذلك بالضغط على الأزرار "C". لإيقاف العداد التنزلي للإنذار في أي لحظة اضغط على أزرار "B" و "C" معاً وارفع إصبعك أولاً عن المفتاح "C".

### ضبط تردد صوت الإنذار

يمكن الاختيار من بين الاحتمالات الثلاثة للصوت بالضغط على مفتاح "B".

المفاتيح:		
مؤقت	 ,  , 	<b>A</b> أو رموز/كلمات أخرى مشابهة
يخفض العدد الموضح على الشاشة	 ,  , 	<b>B</b> أو رموز/كلمات أخرى مشابهة
يزيد العدد الموضح على الشاشة	 ,  , 	<b>C</b> أو رموز/كلمات أخرى مشابهة

صورة 5.5



## موديلات مجهزة بساعة إلكترونية / مؤقت

### نهاية الطهي (الشكل. 5.6)

المبرمج الإلكتروني عبارة عن أداة تجمع بين الوظائف التالية معاً:

- منبه 24 ساعة بشاشة مضاءة.
- ضبط وقت الطهي للفرن مع الإغلاق الذاتي (الحد الأقصى 99 دقيقة).

المفاتيح:	
مؤقت	A أو رموز/كلمات أخرى مشابهة
يخفض العدد الموضح على الشاشة	B أو رموز/كلمات أخرى مشابهة
يزيد العدد الموضح على الشاشة	C أو رموز/كلمات أخرى مشابهة


### الساعة الإلكترونية

بعد التوصيل الفوري للفرن بالطاقة أو بعد قطع الطاقة الرئيسية تومض ثلاثة أصفار على الشاشة.

لضبط الوقت فإنه من الضروري الضغط على مفتاح "A" ثم مفتاح "B" أو "C" حتى تقوم بضبط الوقت الصحيح.

يظهر صفر في الساعة بعد قطع الطاقة الرئيسية.

انتبه: عندما تظهر ثلاثة أصفار على شاشة المبرمج لا يمكن تشغيل الفرن.

يمكن تشغيل الفرن عندما يظهر الرمز  على لوحة العرض.

### ضبط تردد صوت الإنذار

يمكن الاختيار من بين الاحتمالات الثلاثة للصوت بالضغط على مفتاح "B".

### الطهي مع الفصل الذاتي

يتمثل الهدف من هذه الوظيفة في الإيقاف الذاتي للطهي بعد انتهاء الفترة المبرمجة مسبقاً لفترة قصوى تصل إلى 99 دقيقة.

لضبط الفترة الزمنية للطهي اضغط مفتاح "B" أو "C" حتى تحصل على الوقت المطلوب في لوحة العرض.

سيظهر الرمز تلقائي على لوحة العرض. ثم تقوم بتعديل مفتاح المنظم الحراري للفرن وفقاً لدرجة الحرارة المطلوبة. سوف يبدأ الفرن في العمل على الفور للفترة المبرمجة مسبقاً.

يظهر العداد التنازلي على لوحة العرض. ويمكن أن يظهر الوقت بالضغط على مفتاح "A".

بمجرد انقضاء الوقت سوف يفصل الفرن ذاتياً ويخفتي رمز تلقائي ويبدأ الجرس المتقطع الذي يستمر لمدة 7 دقائق. ويمكن إيقاف ذلك بالضغط على مفتاح "C".

**ملحوظة هامة:** قبل إيقاف الجرس عليك إيقاف تشغيل الفرن بطريقة يدوية.

لإلغاء برنامج الطهي في أي وقت اضغط الأزرار "B" و "C" معاً وارفع إصبعك أولاً عن المفتاح "C".

### الإنذار الإلكتروني

يمكن استخدام المبرمج كإنذار فقط لفترة قصوى تصل إلى 99 دقيقة.

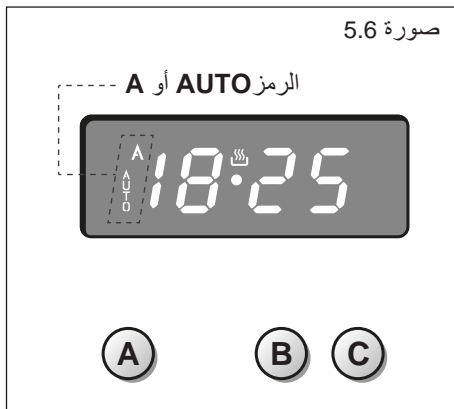
لضبط الإنذار اضغط مفتاح "B" أو "C" حتى تحصل على الوقت المطلوب في لوحة العرض.

بمجرد انقضاء الوقت سوف يفصل الفرن ذاتياً ويخفتي رمز تلقائي ويبدأ الجرس المتقطع الذي يستمر لمدة 7 دقائق. ويمكن إيقاف ذلك بالضغط على مفتاح "C".

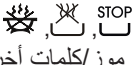

تحذير: إذا كان الجزء السفلي من الفرن في وضع تشغيل عندما يبدأ الجرس فإنه سيفصل ذاتياً.

ولكي يتم تشغيله بعد ذلك عليك إيقاف الجرس بالضغط على مفتاح "C".

**ثم تذكر إيقاف تشغيل الفرن يدوياً.**



المفاتيح:

مؤقت	 أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	A
زمن الطهي	 أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	B
انتهاء زمن الطهي	 أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	C
الضبط اليدوي وإلغاء برنامج الطهي المضبوط	 أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	D
يخفض العدد الموضح على الشاشة	 أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	E
يزيد العدد الموضح على الشاشة	 أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	F

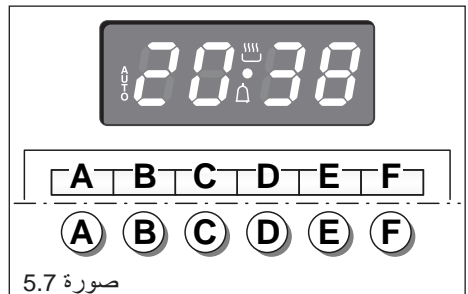
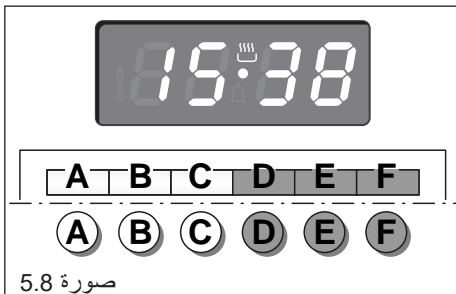
الموديلات المجهزة بساعة إلكترونية/مبرمج (بداية-نهاية الطهي) (الشكلان. 5.7, ... , 5.14)  
 المبرمج الإلكتروني عبارة عن أداة تجمع بين الوظائف التالية معاً:

- منبه 42 ساعة مع شاشة.
- مؤقت (مدته حتى 32 ساعة و 95 دقيقة).
- برنامج للطهي الآلي.
- برنامج للطهي نصف الآلي.

الرموز المضيئة:	
المبرمج في وضع آلي ولكنه غير مبرمج	AUTO وميض
المبرمج في وضع آلي مع ضبط للبرنامج	AUTO إضاءة ثابتة
الفرن مضبوط على الطهي اليدوي أو إتمام الطهي الأوتوماتيكي/ شبه الأوتوماتيكي.	
المؤقت في وضع تشغيل	
خطأ برمجة. (يقع وقت اليوم بين بداية الطهي المحسوبة وزمن الانتهاء من الطهي).	 و AUTO وميض

ملحوظة:

اختر الوظيفة عن طريق المفتاح الخاص بها وفي خلال 5 ثواني اضبط الوقت المطلوب باستخدام مفاتيح "F" أو "E" (عملية تشغيل "بيد واحدة").  
 عملية انقطاع الكهرباء تؤدي إلى تفسير الضبط وإلغاء البرامج المضبوطة.



## الساعة الإلكترونية


يتضمن المبرمج ساعة إلكترونية ذات أرقام مضاءة تشير إلى الساعات والدقائق. وفور توصيل الفرن بالطاقة أو بعد فصل الطاقة تومض ثلاثة أصفار على شاشة المبرمج.

ولضبط الوقت الصحيح لليوم فإنه من الضروري الضغط على مفتاح "D" ثم مفتاح "E" أو "F" حتى تقوم بضبط الوقت الصحيح (شكل 5.8).

وبطريقة أخرى اضغط معاً مفتاحي "B" و "C" وفي نفس الوقت اضغط مفتاح "E" أو "F".

**ملحوظة:** إذا تم إعادة ضبط الساعة تُلغى أي برامج مضبوطة من قبل.

## الطهي العادي بدون استخدام المبرمج


لاستخدام الفرن بطريقة يدوية أي بدون مساعدة المبرمج فإنه من الضروري إلغاء الوميض الآلي بالضغط على مفتاح "D" (سيتم إغلاق الوميض الآلي ويستمر الرمز  - شكل 5.9).

تحذير: إذا كان مفتاح التشغيل الآلي مضيء بطريقة ثابتة (الأمر الذي يعني أن برنامج الطهي قد تم ضبطه بالفعل) ويمكن إلغاء البرنامج وتحويله إلى النظام اليدوي عن طريق الضغط على مفتاح "D".


إذا كان الفرن في وضع تشغيل يجب إغلاقه بطريقة يدوية.

## المؤقت الإلكتروني

يتكون برنامج المؤقت من الجرس والذي قد يتم ضبطه على فترة 32 ساعة و 95 دقيقة كحد أقصى. إذا كان الوضع الآلي يومض اضغط على مفتاح على "D".

لضبط الوقت اضغط مفتاح "A" و "E" أو "F" حتى تحصل على الوضع المطلوب في اللوحة (شكل 5.10). بعد الانتهاء من عملية الضبط تظهر الساعة التي تم ضبطها على اللوحة وبضئ الرمز .

يبدأ العداد التنازلي على الفور وقد يتم رؤيته في أي لحظة على اللوحة بالضغط على مفتاح "A".

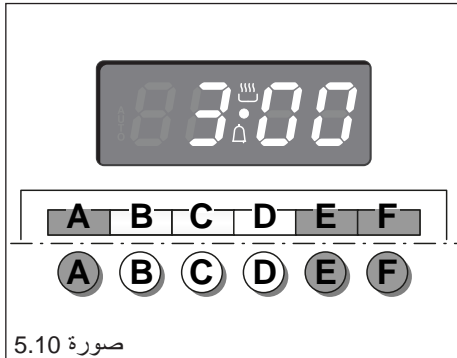
في نهاية الوقت يختفي الرمز  ويصدر الجرس وصتا لمدة 7 دقائق تقريباً أو حتى يتم الضغط على أحد المفاتيح.

(ليست الأزرار "E" / "F").

بعد وقت قصير سوف تعود الشاشة إلى وقت اليوم.

## تبديل تردد الإشارة المسموعة

توجد 3 نغمات للجرس ويمكن تغييرها بالضغط على مفتاح "E" ولكن فقط عندما يظهر الوقت الزمني لليوم على لوحة العرض.





## الطهي الآلي بالفرن


لطهي الطعام بطريقة آلية بالفرن فإنه من الضروري أن:

1. ضبط مقدار الفترة الزمنية للطهي.
2. ضبط نهاية الفترة الزمنية للطهي.
3. ضبط درجة الحرارة وبرنامج الطهي بالفرن.

تتم هذه العمليات بالطريقة التالية:


1. اضبط مقدار الفترة الزمنية للطهي بالضغط على مفتاح "B" ومفتاح "F" للزيادة أو مفتاح "E" للانقاص إذا تجاوزت الوقت المطلوب (شكل 5.11). سوف يضيء رمز آلي و .
2. اضبط نهاية الفترة الزمنية للطهي بالضغط على مفتاح "C" (سوف يظهر زمن الطهي المضاف بالفعل لساعة التوقيت) ومفتاح "F" (شكل 5.12)، وإذا تجاوزت الزمن المطلوب فقد تقوم بالرجوع بالضغط على مفتاح "E".  
بعد هذا الضبط يختفي الرمز . إذا أحدث رمز آلي بعد هذا الضبط وميض على لوحة العرض وانطلق صوت الجرس فإن ذلك يعني أنه كان هناك خطأ في عملية البرمجة بمعنى أن دورة الطهي قد تم فرضها بزيادة على ساعة التوقيت. وفي هذه الحالة يتعين عليك تعديل نهاية زمن الطهي أو الفترة الزمنية للطهي نفسها بإتباع التعليمات المذكورة أعلاه مرة أخرى.

3. اضبط درجة الحرارة وبرنامج الطهي باستخدام كعبرات المفتاح والمنظم الحراري للفرن (انظر الفصول الخاصة بذلك).

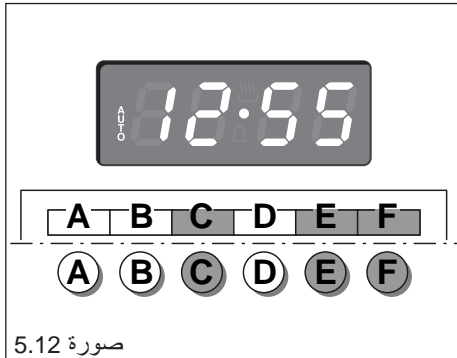
تمت برمجة الفرن الآن وسيعمل كل شئ بطريقة آلية، بمعنى أن الفرن سيبدا العمل في اللحظة المناسبة لينتهي الطهي في الساعة المحددة. أثناء الطهي يظل رمز  مضاءً.

يمكنك بالضغط على مفتاح "B" رؤية الوقت الذي تبقى حتى نهاية الطهي.

يمكن إلغاء برنامج الطهي في أي وقت بالضغط على مفتاح "D".

في نهاية الفترة الزمنية للطهي يفصل الفرن آلياً ويفصل الرمز  ويومض رمز آلي وينطلق صوت الجرس الذي يمكن فصله بالضغط على أي من المفاتيح ما عدا مفاتيح "E" أو "F".

أدر المفتاح والمنظم الحراري إلى وضعية الصفر وضع المبرمج في وضع «يدوي» بالضغط على مفتاح "D". بعد فصل الطاقة تعود الساعة إلى الصفر وتُلغى البرامج المضبوطة وتظهر ثلاثة أصفار على الشاشة.





## الطهي نصف الألي

يستخدم ذلك لفصل الفرن بطريقة آلية بعد انقضاء الفترة الزمنية المطلوبة للطهي.

هناك طريقتان لضبط وظيفة الطهي الطهي شبه الألي:

1. اضبط مقدار الفترة الزمنية التي تحتاجها لطهي الطعام بالضغط على مفتاح "B" ومفتاح "F" للزيادة أو مفتاح "E" للإفصاف (شكل 5.13). يؤدي ذلك إلى ضبط وقت «التوقف» المطلوب.


أو

2. اضبط الوقت الذي تحتاج أن يتوقف الطهي عنده بالضغط على مفتاح "C" ومفتاح "F" للزيادة أو مفتاح "E" للإفصاف إذا تجاوزت الوقت المطلوب (شكل 5.14).


سيصبح رمز تلقائي و  في وضع تشغيل.

ثم اضبط درجة الحرارة وبرنامج الطهي (انظر الأجزاء ذات الصلة).

يتم تشغيل الفرن ويفصل بطريقة آلية في نهاية الوقت المطلوب.

أثناء الطهي يظل رمز  مضاءاً ويمكنك بالضغط على مفتاح "B" رؤية الوقت الذي يبقى حتى نهاية الطهي.

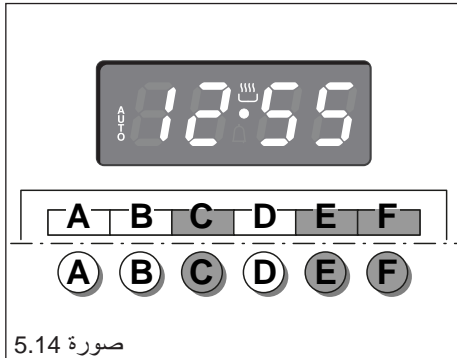
يمكنك إلغاء برنامج الطهي في أي وقت بالضغط على مفتاح "D".

في نهاية فترة الطهي يختفي الرمز  ويومض رمز تلقائي وينطلق صوت الجرس ويمكن إبقاه بالضغط على أي من المفاتيح ما عدا مفاتيح "E" أو "F".

أدر المفتاح والمنظم الحراري على الصفر وضع المبرمج في وضع "يدوي" بالضغط على مفتاح "D".

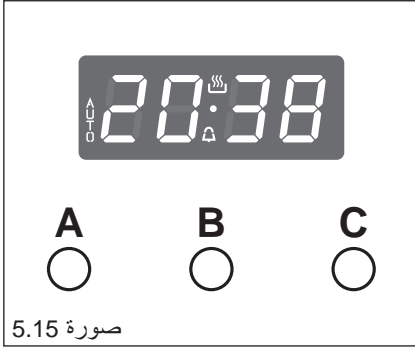
تنبيه: بعد انقطاع التيار الكهربائي تتم إعادة تعيين الساعة على صفر، ويتم إلغاء البرامج المضبوطة.

بعد انقطاع التيار الكهربائي، سوف تومض ثلاثة أصفار على الشاشة.



# الساعة CLOCK والمؤقت TIMER بمفاتيح التحكم باللمس «CONTROL TOUCH»

صورة 5.15



الرموز المضيئة:		
تم إكمال الطهي الأو تو ما تيكي، الفرن في الوضع الأو تو ما تيكي، ولكنه ليس مضبوطاً.	وميض	AUTO
الفرن مضبوط على الطهي الأو تو ما تيكي، ولكن الطهي لم يتم	إضاءة ثابتة	AUTO
تم ضبط المؤقت	وميض	
المؤقت قيد التشغيل	إضاءة ثابتة	
الطهي مضبوط على الطهي اليديوي	إضاءة ثابتة	
يتم ضبط الطهي الأوتوماتيكي	AUTO وميض	و AUTO
الفرن مضبوط على الطهي الأو تو ما تيكي، ويتم الطهي	إضاءة ثابتة	و AUTO

المفاتيح:		
لمس في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين): • ضبط الساعة؛ • صوت المؤقت (عن طريق اللمس مرة واحدة، جنبًا إلى جنب مع المفتاح «B».) • لإلغاء الطهي الأوتوماتيكي في أي وقت.	و أو و أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة	A و C
تحديد الوظيفة (لمس لأكثر من ثانيتين): • ضبط الساعة (فقط بعد التوصيل الأول أو بعد انقطاع التيار الكهربائي)؛ • المؤقت؛ • الطهي الأوتوماتيكي "dur" (المدة) - مدة طهي الطعام (بلمس الزر "B" مجدداً)؛ • الطهي الأوتوماتيكي "End" - الوقت الذي تريد فيه إيقاف تشغيل الفرن (بلمس الزر "B" مرتين إضافيتين).	MODE أو رموز/كلمات أخرى مشابهة	B
يخفض العدد الموضح على الشاشة	أو أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة	A
يزيد العدد الموضح على الشاشة	أو أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة	C

## مفاتيح «التحكم باللمس»

- سيتم تشغيل مفاتيح «التحكم باللمس» بواسطة الأصابع (عن طريق لمس المفتاح فقط). عند استخدام عناصر التحكم باللمس، من الأفضل استخدام باطن الأصبع بدلاً من الطرف. يتم إلغاء تنشيط المفاتيح تلقائيًا:
- 8 ثوانٍ بعد التحديد الأخير؛ تتم الإشارة إلى إلغاء التنشيط بواسطة إشارة صوتية («صغير»).
  - إعادة التنشيط، المس مفتاح «B» أو المفاتيح «A» و«C» (في الوقت نفسه) لأكثر من ثانيتين.


## ضبط الساعة

في حالة التوصليل الأول أو بعد انقطاع تيار كهربى، ستومض الأرقام على الشاشة.




هام: الفرن لا يعمل، في وضع الطهي اليدوي، بدون وجوب ضبط الساعة أولاً.

- لضبط الساعة، المس مفتاح «B»، لأكثر من ثانيتين، ثم المفتاح «A» أو «C».
- لضبط الساعة، مع توصيل الجهاز بالفعل، المس المفاتيح «A» و«C» في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين)، ثم «A» و«C».

هام:

- إن تغيير الوقت سوف يحذف أي برنامج أوتوماتيكي؛
- بعد ضبط الساعة، سوف يبدأ الفرن في العمل حسب الوظيفة المختارة (الطهي اليدوي). سوف يضيء الرمز «» إضاءة ثابتة.

## استخدام الموقت

- يمكنك استخدام الموقت في أي وقت، حتى في حالة عدم استخدام الفرن. لا يقوم الموقت بإيقاف تشغيل الفرن.
- يمكن ضبط الموقت لأكثر من 23 ساعة و59 دقيقة.
- لضبط الموقت، المس مفتاح «B»، لأكثر من ثانيتين، (يومض الرمز «»)، ثم المفاتيح «C» أو «A».
  - بعد مرور 8 ثوانٍ، تسمع صوت إشارة صوتية («صغير») تؤكد التنظيم. «» يضيء باستمرار).
  - للتأكد من الوقت المتبقي، المس مفتاح «B»، لأكثر من ثانيتين. إذا كان الوقت المتبقي أكثر من دقيقة، ستعرض الشاشة الساعات والدقائق؛ وإذا كان أقل من دقيقة، ستعرض الشاشة الثواني.
  - عندما يحين الوقت، سيصدر الموقت إشارة صوتية. المس مفتاح «B» لأكثر من ثانيتين لإيقاف تشغيله؛ أو اضغط على المفتاح «A» أو «C» لإيقاف الإشارة الصوتية، ثم اضغط على مفتاح «B» لأكثر من ثانيتين لإلغاء تنشيط وميض الرمز «» على الشاشة.
  - قم بإيقاف تشغيل الفرن يدوياً (مقبض الترموستات في وضع الإيقاف) في حالة اكتمال الطهي.

## ضبط صوت الموقت

- يمكنك الاختيار من بين ثلاثة مستويات للصوت.
- المس المفتاح «A» و «C» في الوقت نفسه (لأكثر من ثانيتين).
- المس مفتاح «B»؛ يمكنك قراءة صوت الموقت الحالي على الشاشة («نغمة1» أو «نغمة2» أو «نغمة3»).
- المس المفتاح «A» للاستماع إلى صوت الموقت أو تغييره.
- تم تنشيط صوت الموقت: يظهر الصوت الأخير.
- بعد مرور 8 ثوانٍ، تسمع صوت إشارة صوتية («صغير») تؤكد إعداد الصوت؛ ثم يظهر وقت اليوم.

## الطهي الأوتوماتيكي

استخدم وظيفة الطهي الأتوماتيكي لتشغيل الفرن أوتوماتيكيا والطهي ثم إيقاف تشغيل الفرن.

1. تأكد أن الساعة تعرض الوقت الصحيح.
  2. حدد الوظيفة والحرارة (مقايض الوظيفة والحرارة). سوف يعمل الفرن.
  3. حدد طول المدة التي سوف يستغرقها الطهي، اسمح بوقت للتسخين المسبق إذا تطلب الأمر.
  4. المس الزر "B" لمدة ثانيتين إضافيتين، ثم المسه ثانية؛ سوف يظهر "dur" (المدة). عند استخدام الأزرار "C" و "A" اضبط وقت الطهي.
  5. حدد الوقت الذي تريد فيه إطفاء الفرن، المس الزر "B" لمدة ثانيتين إضافيتين، ثم المسه مرتين مجدداً؛ سوف يظهر «End» النهائية. عند استخدام الأزرار "C" و "A" اضبط وقت إيقاف الطهي.
- ملاحظة: أثناء عرض "dur" يمكنك الانتقال إلى "End" فقط بلمس الزر "B" مرة واحدة (خلال 8 ثوانٍ من آخر تحديد).

إذا كان هناك وقت للانتظار قبل بدء الطهي، سوف يظهر الوقت الحالي لليوم و "AUTO" على شاشة الساعة. سوف ينطفئ الفرن، ولكنه الآن مضبوط على الطهي الأوتوماتيكي.

إذا كنت في المنزل بالفعل لتشغيل الفرن، وتريد فقط إطفاء الفرن أوتوماتيكيا، ابدأ الطهي في الوضع الطبيعي، ثم اتبع الخطوة 4 أو الخطوة 5 لضبط الوقت لإيقاف تشغيل الفرن.

عند بدء الطهي الأتوماتيكي، سوف يتم عرض "⏏" على الشاشة، سوف يعمل الفرن.

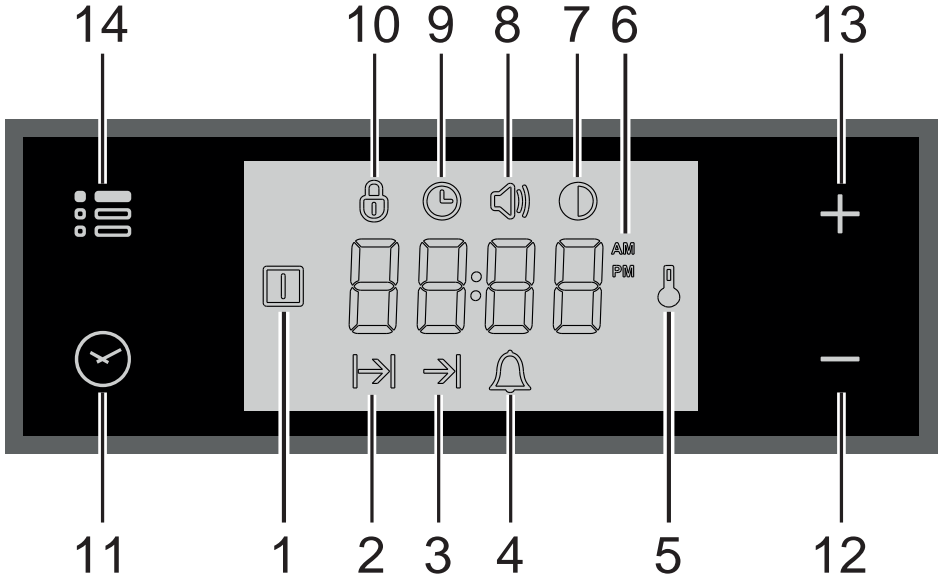
- لرؤية وقت الطهي المتبقي، اتبع الخطوة 4 حتى عرض "dur" (المدة).
- لرؤية وقت الإيقاف المضبوط، اتبع الخطوة 5 حتى عرض "End".
- لإلغاء الطهي الأتوماتيكي في أي وقت، المس الزرين "A" و "C" في نفس الوقت (لمدة تزيد عن ثانيتين)، وأدر مقايض الوظيفة والحرارة على وضع الإيقاف.

عند الوصول إلى وقت الإيقاف، سوف ينطفئ الفرن، وسوف يصدر المؤقت جرس، وسوف يومض "AUTO":

- المس أي زر لإيقاف الجرس.
- المس الزر "B" لمدة تزيد عن ثانيتين، لإعادة الفرن إلى الوضع اليدوي («سوف يومض الرمز ⏏ وميضاً ثابتاً على الشاشة»).
- أدر مقايض وظيفة الحرارة والوظيفة على وضع إيقاف التشغيل "off".

