

60 cm
ELECTRIC
BUILT-IN OVENS



Instructions for the use - Installation advices
KEEP IN A SAFE PLACE

Cod. 1104781 - B3

Before operating this oven,
please read these instructions carefully

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product. The safety precautions and recommendations within this booklet 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.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- This appliance has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the “Low voltage” Directive 2014/35/EU;
 - Safety requirements of the “EMC” Directive 2014/30/EU;
 - Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
 - Requirements of EU Directive 2011/65/EU.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



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.

- 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.
- 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.
- 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. 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 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 oven cannot become entrapped in the oven door.
- **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.
- **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 with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- **FIRE RISK!** Do not store flammable material in the oven.
- 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 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 appliance by the door handle.
- 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 40.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.

ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- Standard EN 60350-1 (electric ovens).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

OVEN

- Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

1 CONTROL PANELS

Fig. 1.1

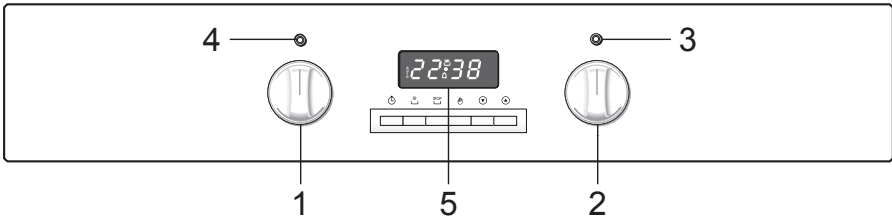


Fig. 1.2

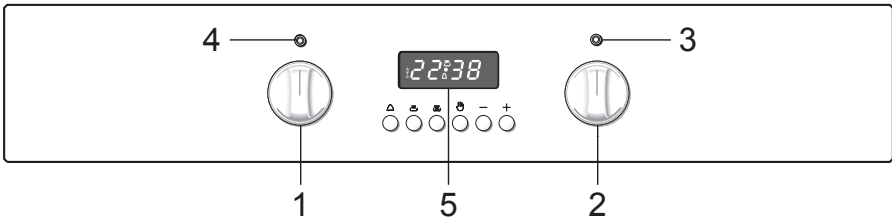


Fig. 1.3

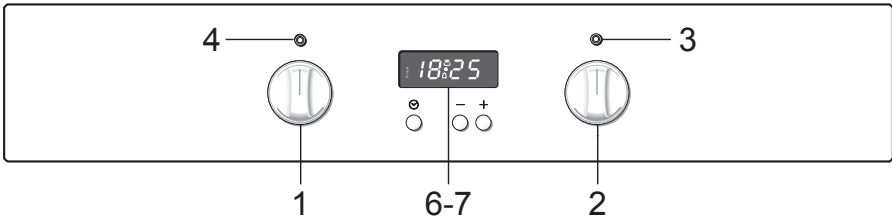


Fig. 1.4

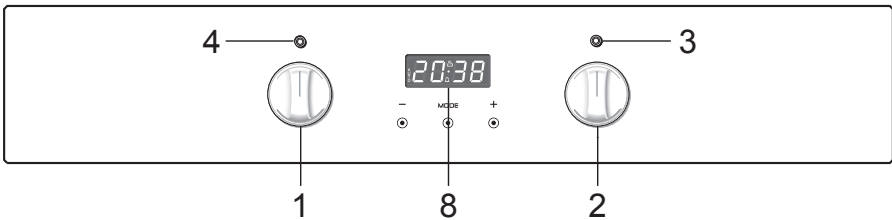


Fig. 1.5

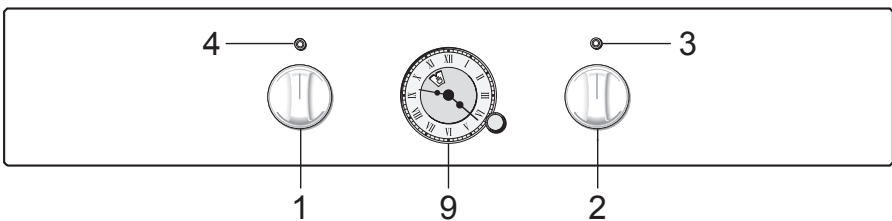


Fig. 1.6

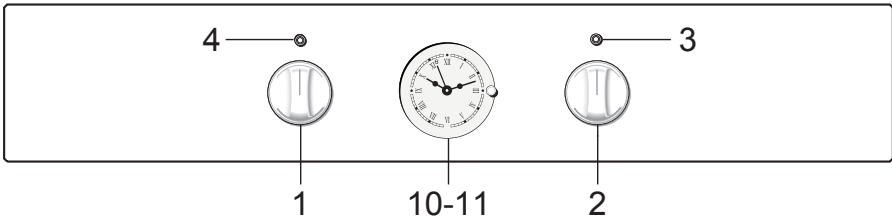


Fig. 1.7

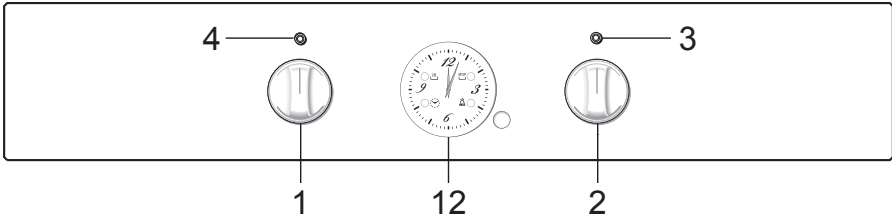
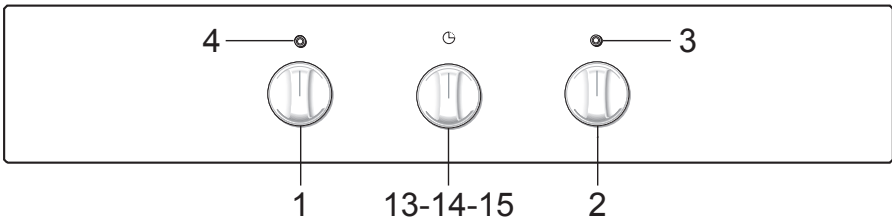


Fig. 1.8



CONTROLS DESCRIPTION

1. Oven temperature control knob
2. Function selector control knob
3. Power on indicator light
4. Oven temperature indicator light
5. Electronic clock/programmer (start-end cooking)
6. Electronic clock/end cooking timer
7. Electronic clock with alarm
8. Clock and timer with "Touch-Control" keys
9. Electric clock/programmer (end cooking)
10. Electric clock with alarm
11. Electric clock
12. Electric clock/programmer (start-end cooking)
13. Timer (120 minutes cut-off)
14. 60 minutes alarm
15. 120 minutes alarm

Please note:

Your appliance has been fitted with a cooling fan to achieve optimum efficiency of the controls and to ensure lower surface temperatures are maintained.

The cooling fan motor switches ON/OFF depending on temperature.

Depending on cooking temperatures and times, the cooling fan may run on even after the appliance oven has been switched off.

The duration of this time is dependent on previous cooking temperature and duration.

USING THE PRESS-AND-TURN CONTROL KNOBS (SOME MODELS ONLY)

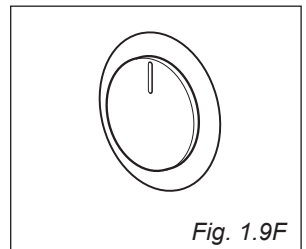
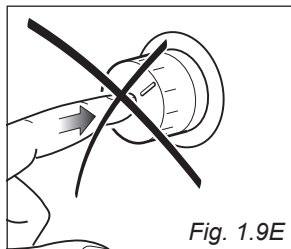
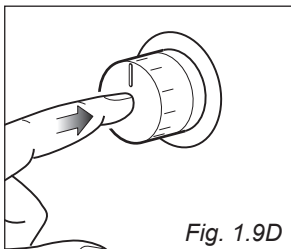
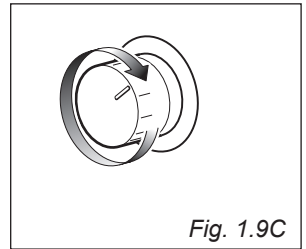
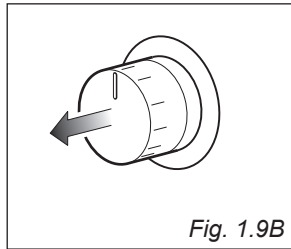
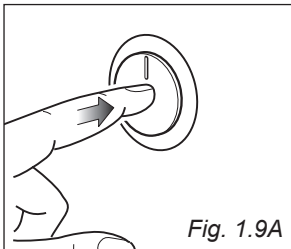
The control knobs are flush-mounted in the control panel.

Use them as follows:

- Press lightly on the knob (figure 1.9A);
- The knob will extend outwards as illustrated in figure 1.9B.
- Turn the knob to the required position (figure 1.9C).
- When you have finished cooking, turn the knob back to the “0”, “O” or “□” (off) position and press it (figure 1.9D) so that it stays flush with the control panel again (figure 1.9F).

IMPORTANT:

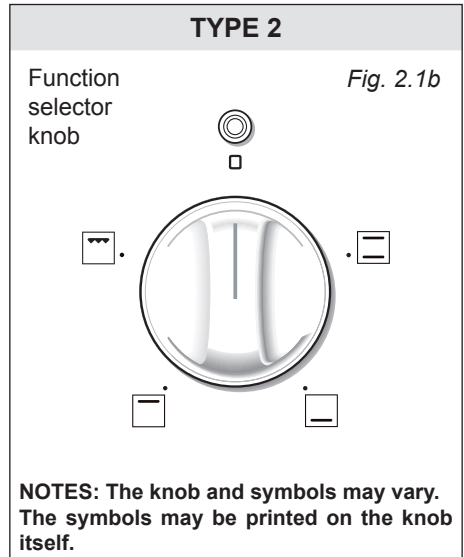
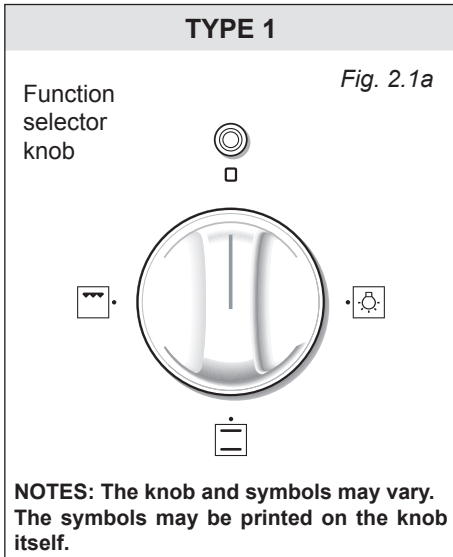
Never press down the knob when it is not in the “0”, “O” or “□” (off) position (figure 1.9E).



2

OVEN VERSIONS

NATURAL CONVECTION MODELS




GENERAL FEATURES

This oven features no.2 (fig. 2.1a) or no.4 (fig. 2.1b) different thermostatic control functions to satisfy all cooking requirements, provided by 3 heating elements:

The input of the elements is:

- 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.

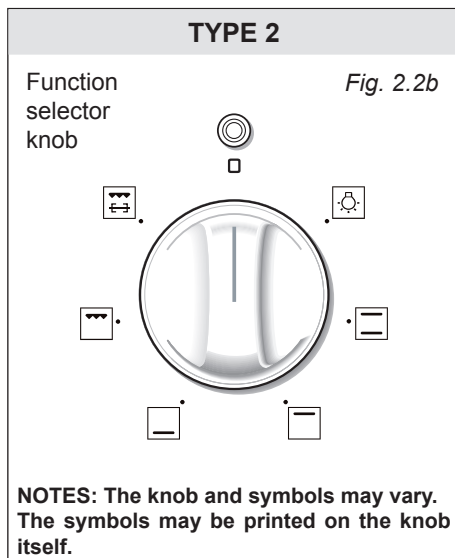
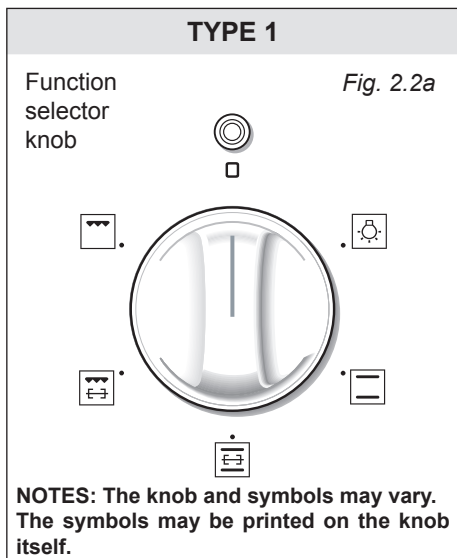
Repeat the operation for another 15 minutes with the grill element on as explained in the chapters “TRADITIONAL GRILLING” and “USE OF THE GRILL”.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the natural convection oven are obtained in the following ways:

- a. **by normal convection**
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- b. **by radiation**
The heat is radiated by the infrared grill element.

NATURAL CONVECTION WITH ROTISSERIE MODELS





GENERAL FEATURES

This oven features no.4 (fig. 2.2a) or no.5 (fig. 2.2b) different thermostatic control functions to satisfy all cooking requirements, provided by 3 heating elements:

The input of the elements is:

- 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  (fig. 2.2a) or  (fig. 2.2b) to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

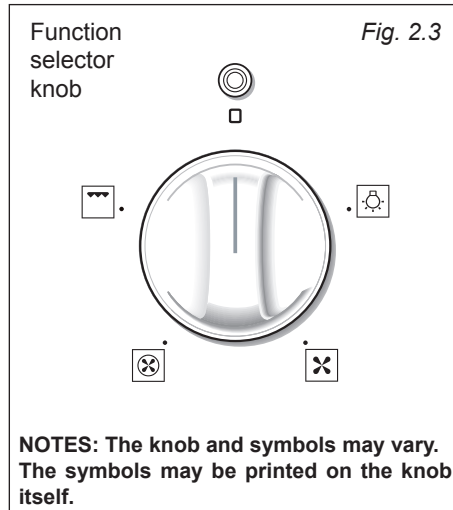
Repeat the operation for another 15 minutes with the grill element on as explained in the chapters “TRADITIONAL GRILLING” and “USE OF THE GRILL”.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the natural convection oven are obtained in the following ways:

- a. **by normal convection**
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- b. **by radiation**
The heat is radiated by the infrared grill element.

FAN WITH GRILL MODELS




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:

- Grill element;
- Circular element.

NOTE:

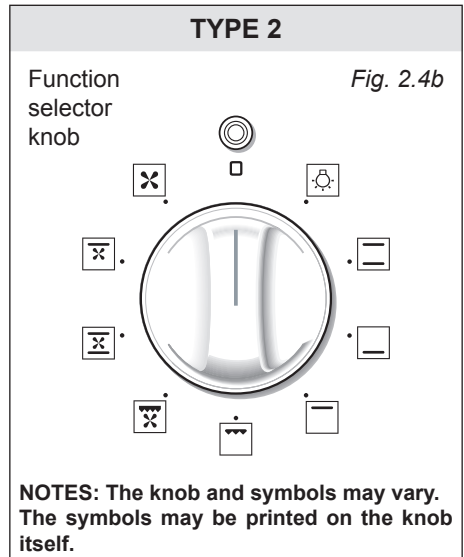
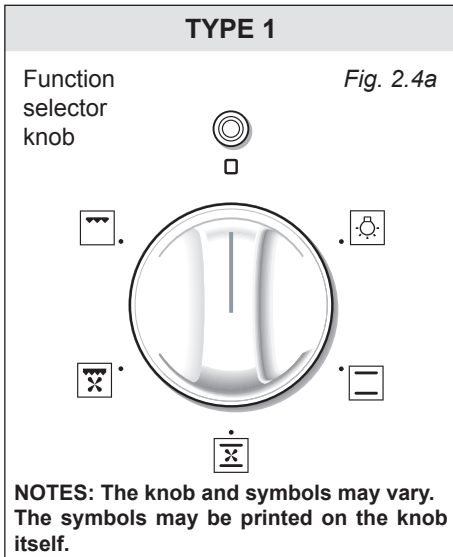
Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature for 60 minutes in the position  to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Repeat the operation for another 15 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 ventilation**
The food is defrosted by using the fan only function without heat.



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.4 (fig. 2.4a) or no.8 (fig. 2.4b) different programs to satisfy every cooking need.

The 4 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.

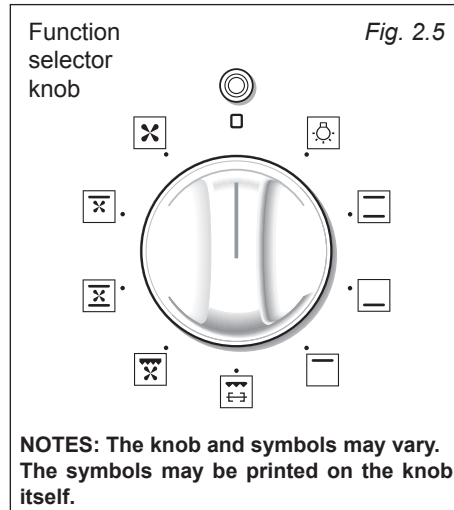
Repeat the operation for another 15 minutes with the grill element on as explained in the chapters "TRADITIONAL GRILLING" and "USE OF THE GRILL".

OPERATING PRINCIPLES

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

- a. **by normal convection**
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- b. **by semi-forced convection**
The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.
fig. 2.4b: In the  function the heat is produced by the top heating element only.
- c. **by radiation**
The heat is radiated by the infra-red grill element.
- d. **by radiation and ventilation**
The radiated heat from the infra-red grill element is distributed throughout the oven by the fan.
- e. **by ventilation**
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

PLURIFUNCTION WITH ROTISSERIE MODELS



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 (fig. 2.5) 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.

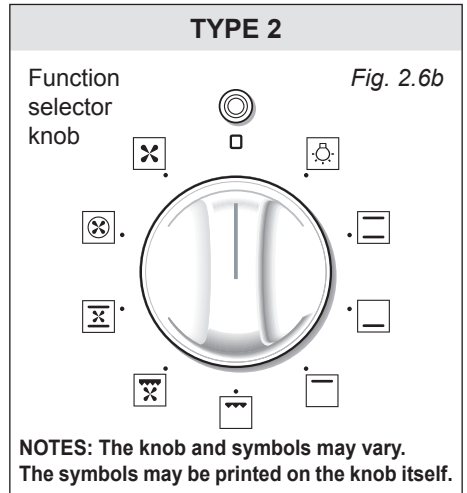
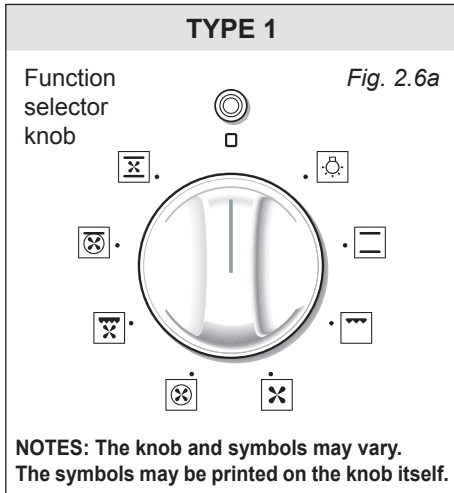
Repeat the operation for another 15 minutes with the grill element on as explained in the chapters "TRADITIONAL GRILLING" and "USE OF THE GRILL".

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.
In the  function the heat is produced by the top heating element only.
- by radiation**
The heat is radiated by the infra-red grill element.
- by radiation and ventilation**
The radiated heat from the infra-red grill element is distributed throughout the oven by the fan.
- by ventilation**
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

MULTIFUNCTION MODELS



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 (fig. 2.6a) or no.8 (fig. 2.6b) different programs to satisfy every cooking need.

The 7 or 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.

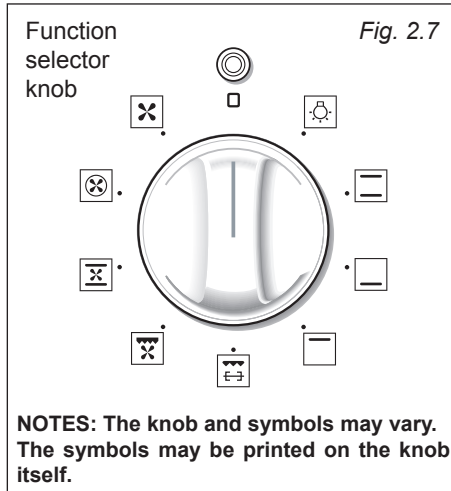
Repeat the operation for another 15 minutes with the grill element on as explained in the chapters “TRADITIONAL GRILLING” and “USE OF THE GRILL”.

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 semi-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.
In the function the heat is produced by the top heating element only.
- d. **by radiation**
The heat is radiated by the infra red grill element.
- e. **by radiation and ventilation**
The radiated heat from the infra red 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 WITH ROTISSERIE MODELS



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 (fig. 2.7) 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 15 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:

- by normal convection**
The heat is produced by the upper and lower heating elements.
- by semi-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 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 infra red grill element.
- by radiation and ventilation**
The radiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.
- by ventilation**
The food is defrosted by using the fan only function without heat.

3

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.

THERMOSTAT CONTROL KNOB

(fig. 3.1)

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. 2.1a, 2.1b, ..., 2.7)

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

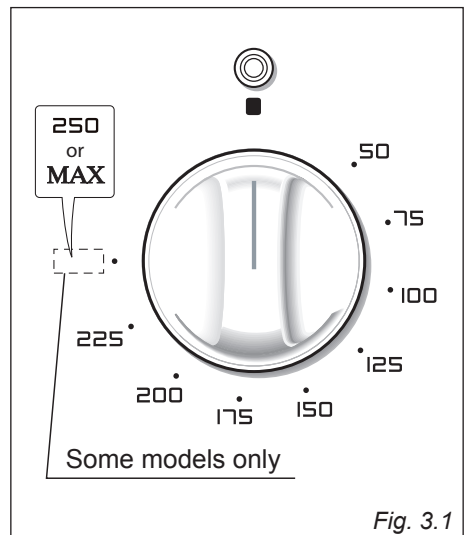



Fig. 3.1

Oven functions												
Natural convection models Type 1	✓	(-)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Natural convection models Type 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Natural convection with rotisserie models Type 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Natural convection with rotisserie models Type 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fan with grill models	✓											
Plurifunction models Type 1	✓	✓										
Plurifunction models Type 2	✓	✓										
Plurifunction with rotisserie models	✓	✓										
Multifunction models Type 1	✓	✓										
Multifunction models Type 2	✓	✓										
Multifunction with rotisserie models	✓	✓										

(1) The oven light/s operate/s on all selected functions.