تنبيه: بعد انقطاع الكهرباء يتم حذف أي برنامج أوتوماتيكي. أوقف تشغيل الفرن يدويا.

الطرز المزودة بساعة إلكترونية/مبرمج "يعمل باللمس" (بداية-نهاية الطهي) (الشكل 5.16)



وصف رموز الشاشة

1. تشغيل الفرن
2. وقت الطهي
3. نهاية وقت الطهي
4. المؤقت
5. درجة حرارة الفرن
6. تنسيق الوقت صباحا/مساء
7. سطوع الشاشة
8. مستوى الإشارة الصوتية
9. إعداد وقت اليوم
10. قفل مفتاح لوحة التحكم للمبرمج الذي يعمل "باللمس"

وصف رموز لوحة التحكم التي تعمل باللمس:

11. تحديد برنامج
12. الضبط الرقمي الخلفي لجميع الوظائف
13. الضبط الرقمي الأمامي لجميع الوظائف
14. اختيار القائمة

ملاحظة هامة: عند استخدام المؤقت وأثناء الطهي شبه الأوتوماتيكي أو الطهي الأوتوماتيكي، يظهر على الشاشة العد التنازلي للوظيفة مع بقاء وقت أقل.

تنبيه - هام جداً:

تنظيف شاشة عرض البرامج الإلكترونية  
اتبع بدقة المعلومات الموضحة في فصل "التنظيف والصيانة".

## مفاتيح "التحكم التي تعمل باللمس"

يتم تشغيل المفاتيح "التي تعمل باللمس" بالأصابع (فقط عن طريق لمس المفتاح).  
عند استخدام لوحات تحكم تعمل باللمس، من الأفضل استخدام كرة إصبعك بدلاً من طرفها.  
اختيار البرنامج والقائمة: بعد بدء الإجراء، يتم إلغاء التحديد أو توماتيكيًا بعد تقريبًا 5 ثوانٍ من آخر لمسة على الشاشة.

### ضبط الساعة

عند الاتصال لأول مرة، أو بعد انقطاع التيار الكهربائي، تومض كلمة "OFF" (إيقاف تشغيل) على الشاشة، ويضيء الرمز "Ⓟ". ضبط الوقت بلمس مفتاح "+" أو "-".

**هام:** الفرن لا يعمل، في وضع الطهي اليدوي، بدون وجوب ضبط الساعة أولاً.

لتغيير الوقت مع الجهاز المثبت بالفعل، المس "Ⓟ" لمدة تزيد عن ثانيتين، ثم المسه مرة أخرى حتى يومض الرمز "Ⓟ". ثم اضبط الوقت، خلال 5 ثوانٍ، باستخدام زر "+" أو "-".

**هام:** لا يمكن ضبط الساعة إذا كان برنامج الطهي قيد التقدم.

### استخدام المؤقت

يمكنك استخدام المؤقت في أي وقت حتى لو لم تكن تستخدم الفرن.

**تنبيه - هام جداً:** هذا فقط إنذار لا يغلق الفرن أو الشواية.

تذكر أن توقف تشغيل الفرن أو الشواية يدويًا.

يمكن ضبط المؤقت لمدة أقصاها 23 ساعة و 59 دقيقة.

1. لتعيين المؤقت، والجهاز متصل بالفعل، المس "Ⓟ" (عدة مرات) حتى يومض الرمز "Ⓟ" على الشاشة. اضبط الوقت (الزيادة بالدقائق) خلال 5 ثوانٍ باستخدام مفتاح "+" أو "-". في نهاية التعديل، تُظهر الشاشة العد التنازلي.

2. في نهاية العد، يبدأ المؤقت في إصدار صوت طنين، ويومض الرمز "Ⓟ" على الشاشة. المس أي مفتاح لإيقاف الإشارة الصوتية التي كانت ستتوقف بعد 7 دقائق.

3. أعلق الفرن يدويًا (قم بوضع المفتاح ومقابض الثرموستات في وضع الإيقاف) إذا كنت لا ترغب في الاستمرار في الطهي اليدوي.

لإعادة ضبط المؤقت أثناء التشغيل في أي وقت:

1A. فقط وظيفة المؤقت نشطة (لا يوجد طهي شبه أوتوماتيكي أو أوتوماتيكي قيد التقدم): المس المفتاح "Ⓟ" لمدة 3 ثوانٍ..

2A. مع الطهي شبه الأوتوماتيكي أو الأوتوماتيكي: المس المفتاح عدة مرات "Ⓟ" حتى يومض الرمز "Ⓟ" على الشاشة. ثم المس الرمز "-" خلال 5 ثوانٍ حتى يظهر "00:00" على الشاشة.

2. يتم عرض الوقت من اليوم على الشاشة.

## الطهي شبه الأوتوماتيكي

يستخدم هذا لإيقاف الفرن أوتوماتيكيًا بعد انقضاء وقت الطهي المطلوب.  
تأكد أن الساعة تعرض الوقت الصحيح.

يمكن ضبط برنامج الطهي شبه الأوتوماتيكي لمدة أقصاها 10 ساعات.

1. حدد الوظيفة والحرارة (مقايض الوظيفة والحرارة). سوف يعمل الفرن.
2. المس مفتاح "⊖" حتى يومض رمز "⏪" على الشاشة. اضبط وقت الطهي (الزيادة بالدقائق - ضع في اعتبارك وقت التسخين المسبق، إذا لزم الأمر) في غضون 5 ثوانٍ باستخدام "+" أو "-". في نهاية التعديل، تُظهر الشاشة العد التنازلي.
3. في نهاية العد، يتم إيقاف تشغيل الفرن، ويبدأ المؤقت في إصدار صوت تنبيه، يومض الرمز "⏪"، وتظهر كلمة **End** "النهاية" على الشاشة.
4. فضلاً أدر مقايض وظيفة الحرارة والوظيفة على وضع إيقاف التشغيل "off".
5. المس رمز "⊖" لإلغاء تنشيط الإشارة الصوتية (التي ستتوقف بخلاف ذلك بعد 7 دقائق) وإعادة المبرمج إلى الوضع اليدوي (يظهر الوقت على الشاشة). إذا تم بدلاً من ذلك إلغاء تنشيط الإشارة الصوتية باستخدام أحد المفاتيح الأخرى، فالمس أيضًا المفتاح "⊖" لإعادة المبرمج إلى الوضع اليدوي (يظهر الوقت على الشاشة).

إلغاء برنامج الطهي شبه الأوتوماتيكي في أي وقت:

- 1A. فقط وظيفة الطهي شبه الأوتوماتيكي نشطة (لا يوجد مؤقت قيد الاستخدام): المس مفتاح "⊖" لمدة 3 ثوانٍ، يتم عرض الرمز "⏪" وكلمة **End** "النهاية" (fine) على الشاشة.
- 2A. مع نشاط المؤقت: المس مفتاح "⊖" عدة مرات حتى يومض الرمز "⏪". ثم المس الرمز "-". خلال 5 ثوانٍ حتى يظهر "00:00" على الشاشة، ويتم استبداله بعد بضع ثوانٍ بالرمز "⏪" وكلمة **End** "النهاية".
2. المس مفتاح "⊖" مرة أخرى لإعادة المبرمج إلى الوضع اليدوي (يظهر الوقت من اليوم على الشاشة). إذا تم الانتهاء من الطهي، أدر درجة الحرارة ومقايض الوظائف إلى وضع الإيقاف، وإلا استمر في الطهي ثم تذكر إيقاف تشغيل الفرن يدويًا.

## الطهي الأوتوماتيكي

استخدم وظيفة الطهي الأوتوماتيكي لتشغيل الفرن أوتوماتيكيًا والطهي ثم إيقاف تشغيل الفرن.  
تأكد أن الساعة تعرض الوقت الصحيح.

1. حدد الوظيفة والحرارة (مقايض الوظيفة والحرارة). سوف يعمل الفرن.
  2. حدد وقت الطهي مع مراعاة وقت التسخين المسبق، إذا لزم الأمر، واضبطه كما هو موضح أعلاه في فصل "الطهي شبه الأوتوماتيكي".
  3. المس مفتاح "⊖" عدة مرات حتى يظهر الرمز "⏪" على الشاشة. ثم اضبط الوقت الذي تريد إيقاف تشغيل الفرن فيه، بلمس المفتاح "+" أو "-".
  4. إذا لم يبدأ الطهي على الفور، تعرض الشاشة الوقت الحالي من اليوم والرمزين "⏪" و "⏩". يتم إيقاف تشغيل الفرن ولكن الآن تم ضبطه للتشغيل الأوتوماتيكي.
- للتحقق من وقت الطهي، المس المفتاح "⊖" مرة واحدة، يومض الرمز "⏪".
  - للتحقق من وقت الإيقاف، المس المفتاح "⊖" عدة مرات حتى يومض الرمز "⏩".

إلغاء برنامج الطهي الأوتوماتيكي في أي وقت، تابع كما هو موضح في فصل "الطهي شبه الأوتوماتيكي".  
أدر درجة الحرارة ومقايض الوظائف إلى وضع الإيقاف، وإلا استمر في الطهي ثم تذكر إيقاف تشغيل الفرن يدويًا.




تنبيه - هام جدًا (الطهي الأوتوماتيكي أو شبه الأوتوماتيكي):  
في حالة حدوث انقطاع قصير جدًا في الطاقة، يحتفظ الفرن بالبرمجة.  
إذا كان الانقطاع أطول من بضع عشرات من الثواني، فسيتم إلغاء الطهي الأوتوماتيكي. في هذه الحالة، أدر درجة الحرارة ومقايض الوظائف إلى وضع الإيقاف وأعد البرمجة إذا لزم الأمر.

## إعدادات تفضيلات المستخدم




### قفل مفتاح لوحة التحكم للمبرمج الذي يعمل "باللمس"

تستخدم هذه الوظيفة لمنع اللمس العرضي لمفاتيح اختيار المبرمج ولتجنب تنشيط أو تعديل وظائفها عن غير قصد.  
يمكن تفعيل قفل المفتاح في أي وقت أثناء الطهي أو مع إيقاف تشغيل الفرن.

للقفل:



- المس مفتاح "  " لأكثر من ثانيتين حتى يبدأ ومض المؤشر "  ". ثم المس مفتاح "+" لتفعيل مفتاح القفل، ستظهر كلمة "On" تشغيل" على الشاشة، انتظر بضع ثوان حتى تكتمل العملية. عندما تكون هذه الوظيفة نشطة، يضيء مؤشر "  ".

لفتح القفل:

- المس مفتاح "  " لأكثر من ثانيتين حتى يبدأ ومض المؤشر "  ". ثم المس مفتاح "-" لتعطيل مفتاح القفل، ستظهر كلمة "OFF" تعطيل" على الشاشة، انتظر بضع ثوان حتى تكتمل العملية. عندما تكون هذه الوظيفة غير نشطة، ينطفئ مؤشر "  ".

### ضبط نغمة الإشارة الصوتية

من الممكن تحديد ثلاث نغمات صوتية.

- المس المفتاح "  " لأكثر من ثانيتين، ثم المس نفس المفتاح عدة مرات حتى يومض الرمز "  ".
- المس المفتاح "+" أو "-"؛ تعرض الشاشة ضبط النغمة ("b-01"، "b-02" أو "b-03").
- النغمة الأخيرة المعروضة تظل نشطة.



## إعداد سطوع الشاشة

من الممكن تحديد ثلاثة مستويات سطوع.

- المس المفتاح "☰" لأكثر من ثانيين، ثم المس نفس المفتاح عدة مرات حتى يومض الرمز "Ⓣ".
- المس المفتاح "+" أو "-"؛ تعرض الشاشة ضبط السطوع ("d-01"، "d-02" أو "d-03").
- يظل آخر سطوع معروض نشطًا.

## تنسيق الوقت

من الممكن اختيار تنسيق 24 ساعة أو 12 ساعة.

- لتنشيط تنسيق 12 ساعة، المس مفتاح "+"، لأكثر من 5 ثوان حتى يتم تنشيط "AM" أو "PM".
- لتنشيط تنسيق 24 ساعة، المس مفتاح "+"، لأكثر من 5 ثوان حتى يتم تعطيله "AM" أو "PM".



قد ينكسر الغطاء إذا تعرّض إلى حرارة شديدة.

لا تغلق غطاء الجهاز العلوي للجهاز عندما تكون المواقد أو السخانات مازالت ساخنة، وكذلك عندما يكون الفرن في حالة عمل أو ساخناً.  
لا تضع أواني ساخنة أو أشياء ثقيلة الوزن على غطاء الجهاز.  
نظف أيّة بواق أو رواسب من على مسطح غطاء الجهاز قبل فتحه.

### غطاء الجهاز الزجاجي (في بعض الموديلات فقط)

بغرض النظافة التامة، فقد صمم غطاء الجهاز بحيث يسهل فكّه وإخراجه قائماً لأعلى. في حالة إنزلاق المفصلات للخارج، فقم بإعادة وضعها في مكانها وكن حريصاً في ذلك:  
- المفصلة اليمنى "D" يجب أن تدخل بها الطرف الأيمن للباب، بينما الطرف الأيسر يجب أن يركب بالمفصلة "S" (الشكل 6.1).

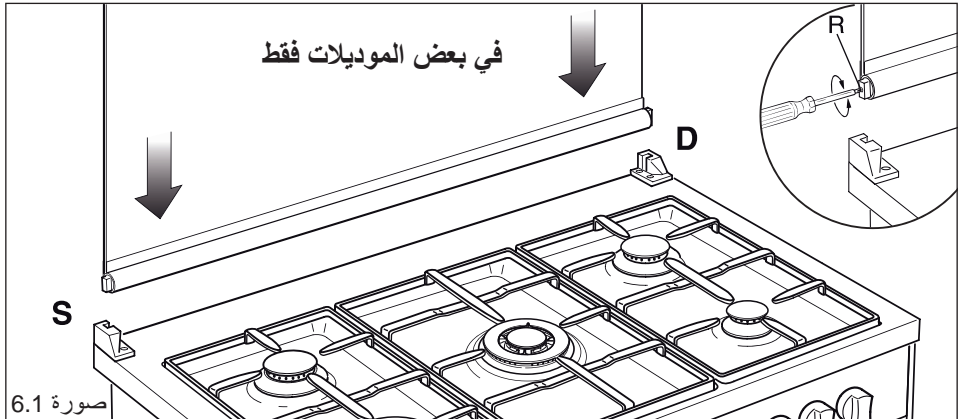
### ضبط الأتزان

إخفض غطاء الجهاز وإفحص إتزانه التام. عندما نفتح الغطاء على ٥ درجة مئوية، فإنه سيبقى مفتوحاً وثابتاً في مكانه.  
إن زنبرك المفصلات يمكن ضبطها وتعدّلها إذا لزم الأمر، ذلك بربط مسمار القلاووظ "R" في اتجاه دوران عقربي الساعة (الشكل 6.1).

### تنظيف شاشة عرض المبرمج الإلكتروني (يتم توريدها مع بعض الطرز فقط)

قم بتنظيف شاشة المبرمج باستخدام قطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون محايد أو قطعة قماش ناعمة بمنظف سائل (غير كاشط). عند التنظيف، احرص على تحريك قطعة القماش في اتجاه واحد فقط. ثم امسح الشاشة بقطعة قماش مبللة وجففها بقطعة قماش ناعمة.

هام: لا تستخدم منتجات التنظيف التي تحتوي على الكلور أو الأحماض أو المنتجات الكاشطة أو المنظفات غير المحايدة لأنها قد تسبب ضرراً لا يمكن إصلاحه للسطح. لا ترش سوائل التنظيف مباشرة على شاشة المبرمج.



## نصائح عامة

- قبل البدء بعملية التنظيف يجب عليكم التأكد من أن المواعيد مطقنة.
- عندما لا يستخدم الجهاز، فمن الأفضل إيقاف حنفية توصيل الغاز.
- عمليات تشحيم الصنابير يجب أن يقوم به فني مؤهل .
- إذا اختنق أحد الصنابير، قم بالاتصال بمكتب المساعدة الفنية.
- ننصح بتنظيف المطبخ عندما يكون بارد تماماً و بشكل خاص ننصح بذلك عند تنظيف العناصر المطلية.
- تفادوا إستعمال مادة الالكالين او مواد حامضة اخري (كعصير الليمون او الخل الخ،) لتنظيف سطحيات المطبخ.
- الامتناع عن إستعمال مواد تنظيف التي تحتوي على قاعدة من الكلور أو من الحامض.
- مهم:  
ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.

### تحذير:

عندما يتم تركيب الفرن بطريقة صحيحة، فإن المنتج يكون قد حقق جميع شروط ومتطلبات السلامة المقررة لمثل هذا النوع من المنتجات. ومع ذلك يجب الانتباه إلى ما وراء وما تحت الفرن كون هذه الأماكن لا يمكن مسها ويمكن أن تحتوي على حواف مدببة أو ناتئة يمكن ان تسبب الأذى لمن يلمسها.

## العناصر المطلية

يجب ان يتم غسل عناصر المطبخ المطلية بواسطة ماء و صابون او بواسطة أي مادة غير كاشطة.  
من الأفضل التجفيف باستعمال قطع قماش ناعمة أو مصنوعة من الألياف الصغيرة جداً.  
المواد الحامضية مثل عصير الليمون، صلصة البندورة، الخل وما أشبهها قد تؤدي إلى ضرر على الطلاء فيما إذا تركت عليه لمدة طويلة.

## سطوح من الفولاذ الغير قابل نماذج بدون طلاء ( INOX مقاوم للطبعتات)، أجزاء من الألومنيوم، مطلية أو سطوح مطبوعة.

نظف هذه المناطق باستعمال مادة مناسبة ونشفها بالكامل بعد الانتهاء من عملية التنظيف.  
ام: هذه الأجزاء من الضروري أن يتم تنظيفها بحذر وانتباه لتحديد الخدوش والكشوط.  
ينصح باستعمال الأقمشة الناعمة والصابون الحيادي.  
تحذير: لا تستعمل مواد كاشطة أو مذيبيات مركزة كونها تلحق الأذى بسطوح الفرن.

## سطحية الطهي الكهربائية

يجب تنظيف الأظعمة المحترقة على الشعلات بطريقة جافة دائماً. لا تستخدم الماء لتجنب تكوين الصدأ. بعد استخدامه، قم بصب كمية قليلة من الزيت على طبق دافئ، ثم قم بفركه بقطعة قماش.

هام: تخلي الشركة الصانعة أي مسؤولية لها عن أي ضرر ناتج عن المنتجات غير المناسبة المستخدمة لتنظيف الجهاز.

### الانتباه

يصح الجهاز ساخن جداً وبشكل خاص حول مناطق الطهي. من المهم جداً أن لا يتركوا الأطفال وحدهم في المطبخ خلال عملية الطهي.

لا تستعملوا الات التنظيف التي تعمل بواسطة البخار لانه يمكن للرطوبة من ان تتغلغل بداخل الجهاز و التي لها ان تجعل منه مصدر خطر.

عدم إستعمال مواد التنظيف الكاشطة أو الفرشاة الحديدية لتنظيف زجاج بوابة الفرن (أو الغطاء زجاجي - موديلات ذات غطاء زجاجي) لأنها قد تسبب الخدوش على السطح، والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.

## حنفيات الغاز

في حالة حدوث عطب أو عطل أو ضرر في حنفيات الغاز يجب عليكم الاتصال بالفني فوراً. لا تدع منتجات التنظيف تلامس الصمامات.

يجب ان يتم دوماً تنظيف بعناية فائقة جداً سواءً مقبس الشرارة أو الصمامة الامان. ملاحظة: لتفادي الحاق الضرر بالنظام الاشعال الكهربائي تجنبوا إستعماله و المواقد ليست في مكانها الصحيح.

## داخل الفرن

يجب القيام دائماً بتنظيف الفرن من الداخل بعد أن تكون قد بردت حرارته.

نزع المسارات الجانبية وإعادة تركيبها بالشكل الموصوف في الفقرة القادمة.

من الضروري القيام بتنظيف التجويف باستعمال محلول تنظيف لطيف وماء فاتر.

من الممكن إستعمال مواد تنظيف كيميائية مناسبة للهدف فقط بعد القيام أولاً بمراجعة نصائح وإرشادات الصانع وبعد القيام بتجربة المادة على جزء صغير من تجويف الفرن.

عوامل تنظيف وأقمشة وحشوات كاشطة يجب ألا تستعمل على سطح التجويف.

المسارات الجانبية، الصينية، اللوح الأسفل والإطارات من الممكن أن يتم نزعها وغسلها في حوض الجلي.

**ملاحظة:** صانع هذا الجهاز لن يتحمل أية مسؤولية تجاه أضرار تعود إلى استعمال مواد كيميائية أو مواد كاشطة في عملية تنظيف الجهاز نفسه.

ترك الفرن يبرد أولاً والانتباه بشكل خاص لعدم مسّ عناصر التسخين الحارة داخل تجويف الفرن.

## المواقد والشوايات

يجب تنظيف هذه الأجزاء باستخدام قطعة إسفنج وماء وصابون أو منتجات تنظيف أخرى مناسبة وغير جالخة. ثم قم بتجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

**تحذير! المنتج لا يصلح للغسيل في غسالة الصحون.**

في حالة ترك المنتج على السطح لفترة طويلة من الوقت، فإن المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم والبساتا والخل والمنتجات الأخرى يمكن أن تتلف السطح، وتطفي لمعته.

بينما فيما يخص بالموديلات المزودة بنظام إشعال كهربائي يجب الحفاظ على نظافة القطب الكهربائي "S" و ذلك لضمان حسن عمل الشرارة دوماً (الشكل 6.2, 6.4, 6.5).

في كل الموديلات المزودة بنظام الامان، يجب التأكد من ان الصمامة "T" بجانب كل موقد دوماً نظيفة و ذلك لضمان حسن عمل نظام الامان (الشكل 6.2, 6.4, 6.5).

ملاحظة: إن الاستخدام المستمر قد يسبب تغييراً في التزجيج حول المواقد والشبكات في المناطق المعرضة للحرارة. هذه ظاهرة طبيعية، ولا تمنع الأجزاء من العمل بإداء جيد.

## الاستبدال الصحيح للشعلة المساعدة، و شبه السريعة، والسريعة

من المهم التأكد من انه تم تركيب موزعات الشعلة "F" و الغطاء "C" في مكانها الصحيح (الشكل 6.2, الشكل 6.3).

لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.

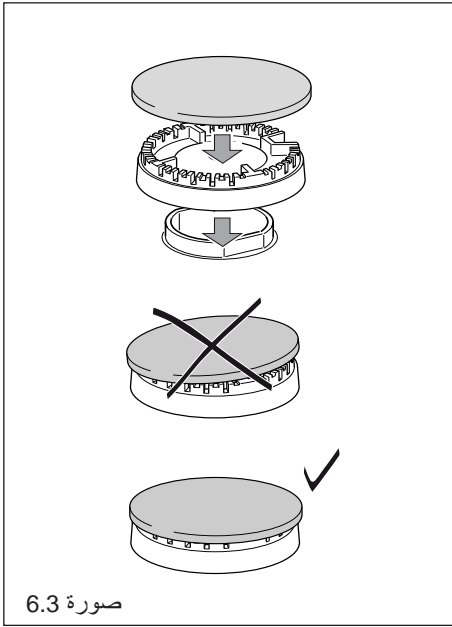
## الاستبدال الصحيح للشعلة ثنائية الحلقة والشعلات المزودة.

يجب ان يتم تركيب الموقد الثلاثي الحلقات في مكانه الصحيح (الشكل 6.4 6.5): و أضلع الموقد يجب ان تتركب في الفويهات الخاصة بها كما هو موضح من قبل السهم (الشكل 6.4, 6.5).

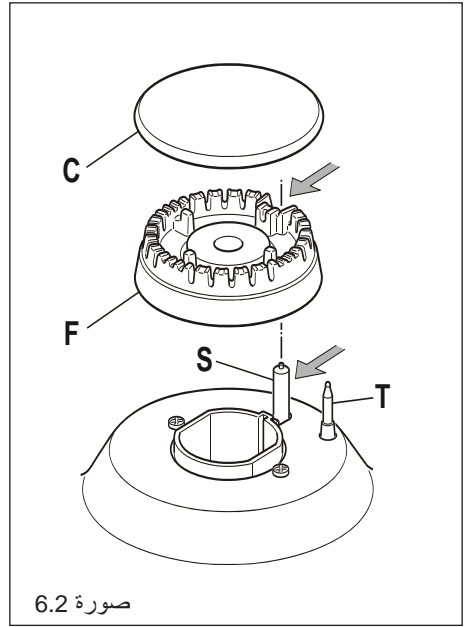
ومن ثم قوموا بتركيب الغطاء "A" و الحلقة "B" (الشكل 6.6 و الشكل 6.7).

على الموقد عند تركيبه في مكانه الصحيح ان لا يدور و ان يظل ثابت (الشكل 6.6).

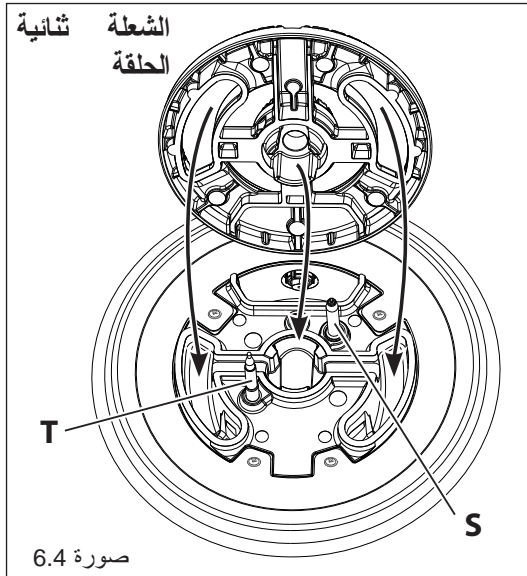
**هام:** هام: موزع اللهب الشعلة المدمجة ثنائية الحلقة المزودة به خابور مركزي («CP» في الشكل 6.5).