(2) Function  without using the rotisserie.

(3) Function  with thermostat knob set to “0”, “●” or “■” (off).

NOTE: DEPENDING ON YOUR MODEL, YOUR OVEN MAY ONLY HAVE SOME OF THESE FUNCTIONS (SEE CHAPTER 2 AND TABLE AT PAGE NO. 19).



OVEN LIGHT

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

The oven light/s will operate on all selected functions.

Natural convection type 2 models only:

The oven light/s operate/s 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 50°C and the maximum position with the thermostat knob.

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

Some models only: In the position  the rotisserie motor come on for cooking with the rotisserie.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, 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 50°C and the maximum position with the thermostat knob.

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 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 50°C and **220°C maximum** (models with oven door with no.2 panes of glass - inner & outer);
- between 50°C and **225°C maximum** (models with oven door with no.3 panes of glass - middle, inner & outer).

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 50°C and **200°C maximum** (models with oven door with no.2

- panes of glass - inner & outer);
- between 50°C and **220°C maximum** (models with oven door with no.3 panes of glass - middle, inner & outer).

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, etc.



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 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: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.



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 50°C and 150°C with the thermostat knob.

Recommended for:

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



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 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. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.




DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is switched on.

To be used with the thermostat knob in the "0", "●" or "■" (off) position because the other positions have no effect.

The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Plurifunction models only: Set the function selector knob to . With the thermostat knob in the "0", "●" or "■" (off) position only the oven fan is switched on.

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.



MAINTAINING TEMPERATURE AFTER COOKING OR SLOWLY HEATING FOODS

The upper and circular heating elements connected in series and the fan motor are switched on. The heat is diffused by forced convection with the most part being produced by the upper element. The temperature must be regulated between 50°C and 140°C with the thermostat knob.

Recommended for:



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

COOKING ADVICE

NOTE: DEPENDING ON YOUR MODEL, YOUR OVEN MAY ONLY HAVE SOME OF THESE FUNCTIONS (SEE CHAPTER 2 AND TABLE AT PAGE NO. 19).



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.

USE OF THE ROTISSERIE (MODELS WITH ROTISSERIE ONLY)

The oven is equipped with a rotisserie for cooking on the spit using the grill.

This device is made up of:

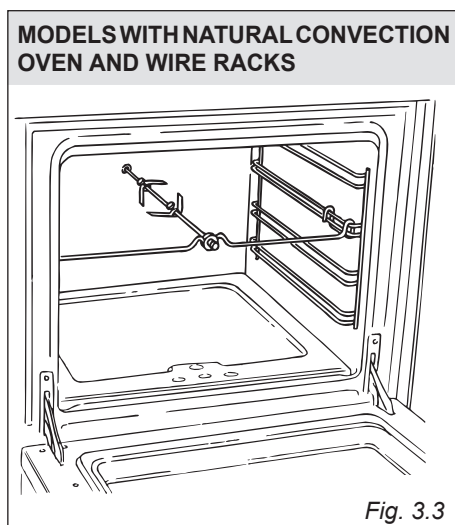
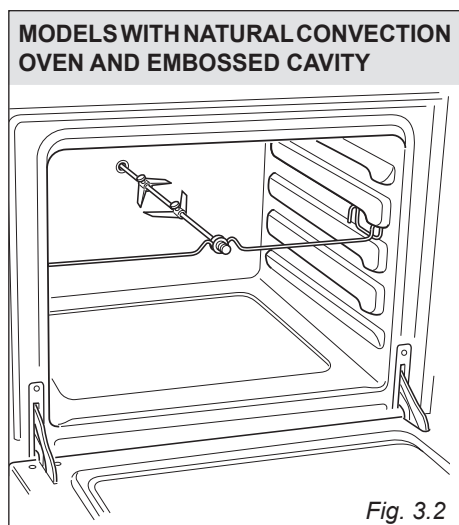
- an electrical motor mounted on the rear part of the oven;
- a stainless steel rod, equipped with a detachable athermic grip and 2 recordable forks;
- a rod support to be inserted into the central guides of the oven cavity.

MODELS WITH NATURAL CONVECTION WITH ROTISSERIE OVEN (figs. 3.2, 3.3)

- 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.
- Insert the rod into the motor opening and rest it onto the support of the spit collar; then remove the grip by turning it to the left.
- Close the oven door and switch on the turnspit.
The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.

Very important: The rotisserie must always be used with the oven door closed.

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



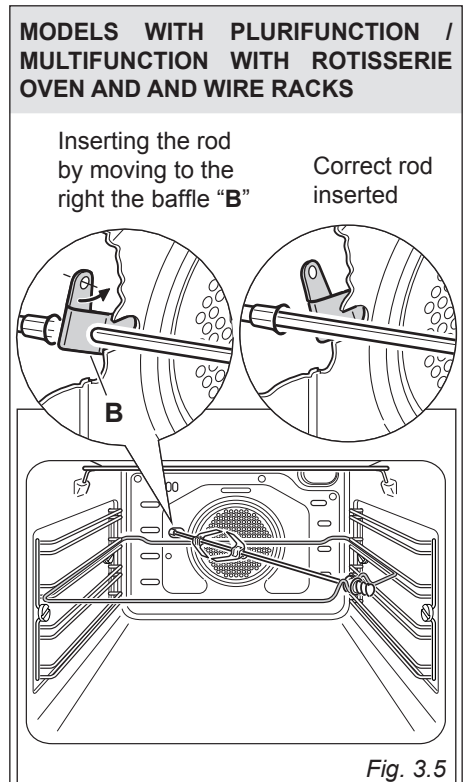
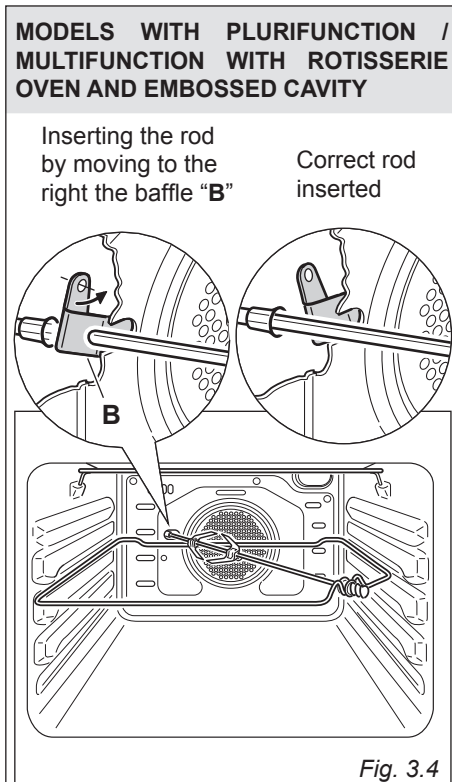
MODELS WITH PLURIFUNCTION / MULTIFUNCTION WITH ROTISSERIE OVEN (figs. 3.4, 3.5)

- Insert the dripping pan 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.
- Insert the rod into the motor opening by moving to the right the baffle "B" (figs. 3.4, 3.5). It is correctly fitted only if the rod does not turn when inserted. It will then rotate only when the spit motor is operating (check the right rotation of the rod).

- Rest the rod onto the support of the spit collar; then remove the grip by turning it to the left.
- Close the oven door and switch on the turnspit.
The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.

Very important: The rotisserie must always be used with the oven door closed.

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



4 60' or 120' ALARM – 120' CUT-OFF TIMER

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

MODELS WITH 60 MINUTES ALARM (fig. 4.1)

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.

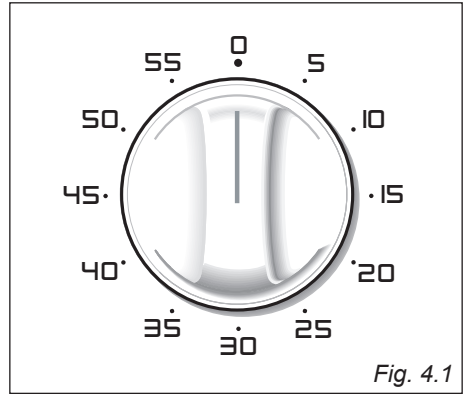


Fig. 4.1

MODELS WITH 120 MINUTES ALARM (fig. 4.2)

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.

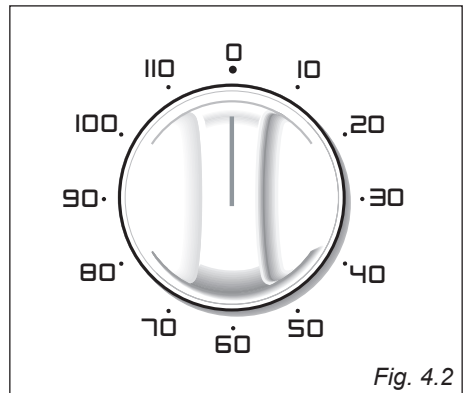


Fig. 4.2

MODELS WITH 120 MINUTES CUT-OFF TIMER (fig. 4.3)


The function of 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).

Once this time has elapsed, the timer will return to the "0", "O" or "□" (off) 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 to position .

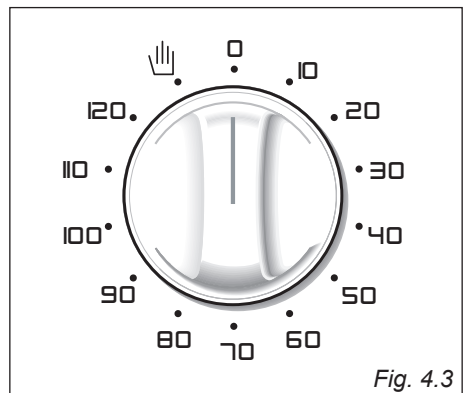


Fig. 4.3

5

ELECTRIC CLOCK – ELECTRIC CLOCK WITH ALARM

MODELS WITH ELECTRIC CLOCK (fig. 5.1)

To adjust the clock, press knob “A” and turn clockwise until it shows the correct time.

Caution: the knob “A” will become loose if turned anticlockwise.

MODELS WITH ELECTRIC CLOCK WITH ALARM (fig. 5.2)

To adjust the clock, press knob “A” and turn clockwise until it shows the correct time.

Caution: the knob “A” will become loose if turned anticlockwise.

MINUTE COUNTER

The minute counter function consists simply of an acoustic signal which comes on once the set time has elapsed.

To set the minute counter, rotate the small knob “A” clockwise or anticlockwise (without pressing it) until the hand “C” coincides with the required time (max 55 minutes) (fig. 5.2).

Countdown will begin immediately and the hand “C” will begin to turn anticlockwise, always showing the remaining time.

Once the set time has elapsed the bell will ring until the hand “C” is positioned to the symbol by rotating the knob “A” anticlockwise.

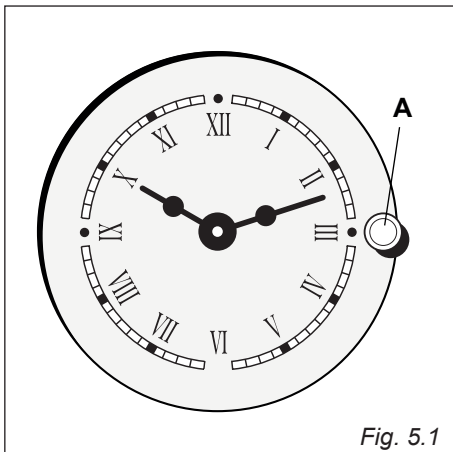


Fig. 5.1

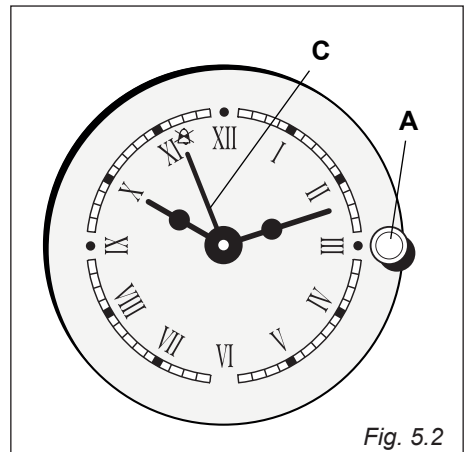


Fig. 5.2

6 ELECTRIC CLOCK/PROGRAMMER (END COOKING)

MODELS WITH ELECTRIC CLOCK/PROGRAMMER (END COOKING)

(figs. 6.1, 6.2)


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

- electric clock;
- timing of oven cooking with automatic switch-off (max. 180 minutes);
- end cooking buzzer.

SETTING THE TIME

To adjust, simply press the knob "A" (fig. 6.1) and rotate anticlockwise to the correct time.


MANUAL COOKING (WITHOUT PROGRAMMER)

To use the oven without the programmer, i.e. only with the function selector/ thermostat, the programmer function must be cancelled by rotating knob "A" anticlockwise until the  symbol in window "B" coincides with the indicator (fig. 6.2a).

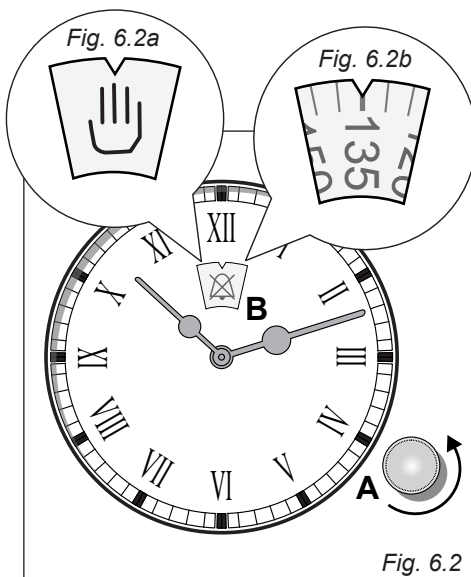
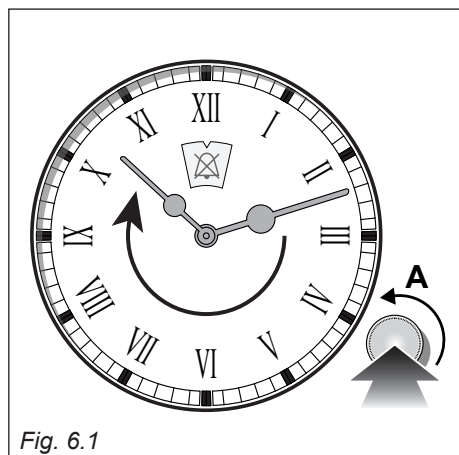
COOKING WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF

- Turn on the oven by setting the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature (see specific chapters).
- Set the cooking time by rotating knob "A" anticlockwise until desired time in window "B" coincides with the indicator (fig. 6.2b).

The oven will immediately start to operate and will work for the preprogrammed time. Once the time has elapsed, the oven will switch off automatically and an intermittent buzzer will start; this can be stopped by rotating knob "A" until the symbol in window "B" coincides with the indicator

 (fig. 6.1).

Turn the switch and thermostat knobs to "off" position.



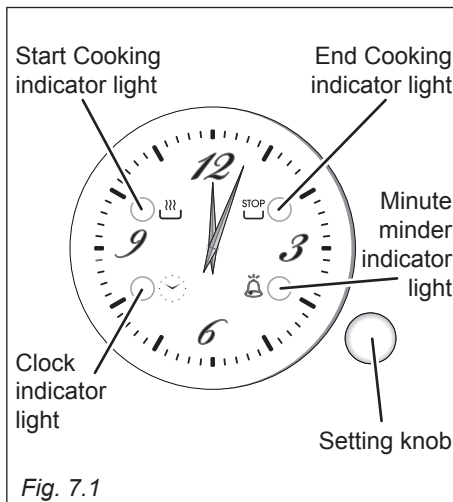
MODELS WITH ELECTRIC CLOCK/PROGRAMMER (START-END COOKING) (fig. 7.1)

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”.

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 ELECTRONIC CLOCK WITH ALARM (fig. 8.1)




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:		
A	 or other equivalent symbols	Timer
B	 or other equivalent symbols	To decrease the numbers on the digital display
C	 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.

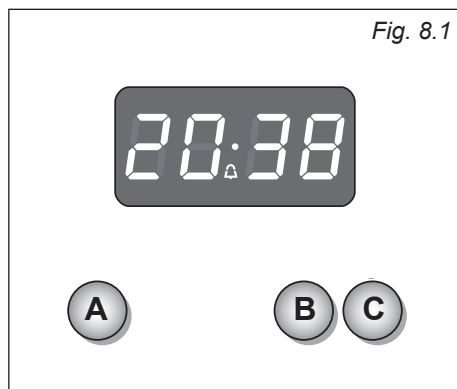
Having finished the setting, the  symbol will be lit and the countdown will start immediately.

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.






9

ELECTRONIC CLOCK/END COOKING TIMER

MODELS WITH ELECTRONIC CLOCK/END COOKING TIMER (fig. 9.1)

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:		
A	 or other equivalent symbols	Timer
B	 or other equivalent symbols	To decrease the numbers on the digital display
C	 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.

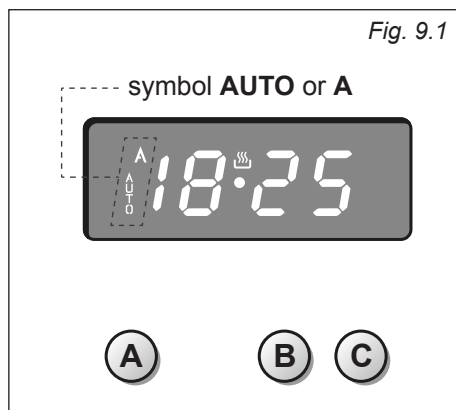
ELECTRONIC ALARM

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.






10 ELECTRONIC CLOCK/PROGRAMMER (START-END COOKING)

MODELS WITH ELECTRONIC CLOCK/PROGRAMMER (START-END COOKING) (figs. 10.1, ..., 10.8)







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:

AUTO flashing	Programmer in automatic or semi-automatic position but not programmed.
AUTO illuminated	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 AUTO flashing	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:		
A	 or other equivalent symbols	Timer
B	 or other equivalent symbols	Cooking time
C	 or other equivalent symbols	End of cooking time
D	 or other equivalent symbols	Manual position, cancellation of the inserted cooking program and set the time of the day
E	 or other equivalent symbols	To decrease the numbers on the digital display
F	 or other equivalent symbols	To increase the numbers on the digital display

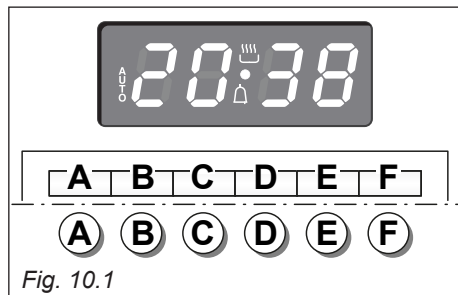


Fig. 10.1

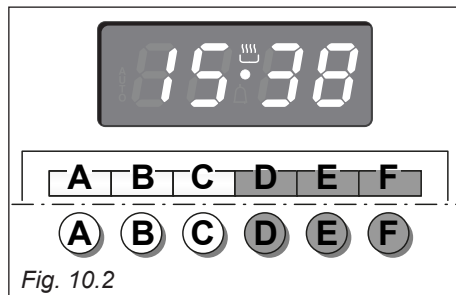


Fig. 10.2

ELECTRONIC CLOCK (fig. 10.2)

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. 10.2).

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. 10.3).

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. 10.4).

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

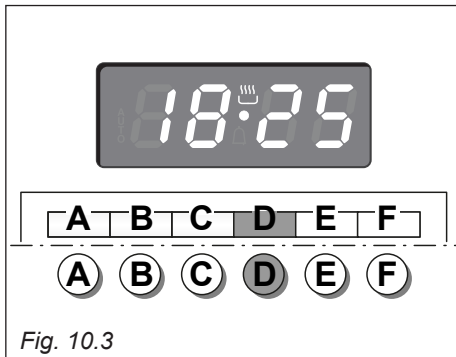


Fig. 10.3

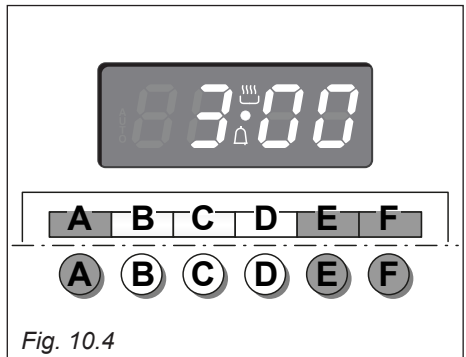



Fig. 10.4


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. 10.5). 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. 10.6); 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.


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.

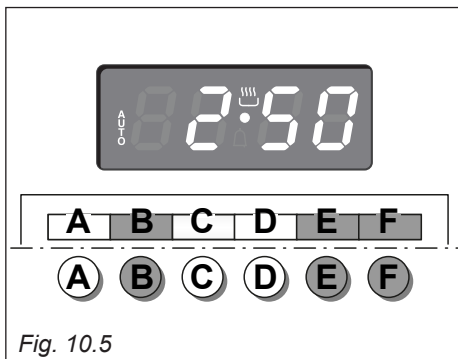


Fig. 10.5

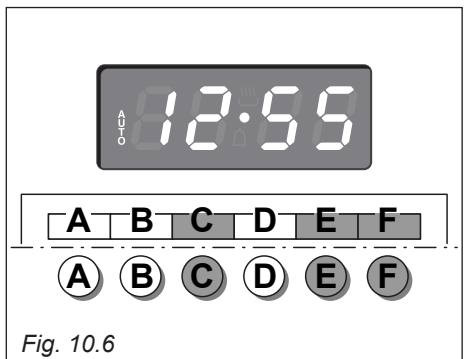


Fig. 10.6

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. 10.7).
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. 10.8).


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.