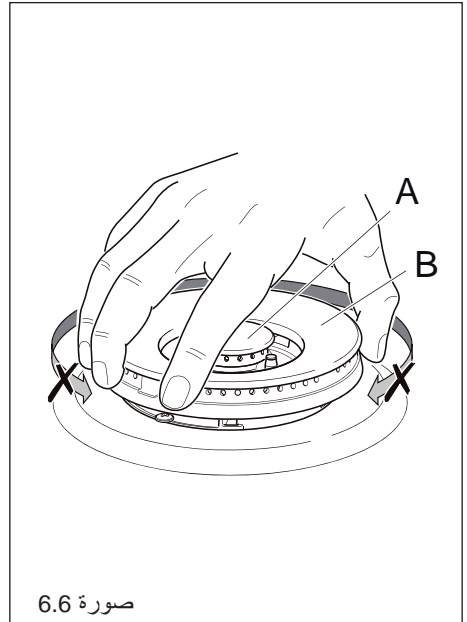
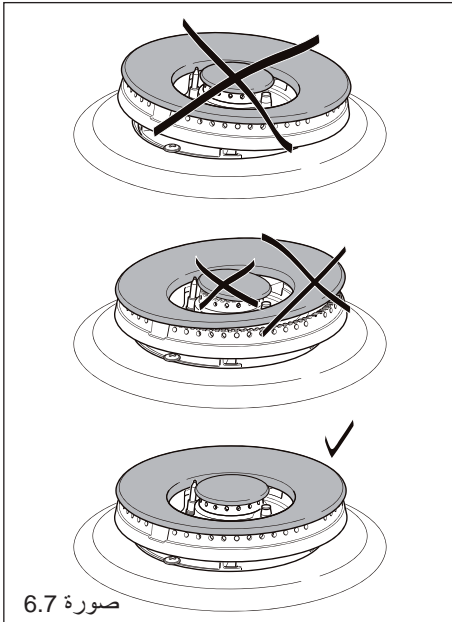
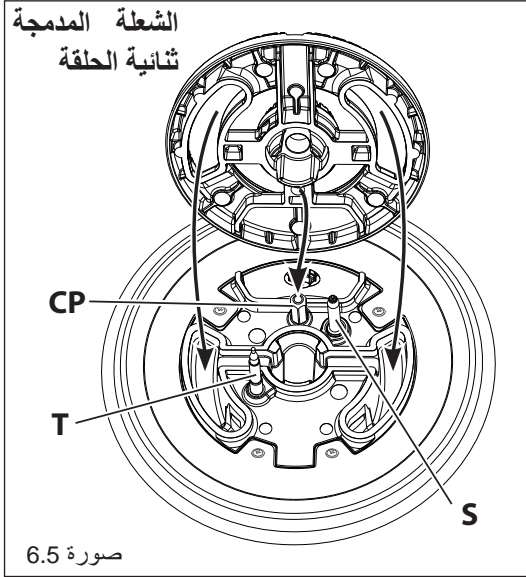
صورة 6.3



صورة 6.2

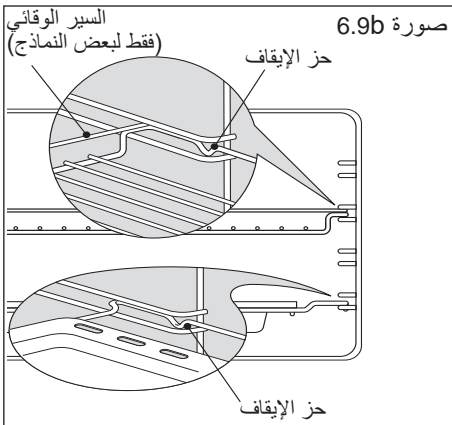
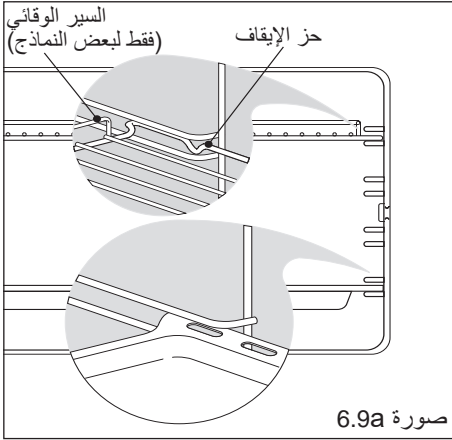
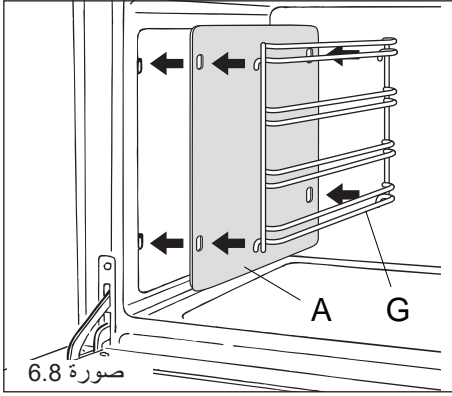


صورة 6.4



## على أرفف شبك

- ثبت الرفوف الشبك على جدران (صورة 6.8 - "G").
- أدخل الألواح المحفزة "A" في الموديلات التي تحتوي على هذه الألواح مع اتجاه السهم إلى الأعلى (الشكل 6.8).
- أدخل اللوح بطريقة الزلق على الأماكن المخصصة له، الرف والصينية كما في صورة 6.9b, 6.9a.
- يجب وضع الرف بحيث يكون مانع الحركة الذي يمنع اللوح من الانزلاق مواجهًا لداخل الفرن. فقط لبعض النماذج: يجب وضع الرف بحيث يكون مانع الحركة الذي يمنع اللوح من الانزلاق مواجهًا لداخل الفرن، السير الوقائي في الخلف. لعملية الفك اتبع عكس الطريقة السابقة.

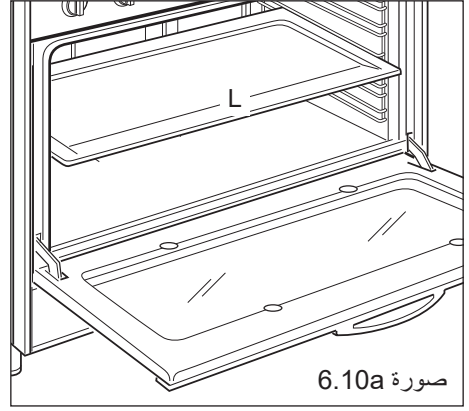


## صينية الفرن

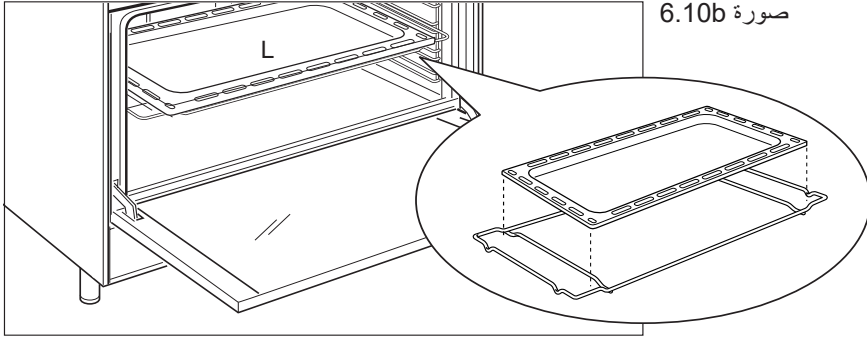
ينبغي أن تكون صينية الفرن "L" موضوعة مباشرة على الحواشي الجانبية (الشكل 6.9a - 6.10a).

فقط لنماذج "المزودة بالمراوح":

يجب وضع صينية الفرن بشكل صحيح على دعامة الأسلاك الخاصة بها ثم إدخالها في المجاري الجانبية (الشكلان. 6.9b, 6.10b).



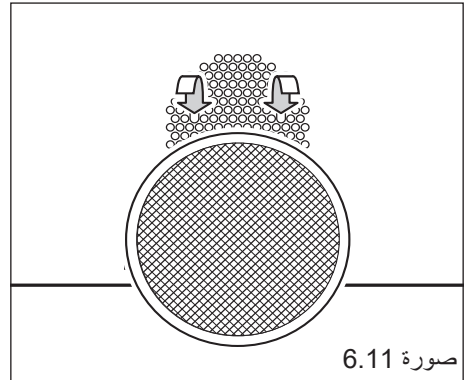
صورة 6.10a



صورة 6.10b

## فلتر مقاوم للشحم - أفران غازية بتهوية (فقط لبعض النماذج)

- فلتر خاص موجود في القسم الخلفي للفرن لتجميع نقاط الدهون التي تنتج بشكل خاص في حالات شوي اللحوم (صورة 6.11). يجب ربط الفلتر بالواجهة الخلفية للفرن بموجب المبيّن في الصورة 6.11.
- يجب أن يزال هذا الفلتر عندما تخبز الحلويات، الكعك والخ.
- **تنظيف الفلتر بعد كل عملية طهو!**
- يجب أن يزال الفلتر للقيام بتنظيفه ومن الممكن غسله بالماء والصابون. تنظيف الفلتر دائما بعد كل عملية طهو لأن البقايا الصلبة التي قد تتجمع من الممكن أن تخل في فعاليات الفرن وتآدياته.
- تجفيف الفلتر جيدا قبل تركيبه من جديد.



صورة 6.11



## مزلق منزلقة تطويلية (مزودة فقط لبعض النماذج)

المزلق المنزلقة تجعل إدخال وإخراج شبكات الفرن والصينية سهلة ومضمونة. تتوقف عندما يتم سحبها حتى الموضع الأقصى.

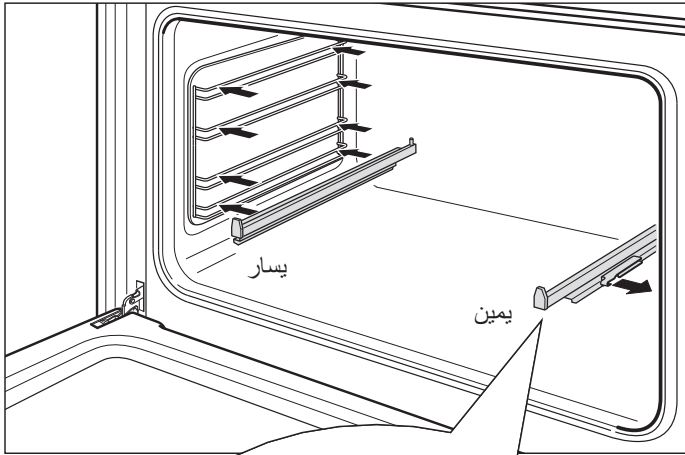
**مهم:** المزلق المنزلقة يجب شريكها بالاطارات الجانبية للفرن بالانتباه إلى:

- شريك المزلق على الشوكات العليا للإطارات الجانبية.
- لا يمكن شريكها بالشوكات السفلى.
- المزلق يجب أن تنزلق باتجاه بوابة الفرن.
- كل زوج مزلق يجب تركيبها على كلا الجانبين للفرن؛ مزلق على الاطار الأيمن والآخر على الاطار الأيسر.
- من كلتا الجهات, يجب أن تكون المزلق على نفس المستوى.

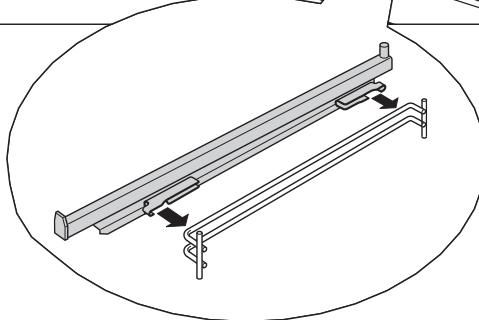
## لشبكة المزلق المنزلقة على الاطارات الجانبية:

- تثبيت الاطارات الجانبية على جوانب الفرن (صورة 6.8)
- وضع المزلق المنزلقة بالشكل الصحيح على الشوكة العليا للإطارات الجانبية والضغط (صورة 6.12)؛ سيتم سماع دقة تشابك ملاقط الشوكة.

**ملاحظة مهمة:** في عملية الطهو بقضيب الشوي, عدم وضع دعامة قضيب الشوي على المزلق المنزلقة التطويلية.



صورة 6.12

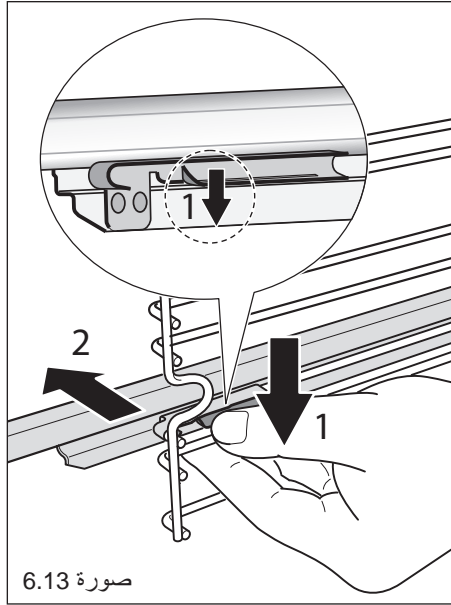


## تفكيك المزالق التطويلية:

- بإزالة الاطارات الجانبية.
- إدارة الاطارات الجانبية بشكل تكون المزالق موجهة تجاه الاسفل.
- تحديد ملاقط الشبك للمزالق المنزلقة؛ عبارة عن تلك الاجنحة المشبوكة بشوكات الاطارات الجانبية (سهم 1 لصورة 6.13).
- الضغط على الشناكل تجاه الاسفل (سهم 1 من الصورة 6.13) وفصلها عن هل الاطارات الجانبية (سهم 2 من الصورة 6.13).

## تنظيف المزالق المنزلقة

- تنظيف المزالق المنزلقة التطويلية باستعمال قطعة قماش رطبة ونظيفة ومادة تنظيف حيادية.
- عدم غسلها في ماكينة الجلي، عدم تغطيسها في الماء والصابون وكذلك عدم استعمال مواد تنظيف خاصة بالفرن.



صورة 6.13

## إرشادات لاستعمال وصيانة الألواح المحفزة (موردة مع بعض الموديلات فقط)

- إن الألواح المحفزة مغطاة بطبقة خاصة فيها ثقب دقيقة جدا تمتص ولا تعكس فقاعات الزيت والدهون المتطايرة أثناء أعمال الخبز في حرارة تزيد عن 200 مئوية.
- وفي حال اتخست الألواح بعد طبخ مواد تحتوي على نسبة دهون عالية جدان شغل الفرن وهو فارغ لأقصى درجة لمدة 30 دقيقة.
- لا تحتاج هذه الألواح إلى التنظيف، ولكن ننصحكم بإزالتها بشكل دوري من الفرن (على الأقل إزالة الألواح الجانبية) وغسلها بماء فيه محلول الصابون ومن ثم تنشيفها بقطعة قماش لينة.
- لا تنظف أو تغسل الألواح بمواد كاشطة أو مواد تحتوي على أحماض أو قلويات.
- هذه الألواح قابلة للقلب بالاتجاه الأخر. فعندما يتغير شكل الطبقة الموجودة عليها يمكن تركيبها في الاتجاه المعاكس.

## تبديل لمبة الفرن

تنبيه: قبل المبادرة بعملية تبديل مصباح الفرن التأكد من أن الفرن غير فعّال لتحايد أي إمكانية للصدمة الكهربائيّة.

- ترك تجويف الفرن وعناصر التسخين تبرد أولاً؛
- فصل التيار الكهربائي؛
- فك غطاء الوقاية "A" عن طريق فك براغيه (صورة 6.14).
- قم بإزالة لمبة الهالوجين "C" واستبدالها بأخرى جديدة مناسبة للعمل في ظل درجات الحرارة العالية، على أن تكون موافقة للمواصفات التالية: 220-240 فلت، و نفس شدة التيار (فحص القوّة المطبوعة على جسم المصباح نفسه).
- هام! لا تقم أبداً بإبدال اللمبة بأيدي مكشوفة، فالبصمات أو الاتساخات التي تطبعها أصابعك على جسم اللمبة يمكن أن تتسبب في التلف السريع لللمبة الجديدة. احرص دائماً على استخدام قطعة ملائس أو قفازات نظيفة.
- إعادة تركيب غطاء الوقاية من جديد.

ملحوظة: تبديل لمبة الفرن ليس من ضمن الضمان الممنوح لك.

الغرض المقصود من المصباح، المثبت على هذا الجهاز، هو إضاءة تجويف الفرن وبالتالي مساعدة المستخدم على مراقبة الطعام بشكل أفضل أثناء الطهي. هذا المصباح غير مناسب للاستخدامات الأخرى (مثل إضاءة البيئات).

يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من فئة G للتوفير في الطاقة.

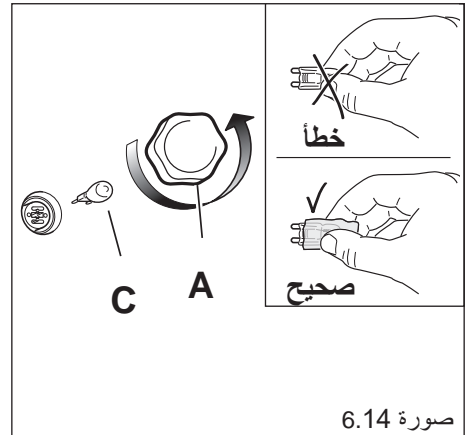
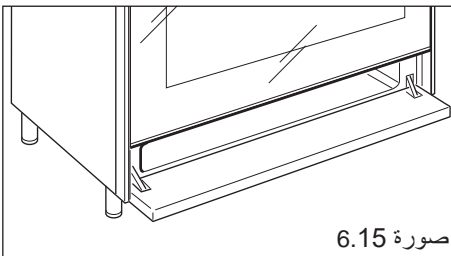
## حجرة التخزين

يمكن الوصول لحجرة التخزين عبر اللوحة المحورية (الشكل 6.15).



انتبه:

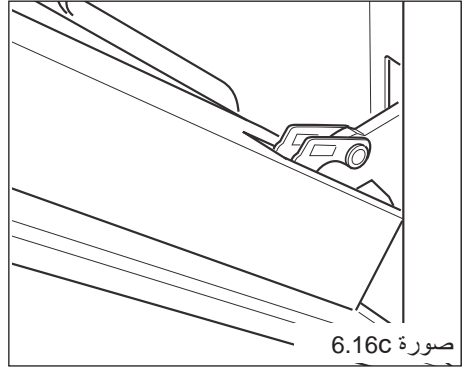
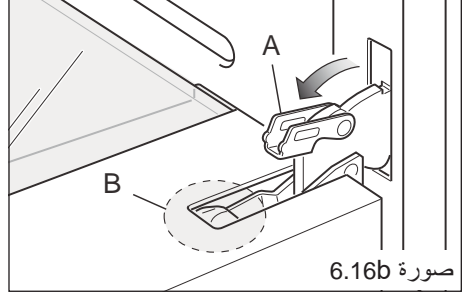
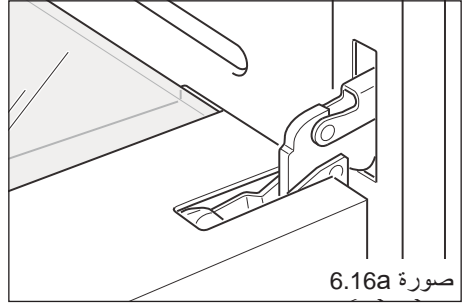
تأكد أنه في مقصورة تسخين الأطعمة لم يتم تخزين أية مواد أثناء تشغيل الفرن بالغاز، لضمان التدفق الصحيح للهواء إلى المشعل.



## تفكيك بوابة الفرن

الانتباه، بوابة الفرن ثقيلة. في حالة وجود الشك في مقاومة الحمل، عدم المحاولة بفك البوابة. يمكن نزع باب الفرن من مكانه بسهولة على النحو الآتي:

- افتح الباب إلى آخر مجال ممكن (الشكل 6.16a)
- افتح العتلة "A" كاملة على المفصلتين اليسرى واليمنى. (الشكل صورة 6.16b)
- امسك الباب كما هو مبين في الشكل صورة 6.16d
- اغلق الباب ببطئ (الشكل صورة 6.16c) حتى تتعلق العتلات اليسرى واليمنى "A" على الجزء "B" من الباب (الشكل صورة 6.16b, صورة 6.16c).
- اسحب العلاقات من مكانها متبعا السهم "C" على الشكل صورة 6.16e

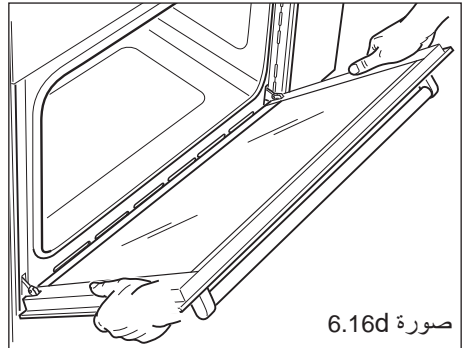
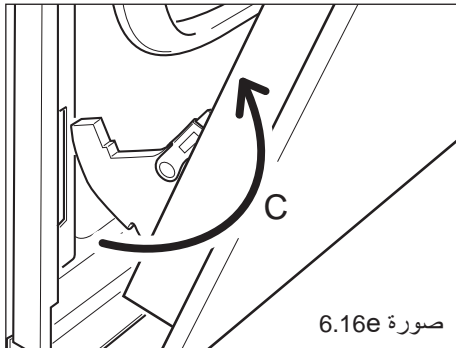


### هام!

حافظ دائماً على مسافة أمان من مفصلات الباب، مع إيلاء اهتمام خاص لوضع يديك.

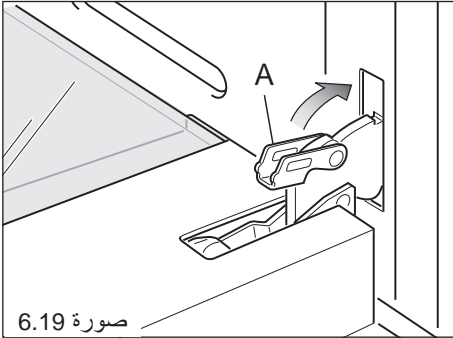
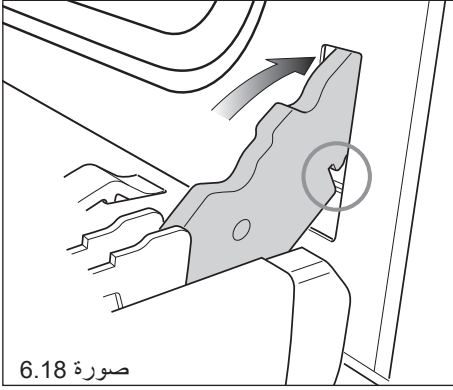
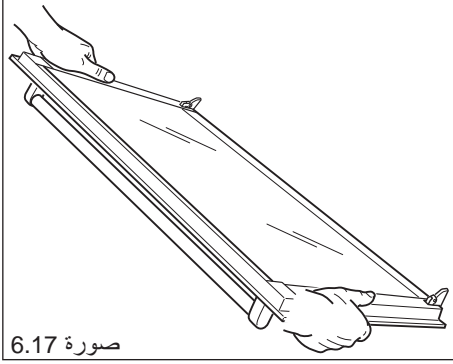


إذا لم يتم تثبيت مفصلات الباب بشكل صحيح، فيمكن أن تنفك وتعلق فجأة وبشكل غير متوقع مما يعني خطر الإصابة.



## إعادة تركيب بوابة الفرن

- الإمسك بالبوابة بثبات (صورة 6.17).
- إدخال شناكل الفصاليات (اليمنى واليسرى) في الموضع الخاص بها؛ التأكد من أن التجويف يدخل في المكان الخاص به (صورة 6.18).
- فتح بوابة الفرن كلياً.
- إغلاق المقابض "A" للفصاليات اليمنى واليسرى (صورة 6.19).
- إغلاق بوابة الفرن بلطف والتحقق من أنها تفتح وتغلق بالشكل الممتاز.



الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية او كتابية قد تكون موجودة بهذا الدليل الفني . كما تحتفظ الشركة المصنعة على الحق في القيام بكافة التعديلات بمنتجاتها و التي تراها مناسبة وضرورية لاسباب صناعية او تجارية في اي وقت و من دون إعلام مسبق و ذلك من دون اللمس بالوظائف الرئيسية و الخصائص الفنية الامنية للتجهيزات و الاجهزة.



## REFIT THE DOORS

1. Hold the door firmly (fig. 6.17a).
2. Insert the hinge tongues into the slots, making sure that the groove drops into place as shown in the figure 6.17b.
3. Open the door to its full extent.
4. Fully close the levers "A" on the left and right hinges, as shown in the figure 6.17c.
5. Close the door and check that it is properly in place.

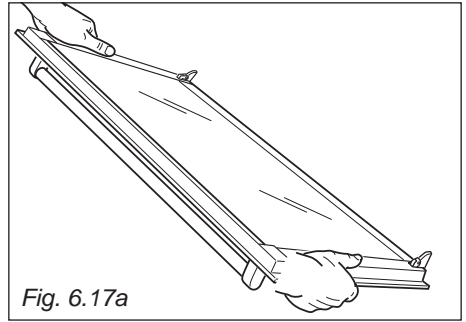


Fig. 6.17a

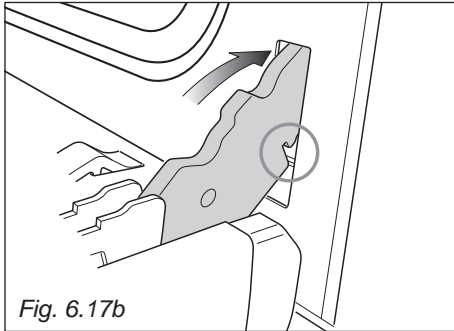


Fig. 6.17b

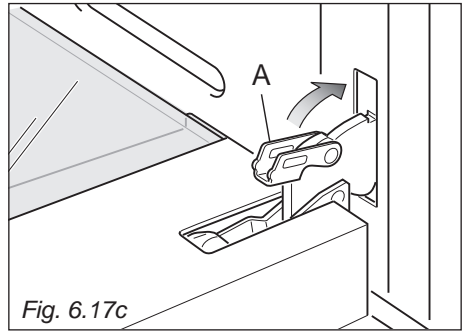


Fig. 6.17c

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

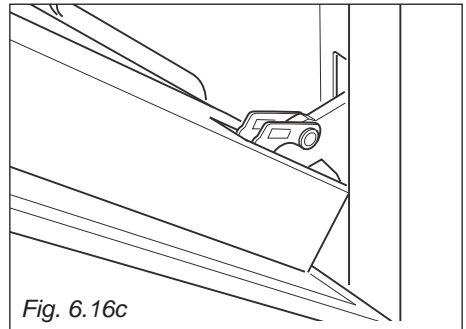
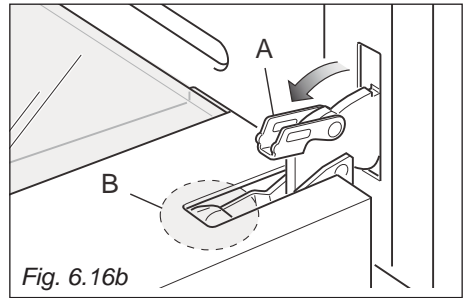
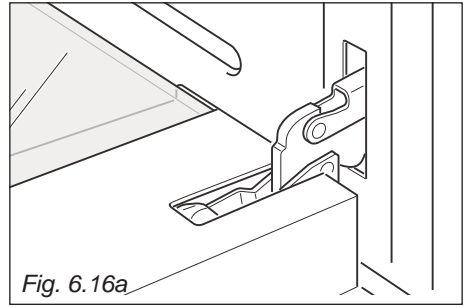
The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacturer commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.