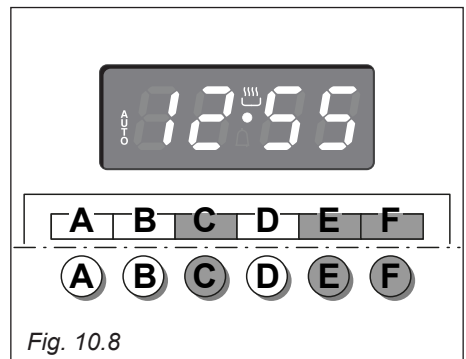
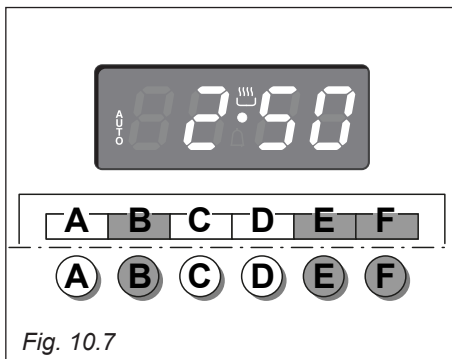
The cooking program may be cancelled at any time by pushing “D”.

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.



11

CLOCK and TIMER with "TOUCH CONTROL" KEYS

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

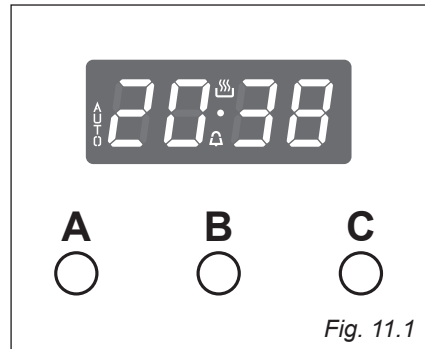


Fig. 11.1

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

“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.

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.

12 CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- **Important: Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical supply.**
- 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.

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 AND PAINTED OR 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.

GLASS CONTROL PANEL (SOME MODELS ONLY)

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the control panel since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not store flammable material in the oven.

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 since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

INSIDE OF OVEN

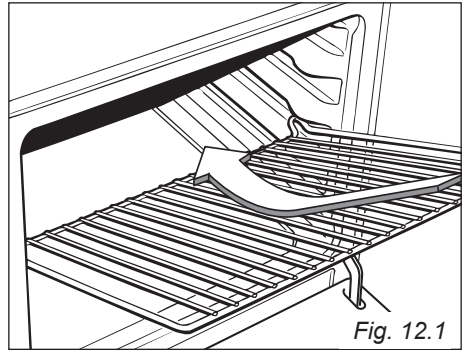
The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

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.



OVEN FITTING OUT

1. MODELS WITH EMBOSSED CAVITY

The oven shelf is provided with a security block to prevent accidental extraction. It must be inserted operating as per figure 12.1. To remove it, operate in the reverse order.

2. MODELS WITH SIDE WIRE RACKS

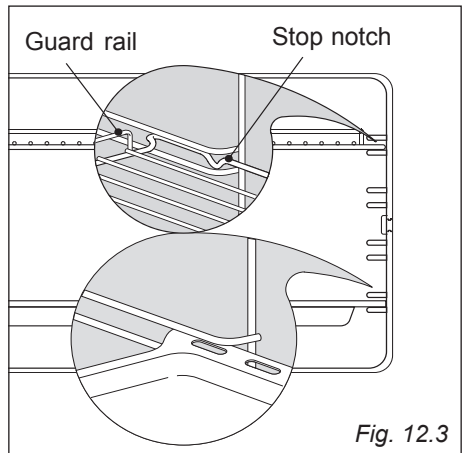
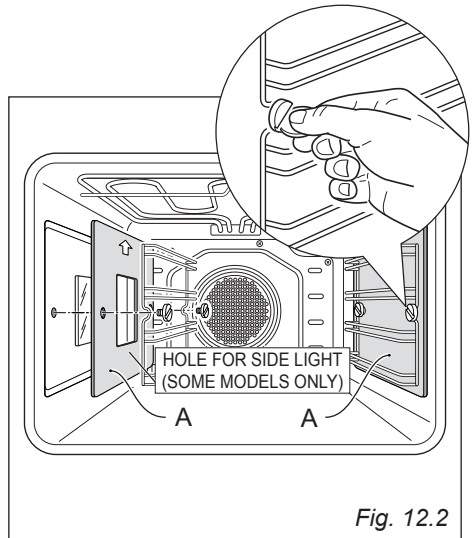
- Assemble the wire racks to the oven walls using the 2 screws (fig. 12.2). In the models with catalytic panels interpose the catalytic panels "A" with the arrow up (fig. 12.2).

Models with side lamp: The catalytic panel with the hole for the side oven lamp must be positioned on the left oven wall. **DO NOT INTERPOSE THE CATALYTIC PANEL WITHOUT THE HOLE ON THE LEFT OVEN WALL.**

- Slide in, on the guides, the shelf and the tray (fig. 12.3).

The shelf must be fitted so that the safety notch, 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.



TELESCOPIC SLIDING SHELF SUPPORTS (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

The telescopic sliding shelf supports make it safer and easier to insert and remove the oven shelf and tray. They stop when they are pulled out to the maximum position.

Important! When fitting the sliding shelf supports, 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 support onto the side racks:

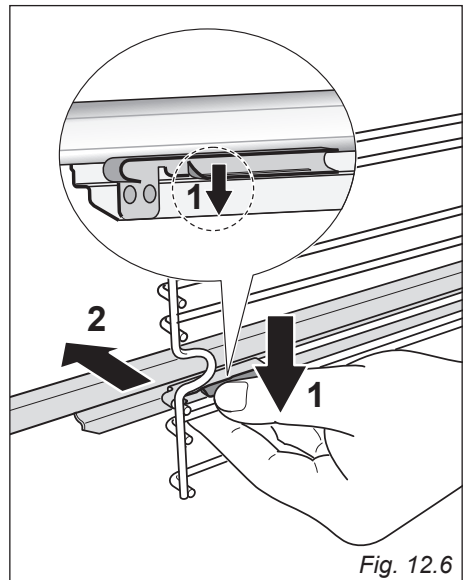
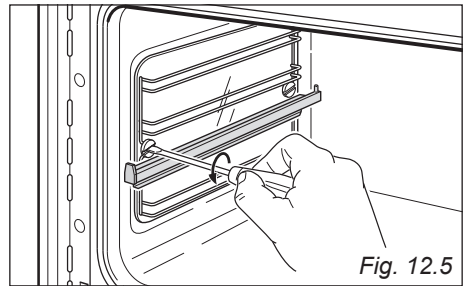
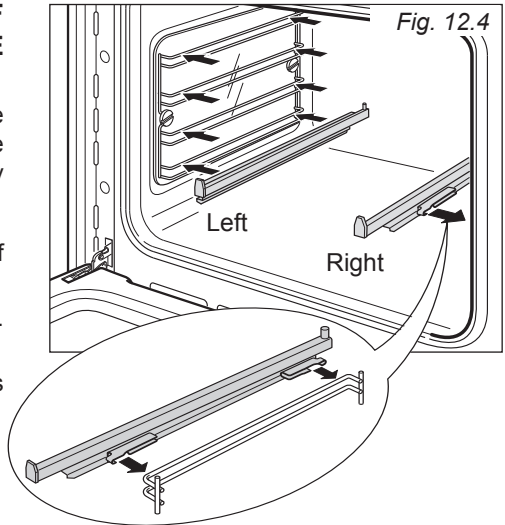
- Screw the side racks onto the oven walls (fig. 12.2).
- Fit the sliding shelf support onto the top wire of a rack and press (fig. 12.4). You will hear a click as the safety locks clip over the wire.

To remove the telescopic sliding shelf supports:

- Remove the side racks by unscrewing the fixing screws (fig. 12.5).
- Lay down the telescopic sliding shelf support and side racks, with the telescopic sliding shelf support underneath.
- Find the safety locks. These are the tabs that clip over the wire of the side rack (arrow 1 in fig. 12.6).
- Pull the safety locks away from the wire to release the wire (arrow 2 in fig. 12.6).

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 in soapy water, or use oven cleaner on them.



ADVICE FOR USE AND MAINTENANCE OF CATALYTIC PANELS (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

The catalytic panels are covered with special microporous enamel which absorbs and does away with oil and fat splashes during normal baking over 200°C.

If, after cooking very fatty foods, the panels remain dirty, operate the oven "idling" 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 catalytic microporous enamel degrades, they can be turned to the other side.

GREASE FILTER (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

- A special screen is provided at the back of the oven to catch grease particles, mainly when meat is being roasted (fig. 12.7).
- Clean the filter after any cooking!
The grease filter can be removed for cleaning and should be washed regularly in hot soapy water (fig. 12.7).
- Always dry the filter properly before fitting it back into the oven.

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

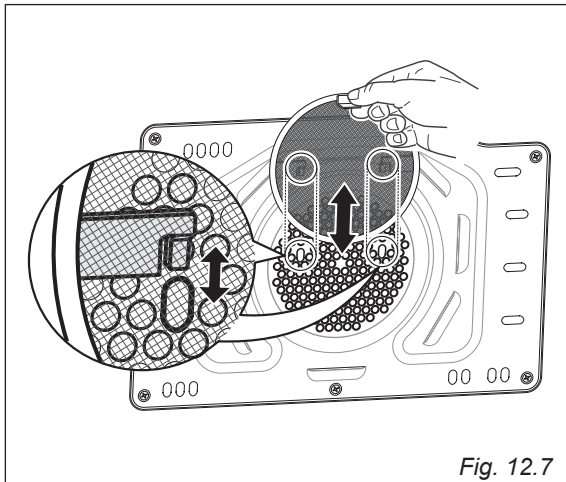
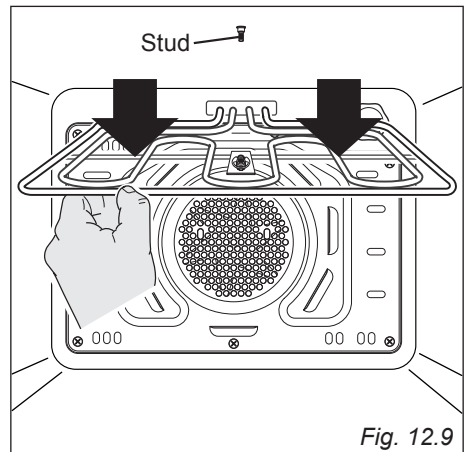
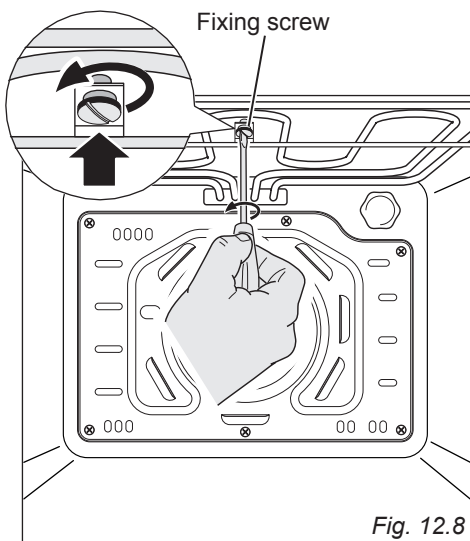


Fig. 12.7

TILTING GRILL (SOME MODELS ONLY)

- The grill is secured to the rear wall of the oven on a hinge system that allows it to be lowered to allow proper access when cleaning the oven ceiling (fig. 12.9).
- To lower the grill element: use a flat-head screwdriver or a small coin to loosen the element fixing screw (fig. 12.8).
- When you have finished cleaning the oven ceiling, raise the grill element and screw the element fixing screw back onto the stud. Make sure that the fixing screw is tightened and the element is held securely in place.
- The grill element itself is self-cleaning.



REPLACING THE OVEN LAMP/S (MODELS WITH INCANDESCENT LAMP/S)

WARNING: Ensure the appliance is switched off 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.

TOP RIGHT LAMP:

- Remove the protective cover “C” (fig. 12.10a).
- Unscrew and replace the bulb “B” with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240V, 50/60Hz, E14 and same power (check watt power as stamped in the bulb itself) of the replaced bulb.
- Refit the protective cover.

LEFT LAMP (SOME MODELS ONLY):

- Remove the left wire rack (and the side catalytic panel for the models with side catalytic panels) by unscrewing the fixing screws.
- Press down from the top the protective cover “A” (fig. 12.10a) and remove it by rotating on the lower side.

IMPORTANT: never use screwdrivers or other utensils to remove the cover “A”. This could damage the enamel of the oven or the lampholder. Operate only by hands.

- Unscrew and replace the bulb “B” with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240V, 50/60Hz, E14 and same power (check watt power as stamped in the bulb itself) of the replaced bulb.
- Refit the protective cover “A” operating in reverse order.

ATTENTION: the notch in the inner edge of the cover must be oriented toward the lamp.

- Assemble the left wire rack (and the side catalytic panel with the arrow up for the models with side catalytic panels).

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

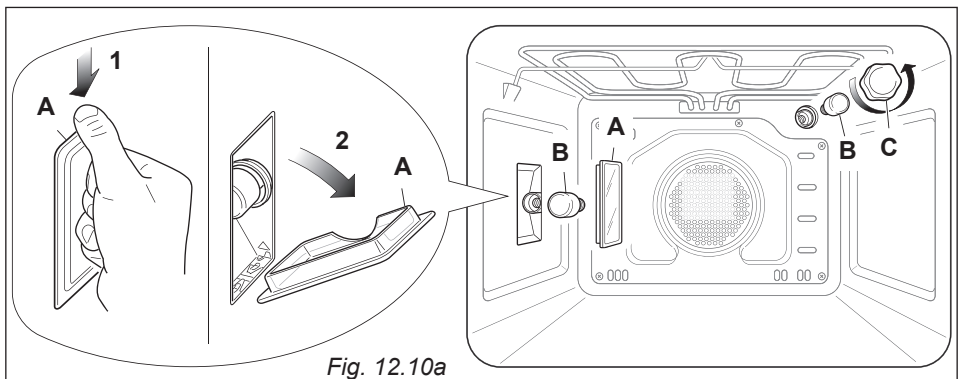


Fig. 12.10a

REPLACING THE OVEN LAMP/S (MODELS WITH HALOGEN LAMP/S)

WARNING: Ensure the appliance is switched off 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.

TOP RIGHT LAMP:

- Remove the protective cover “C” (fig. 12.10b).
- Replace the halogen lamp “B” with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240V, 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.

LEFT LAMP (SOME MODELS ONLY):

- Remove the left wire rack (and the side catalytic panel for the models with side catalytic panels) by unscrewing the fixing screws.
- Press down from the top the protective cover “A” (fig. 12.10b) and remove it by rotating on the lower side. **IMPORTANT:** never use screwdrivers or other utensils to remove the cover “A”. This could damage the enamel of the oven or the lampholder. Operate only by hands.

- Replace the halogen lamp “B” with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 220-240V, 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 “A” operating in reverse order. **ATTENTION:** the notch in the inner edge of the cover must be oriented toward the lamp.
- Assemble the left wire rack (and the side catalytic panel with the arrow up for the models with side catalytic panels).

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

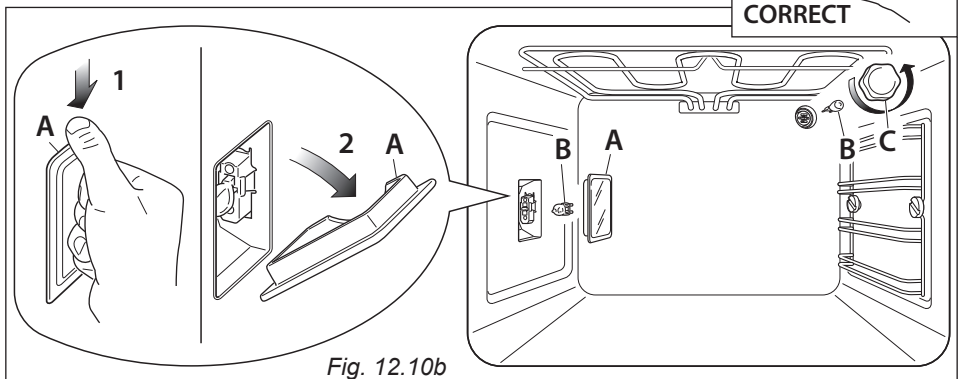
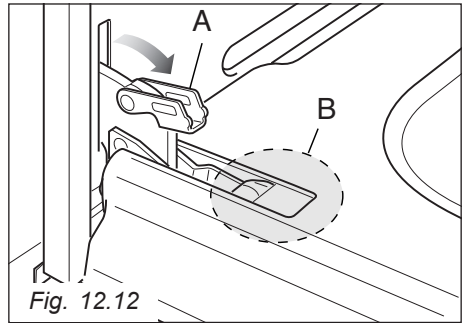
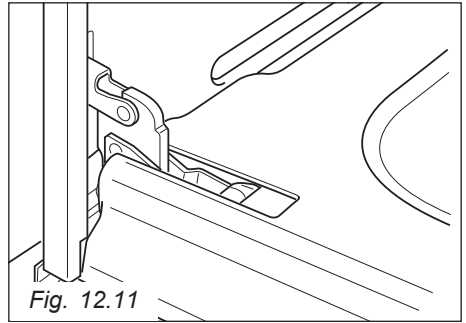


Fig. 12.10b

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

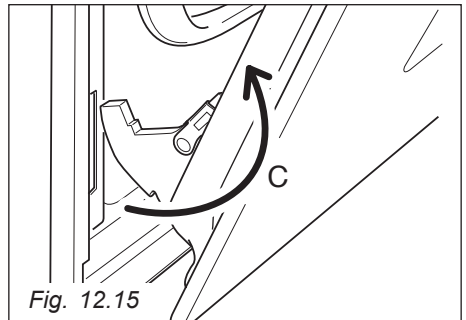
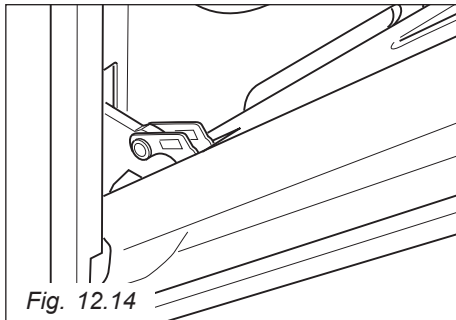
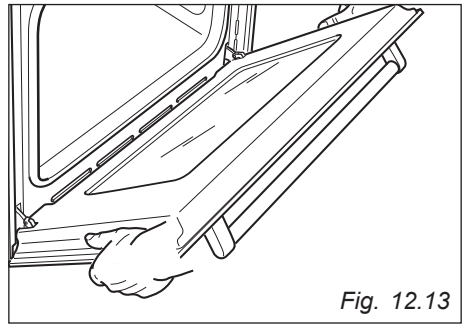
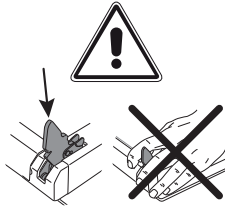
- Open the door to the full extent (fig. 12.11).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 12.12).
- Hold the door as shown in fig. 12.13.
- Gently close the door (fig. 12.14) until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 12.12)
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 12.15).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



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.



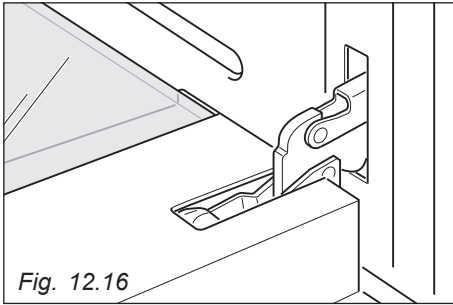


Fig. 12.16

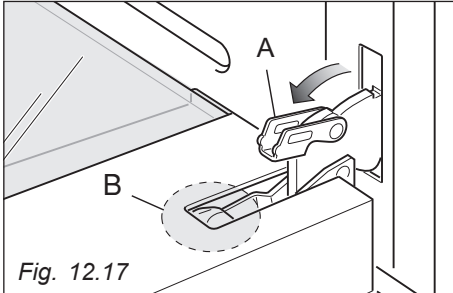


Fig. 12.17

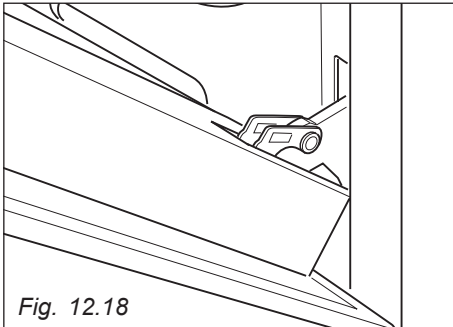


Fig. 12.18

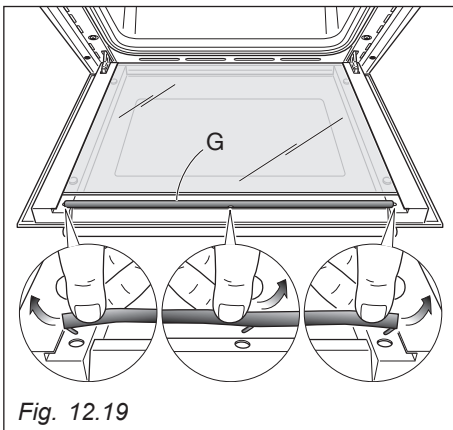


Fig. 12.19

MODELS WITH REMOVABLE INNER PANE OF GLASS (SOME MODELS ONLY)

The oven door is fitted with no. 2 panes:

- no. 1 outside;
- no. 1 inner.

To clean the panes on both sides it is necessary to remove the inner pane as follows:

REMOVING THE INNER PANE:

1. Lock the door open:
 - Open the door to the full extent (fig. 12.16).
 - Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 12.17).
 - Gently close the door (fig. 12.18) until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 12.17).
2. Remove the inner pane:
 - Remove the seal "G" by unhooking the no. 3 fixing hooks (fig. 12.19).
 - Gently pull out the inner pane of glass (fig. 12.20).
 - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

Now you can also clean the inside of the outer glass.