## REMOVING THE OVEN DOORS

The oven door can easily be removed as follows:

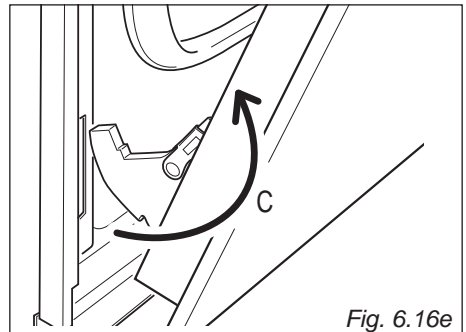
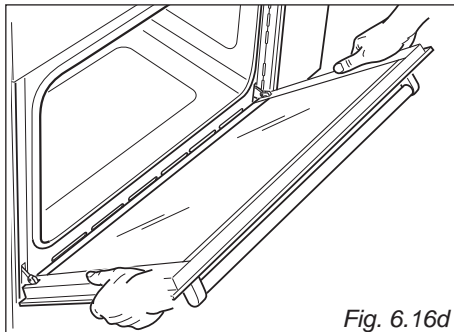
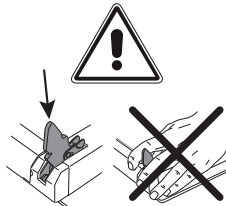
- Open the door to the full extent (fig. 6.16a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 6.16b).
- Hold the door as shown in fig. 6.16d.
- Gently close the door (until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (figs. 6.16b, 6.16c).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 6.16e).
- Rest the door on a soft surface.



### Important!

Always keep a safe distance from the door hinges, paying special attention to position of your hands.

If the door hinges are not correctly hooked, they could unhook and close suddenly and unexpectedly with risk of injury.



## REPLACING THE OVEN LAMP

**WARNING:** Ensure the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- Switch off the electrical supply.
- Remove the protective cover "A" (fig. 6.14).
- Replace the halogen lamp "C" with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240 V, 50-60Hz and same power (check watt power as stamped in the lamp itself) of the replaced lamp.

**IMPORTANT WARNING:** Never replace the bulb with bare hands; contamination from your fingers can cause premature failure. Always use a clean cloth or gloves.

- Refit the protective cover.

**Note:** Oven lamp replacement is not covered by your guarantee.

The intended purpose of the lamp, fitted on this appliance, is to illuminate the oven cavity and thus help the user to better monitor the food while cooking. This lamp is not suitable for other usage (e.g. environments lighting).

This product contains a light source of energy efficiency class G.

## STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.15).

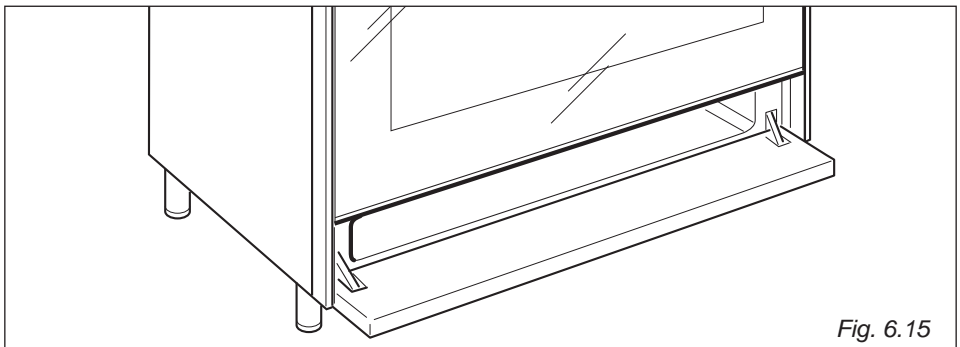


Fig. 6.14

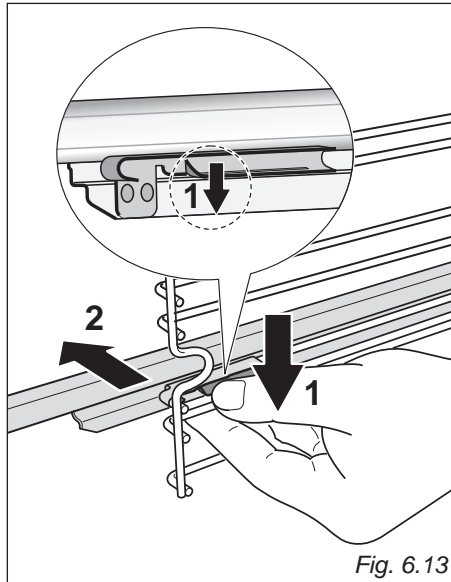
**Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.**

To remove the RH and LH sliding guides from the wire support:

- Find the safety locks. These are the tabs that clip over the fixing wire (arrow 1 in fig. 6.13).
- Pull the safety locks away from the fixing wire to release the sliding guide (arrow 2 in fig. 6.13).

#### **Cleaning the sliding shelf supports:**

- Wipe the supports with a damp cloth and a mild detergent only.
- Do not wash them in the dishwasher, immerse them in soapy water, or use oven cleaner on them.



#### **ADVICE FOR USE AND MAINTENANCE OF SELF CLEANING PANELS**

The self cleaning panels are covered with a special microporous enamel which, absorbs and removes oil and fat splashes during normal baking over 200°C.

If, after cooking very fatty foods, the panels remain dirty, operate the oven empty on max temperature for about 30 minutes.

These panels do not require to be cleaned, however it is advised to periodically remove them from the oven (at least the side panels) and to wash them with tepid soapy water and then wipe off with a soft cloth.

#### **DO NOT CLEAN OR WASH THEM WITH ABRASIVE PRODUCTS OR WITH PRODUCTS CONTAINING ACIDS OR ALKALIS.**

The side panels are reversible and when the microporous enamel degrades, they can be turned to the other side.

## TELESCOPIC SLIDING SHELF SUPPORTS (some models only)

The telescopic sliding shelf support makes it safer and easier to insert and remove the oven shelf.

It stops when it is pulled out to the maximum position.

**Important! When installing the sliding shelf support, make sure that you fit:**

- The slides to the top wire of a rack. They do not fit on the lower wire.
- The slides so that they run out towards the oven door.
- Both sides of each pair of shelf slides.
- Both sides on the same level.

To fix the sliding shelf supports onto the side racks:

- Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven. (fig. 6.12).
- Fit the sliding shelf supports onto the top wire of a rack and press (fig. 6.12). You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

**IMPORTANT NOTE: When cooking with the rotisserie DO NOT position the grill tray on the sliding shelf supports.**

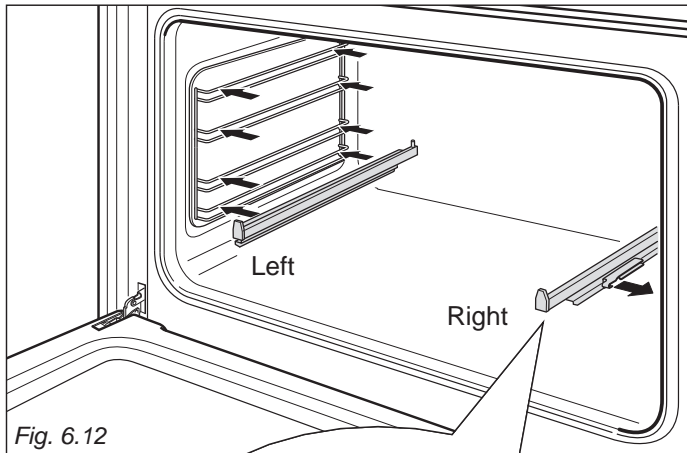


Fig. 6.12

## OVEN TRAY

The oven tray "L" must be inserted into the side runners (figs. 6.9a, 6.10a).

### Only for the "fan assisted" models:

The oven tray must be correctly placed on its wire support then inserted into the side runners (figs. 6.9b, 6.10b).

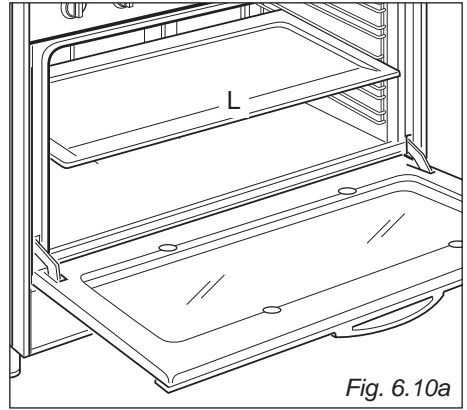


Fig. 6.10a

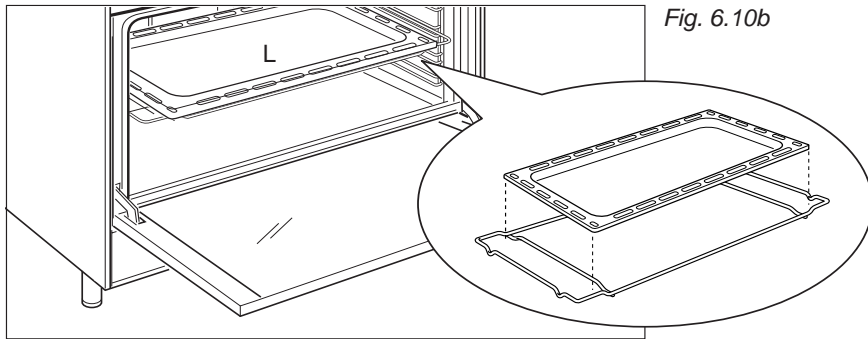


Fig. 6.10b

## GREASE FILTER (some models only)

- A special screen can be fitted at the back of the oven to catch grease particles, mainly when meat is being roasted.  
Slide in the grease filter on the back of the oven as in fig. 6.11.
- **Clean the filter after any cooking!**  
The grease filter can be removed for cleaning and should be washed regularly in hot soapy water. Always clean the filter after cooking as any solid residues on it might adversely affect the oven performance.
- Always dry the filter properly before fitting it back into the oven.

**CAUTION:** When baking pastry etc. this filter should be removed.

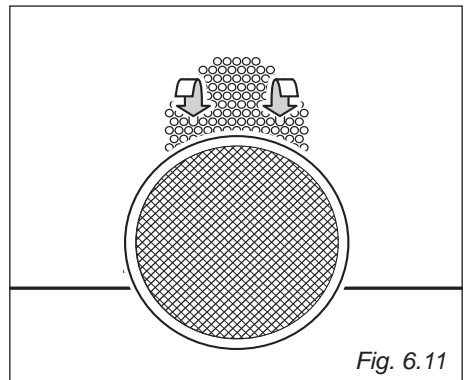
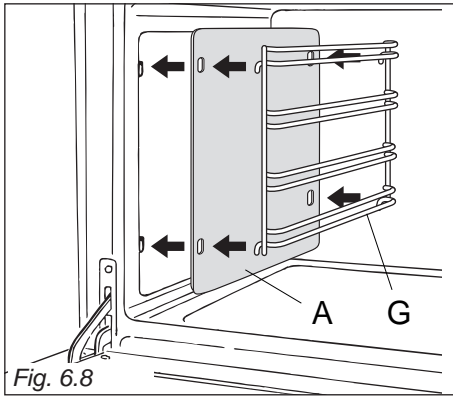


Fig. 6.11



## ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Hang up the wire racks "G" on the oven walls (fig. 6.8).

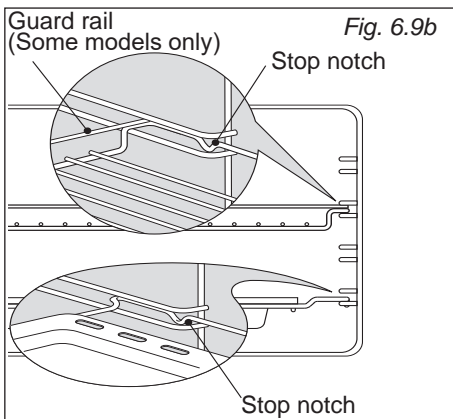
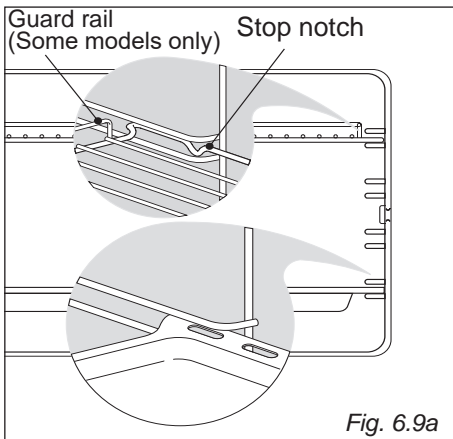
**In the models with catalytic panels supplied:** interpose the catalytic panels "A" (fig. 6.8).

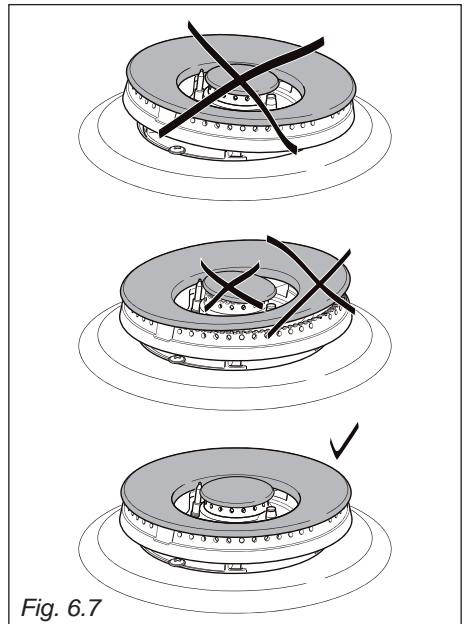
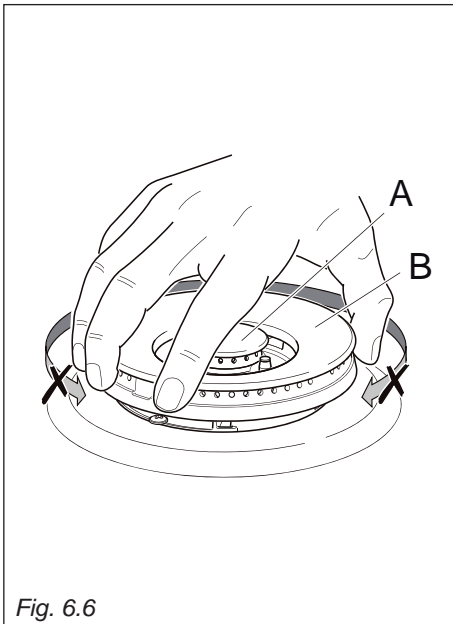
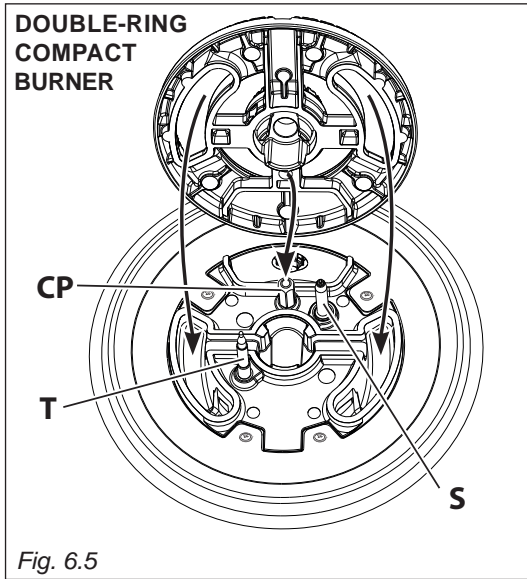
- Slide in, on the guides, the shelf and the tray (figs. 6.9a, 6.9b).

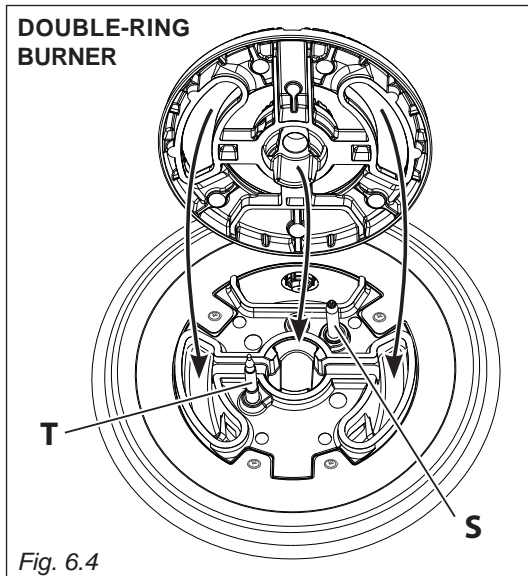
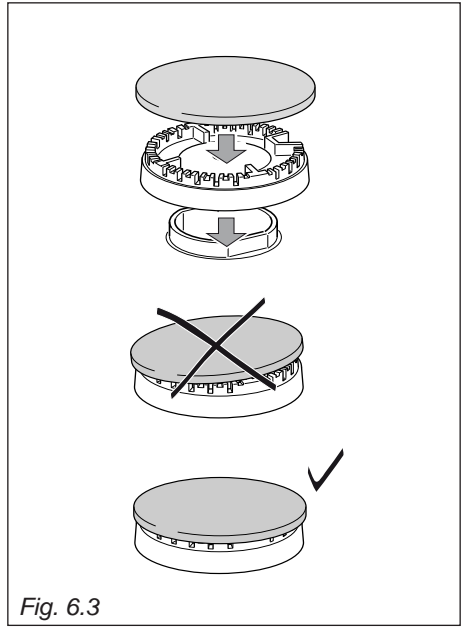
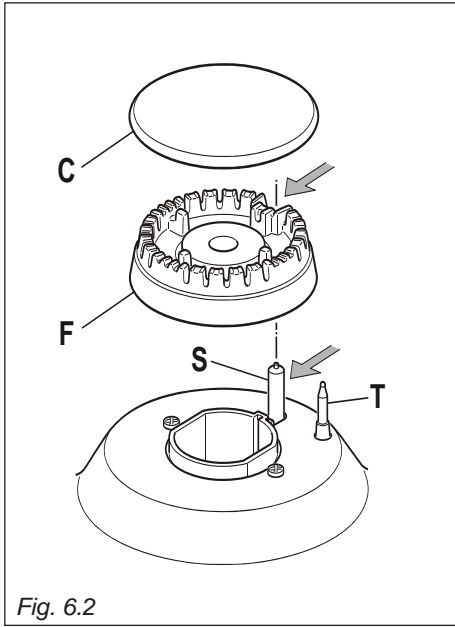
The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven.

Some models only: The shelf must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven; the guard rail shall be at the back.

- To dismantle, operate in reverse order.









## INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/cloths should not be used on the cavity surface.

**NOTE:** The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

**Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.**

## GAS TAPS

Do not let cleaning products come into contact with the valves.

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

## BURNERS AND PAN SUPPORTS

These parts must be cleaned using a sponge and soapy water or other suitable non-abrasive products. Dry with a soft cloth.

**Warning! Not dishwasher safe.**

If left on the surface for a length of time, acidic substances such as lemon juice, tomato sauces and passata, vinegar and other similar products will damage the surface and dull its shine.

After cleaning, the burners and their flame spreaders must be well dried and correctly replaced.

It is very important to check that the burner flame spreader and the cap have been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode “S” (figs. 6.2, 6.4, 6.5) is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe “T” (figs. 6.2, 6.4, 6.5) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

**Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.**

**Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.**

**Note: Continuous use may cause a change in the glaze around the burners and grids, corresponding to the areas exposed to the heat. This is a natural phenomenon and does not prevent the parts from working properly.**

## CORRECT REPLACEMENT OF THE AUXILIARY, SEMI-RAPID AND RAPID BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor “F” and the cap “C” has been correctly positioned (see figs. 6.2, 6.3) - failure to do so can cause serious problems.

## CORRECT REPLACEMENT OF THE DOUBLE-RING COMPACT AND DOUBLE-RING BURNERS

The Double-ring compact and Double-ring burners must be correctly positioned (see figs. 6.4, 6.5); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow (see figs. 6.4, 6.5).

Then position the cap “A” and the ring “B” (figs. 6.6, 6.7).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.6).

**IMPORTANT:** the Double ring compact burner flame spreader has a centring pin (“CP” in fig. 6.5).

## GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is switched off.**
- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.
- If a tap becomes stiff, do not force; contact your local After Sales Service Centre.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**

## WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

**Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.**

**Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.**

**Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.**

**Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass or the glass lid (models with glass lid only) since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.**

## ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

## STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product.

Always dry thoroughly.

**IMPORTANT:** these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

**CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.**

## HOT PLATE

Foods burned on the hot plates must always be cleaned dry. Do not use water to avoid the forming of rust. After its use, pour a bit of oil onto the warm plate and rub with a cloth.

# 6 CLEANING AND MAINTENANCE

## GLASS LID (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

For cleaning purposes, the lid can be easily removed upwards once taken to the upright position.

Should the hinges slip off, replace them in their housing being careful that:

- The right housing must receive the hinge marked “D” while the left housing must receive the hinge marked “S” (fig. 6.1).

## REGULATING OF THE BALANCE

Lower the lid and check the correct balance. While opened at 45° it should hang up.

The springs of the hinges can be adjusted if necessary by turning the screws “R” clockwise (fig. 6.1).

### Models with glass lid



**Do not shut lid when burner alight.**

### ATTENTION

- ✓ Do not lower the glass lid when the gas burners are still hot or when the oven is working or still hot.
- ✓ Do not lay on the glass lid hot pans and heavy kitchen utensils.
- ✓ Dry off any liquid which may have spilt on the cover before opening it.

## ELECTRONIC PROGRAMMER DISPLAY CLEANING (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

Clean the programmer display using a soft cloth, warm water and neutral soap, or a soft cloth with a liquid detergent (non-abrasive). When cleaning, be careful to move the cloth in one direction only. Then wipe the display with a damp cloth and dry it with a soft cloth.

**IMPORTANT: DO NOT use chlorine-based or acid-based cleaning products, abrasive products or non-neutral detergents as they may cause irreparable damage to the surface. DO NOT spray cleaning liquids directly on the programmer display.**

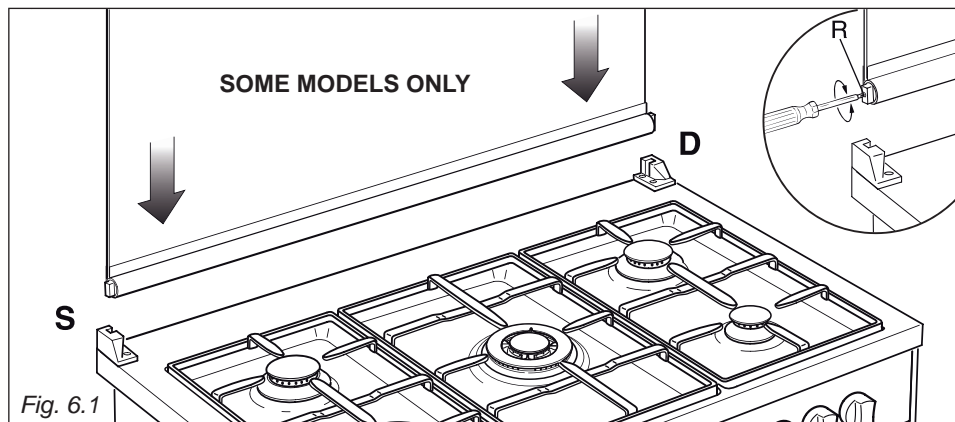




Fig. 6.1

## SCREEN BRIGHTNESS SETTING

It is possible to select three brightness levels.

- Touch the " " key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the " " symbol flashes.
- Touch the "+" or "-"; key; the display shows the brightness set ("d-01", "d-02" or "d-03").
- The last brightness displayed remains active.

## TIME FORMAT

It is possible to choose the 24 hour or 12 hour clock format.

- To activate the 12 hour format, touch the "+", key for more than 5 seconds until the "AM" or "PM" symbol is activated.
- To activate the 24 hour format, touch the "+", key for more than 5 seconds until the "AM" or "PM" symbol is deactivated.

To cancel the automatic cooking program at any time, proceed as described in the “SEMI-AUTOMATIC COOKING” chapter.

Turn the temperature and function knobs to the off position, otherwise continue cooking and then remember to turn the oven off manually.

#### **ATTENTION - VERY IMPORTANT (AUTOMATIC OR SEMI-AUTOMATIC COOKING):**

**If a very short power interruption occurs, the oven keeps the programming.**

**If the interruption is instead longer than a few tens of seconds, the automatic cooking is cancelled. In this case, turn the temperature and function knobs to the off position and restart programming if necessary.**




## **USER PREFERENCES SETTINGS**

### **PROGRAMMER ‘TOUCH CONTROL’ PANEL KEY LOCK**




This function is used to prevent the accidental touch of the programmer selection keys and to avoid unintentionally activating or modifying its functions.

The key lock can be activated at any time, with a cooking in progress or with the oven off.

To lock:



- Touch the " " key for more than 2 seconds until the " " indicator light starts flashing. Then touch the “+” key to activate the key lock, the word "On", appears on the display, wait a few seconds until the operation is completed. When this function is active, the " " indicator light is on.

To unlock:

- Touch the " " key for more than 2 seconds until the " " indicator light starts flashing. Then touch the “-” key to deactivate the key lock, the word "OFF" appears on the display, wait a few seconds until the operation is completed. When this function is not active, the " " indicator light is off.

### **ACOUSTIC SIGNAL TONE SETTING**

It is possible to select three sound tones.

- Touch the " " key for more than 2 seconds, then touch the same key several times until the " " symbol flashes.
- Touch the “+” or “-” key; the display shows the tone set (“b-01”, “b-02” or “b-03”).
- The last tone displayed remains active.

## SEMI-AUTOMATIC COOKING

This is used to automatically switch off the oven after the desired cooking time has elapsed. Check the clock shows the correct time.

The semi-automatic cooking program can be set for a maximum period of 10 hours.

1. Select the function and temperature (function and temperature knobs). The oven will come on.
2. Touch the "⏸" key until the "⏸" symbol flashes on the display. Set the cooking time (increase in minutes - consider the preheating time, if necessary) within 5 seconds using the "+" or "-". At the end of the adjustment the display shows the countdown.
3. At the end of the count the oven turns off, the timer starts beeping, the "⏸" symbol flashes and the word "End" appears on the display.
4. Turn the temperature and function knobs to the off position.
5. Touch the "⏸" key to deactivate the acoustic signal (which otherwise will stop after 7 minutes) and to return the programmer to manual mode (the time is shown on the display). If instead the acoustic signal is deactivated with one of the other keys, after deactivation also touch the "⏸" key to return the programmer to manual mode (the time is shown on the display).

To cancel the semi-automatic cooking program at any time:

- 1A. Only semi-automatic cooking function active (no timer in use): touch the "⏸" key for 3 seconds, the "⏸" symbol and the word "End" (fine) are shown on the display.
- 1B. With active timer: touch the "⏸" key several times until the "⏸" symbol flashes. Then touch the "-" key within 5 seconds until "00:00" appears on the display, replaced after a few seconds by the "⏸" symbol and the word "End".
2. Touch the "⏸" key again to return the programmer to manual mode (the time of day is shown on the display). If cooking is finished turn the temperature and function knobs to the off position, otherwise continue cooking and then remember to turn the oven off manually.