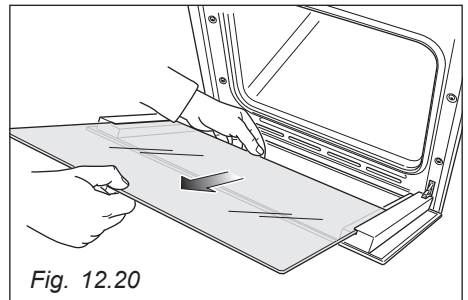


Fig. 12.20

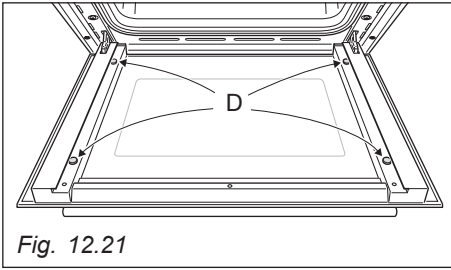


Fig. 12.21

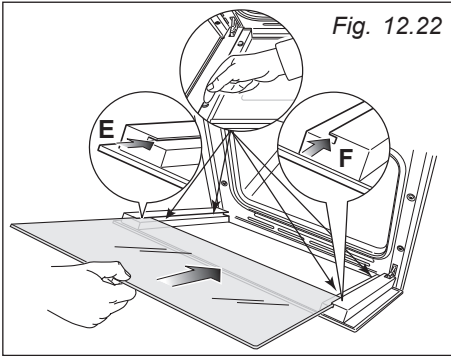


Fig. 12.22

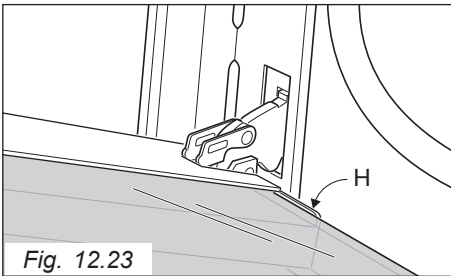


Fig. 12.23

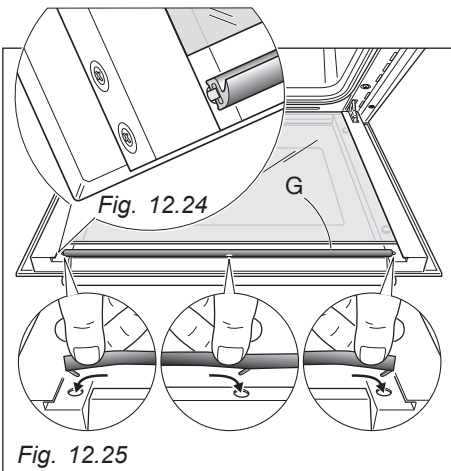


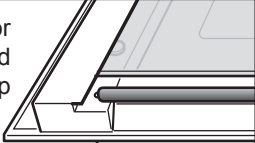
Fig. 12.24

Fig. 12.25

REASSEMBLING THE INNER PANE:

1. Make sure the door is locked open (see fig. 12.18).
2. Replace the inner pane:
 - Check that the four rubber pads are in place ("D" in fig. 12.21). **IMPORTANT:** It is advisable, while refitting the glass, to keep pressed in position the four rubber pads "D", by a finger, to avoid breakage or slippage of the rubber pads themselves (fig. 12.22).
 - Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Insert the inner pane in the left "E" and right "F" side guides (fig. 12.22) and gently let it slide up to the retainers "H" (fig. 12.23).
 - Reassemble the seal "G" in the correct way (fig. 12.24) by hooking the no. 3 fixing hooks in the proper holes (fig. 12.25).
 - Open completely the oven door and close the lever "A" on the left and right hinges (fig. 12.26).

The oven door has a sealed gasket in the top part.



It is normal the opened gap between the top edge of the inner glass and the sealed gasket. This allows the cooling air circulation.

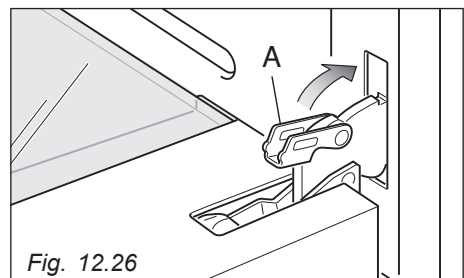


Fig. 12.26

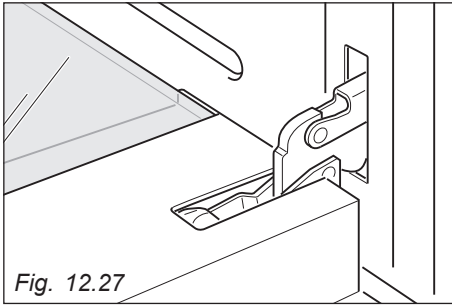


Fig. 12.27

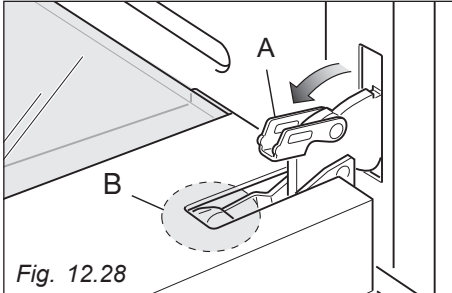


Fig. 12.28

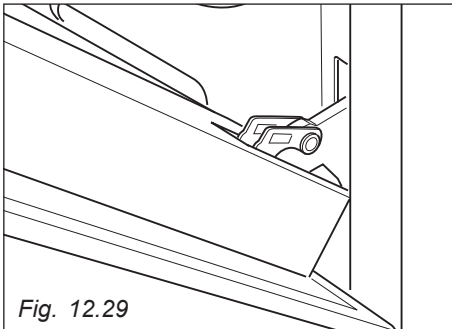


Fig. 12.29

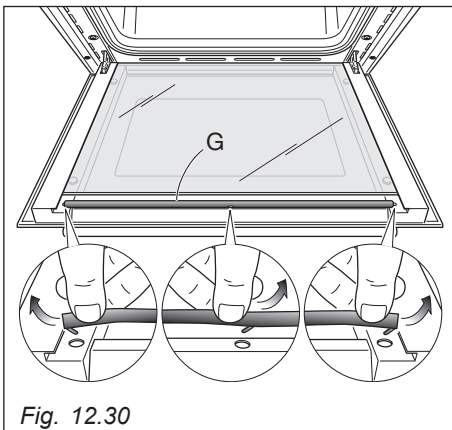


Fig. 12.30

MODELS WITH REMOVABLE INNER AND MIDDLE PANES OF GLASS (SOME MODELS ONLY)

The oven door is fitted with no. 3 panes:

- no. 1 outside;
- no. 1 inner;
- no. 1 in the middle.

To clean all panes on both sides it is necessary to remove the inner and the middle panes as follows:

REMOVING THE MIDDLE AND INNER PANES OF GLASS:

1. Lock the door open:
 - Fully open the oven door (fig. 12.27).
 - Fully open the lever "A" on the left and right hinges. (fig. 12.28).
 - Gently close the door (fig. 12.29) until the left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 12.28).
2. Remove the inner pane:
 - Remove the seal "G" by unhooking the no. 3 fixing hooks (fig. 12.30).
 - Gently pull out the inner pane of glass (fig. 12.31).
 - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

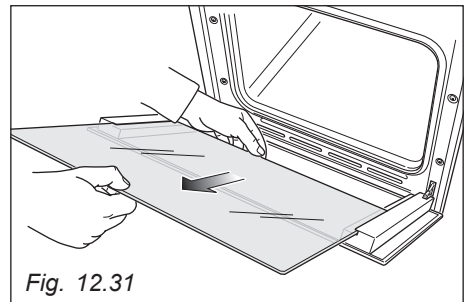


Fig. 12.31

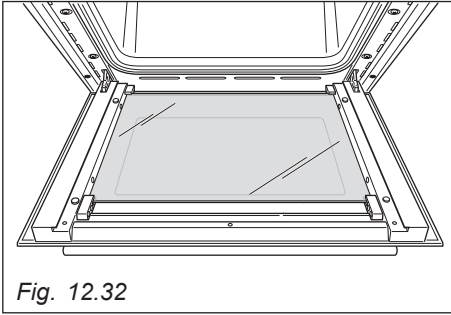


Fig. 12.32

3. Remove the middle pane:
 - Gently unlock the middle pane of glass from the bottom clamps by moving it as in fig. 12.33.
 - Gently lift the bottom edge of the pane (arrow 1 in fig. 12.34) and remove it by pulling it out from the top clamps (arrow 2 in fig. 12.34).
 - Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

Now you can also clean the inside of the outer glass.

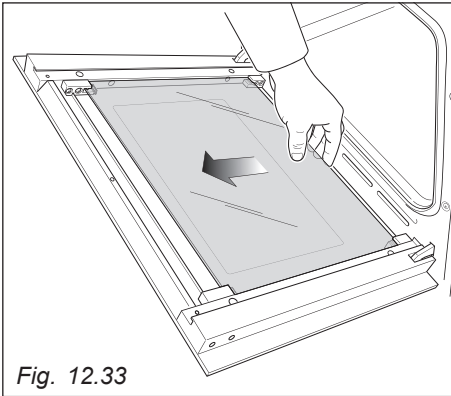


Fig. 12.33

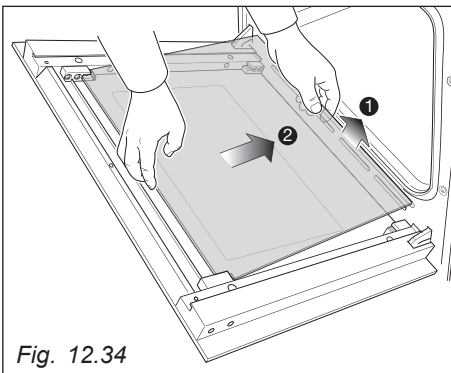


Fig. 12.34

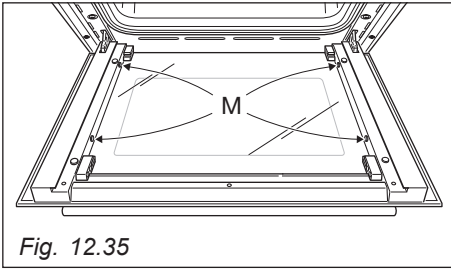


Fig. 12.35

REPLACING THE MIDDLE AND INNER PANES OF GLASS:

1. Make sure the door is locked open (see fig. 12.29).
2. Replace the middle pane:
 - Check that the four rubber pads are in place ("M" in fig. 12.35).
 - Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Gently insert the top edge of the pane into the top clamps (arrow 1 in fig. 12.36), then lower the pane and insert the bottom edge into the bottom clamps (arrow 2 in fig. 12.36); and then slide the pane into position (fig. 12.37).