## AUTOMATIC COOKING

Use automatic cooking to automatically turn the oven on, cook, and then turn the oven off. Check the clock shows the correct time.

1. Select the function and temperature (function and temperature knobs). The oven will come on.
2. Decide the cooking time considering the preheating time, if necessary, and set it as described above in the "SEMI-AUTOMATIC COOKING" chapter.
3. Touch the "⏸" key several times until the "⏸" symbol appears on the display. Then set the time at which you want the oven to turn off, touching the "+" or "-" key.
4. If the cooking is not started immediately, the display shows the current time of day and the "⏸" and "⏸" symbols. The oven turns off but now it is set for automatic operation.
  - To check the cooking time, touch the "⏸" key once, the "⏸" symbol flashes.
  - To check the turn-off time, touch the key "⏸" several times until the "⏸" symbol flashes.

## “TOUCH-CONTROL” KEYS

The “touch-control” keys shall be operated by the fingers (just by touching the key).

When using touch controls it is best to use the ball of your finger rather than the tip.

Program and menu selection: after starting the procedure, the selection is automatically deactivated after approx. 5 seconds from the last touch on the display.

## SETTING THE CLOCK

When connecting for the first time, or after a power failure, the word “OFF” flashes on the display and the “🕒” symbol is lit. Adjust the time touching the “+” or “-” key.

**Important: The oven does not operate, in manual cooking, without first having set the clock.**

To change the time with the appliance already installed, touch the “🕒” key for more than 2 seconds, then touch it again until the “🕒” symbol flashes. Then adjust the time, within 5 seconds, using the “+” or “-”.

**Important: It is not possible to adjust the clock if a cooking program is in progress.**

## USING THE TIMER

You can use the timer at any time, even when the oven is not in use.

**ATTENTION - MOST IMPORTANT: This is only an alarm that DOES NOT switch off the oven or grill.**

**REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN/GRILL MANUALLY.**

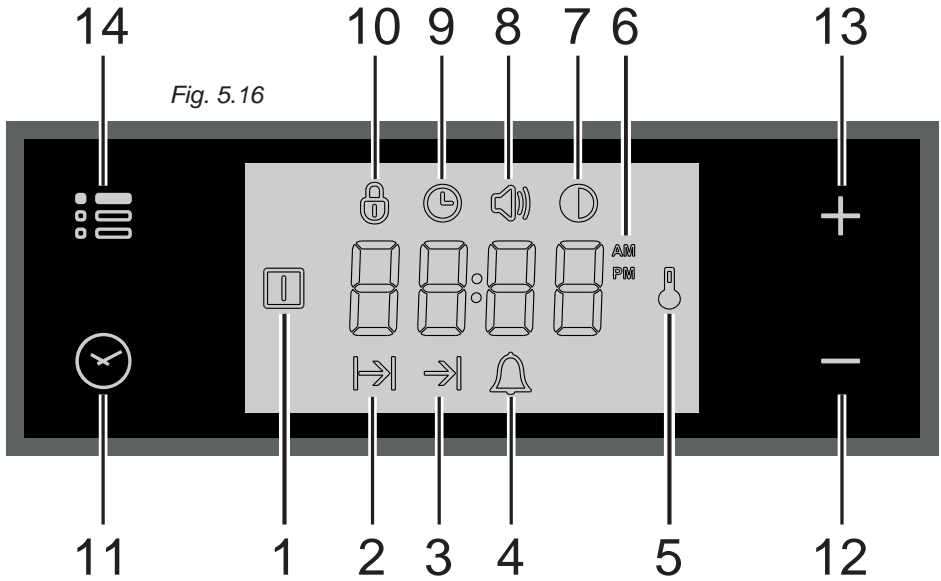
The timer can be set for a maximum time of 23 hours and 59 minutes.

1. To set the timer, with the appliance already connected, touch the “🕒” key (several times) until the “🔔” symbol flashes on the display. Set the time (increase in minutes) within 5 seconds using the “+” or “-” key. At the end of the adjustment the display shows the countdown.
2. At the end of the count, the timer starts beeping and the “🔔” symbol flashes on the display. Touch any key to turn off the acoustic signal that would otherwise stop after 7 minutes.
3. Turn the oven off manually (switch and thermostat knobs in the off position) if you do not wish to continue with manual cooking.

To reset the timer in operation at any time:

- 1A. Only timer function active (no semi-automatic or automatic cooking in progress): touch the “🕒” key for 3 seconds..
- 1B. With semi-automatic or automatic cooking in progress: touch the key several times “🕒” until the “🔔” symbol flashes on the display. Then touch the “-” key within 5 seconds until “00:00” appears on the display.
2. The time of day is shown on the display.

**MODELS WITH ELECTRONIC CLOCK/PROGRAMMER "Touch-Control"  
(START-END COOKING) (fig. 5.16)**



**Description of display symbols:**

1. Oven on
2. Cooking time
3. End of cooking time
4. Timer
5. Oven temperature
6. AM/PM time format
7. Screen brightness
8. Acoustic signal volume
9. Time of day setting
10. Programmer 'touch' control panel key lock

**Description of the 'touch control' panel symbols:**

11. Program selection
12. Digit backward setting for all functions
13. Digit forward setting for all functions
14. Menu selection

**IMPORTANT NOTE:** When using the timer and during a semi-automatic or automatic cooking, the countdown of the function with less time remaining prevails on the display.

**ATTENTION - MOST IMPORTANT:**

**ELECTRONIC PROGRAMMER DISPLAY CLEANING**

Strictly follow the information indicated in the chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".



## SETTING THE TIMER VOLUME

You can select from three volume levels.

- Touch the “**A**” and “**C**” keys simultaneously for more than 2 seconds.
- Touch the “**B**” key; you can read on the display the current timer volume (“**ton1**”, “**ton2**” or “**ton3**”).
- Touch the “**A**” key to listen or change the timer volume.
- Timer volume activated: the last displayed.
- After about 8 seconds an acoustic signal (“**beep**”) will sound confirming the volume setting; then the time of day will be displayed.

## AUTOMATIC COOKING

Use automatic cooking to automatically turn the oven on, cook, and then turn the oven off.

1. Check the clock shows the correct time.
2. Select the function and temperature (function and temperature knobs). The oven will come on.
3. Decide how long the food will take to cook, allowing time for preheating if necessary.
4. Touch the “**B**” key for more than 2 seconds and then touch again; “**dur**” will show (duration). Using the “**C**” and “**A**” keys, set the cooking time.
5. Decide the time you would like the oven to turn off; touch the “**B**” key for more than 2 seconds and then touch it two times again; “**End**” will show. Using the “**C**” and “**A**” keys, set the stop time.

Note: while “**dur**” is displayed you can change to “**End**” just by touching one time the “**B**” key (within 8 seconds from the last selection).


If there is time to wait before cooking starts, the current time of day and “**AUTO**” will show in the clock display. The oven will switch off but is now set for automatic cooking.

If you are already at home to turn the oven on and only want the oven to turn off automatically, start cooking as normal, then follow step 4 or step 5 to set a time to stop the oven.

When automatic cooking starts, “” will be displayed and the oven will turn on.

- To see the remaining cook time, follow step 4 up to display “**dur**” (duration).
- To see the set stop time, follow step 5 up to display “**End**”.
- To cancel automatic cooking at any time, touch the “**A**” and “**C**” keys simultaneously (for more than 2 seconds) and turn the temperature and function knobs to the off position.

When the stop time is reached, the oven will turn off, the timer will beep and “**AUTO**” will flash:

- Touch any key to stop the beeping.
- Touch the “**B**” key, for more than 2 seconds, to return the oven to the manual mode (“” symbol steady illuminated on the display).
- Turn the temperature and function knobs to the off position.

**Attention: After a power failure any automatic program is deleted. Turn off the oven manually.**

## “TOUCH-CONTROL” KEYS

The “touch-control” keys shall be operated by the fingers (just by touching the key). When using touch controls it is best to use the ball of your finger rather than the tip.

The keys are automatically deactivated:

- 8 seconds after the last selection; the deactivation is indicated by an acoustic signal (“beep”).

To reactivate just touch the “B” key or the “A” and “C” keys (simultaneously) for more than 2 seconds.


## SETTING THE CLOCK

When first connected, or after a power failure, the digits and “AUTO” will shown on the display.

**Important: The oven does not operate, in manual cooking, without first having set the clock.**

To set the clock, touch the “B” key, for more than 2 seconds, and then the “A” or “C” keys. To set the clock, with the appliance already connected, touch the “A” and “C” keys simultaneously (for more than 2 seconds), then “A” or “C” keys.

Important:




- changing the time will delete any automatic program;
- after setting the clock, the oven starts to operate in the selected function (manual cooking). The “” symbol is steady illuminated.

## USING THE TIMER

You can use the timer at any time, even when the oven is not in use.

**The timer does not turn the oven off.**

The timer can be set for up to 23 hours and 59 minutes.

- To set the timer, touch the “B” key for more than 2 seconds (the “” symbol flashes), than the “C” or “A” keys.
- After about 8 seconds an acoustic signal (“beep”) will sound confirming the regulation (“” symbol steady illuminated).
- To check the remaining time touch the “B” key for more than 2 seconds. If the remaining time is more than a minute the display will show hours and minutes; if less than a minute the display will show seconds.
- When the time is up, the timer will beep. Touch the “B” key, for more than 2 seconds, to turn it off; or press the “A” or “C” key to stop the beep and than the “B” key, for more than 2 seconds, to deactivate the “” symbol flashing on the display.
- Turn off the oven manually (function and thermostat knobs in the off position) if the manual cooking has been completed.

**MODELS WITH CLOCK and TIMER with “TOUCH CONTROL” KEYS** (fig. 5.15)

Keys:		
<b>A</b> and <b>C</b>	⊕ and ⊖ or ⬆ and ⬇ or other equivalent symbols	Touched simultaneously (for more than 2 seconds): <ul style="list-style-type: none"> <li>• setting the clock;</li> <li>• setting the timer volume (by touching once, along with the “B” key);</li> <li>• to cancel automatic cooking at any time.</li> </ul>
<b>B</b>	<b>MODE</b> or other equivalent wording / symbol	Function selection (touched for more than 2 seconds): <ul style="list-style-type: none"> <li>• setting the clock (only after first connection or after a power failure);</li> <li>• timer;</li> <li>• automatic cooking “dur” (duration) - how long the food will take to cook (by touching the “B” key again);</li> <li>• automatic cooking “End” - the time you would like the oven turns off (by touching the “B” key two more times).</li> </ul>
<b>A</b>	⊖ or ⬇ or other equivalent symbols	Decreases the number shown on the display
<b>C</b>	⊕ or ⬆ or other equivalent symbols	Increases the number shown on the display

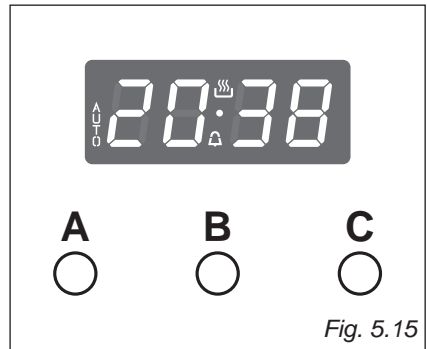


Fig. 5.15

Illuminated symbols:		
<b>AUTO</b>	<b>flashing</b>	Automatic cooking completed, oven in automatic position but not set
<b>AUTO</b>	<b>steady illumination</b>	Oven set for automatic cooking, cooking still not taking place
	<b>flashing</b>	Timer being set
	<b>steady illumination</b>	Timer in operation
	<b>steady illumination</b>	Oven set for manual cooking
and <b>AUTO</b>	<b>AUTO flashing</b>	Automatic cooking being set
and <b>AUTO</b>	<b>steady illumination</b>	Oven set for automatic cooking, cooking taking place

## SEMI-AUTOMATIC COOKING

This is used to automatically switch off the oven after the desired cooking time has elapsed.


There are two ways to set your oven:

1. Set the length of the cooking time by pushing the “B” button and the “F” button to advance, or “E” to go backwards if you have passed the desired time (fig. 5.13).  
or
2. Set the end of the cooking time by pushing the “C” button and the “F” button to advance, or “E” to go backwards if you have passed the desired time (fig. 5.14).


**AUTO** and the  symbol will be on.

Then set the temperature and the cooking function using the oven switch and thermostat knobs (see specific chapters).

The oven is switched on and it will be switched off automatically at the end of the desired time.

During cooking, the  symbol remains on and by pressing the button “B” you can see the time that remains till the end of the cooking.

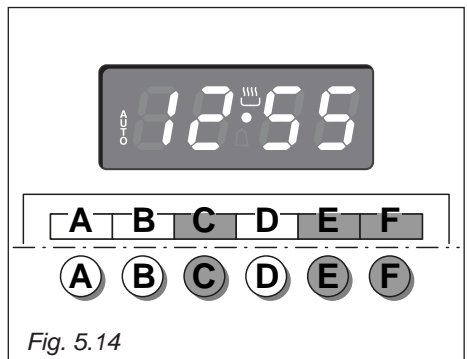
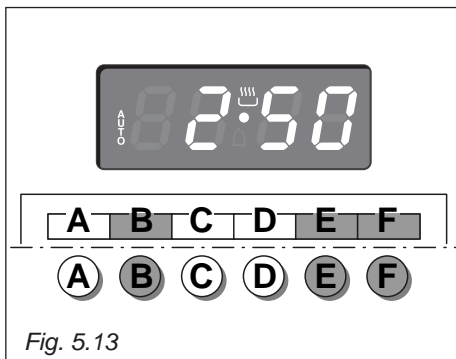
**The cooking program may be cancelled at any time by pushing “D”.**

At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the  symbol will turn off, **AUTO** will flash and a buzzer will sound, which can be turned off by pushing any of the buttons except the “E” / “F” buttons.

Turn the switch and thermostat knobs to zero and set the programmer onto “manual” by pressing the “D” button.

**Attention:** After a power cut the clock resets to zero and cancels the set programs.

After a power cut, three zeros will flash on the display.





## AUTOMATIC OVEN COOKING

To cook food automatically in the oven, it is necessary to:

1. Set the length of the cooking period.
2. Set the end of the cooking time.
3. Set the temperature and the oven cooking program.

These operations are done in the following way:

1. Set the length of the cooking period by pushing the "B" button and the "F" button to increase or "E" to decrease if you have passed the desired time (fig. 5.11). The **AUTO** and the  symbol will illuminate.
2. Set the end of the cooking time by pressing the "C" button (the cooking time already added to the clock time will appear) and the "F" button (fig. 5.12); if you pass the desired time you may get back by pushing the "E" button.

After this setting, the  symbol will disappear. If after this setting, the **AUTO** flashes on the display and a buzzer sounds, it means there was an error in the programming, that is that the cooking cycle has been superimposed on the clock. In this case, modify the end of cooking time or the cooking period itself by following again the above mentioned instructions.

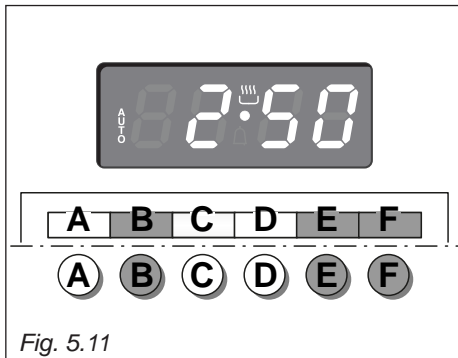



Fig. 5.11


3. Set the temperature and the cooking function by using the switch and thermostat knobs of the oven (see specific chapters).

Now the oven is programmed and everything will work automatically, that is the oven will turn on at the right moment to end the cooking at the established hour.

During cooking, the  symbol remains illuminated.

By pushing the "B" button you can see the time that remains until the end of cooking.

**The cooking program may be cancelled at any time by pushing "D".**

At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the  symbol will turn off, **AUTO** will flash and a buzzer will sound, which can be turned off by pushing any of the buttons except the "E" / "F" buttons.

Turn the switch and thermostat knobs to zero and set the programmer onto "manual" by pressing the "D" button.

**Attention:** After a power cut the clock resets to zero and cancels the set programs.

After a power cut, three zeros will flash on the display.

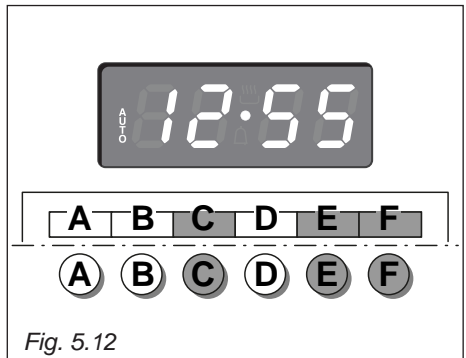


Fig. 5.12

## ELECTRONIC CLOCK (fig. 5.8)

The programmer is equipped with an electronic clock with illuminated numbers which indicates hours and minutes.


Upon immediate connection of the oven or after a power cut, three zeros will flash on the programmer display.

To set the correct time of day it is necessary to push the "D" button and then the "E" or "F" button until you have set the correct time (fig. 5.8).

In another way push simultaneously the "B" / "C" two buttons and at the same time push the "E" or "F" button.

Note: If the clock is reset it deletes any previously set programs

## NORMAL COOKING WITHOUT THE USE OF THE PROGRAMMER

To manually use the oven, without the aid of the programmer, it is necessary to cancel the flashing **AUTO** by pushing the "D" button (**AUTO** will be switched off and the symbol  will illuminate - fig. 5.9).

Attention: If the **AUTO** is illuminated (which means a cooking program has already been inserted), by pushing the button "D" you cancel the program and return to manual operation.


If the oven is switched on, you must switch it off manually.

## ELECTRONIC TIMER


The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes.

If the **AUTO** symbol is flashing push the "D" button.

To set the time, push the "A" button and the "E" or "F" until you obtain the desired time in the display (fig. 5.10).

Having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and the  symbol will be illuminated.

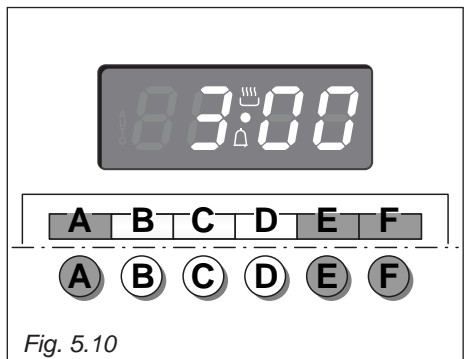
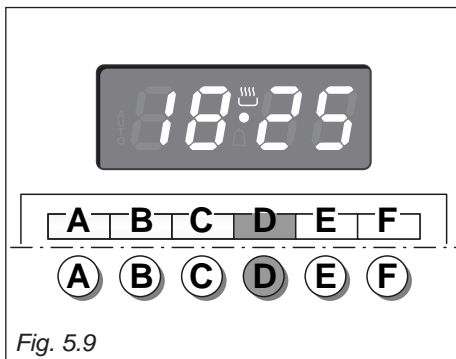
The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the panel by simply pressing the button "A".

At the end of the time, the  symbol will disappear and the buzzer will sound for some minutes or until a button is pressed (not the "E" / "F" buttons).

After a short time the display will revert back to the time of day.

## SETTING THE FREQUENCY OF THE AUDIBLE SIGNAL




The buzzer has 3 different tones and can be changed by pressing the "E" button, but only when the time of day is displayed









## MODELS WITH ELECTRONIC CLOCK/PROGRAMMER (START-END COOKING) (figs. 5.7, ..., 5.14)

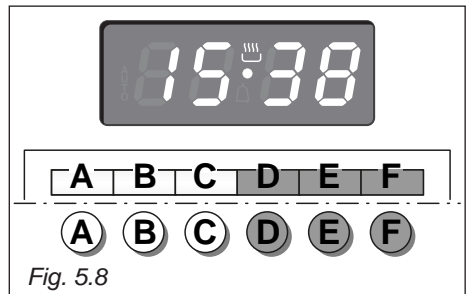
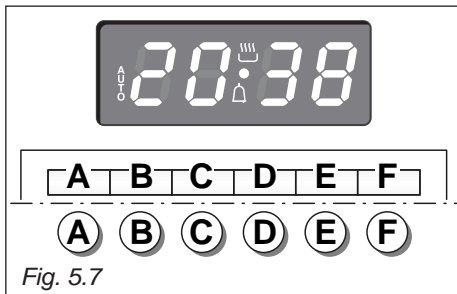
The electronic clock/programmer is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display;
- timer (up to 23 hours and 59 minutes);
- program for automatic oven cooking;
- program for semi-automatic oven cooking.

Description of the illuminated symbols:	
<b>AUTO flashing</b>	Programmer in automatic or semi-automatic position but not programmed.
<b>AUTO illuminated</b>	Programmer in automatic or semi-automatic position with program inserted.
	Oven set for manual cooking or automatic/semi-automatic cooking taking place.
	Timer in operation.
 and <b>AUTO flashing</b>	Program error. (The time of day lies between the calculated cooking start and end time).

**Note:** Select a function by the respective button and, in 5 seconds, set the required time with the “E” / “F” buttons (“one-hand” operation). After a power cut the display resets to zero and cancels the set programs.




Description of the buttons:		
<b>A</b>	 or other equivalent symbols	Timer
<b>B</b>	 or other equivalent symbols	Cooking time
<b>C</b>	 or other equivalent symbols	End of cooking time
<b>D</b>	 or other equivalent symbols	Manual position, cancellation of the inserted cooking program and set the time of the day
<b>E</b>	 or other equivalent symbols	To decrease the numbers on the digital display
<b>F</b>	 or other equivalent symbols	To increase the numbers on the digital display



## MODELS WITH ELECTRONIC CLOCK/ END COOKING TIMER (fig. 5.6)

The electronic clock/end cooking timer is a device which groups the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display;
- timing of oven cooking with automatic switch-off (max 99 minutes).

Description of the buttons:		
<b>A</b>	 or other equivalent symbols	Timer
<b>B</b>	 or other equivalent symbols	To decrease the numbers on the digital display
<b>C</b>	 or other equivalent symbols	To increase the numbers on the digital display


### ELECTRONIC CLOCK

Upon immediate connection of the cooker or after a mains failure, three zeros will flash on the display.

To set the clock it is necessary to push the “A” button and then, within 7 seconds, the “B” or “C” button until you have set the correct time.

The clock will show zero after a mains failure.

**Attention: When the display shows three zeros the oven cannot be switched on.**

**The oven can be switched on when the symbol  is shown in the display.**

### SETTING THE FREQUENCY OF THE ALARM SOUND

The selection from 3 possibilities of sound can be made by pressing the “B” button.

### COOKING WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF

The aim of this function is to automatically stop the cooking after a preprogrammed time, for a maximum period of 99 minutes.

To set the cooking time, push the “B” or “C” button until you obtain the desired time in the display. The symbol **AUTO** (or **A**) will be shown

in the display. Then set the oven selector and thermostat knobs according to the cooking function and temperature required.

The oven will immediately start to operate and will work for the preprogrammed time. The display shows the count down.

Clock time can be displayed by pressing the “A” button. Once the time has elapsed, the oven will switch off automatically, the symbol **AUTO** (or **A**) will go off and an intermittent buzzer, lasting 7 minutes, will start; this can be stopped by pressing the “C” button.

**Important: Before the buzzer is stopped switch off the oven manually.**

To cancel the cooking program at any time press the “B” and “C” buttons together and release the “C” button first.

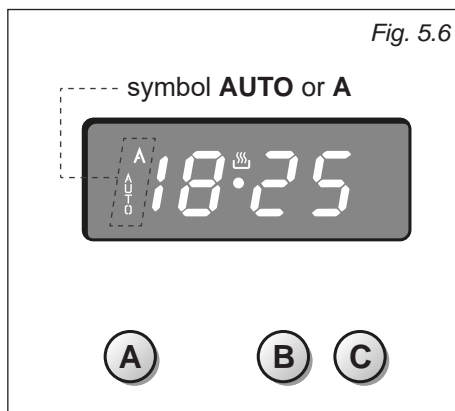
### ELECTRONIC ALARM

The electronic clock can be used as an alarm only for a maximum period of 99 minutes.

To set the alarm, push the “B” or “C” button until you obtain the desired time in the display. Once the time has elapsed, an intermittent buzzer, lasting 7 minutes, will start; this can be stopped by pressing the “C” button.

**Attention: If the oven is switched on when the buzzer starts, it will be automatically switched off. For it to operate furtherly you have to stop the buzzer by pressing the “C” button.**

**Then remember to switch the oven off manually.**





## MODELS WITH ELECTRONIC CLOCK WITH ALARM (fig. 5.5)




The electronic clock is a device which groups the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display;
- 99 minutes alarm.

Upon immediate connection of the oven or after a blackout, three zeros will flash on the display.

To set the hour it is necessary to push the "A" button and then, within 7 seconds, the "B" or "C" button until you have set the exact hour.


**An energy black-out makes the clock go to zero.**

Description of the buttons:		
<b>A</b>	 or other equivalent symbols	Timer
<b>B</b>	 or other equivalent symbols	To decrease the numbers on the digital display
<b>C</b>	 or other equivalent symbols	To increase the numbers on the digital display

## ELECTRONIC ALARM

The alarm program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 99 minutes.

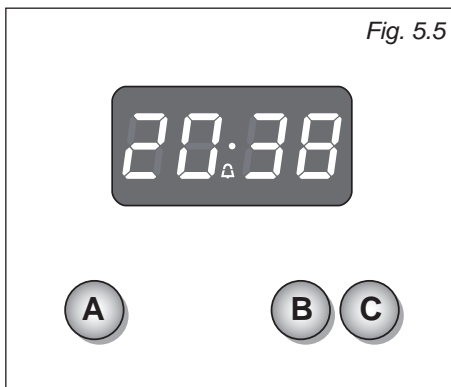
To set the time, push the "B" or "C" button until you obtain the desired time in the display.

Having finished the setting, the  symbol will be lit and the countdown will start immediately.

At the end of the time, an intermittent buzzer, during 7 minutes, will go off; this can be stopped by pressing the "C" button. To stop the alarm countdown in any moment press the "B" and "C", buttons together and release the "C" button first.

## SETTING THE FREQUENCY OF THE ALARM SOUND

The selection from 3 possibilities of sound can be made by pressing the "B" button.



During the minute minder program it is possible, at any time, to display the set time by pressing the “setting knob” briefly (one or more times) until the “minute minder indicator light” is flashing.

To cancel the program before completion, keep the “setting knob” pressed for about 3 seconds until the “minute minder indicator light” goes out; the minute minder function will be cancelled.

**ATTENTION - MOST IMPORTANT:  
This is only an alarm that DOES NOT  
switch off the oven or grill.  
REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN  
OR GRILL MANUALLY.**

## **AUTOMATIC COOKING**

Use automatic cooking to automatically turn the oven on, cook, and then turn the oven off.

1. Check the clock shows the correct time.
2. Select the function and temperature (function and temperature knobs). The oven will come on.
3. Press the “setting knob” briefly (one or more times) until the “Start Cooking indicator light” is flashing.

Then turn the “setting knob” (to the right or left) to set the start cooking time (not less than 2 minutes and max 12 hours from the current time of the day).

At the end of the adjustment (within 10 seconds), keep the “setting knob” pressed for confirmation until the “Start Cooking indicator light” changes from flashing to steadily lit.

4. Decide how long the food will take to cook, allowing time for preheating if necessary.  
Press the “setting knob” briefly (one or more times) until the “End Cooking indicator light” is flashing.

Then turn the “setting knob” (to the right or left) to set the end cooking time (at least 2 minutes from the set start cooking time).

At the end of the adjustment (within 10 seconds), keep the “setting knob” pressed for confirmation until the “End Cooking indicator light” changes from flashing to steadily lit.

If there is time to wait before cooking starts, the oven will switch off but is now set for automatic cooking.

If you are already at home to turn the oven on and only want the oven to turn off automatically, start cooking as normal, then follow step 4 to set a time to stop the oven.

- To see the set start cooking time, press the “setting knob” briefly (one or more times) until the “Start Cooking indicator light” is flashing.
- To see the set stop time, press the “setting knob” briefly (one or more times) until the “End Cooking indicator light” is flashing.
- To cancel the program before completion, keep the “setting knob” pressed for about 3 seconds until the “Start Cooking indicator light” and/or “End Cooking indicator light” go/goes out. **REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN OR GRILL MANUALLY.**

When the stop time is reached, the oven will turn off, the “End Cooking indicator light” changes from steadily lit to flashing and a buzzer (beep) sounds for one minute.

- Press the “setting knob” briefly to stop the buzzer and to turn off the flashing “End Cooking indicator light”.
- Turn the temperature and function knobs to the off position.

**Attention: After a power failure any automatic program is NOT deleted and the “clock indicator light” is flashing (this indicates that it is recommended to check if the time of the day is correct).**

## MODELS WITH ELECTRIC CLOCK/PROGRAMMER (START-END COOKING) (fig. 5.4)

The electric clock/programmer is a device which groups the following functions:

- 12-hour analog clock;
- minute minder (max 3 hours);
- automatic cooking (\* see note below);
- acoustic signal (beep) which is activated each time the “setting knob” is pressed or at the end of the minute minder function or automatic cooking program.

(\*) The maximum programmable time (MPT) depends from the set start cooking time.

MPT = 15 hours - difference of hours between the set start cooking time and the time of day (eg. time of day = 08:00, set start cooking time = 11:00; MPT = 15 - 3 = 12 hours).

## ELECTRIC CLOCK

Upon immediate connection of the appliance or after a blackout, the “clock indicator light” is flashing. This indicates that it is recommended to check if the time of the day is correct.

- If the time of the day is correct keep the “setting knob” pressed until the “clock indicator light” goes out.
- To set the time of the day press the “setting knob” briefly (repeatedly) until the “clock indicator light” is flashing. Then turn the “setting knob” (to the right or left) to set the time of the day. At the end of the time adjustment, keep the “setting knob” pressed for confirmation until the “clock indicator light” goes out.

## MINUTE MINDER

The minute minder function consists only of a buzzer which is automatically activated at the end of the set time (max 3 hours).

**Important : It is not possible to use the minute minder function if an automatic cooking has been set.**

To set the minute minder press the “setting knob” briefly (one or more times) until the “minute minder indicator light” is flashing.

Then turn the “setting knob” (to the right or left) to set the time.

At the end of the adjustment (within 10 seconds), keep the “setting knob” pressed for confirmation until the “minute minder indicator light” changes from flashing to steadily lit.

Then the countdown starts immediately.

At the end of the time, the “minute minder indicator light” changes from steadily lit to flashing and a buzzer (beep) sounds for one minute.

Press the “setting knob” briefly to stop the buzzer and to turn off the flashing “minute minder indicator light”.

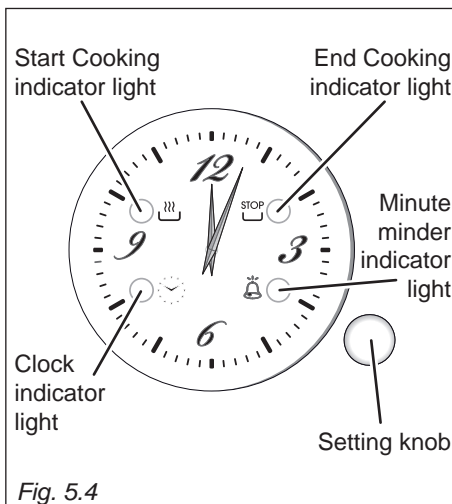


Fig. 5.4

# 5

## ALARM, ELECTRIC OR ELECTRONIC CLOCK

**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

### MODELS WITH 60 MINUTES ALARM (fig. 5.1)

The minute counter is a timed acoustic warning device which can be set for a maximum of 60 minutes.

The knob must be rotated clockwise as far as the 60 minute position and then set to the required time by rotating it anticlockwise.

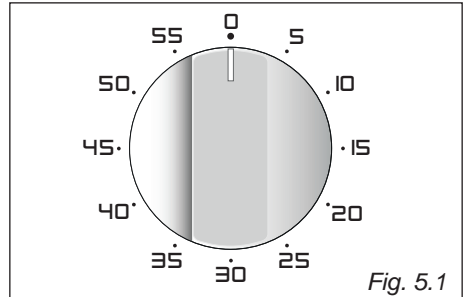


Fig. 5.1

### MODELS WITH 120 MINUTES ALARM (fig. 5.2)

The minute counter is a timed acoustic warning device which can be set for a maximum of 120 minutes.

The knob must be rotated clockwise as far as the 120 minute position and then set to the required time by rotating it anticlockwise.

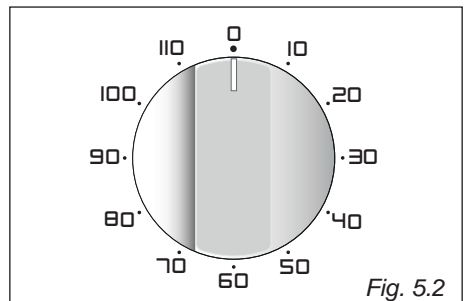


Fig. 5.2

#### ATTENTION - MOST IMPORTANT:

**This is only a mechanical timer that DOES NOT switch off the oven or grill. REMEMBER TO TURN OFF THE OVEN OR GRILL MANUALLY.**

### MODELS WITH 120 MINUTES CUT-OFF TIMER (fig. 5.3a, 5.3b)


The timer runs the oven for a preset time.

#### 1. Starting up.

After setting the function selector and thermostat to the required mode and temperature, rotate the timer knob clockwise until you reach the required cooking time (max 120 minutes) (fig. 5.3a).

Once this time has elapsed, the timer will return to the "0" position and the oven will automatically switch off.

#### 2. Manual position.

If the cooking time is longer than two hours or if you wish to use the oven manually, switching it off as required, the knob must be turned counterclockwise to position  (fig. 5.3b).

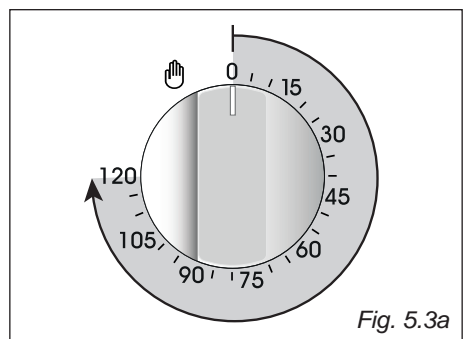


Fig. 5.3a

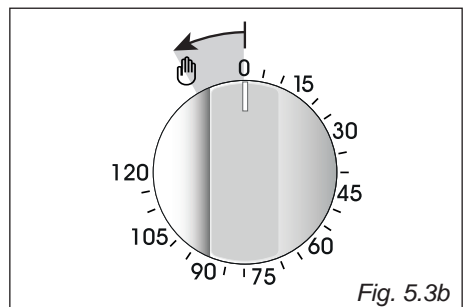




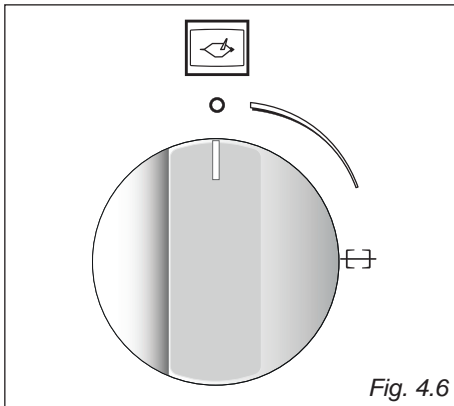
Fig. 5.3b

## ROTISSERIE (MODELS WITH ROTISSERIE ONLY)

This is used for spit roasting under the grill and comprises:

- an electric motor fitted to the rear of the oven;
- a stainless steel skewer provided with slide-out heatless handgrip and two sets of adjustable forks;
- a skewer support to be fitted in the middle runner.

The rotisserie motor is operated by a switch knob (fig. 4.1b, 4.2b, 4.3b, 4.4b -  or 4.6  position).

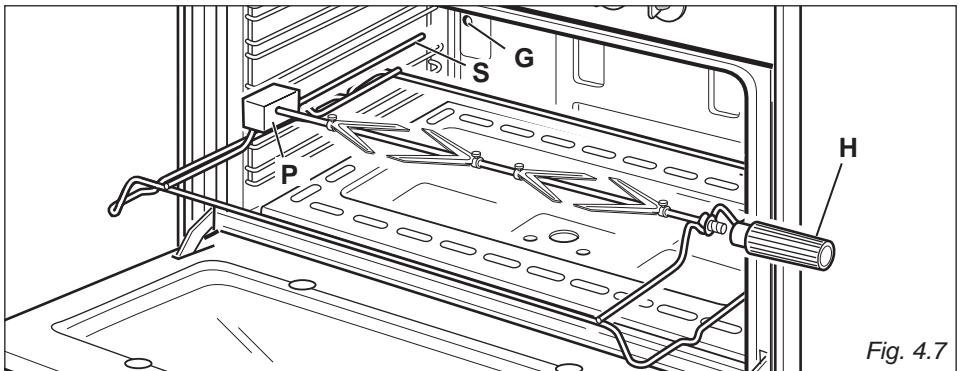


## USE OF THE ROTISSERIE

- Insert the tray into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
- **Important!**  
**Take care, the forks are sharp!**
- Insert the rod into the side gear opening "P" (fig. 4.7)
- Remove the grip "H" by turning it to the left.
- Insert completely the rotisserie support; the shaft "S" must be inserted in the spit motor collar "G".
- Switch on the electric grill and the rotisserie. The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.

**Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.**

**It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.**





## COOKING ADVICE

**NOTE: DEPENDING ON YOUR MODEL, YOUR OVEN MAY ONLY HAVE SOME OF THESE FUNCTIONS**



### STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- Set the switch to position  or .
- Set the thermostat knob to position 185°C and preheat the oven.
- Fill the grill pan with hot water.
- Set the jars into the grill pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135°C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

### COOKING DIFFERENT DISHES AT THE SAME TIME


With the function selector in position  or , the ventilated oven allows you to cook different types of food at the same time.

Fish, cakes and meat can be cooked together without the smells and flavours mixing.

The only precautions required are the following:

- The cooking temperatures must be as close as possible with a maximum difference of 20 - 25°C between the different foods.
- Different dishes must be placed in the oven at different times according to the cooking time required for each one. This type of cooking obviously provides a considerable saving on time and energy.

### REGENERATION

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 150°C.

Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes.

### ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200°C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.


### USE OF THE GRILL

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **closed**.

Place the food inside positioning the rack as near as possible to the grill.

Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.

### GRILLING AND “AU GRATIN”

Grilling may be done by selecting grill+fan setting  with the function selector knob, because the hot air completely envelops the food that is to be cooked.

Set the thermostat knob and after having preheated the oven, simply place the food on the grid.

Close the door and let the oven operate until grilling is done.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

**Always grill with the oven door closed.**

**It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at anyone time.**

**Attention: The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.**

**The external parts of the oven become hot during operation. Keep children well out of reach.**



## CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan motor are switched on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 40/50°C and the maximum position with the thermostat knob.

### Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ex: pizza, rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.



## HOT AIR COOKING

The circular heating element and the fan motor are switched on.

The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 40/50°C and the maximum position with the thermostat knob.

It is not necessary to preheat the oven.

### Recommended for:

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. steak, lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



## MAINTAINING TEMPERATURE AFTER COOKING OR SLOWLY HEATING FOODS

The circular heating element and the fan motor are switched on.

The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 40/50°C and 140°C with the thermostat knob.

### Recommended for:

To keep foods hot after cooking.

To slowly heat already cooked foods.



## DEFROSTING FROZEN FOODS OR SLOW HEATING AND KEEPING FOOD WARM

With the thermostat knob on “●” only the oven fan is on.

The defrosting is done by simple ventilation without heat.

### Recommended for:

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.

## SLOW HEATING AND KEEPING FOOD WARM

The temperature must be regulated between 60°C and 80°C with the thermostat knob. The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

### Recommended for:

To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



## UPPER HEATING ELEMENT WITH VENTILATION

The upper heating element and the fan motor are switched on.

The heat coming from the top is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 40/50°C and the maximum position with the thermostat knob.

### Recommended for:

To keep foods hot after cooking.

To slowly heat already cooked foods.

**NOTE: DEPENDING ON YOUR MODEL, YOUR OVEN MAY ONLY HAVE SOME OF THESE FUNCTIONS**



## OVEN LIGHT

By turning the function selector knob to this setting, the oven light will illuminate in the oven cavity.

The oven light will operate on all selected functions.



## TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on.

The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 40/50°C and the maximum position with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

### Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, bread, meringue, etc.



## LOWER HEATING ELEMENT

In this position only the lower heating element is switched on.

Heat is distributed by natural convection. The temperature must be regulated between 40/50°C and **200°C maximum**.

### Recommended for:

To complete cooking of dishes that require higher temperature at the bottom.



## UPPER HEATING ELEMENT

In this position only the upper heating element is switched on.

Heat is distributed by natural convection. The temperature must be regulated

between 40/50°C and the maximum position with the thermostat knob.

### Recommended for:

To complete cooking of dishes that require higher temperature at the top.




## TRADITIONAL GRILLING

The infrared heating element is switched on. The heat is diffused by radiation.

**Use with the oven door closed** and the thermostat knob must be regulated between 40/50°C and **225°C maximum** with the thermostat knob.

For correct use see chapter "USE OF THE GRILL".

**Some models only:** In the  position the rotisserie motor come on for cooking with the rotisserie. For correct use see chapters "USE OF THE GRILL" and "USE OF THE ROTISSERIE".

### Recommended for:

Intense grilling action for cooking with the broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.



## VENTILATED GRILL COOKING

The infrared heating element and the fan motor are switched on.

The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven.

**Use with the oven door closed** and the thermostat knob must be regulated between 40/50°C and **200°C maximum** with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

For correct use see chapter "GRILLING AND AU GRATIN".

### Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, chicken etc.



Oven functions	Fan with grill models Type 1 (without rotisserie)	Fan with grill models Type 2 (with rotisserie)	Plurifunction models Type 1 (without rotisserie)	Plurifunction models Type 2 (with rotisserie)	Multifunction models Type 1 (without rotisserie)	Multifunction models Type 2 (with rotisserie)	Multifunction models Type 3 (without rotisserie)	Multifunction models Type 4 (with rotisserie)
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓			✓	✓
			✓	✓			✓	✓
		✓		✓		✓		✓
	✓	(1)	✓	(1)	✓	(1)	✓	(1)
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓			✓	✓	✓	✓
	✓	✓			✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓				

(1) Function without using the rotisserie.

# HOW TO USE THE OVEN

## ATTENTION:

The oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

## WARNING:

The door is hot, use the handle.

## WARNING:

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Do not line the oven walls or floor with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.

## THERMOSTAT CONTROL KNOB

(fig. 4.5)

To turn on the heating elements of the oven, set function selector knob to the required position and the thermostat knob to the desired temperature.

The elements will turn on or off automatically which is determined by the thermostat. The operation of the heating elements is signalled by a light placed on the control panel.

## FUNCTION SELECTOR CONTROL KNOB (fig. 4.1a, 4.1b, ..., 4.4b)

Rotate the knob clockwise to set the oven to one of the following functions:

**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

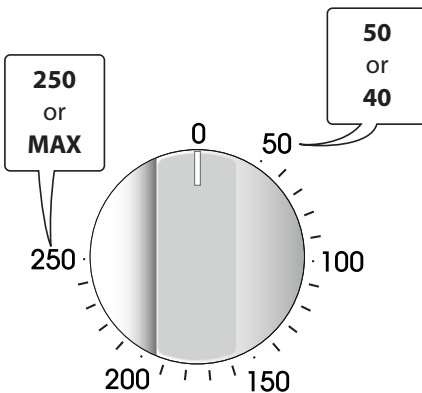
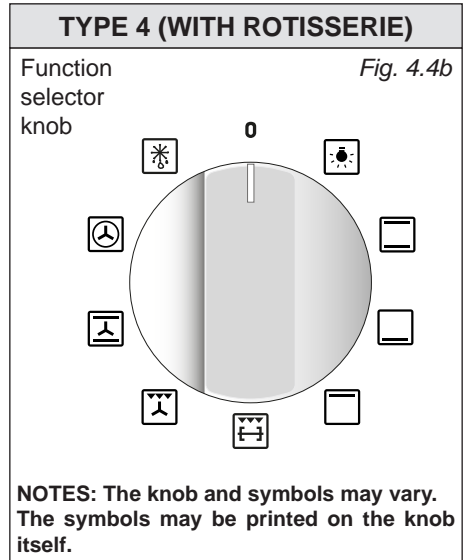
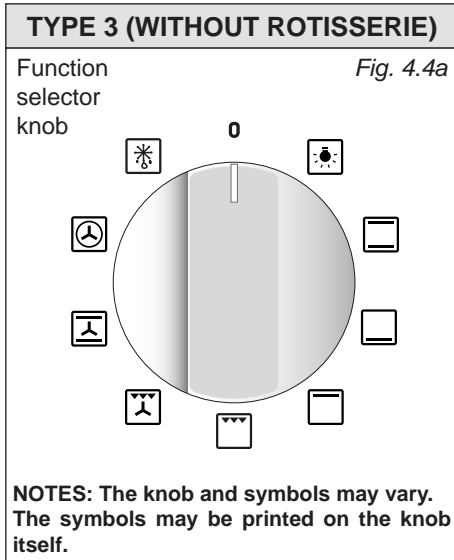


Fig. 4.5



## GENERAL FEATURES



As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert no.8 (figs. 4.4a, 4.4b) different programs to satisfy every cooking need.

The 8 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

- upper element;
- lower element;
- grill element;
- circular element.

### NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature for 60 minutes in the position  and  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Repeat the operation for another 20 minutes with the grill element on as explained in the chapters "TRADITIONAL GRILLING" and "USE OF THE GRILL".

## OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the multifunction oven are obtained in the following ways:

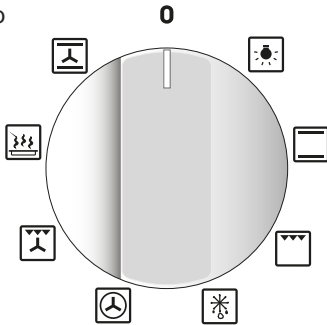
- a. **by normal convection**  
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- b. **by forced convection**  
A fan sucks in the air contained in the oven, which circulates it through the circular heating element and then forced back into the oven by the fan. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.
- c. **by semi-forced convection**  
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.
- d. **by radiation**  
The heat is radiated by the infrared grill element.
- e. **by radiation and ventilation**  
The radiated heat from the infrared grill element is distributed throughout the oven by the fan.
- f. **by ventilation**  
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

## MULTIFUNCTION MODELS

### TYPE 1 (WITHOUT ROTISSERIE)

Function selector knob

Fig. 4.3a

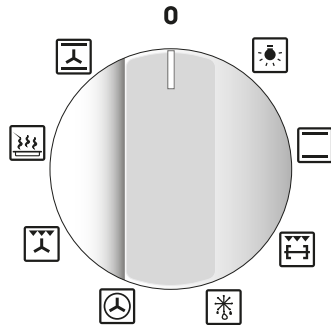


**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

### TYPE 2 (WITH ROTISSERIE)

Function selector knob

Fig. 4.3b



**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

### GENERAL FEATURES



As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert no.7 (figs. 4.3a, 4.3b) different programs to satisfy every cooking need.

The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

- upper element;
- lower element;
- grill element;
- circular element.

#### NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature for 60 minutes in the position  and  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Repeat the operation for another 20 minutes with the grill element on as explained in the chapters "TRADITIONAL GRILLING" and "USE OF THE GRILL".

### OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the multifunction oven are obtained in the following ways:

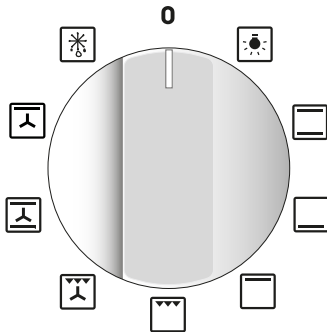
- a. **by normal convection**  
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- b. **by forced convection**  
A fan sucks in the air contained in the oven, which circulates it through the circular heating element and then forced back into the oven by the fan. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.
- c. **by semi-forced convection**  
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.
- d. **by radiation**  
The heat is radiated by the infrared grill element.
- e. **by radiation and ventilation**  
The radiated heat from the infrared grill element is distributed throughout the oven by the fan.
- f. **by ventilation**  
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

## PLURIFUNCTION MODELS

### TYPE 1 (WITHOUT ROTISSERIE)

Function selector knob

Fig. 4.2a

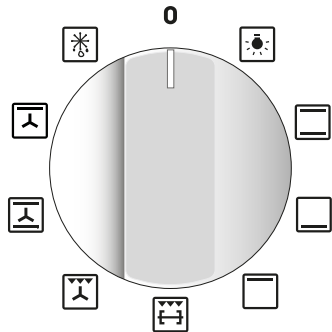


**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

### TYPE 2 (WITH ROTISSERIE)

Function selector knob

Fig. 4.2b



**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

## GENERAL FEATURES


As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert no.8 (figs. 4.2a, 4.2b) different programs to satisfy every cooking need.

The 8 positions, thermostatically controlled, are obtained by 3 heating elements which are:

- Upper element;
- Lower element;
- Grill element.

### NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature for 60 minutes in the position  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Repeat the operation for another 20 minutes with the grill element on as explained in the chapters "TRADITIONAL GRILLING" and "USE OF THE GRILL".

## OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the plurifunction oven are obtained in the following ways:

- by normal convection**  
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- by semi-forced convection**  
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.
- by radiation**  
The heat is radiated by the infrared grill element.
- by radiation and ventilation**  
The radiated heat from the infrared grill element is distributed throughout the oven by the fan.
- by ventilation**  
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

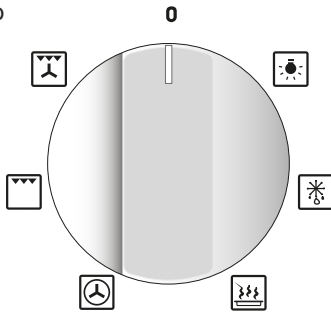
# 4 OVEN VERSIONS

## FAN WITH GRILL MODELS

### TYPE 1 (WITHOUT ROTISSERIE)

Function selector knob

Fig. 4.1a

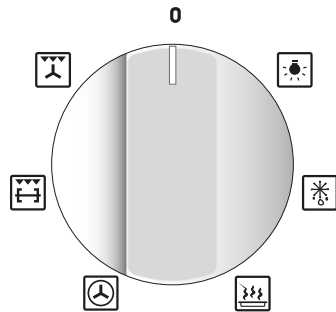


**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.

### TYPE 2 (WITH ROTISSERIE)

Function selector knob

Fig. 4.1b



**NOTES:** The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.


## GENERAL FEATURES

The heating and cooking in electrical hot air ovens take place by forced convection.

The two elements which make this process take place are:

- circular element;
- grill element.

### NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature for 60 minutes in the position  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Repeat the operation for another 20 minutes with the grill element on as explained in the chapters "TRADITIONAL GRILLING" and "USE OF THE GRILL".

## OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the fan oven are obtained in the following ways:

- by forced convection**

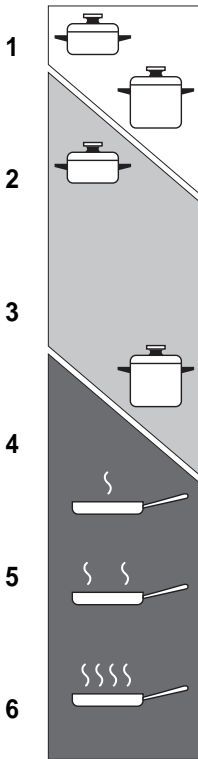
A fan sucks in the air contained in the oven, which circulates it through the circular heating element and then forced back into the oven by the fan. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.
- by radiation**


The heat is radiated by the infrared grill element.
- by radiation and ventilation**

The radiated heat from the infrared grill element is distributed throughout the oven by the fan.
- by ventilation**


The food is defrosted by using the fan only function without heat.

## ELECTRIC HOTPLATE USAGE TABLE



 Heating

 Cooking

 Roasting-frying

Position of switch	TYPE OF COOKING
<b>0</b>	Switched OFF
<b>1</b> <b>2</b>	For melting operations (butter, chocolate).
<b>2</b>	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
<b>3</b>	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces. (vegetables, fruits, soups).
<b>3</b> <b>4</b>	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam, cooking of roasts, stews, potatoes.
<b>4</b>	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
<b>4</b> <b>5</b>	Browning of meats, roasted potatoes, fried sh, omelettes, and for boiling large quantities of water.
<b>6</b>	Fast frying, grilled steaks, etc.

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

Fig. 3.10

# HOTPLATES

## NORMAL HOTPLATES

To switch on the normal hotplate, turn the knob (fig. 3.8) onto the desired position; the numbers **1** to **6** indicate the working positions with the increase of temperature according to the number.

Once boiling point has been reached, reduce the input according to the heating intensity desired, keeping in mind that the plate will continue to heat for 5 minutes after having been turned off.

## RAPID HOTPLATE (red dot)

The control knob of the rapid hotplates is similar to that of a normal plate with 6 working positions (fig. 3.8).

The rapid hotplate incorporate a heat limiter.

The features of this plate, which is equipped with a heat limiter, allow:

- reaching the temperature rapidly;
- maximum exploitation of the input with flat bottom pots;
- the limitation of input in the case of unsuitable pots.

**Caution! Do not cover the hob with aluminium foils.**

**NOTES: The knob and symbols may vary. The symbols may be printed on the knob itself.**

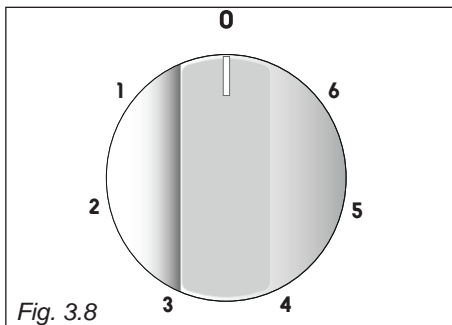


Fig. 3.8

## PROPER USE OF THE ELECTRIC HOTPLATE (fig. 3.9)

When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.

Remember that the hotplate will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

While using the electric hotplate, you must:

- avoid keeping it on without something on it;
- avoid pouring liquids on it while it is hot;
- use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only
- use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible.
- to save electricity, use lids whenever possible.
- never cook food directly on the hotplate: always use a pan or suitable container.

An indicator light located on the control panel signals that the hotplate is operating

**Never cook the food directly on the hotplate, but in special pans or containers.**

**Caution! The cooking hob becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.**

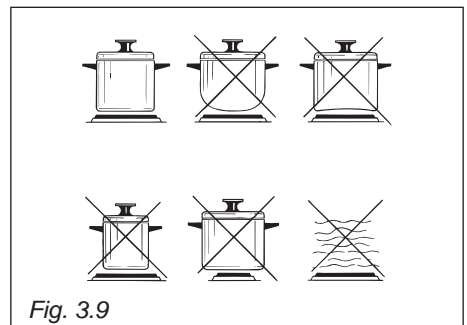


Fig. 3.9



**WOK STAND (Some models only)** (figs. 3.7a - 3.7b)

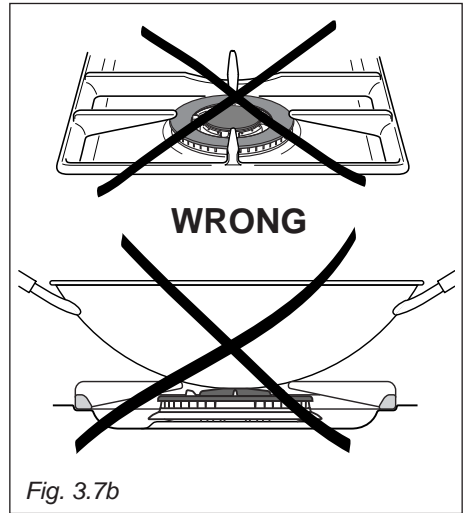
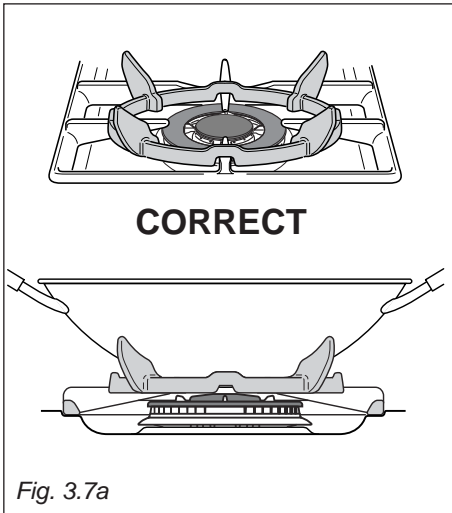
This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the Double-ring compact and Double-ring burner.

**Warning:**

- Using woks without this special grille may cause the burner to malfunction.
- Do not use the grille for ordinary, flat-bottomed saucepans.

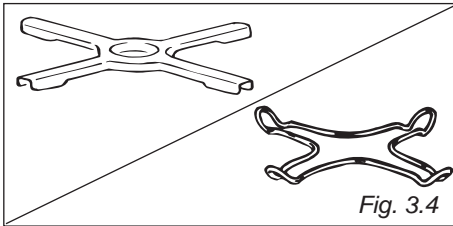
**IMPORTANT:**

The special grille for wok pans **MUST BE PLACED ONLY** over the pan-rest for the Double-ring compact and Double-ring burner.



### **SMALL PAN ADAPTER (Some models only) (Type A) (fig. 3.4)**

This adapter is to be placed on top of the (smaller) auxiliary burner when using small diameter pans, in order to prevent them from tipping over.

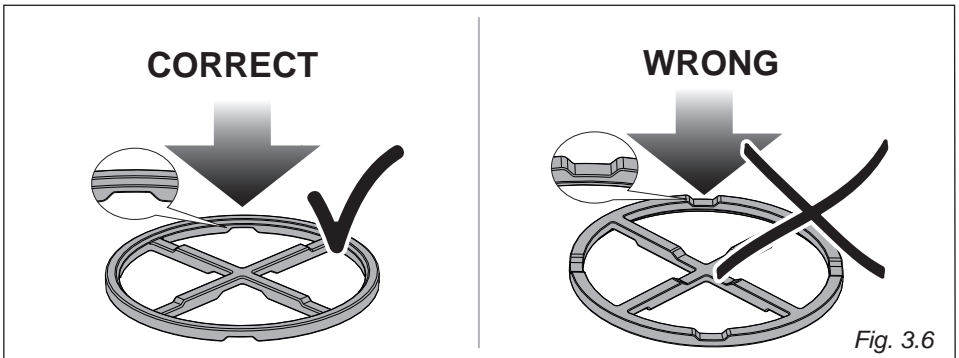
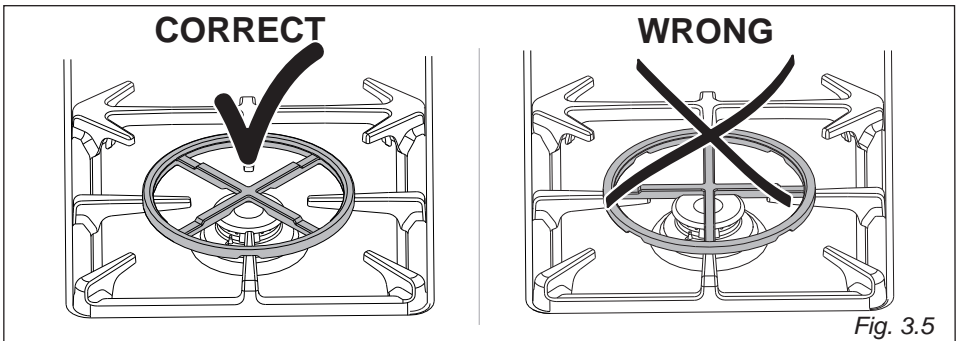


### **SMALL PAN ADAPTER (Some models only) (Type B)**

This adapter is to be placed:

- on top of the (smaller) auxiliary burner when using small diameter pans, in order to prevent them from tipping over;

**IMPORTANT: To avoid any burner malfunction, this adapter MUST be placed correctly (figs. 3.5, 3.6).**





## CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used. The burners and pans must be used in accordance with the following instructions:

### DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

BURNERS		MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliary (with 'closed' prongs of pan support)		6 cm	14 cm
Auxiliary (with 'open' prongs of pan support)		12 (*) cm	14 cm
Semi-rapid		16 cm	24 cm
Rapid		24 cm	26 cm
Double-ring compact		26 cm	28 cm
Double-ring		26 cm	28 cm
Wok (**)		-	Max 36 cm

### do not use pans with concave or convex bases

(\*) with grill for small cookware: minimum diameter 6 cm.

(\*\*) with Double-ring compact and Double-ring burner and with wok pan adapter supplied.

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.

A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

**CAUTION:** Make sure the pans are central to the burner for maximum stability and greater efficiency.

Make sure the pans are not in contact with the control knobs, otherwise the flame could overheat the knobs and permanently damage them.

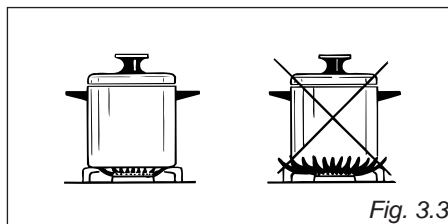



Fig. 3.3

## LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 3.2) to the full flame position marked by the  symbol (fig. 3.1) and hold the knob in until the flame has been lit.

In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.

2. Wait for about ten seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay).
3. Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed "●" position, wait for at least **1 minute** and then repeat the lighting procedure.

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

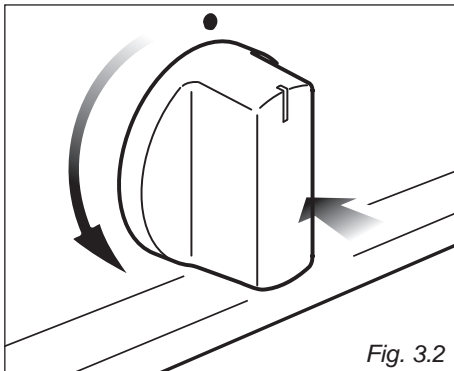





Fig. 3.2

# 3

## USE OF THE HOB BURNERS

### GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in figs. 3.1 - 3.2) which control the safety valves. Make the symbol of the knob match with the indicator on the control panel (or vice versa) to obtain:

- symbol  closed valve
- symbol  maximum aperture or flow
- symbol  minimum aperture or flow

- √ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
- √ To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- √ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

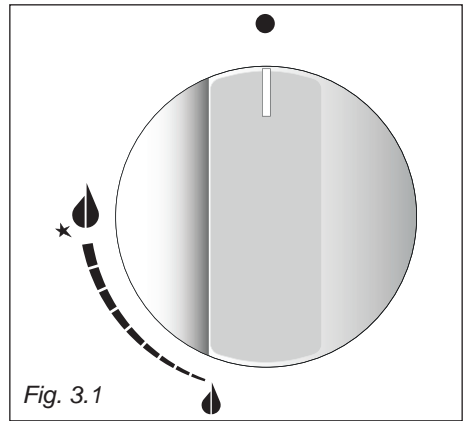


Fig. 3.1

**NOTES:**  
The knobs and symbols may vary.  
The symbols may be printed on the knob itself.

**Caution!**  
Do not cover the hob with aluminium foils.

**Caution!**  
The cooking hob becomes very hot during operation.  
Keep children well out of reach.

**N.B.** When the cooker is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

## CONTROLS DESCRIPTION

1. Oven selector control knob
2. Oven thermostat control knob
3. Rotisserie control knob - Depending on the models (optional component, some models only)
4. Front left burner control knob
5. Rear left burner control knob
6. Rear right burner control knob
7. Front right burner control knob
8. Central burner control knob
9. Front central burner control knob
10. Rear central burner control knob
11. Front electrical plate control knob
12. Rear electrical plate control knob
13. Depending on the models (optional component, some models only):
  - a. 60' or 120' alarm or Timer (120 minutes cut-off) control knob
  - b. Electric clock/programmer (start-end cooking)
  - c. Electronic clock/end cooking timer or Electronic clock with alarm
  - d. Clock and timer with "Touch-Control" keys
  - e. Electronic clock/programmer (start-end cooking)
  - f. Electronic clock/programmer
16. electrical plate indicator light
17. Oven thermostat indicator light

**Note (some models only):** Your appliance has been fitted with a cooling fan to achieve optimum efficiency of the controls and to ensure lower surface temperatures are maintained. When the oven is operating the cooling fan motor switches ON/OFF depending on temperature. Depending on cooking temperatures and times, the cooling fan may run on even after appliance has been switched off. The duration of this time is dependent on previous cooking temperature and duration.

# 2

## CONTROL PANEL

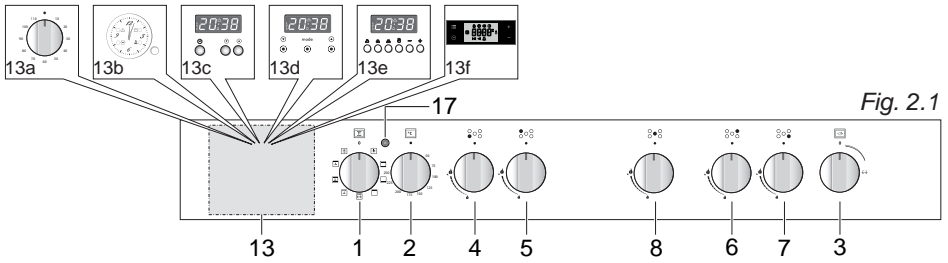


Fig. 2.1

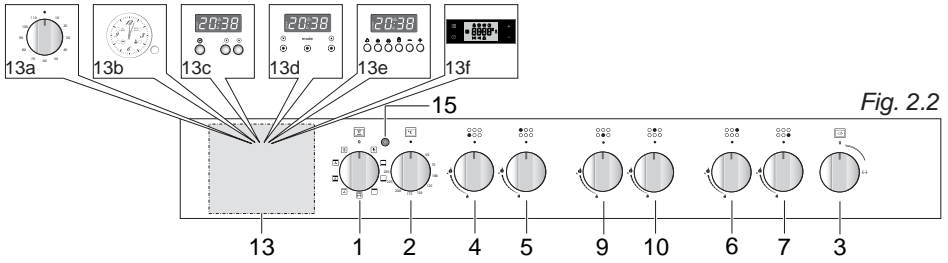


Fig. 2.2

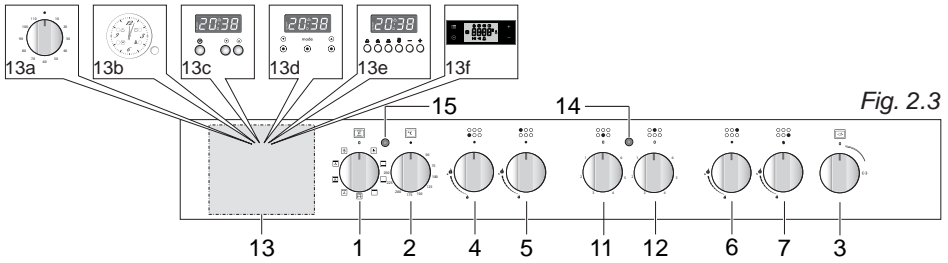


Fig. 2.3

### NOTES:

The knobs and symbols may vary.

The symbols may be printed on the knob itself.

## **GAS BURNERS**

1. Auxiliary burner (A)	1,25 kW (91 g/h)
2. Semi-rapid burner (SR)	1,75 kW (127 g/h)
3. Rapid burner (R)	3,00 kW (218 g/h)
4. Double-ring compact (DCC)	3,30 KW (241 g/h)
5. Double-ring (DC)	3,60 KW (262 g/h)
6. Electrical plate (Ø 145 mm)	1000 W Normal or 1500 W Rapid (red dot)
7. Electrical plate (Ø 180 mm)	1500 W Normal or 2000 W Rapid (red dot)

### **Notes:**

- The electric ignition is incorporated in the thermostat control knob.
- The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

### **CAUTION:**

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to relight.

### **CAUTION:**

Gas appliances produce heat and humidity in the environment in which they are installed. Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

### **CAUTION:**

If the appliance is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).



# 1 COOKING HOB

Fig. 1.1

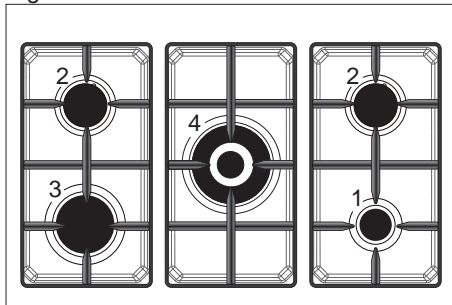


Fig. 1.2

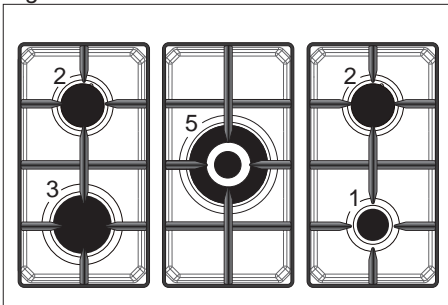


Fig. 1.3

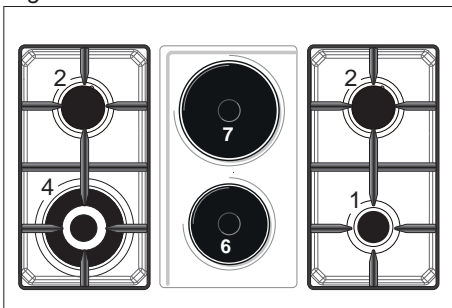


Fig. 1.4

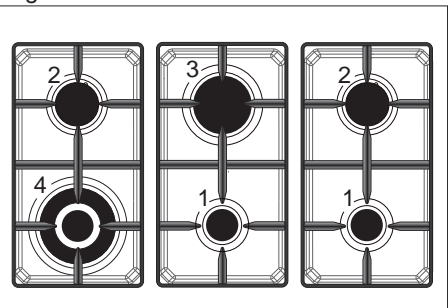


Fig. 1.5

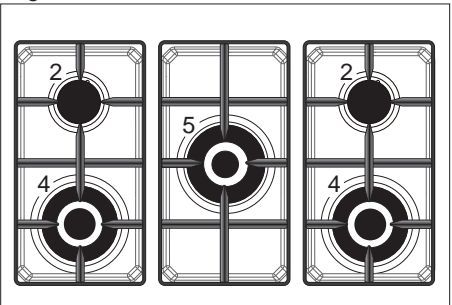
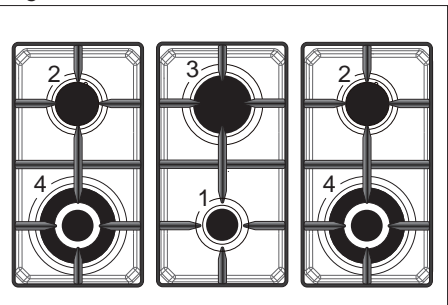


Fig. 1.6



**NOTE:**  
This figures are indicative only.

---

# Advice for the user

---



## Models without electrical hotplates

### ELECTRICAL FEEDER CABLE CONNECTION

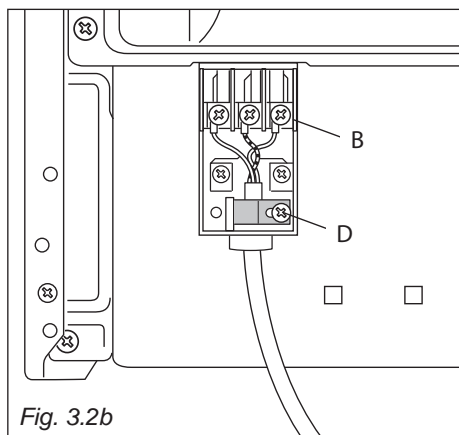
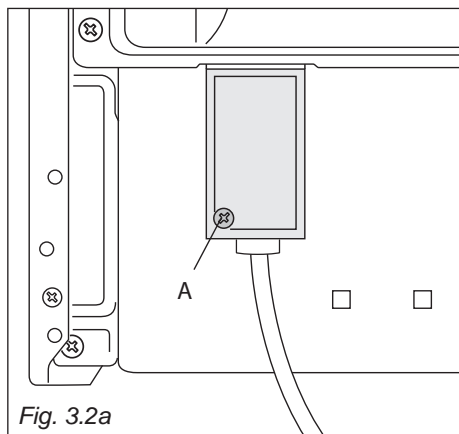
**Important!** This appliance must be connected to the electricity supply only by an authorised person.

**WARNING:** If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

To connect the supply cable:

- Remove the screw securing the cover “A” on the rear of the cooker (fig. 3.2a).
- Unscrew cable clamp “D” (fig. 3.2b).
- Connect the wires to the terminal block “B” as shown in the diagram in figure 3.2c.
- Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp “D”.
- Replace the cover “A”.

**Note:** The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.



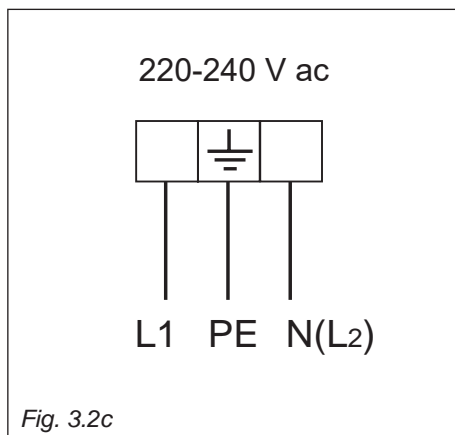
### FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

- Type H05RR-F
- or Type H05V2V2-F” (resistance to temperatures of 90°C)

220-240 V ac 3 X 1,5 mm<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

(\*) Connection possible with plug and outlet

(\*\*) Connection with wall box connection.



## Models with electrical hotplates

### ELECTRICAL FEEDER CABLE CONNECTION

**Important!** This appliance must be connected to the electricity supply only by an authorised person.

**WARNING:** If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

To connect the supply cable:

- Remove the screws securing the cover “A” on the rear of the cooker (fig. 3.1a).
- Feed the supply cable through the cable clamp “C” (fig. 3.1a). The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section “Feeder cable specifications”.
- Connect the wires to the terminal block “B” as shown in the diagram in figure 3.1b.
- Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp “C”.
- Replace the cover “A”.

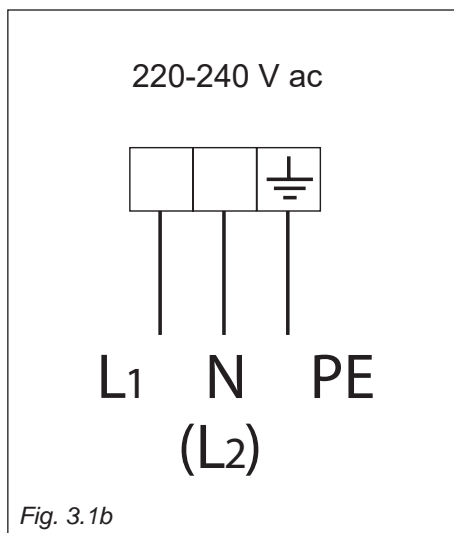
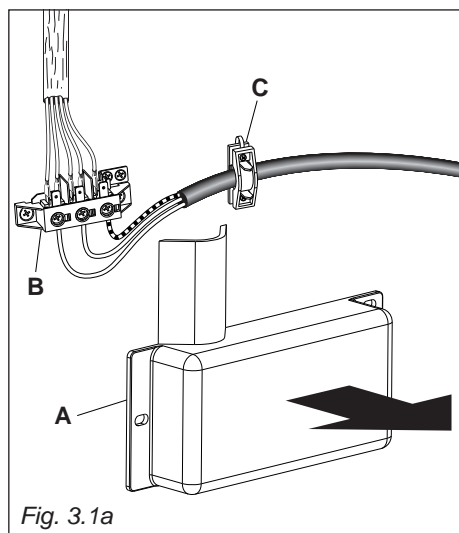
**Note:** The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

### FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

- Type H05RR-F
- or Type H05V2V2-F” (resistance to temperatures of 90°C)

220-240 V ac                      3 x 2,5 mm<sup>2</sup> (\*\*)

(\*\*) Connection with wall box connection



# 3

## ELECTRICAL SECTION

**IMPORTANT:** The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.

The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

### GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- Models supplied with plug: The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- Models supplied without plug: The appliance is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.

**N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.**

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert.

He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

## REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE BURNERS

Select the injectors to be replaced according to the "Table for the choice of the injectors".

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

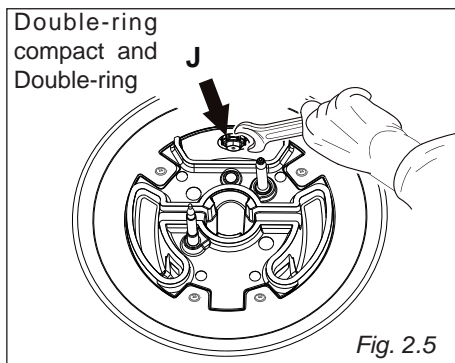
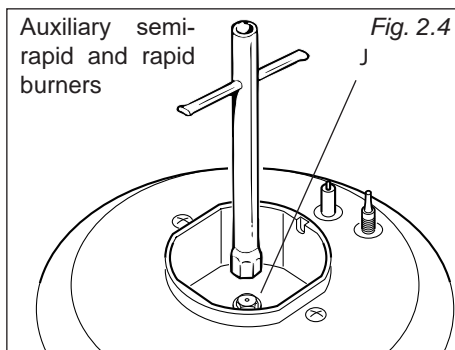
**If the injectors are not supplied they can be obtained from the "Service Centre".**

## REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors "J" (figs. 2.4, 2.5) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

**The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.**



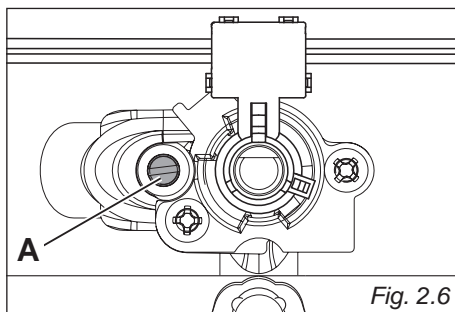
## ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The procedure for adjusting the minimum gas rate setting is described below.

- Light the burner.
- Set the gas valve to the "minimum rate" position.
- Remove the knob.
- Using a screwdriver turn the screw "A" until adjustment is correct (fig. 2.6).

**Normally for LPG, tighten up the regulation screw.**



# GAS MAINTENANCE

**TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS**

BURNERS	Nominal power [kW]		Reduced power [kW]		LPG (PROPANE/ BUTANE) 5 kPa
	[g/h]	[kW]	[g/h]	[kW]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	91	1,25	39	0,50	48 (H2)
Semi-rapid (SR)	127	1,75	41	0,50	58 (M)
Rapid (R)	218	3,00	68	1,00	75 (S)
Double-ring compact (DCC)	241	3,30	136	1,80	73 (F4)
Double-ring (DC)	262	3,60	136	1,80	75 (F4)

**AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m<sup>3</sup>/h x kW)**

BURNERS	Air necessary for combustion [m <sup>3</sup> /h]
Auxiliary (A)	2,50
Semi-rapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Double-ring compact (DCC)	6,60
Double-ring (DC)	7,20

## LUBRICATION OF THE GAS TAPS

- In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

## IMPORTANT

**All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.**

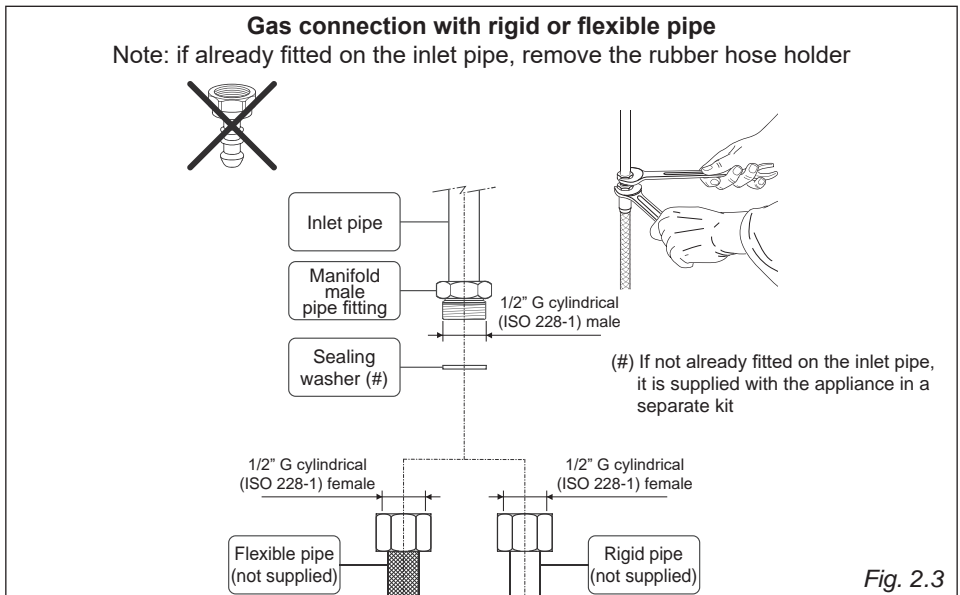
**The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.**



- the flexible pipe does not exceed 2000 mm in length (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single flexible pipe only; never connect the cooker with more than one flexible pipe.
- the flexible pipe can easily be inspected along its entire length to check its condition; if it has an expiry date, it should be replaced before that date.
- if using a flexible pipe which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the rigid or flexible pipe is replaced if it shows signs of wear or damage.
- a gas pressure regulator, in compliance with the applicable local regulations, is installed when connecting to an LPG cylinder.
- you inform the customer that the cylinder valve or the supply valve immediately by the appliance should be closed when the cooker is not in use.
- you inform the customer that the rigid or flexible pipe should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

**After connecting the cooker to the gas supply, make sure that you**

- check that the connections are correctly sealed using a soapy solution, but never a naked flame.
- check whether the injectors are correct for the type of gas being used.
- replace the sealing washer on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer is the part which guarantees a good seal in the gas connection.
- use two spanners when connecting the rigid or flexible pipe (fig. 2.3).



### Gas connection with rubber hose holder

Note: if not already fitted on the inlet pipe, the hose holder is supplied with the product in a separate kit; if not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.

**(Important: to be used ONLY IF PERMITTED by the local applicable regulations)**

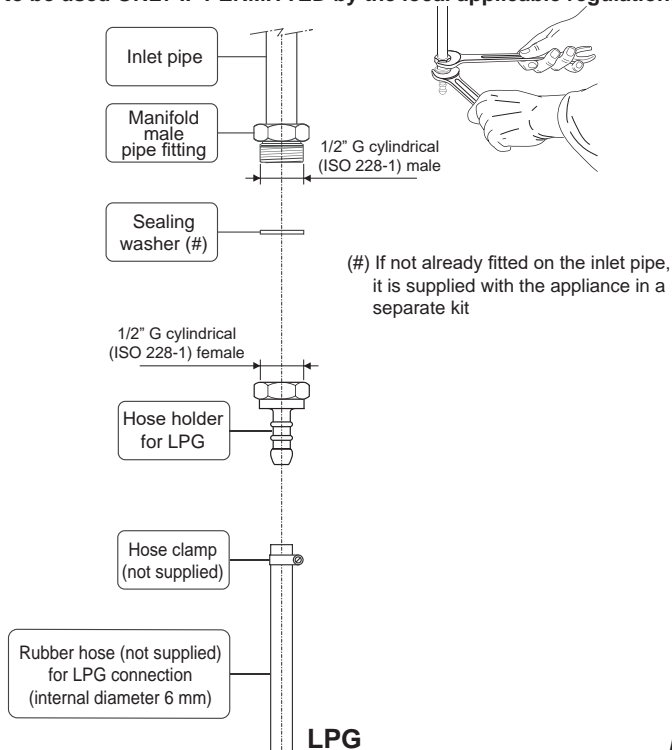


Fig. 2.2

### GAS CONNECTION WITH RIGID PIPES OR A FLEXIBLE PIPE

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand);
- sealing washer.

#### Important!

**If fitted, remove the hose holder from the terminal fitting of the inlet pipe.**

**When connecting the cooker to the gas supply with rigid pipes or a flexible pipe, make sure that**

- you use rigid pipes or a flexible pipe complying with applicable local regulations. The flexible pipe shall be of the correct construction for the type of gas being used.
- if compression fittings are used, you tighten them firmly using two spanners (fig. 2.3).
- the connection with rigid metal pipes does not cause stress or pressure to the gas piping.
- the flexible pipe is not under tension, twisted, kinked or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.

## **GAS CONNECTION WITH A RUBBER HOSE**

### **Important!**

**A rubber hose connection shall only be made if permitted by the applicable local regulations.**

The gas connection is made up of:

- the terminal fitting of the inlet pipe (right-hand or left-hand);
- sealing washer;
- the appropriate hose holder. If not supplied with the appliance it can be purchased by contacting the After-Sales Service.

### **Connecting the cooker to LPG**

1. If not already fitted, fit the LPG hose holder on the inlet pipe, making sure that you place the sealing washer between them (as shown in fig. 2.2).
2. Connect the cooker to the gas supply using a suitable rubber hose (internal diameter 6 mm).  
The hose must comply with the applicable local regulations and be of the correct construction for the type of gas being used.
3. Make sure that the hose is tightly and securely fitted at both ends.
4. Use a standard hose clamp (not supplied) to fasten the hose.
5. Install a gas pressure regulator.

### **Important!**

**To comply with applicable local regulations, a gas pressure regulator (conforming to the local regulations in force) must be installed when connecting the cooker to an LPG cylinder.**

### **When connecting the cooker to the gas supply with a rubber hose, make sure that**

- the hose is as short as possible, without twists or kinks.
- the hose is not longer than 750 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners or moving parts. Use a single rubber hose only; never connect the appliance with more than one rubber hose.
- the hose is not under tension, twisted, kinked, or too tightly bent, neither while the appliance is in use nor while it is being connected or disconnected.
- the hose does not come into contact with any part of the cooker with a surface temperature of 70°C or above (or refer to applicable local regulations).
- the hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition.
- the hose is replaced at the printed due date or if it shows signs of wear or damage, and replaced regardless of its condition after a maximum of three years.
- you inform the customer that the gas cylinder valve or the gas supply valve immediately by the cooker should be closed when the cooker is not in use.
- you inform the customer that the hose should not be subjected to corrosion by acidic cleaning agents.

### **After connecting the cooker to the gas supply, make sure that you**

- check that the connections are correctly sealed using a soapy solution, but never a naked flame.
- check whether the injectors are correct for the type of gas being used.
- replace the sealing washer on the slightest sign of deformation or imperfection. The sealing washer is the part which guarantees a good seal in the gas connection.
- use two spanners when fitting the hose holder (fig. 2.2).

Fig. 2.1a

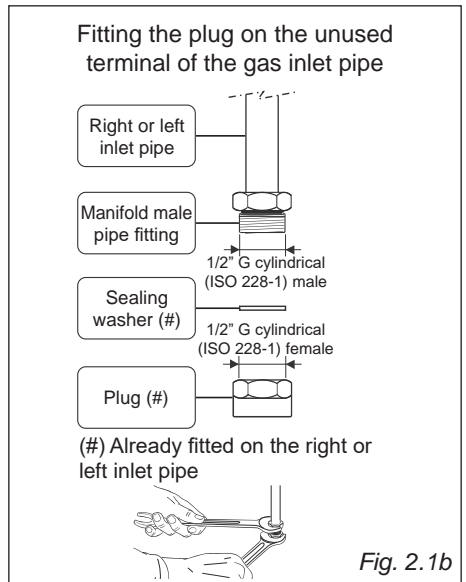
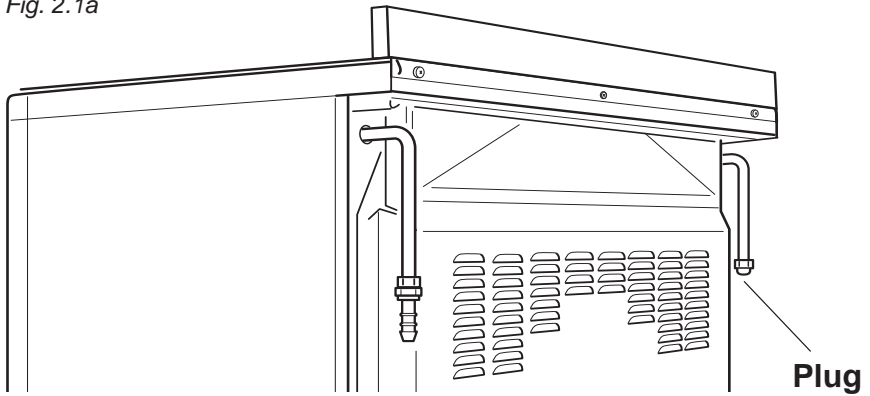


Fig. 2.1b

# 2

## GAS SECTION

### GAS INSTALLATION REQUIREMENTS

#### Important!

- This appliance must be installed and serviced only by a suitably qualified, registered installer. The installer shall refer to the local standards in force.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.
- If the gas pressure (for which the appliance is to be used) is variable or if it is not within the values indicated on the rating plate, it is mandatory to install a proper gas pressure regulator which must be adjusted to guarantee the correct operating pressure to the appliance (as per rating plate).  
The regulator must be installed, adjusted and tested by a qualified technician.
- **WARNING:** Using the appliance with a wrong and/or variable gas pressure may be extremely dangerous and may result in serious injury to the user. Damage to the appliance could occur if not observing this condition.  
The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

This appliance is supplied for use on LPG (PROPANE/BUTANE, 5 kPa; check the gas regulation label attached on the appliance).

### CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

The gas connection must be carried out by an authorised person according to the relevant standards.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.

- Connect the cooker to the gas mains utilizing rigid or flexible pipes.
- The gas supply is connected at the rear of the cooker to the right or left terminal of the gas inlet pipe (fig. 2.1a). The connection pipe must not cross the rear of the appliance.
- The unused inlet pipe must be closed off with the plug and sealing washer supplied (fig. 2.1b).

## VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

## CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm<sup>2</sup> (or refer to applicable local regulations).

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be made so that they cannot be blocked from either the inside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

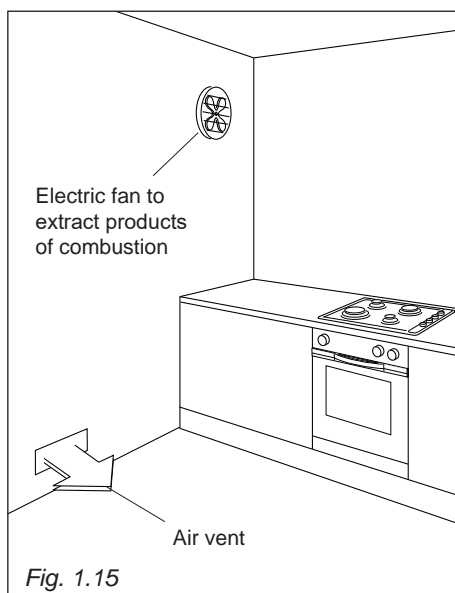
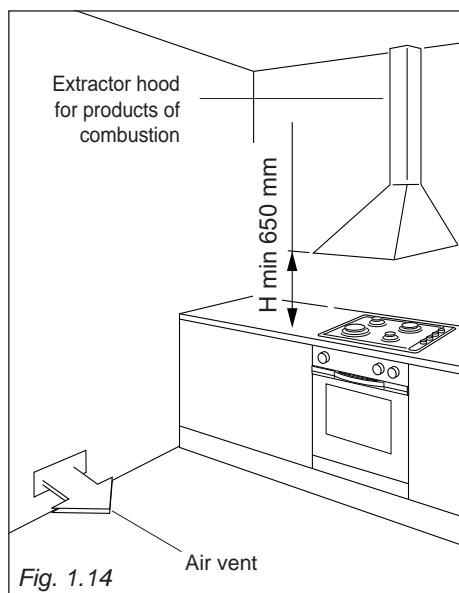
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

## DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 1.14).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 1.15).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



## ANTI-TILT BRACKET

**Warning:** This appliance must be restrained to prevent accidental tipping by fitting a bracket to the rear of the appliance and securely fixing it to the wall.

To fit the anti-tilt bracket:

1. After you have located where the cooker is to be positioned, mark on the wall the place where the 2 screws of the anti-tilt bracket have to be fitted. Please follow the indications given in fig. 1.13.
2. Drill two 8 mm diameter holes in the wall and insert the plastic plugs supplied.  
**Important! Before drilling the holes, check that you will not damage any pipes or electrical wires.**
3. Loosely attach the anti-tilt bracket with the 2 screws supplied.
4. Move the cooker to the wall and adjust the height of the anti-tilt bracket so that it can engage in the slot on the cooker's back, as shown in fig. 1.13.
5. Tighten the screws attaching the anti-tilt bracket.
6. Push the cooker against the wall so that the anti-tilt bracket is fully inserted in the slot on the cooker's back.

### Attention!

**When sliding the cooker into place pay special attention not to trap the power supply cable in the stability bracket.**

**Pay special attention to the gas connection hose.**

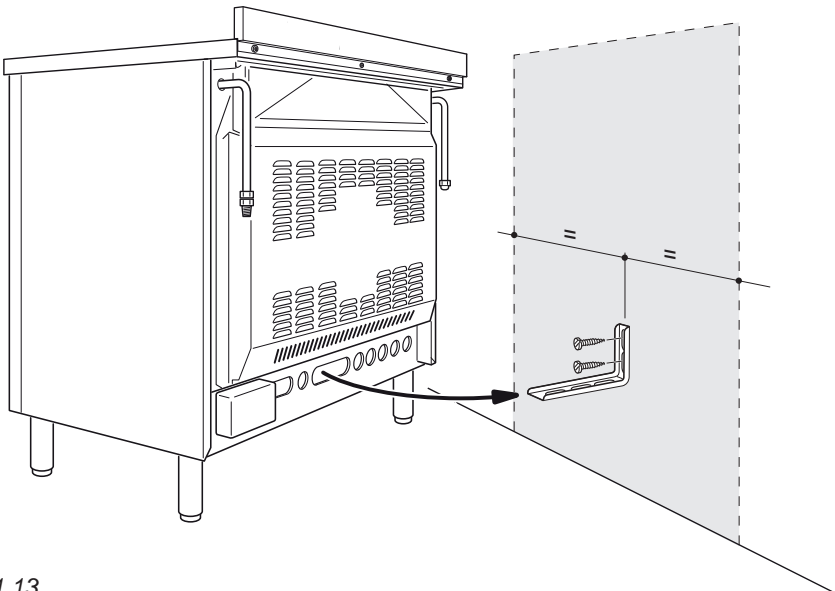
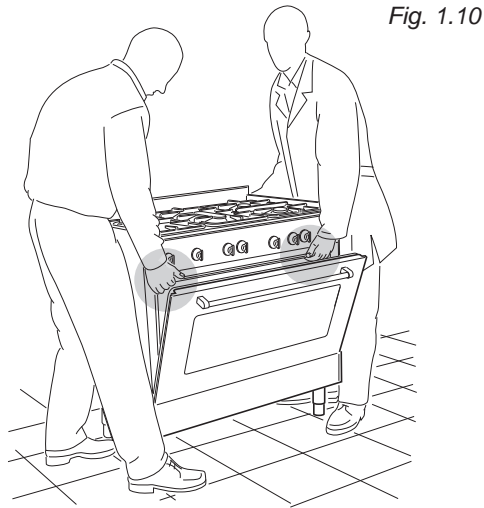


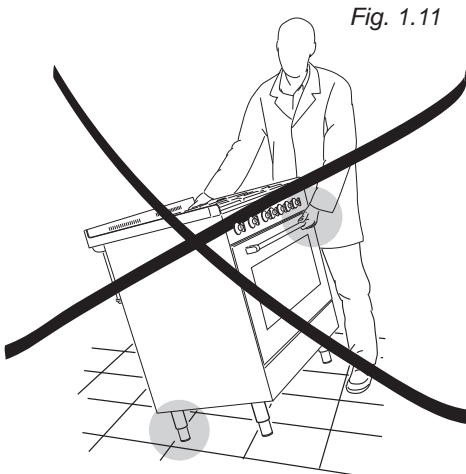
Fig. 1.13

## MOVING THE COOKER

**WARNING:** When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 1.10).



**WARNING**  
Be careful: do not lift the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 1.11).



**WARNING**  
When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 1.12).  
Lift feet clear of floor (fig. 1.10).





## FITTING THE ADJUSTABLE FEET (TYPE B)

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (figs. 1.6 - 1.7).

Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.

## LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 1.8).

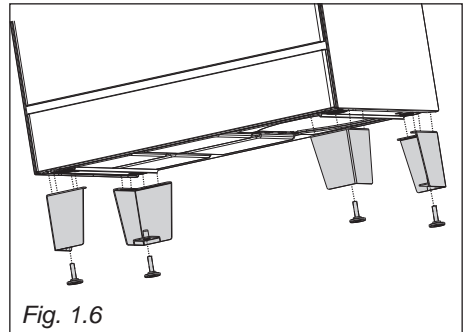


Fig. 1.6

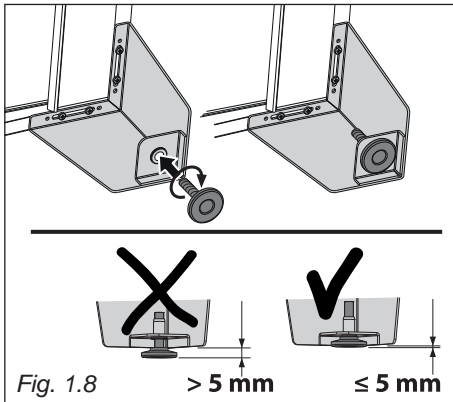


Fig. 1.8

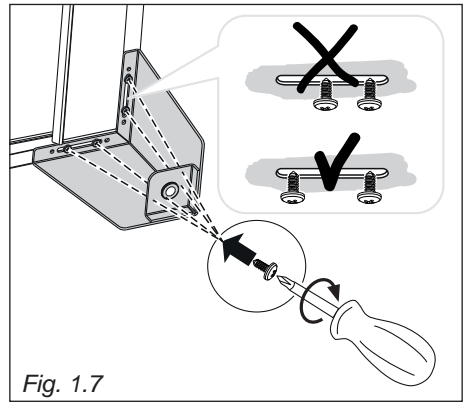


Fig. 1.7

## BACKGUARD (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 1.9).

- The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 7.5 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".

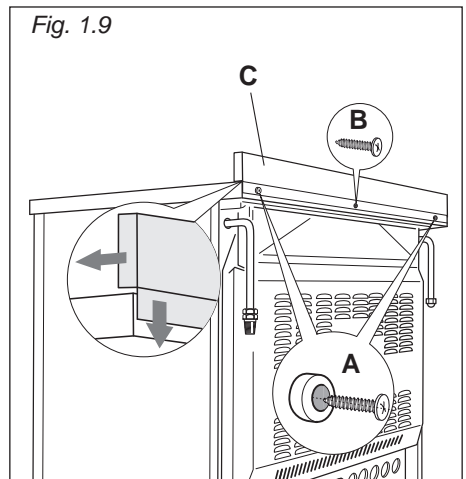
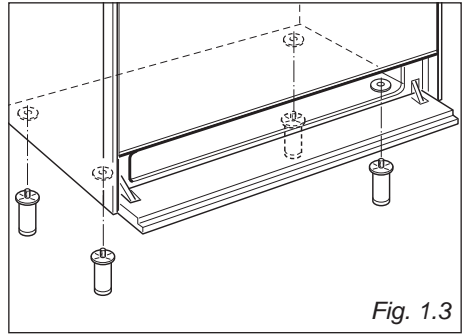


Fig. 1.9

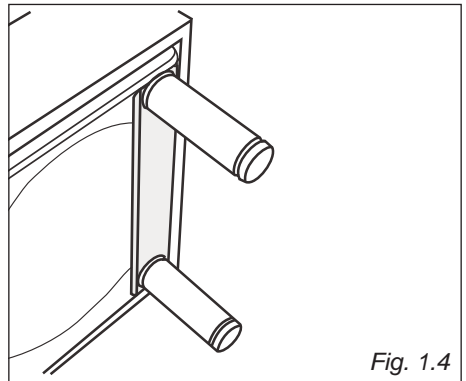
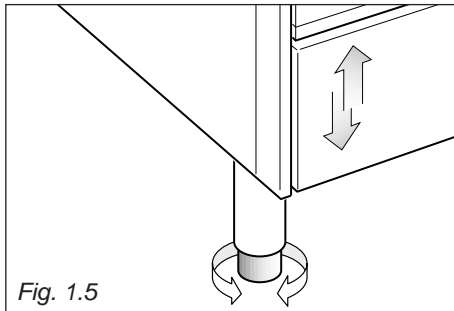
## FITTING THE ADJUSTABLE FEET (TYPE A)

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use (fig. 1.3). Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet. Fit the 4 legs by screwing them tight into the support base as shown in figure 1.4.



## LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 1.5).



# 1 INSTALLATION

The installation conditions, concerning protection against overheating of the surfaces adjacent to the cooker, must conform to figs. 1.1 or 1.2.

The appliance must be kept no less than 200 mm away from any side wall which exceeds the height of the hob surface (figs. 1.1 or 1.2).

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 150°C in order to avoid ungluing or deformations.

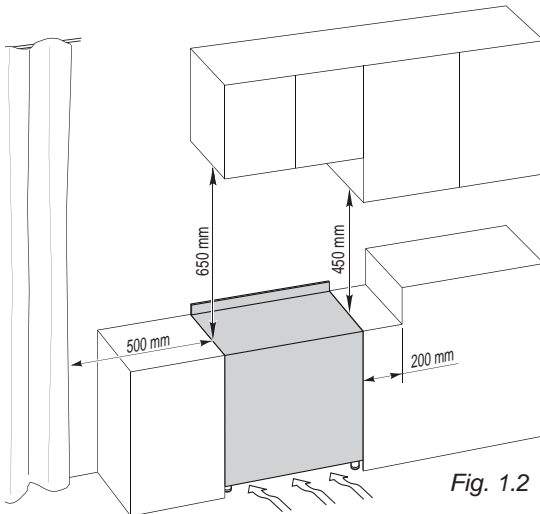
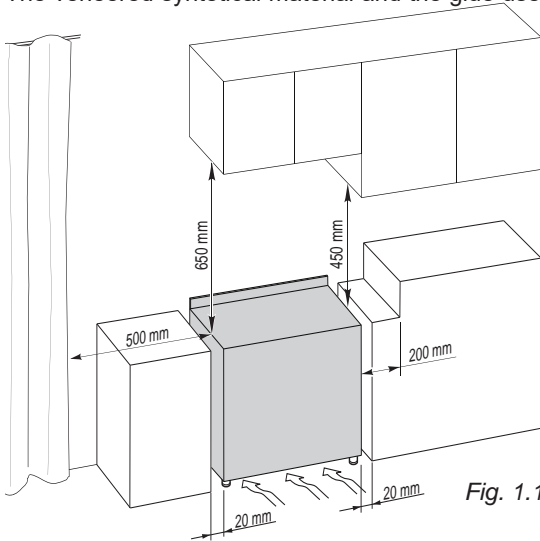
Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

**The appliance must be housed in heat resistant units.**

**The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70°C above room temperature.**

**Do not instal the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**



## ■ Class 1

(fig. 1.1)

Gas connection made using rubber hose which must be visible and easily inspected or using rigid or flexible metal pipe.

A space of at least 2 cm must be left between the cooker and any adjacent furniture, which must not exceed the height of the cooktop.

## ■ Class 2 ■ Subclass 1

(fig. 1.2)

Gas connection made using rigid or flexible metal pipe.

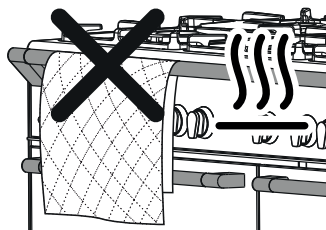
# Advice for the installer

## IMPORTANT:

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.  
**Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.**
- This appliance is to be installed, regulated and adapted to function only by an authorized person in compliance with the current local regulations in force and in observation of the instructions supplied by the manufacturer.  
Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- This appliance shall only be serviced by authorized personnel.
- Always disconnect the appliance from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**
- **The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70°C above room temperature.**
- **We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150°C to avoid delamination.**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).**
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.  
**This film must be removed before using the cooker.**

## WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.



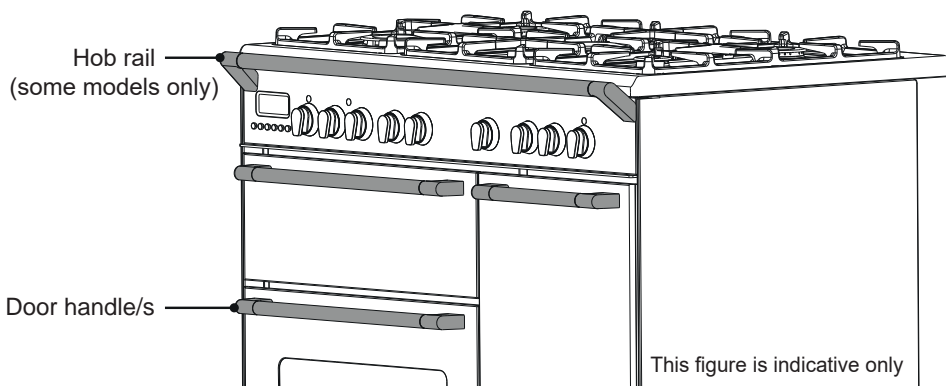
## WARNING – VERY IMPORTANT !

### FIRE/OVERHEATING HAZARD:

- Do not place towels/cloths etc onto the hob rail or oven door handle/s whilst the product is in use or hot.

### TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE:

- Do not lift/move the cooker by the hob rail or oven door handle/s.
- Do not lean on the hob rail or oven door handle/s.



overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.  
Care should be taken to avoid touching heating elements.  
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not line the oven walls or base with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- Do not cover the hob with aluminium foils.
- **FIRE RISK!** Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- **SAFE FOOD HANDLING:** Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- **WARNING:** Take care NOT to lift the cooker by the door handle.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The oven accessories (e.g. oven wire rack) must be fitted correctly as indicated at page 71, 72.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
  - Care should be taken to avoid touching heating elements (on the hob and inside the oven).
  - The door is hot, use the handle.
  - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **FIRST USE OF THE OVEN** - it is advised to follow these instructions:
  - Furnish the interior of the oven as described in the chapter “CLEANING AND MAINTENANCE”.
  - Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
  - Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.



- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- CAUTION: this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

**IMPORTANT:** This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

**Read the instructions carefully before installing and using the appliance.**

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures.  
Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms.  
The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly.  
In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.

**Dear Customer,**

*Thank you for having purchased and given your preference to our product.*

*The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.*

*Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.*

***This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.***

***The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.***

Installation advices - Instructions for the use

DUAL FUEL COOKERS

100% ELBA QUALITY  
MADE IN ITALY



**ELBA**  
TALENT FOR COOKING



Cod. 1106366 - B0

Made in Italy