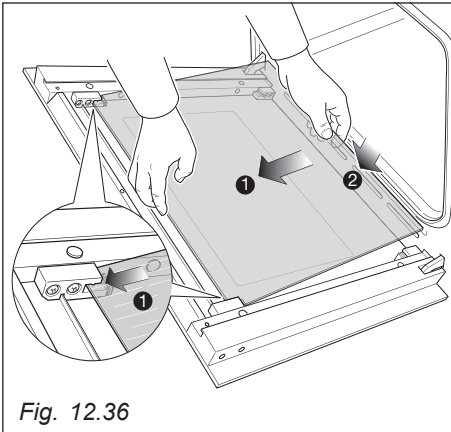


Fig. 12.36

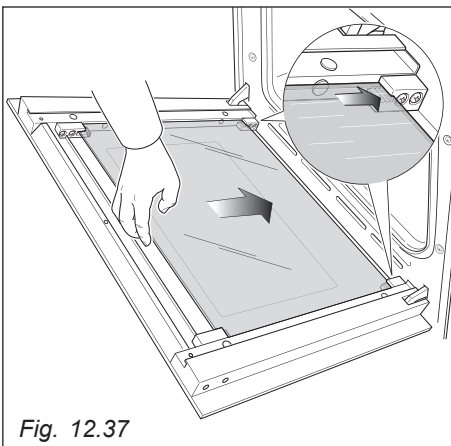
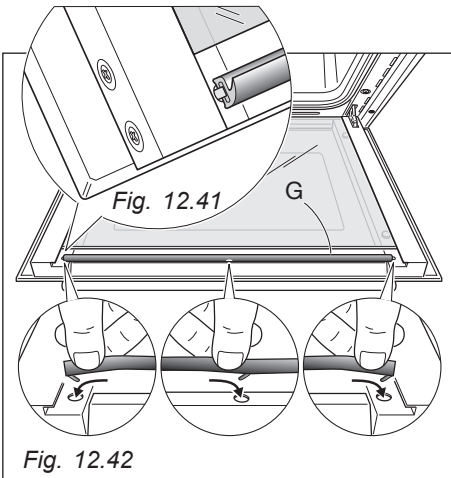
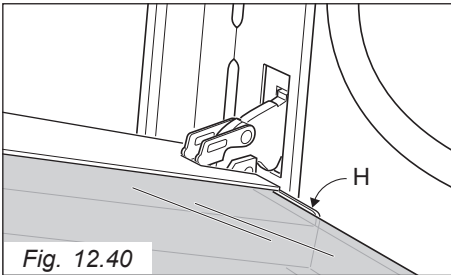
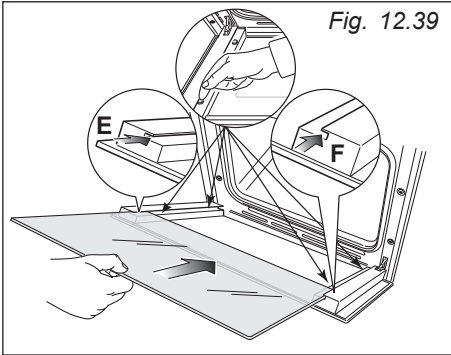
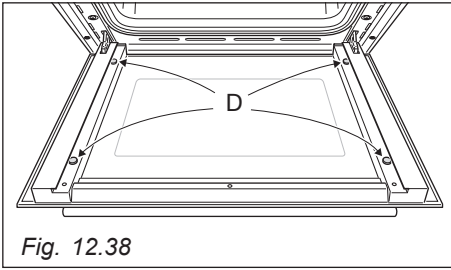


Fig. 12.37

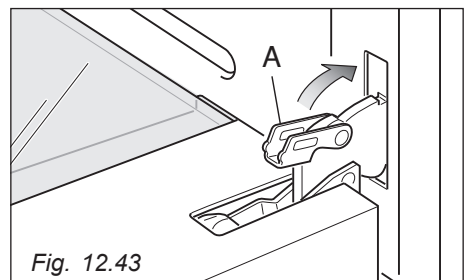


3. Replace the inner pane:
 - Check that the four rubber pads are in place (“D” in fig. 12.38).

IMPORTANT: It is advisable, while refitting the glass, to keep pressed in position the four rubber pads “D”, by a finger, to avoid breakage or slippage of the rubber pads themselves (fig. 12.39).
 - Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
 - Insert the pane in the left “E” and right “F” slide guides (fig. 12.39), and gently slide it to the retainers “H” (fig. 12.40).
 - Reassemble the seal “G” in the correct way (fig. 12.41) by hooking the no. 3 fixing hooks in the proper holes (fig. 12.42).
4. Unlock the oven door by opening it completely and closing the lever “A” on the left and right hinges (fig. 12.43).

The oven door has a sealed gasket in the top part.

It is normal the opened gap between the top edge of the inner glass and the sealed gasket. This allows the cooling air circulation.



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.
- Appliance installation and maintenance must only be carried out by QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with the local safety standards. Failure to observe this rule will invalidate the warranty.
- Always disconnect the appliance from the electrical power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- The walls surrounding the oven must be made of heat-resistant material.
- Take care NOT to lift the oven by the door handle.
- Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitably qualified personnel.

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.

13 INSTALLATION

IMPORTANT

- The oven can be fitted in standard units, width and depth 60 cm.
- Installation requires a compartment as illustrated in figures 13.1 and 13.2. On the lower side, the oven must lay on supports standing the oven weight.
- Remember the housing should not be free standing but be secured to the wall and/or adjacent fittings.

WARNING

- 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.
- The appliance must be housed in heat resistant units.
- **The walls of the units must be capable of resisting temperatures of 75°C above room temperature.**

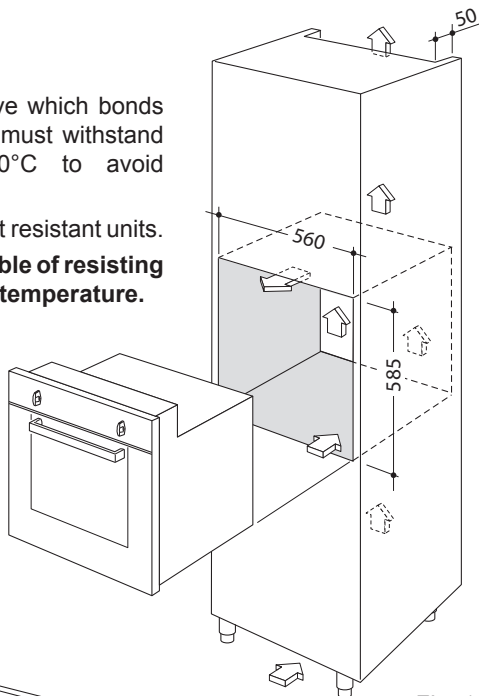


Fig. 13.2

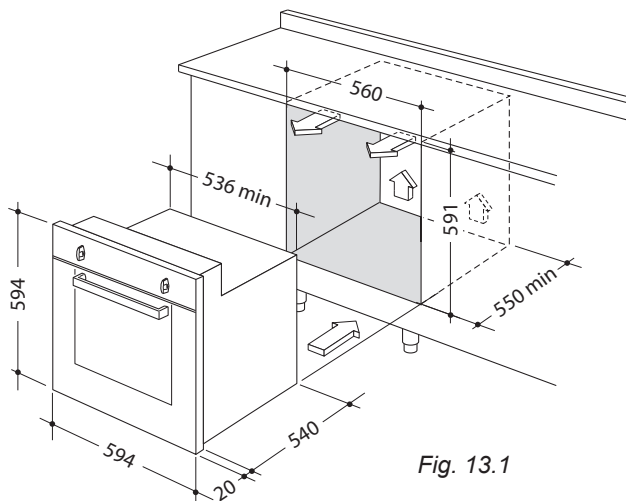
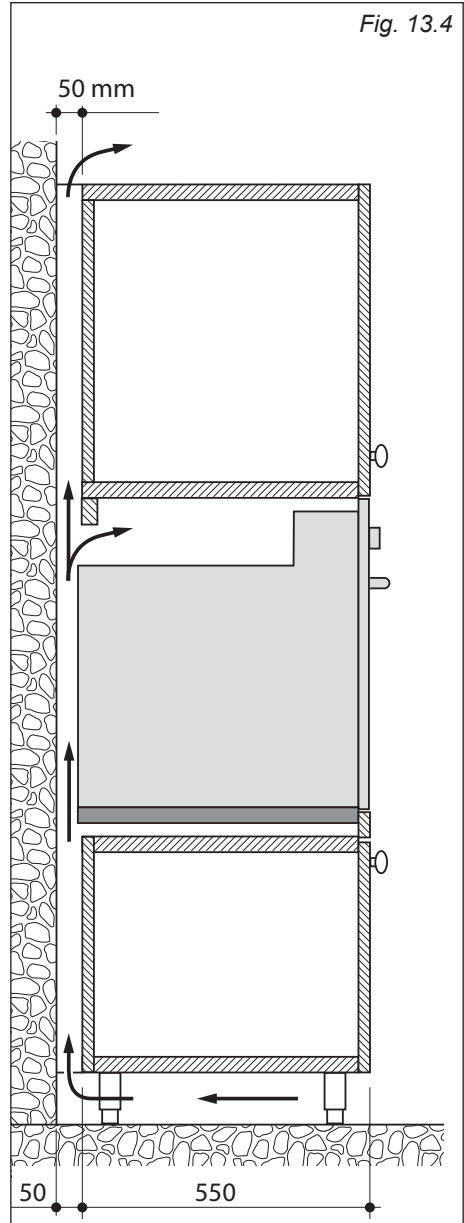
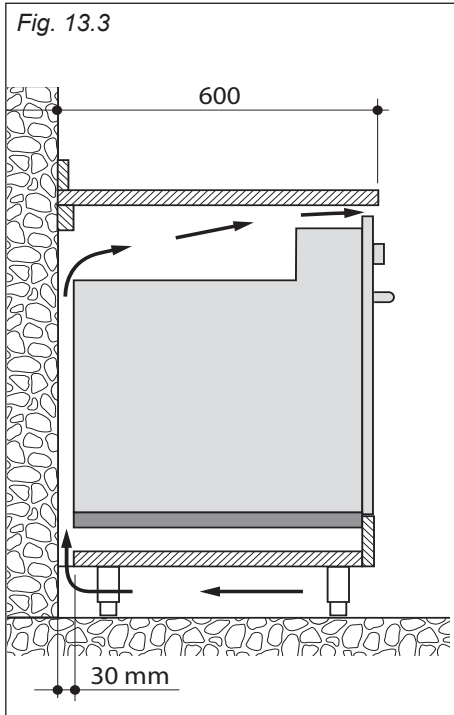


Fig. 13.1

To ensure internal ventilation, aeration channels must be provided as illustrated in the figures 13.3 and 13.4.



FIXING THE OVEN

Introduce the oven into the furniture opening and fix it with screws (not supplied) as figure 13.5.

It is essential that the oven rests on a surface which will support its weight, as the screw fixing is only complementary.

Note

It is essential that when installing your oven adequate air circulation is allowed for within the installation. See figures 13.3 - 13.4.

Inadequate air circulation may greatly impair the performance of your oven and may effect adjacent cabinets due to an increase in temperature.

Caution!

Do not lift this oven by the door handle

Adjust the hinges of furniture doors adjacent to the oven to allow a 4-5 mm gap between the furniture door and the oven frame.

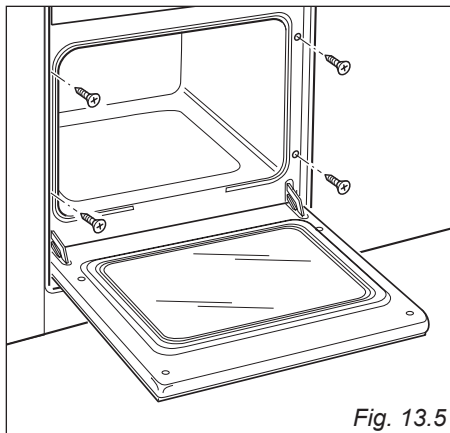


Fig. 13.5

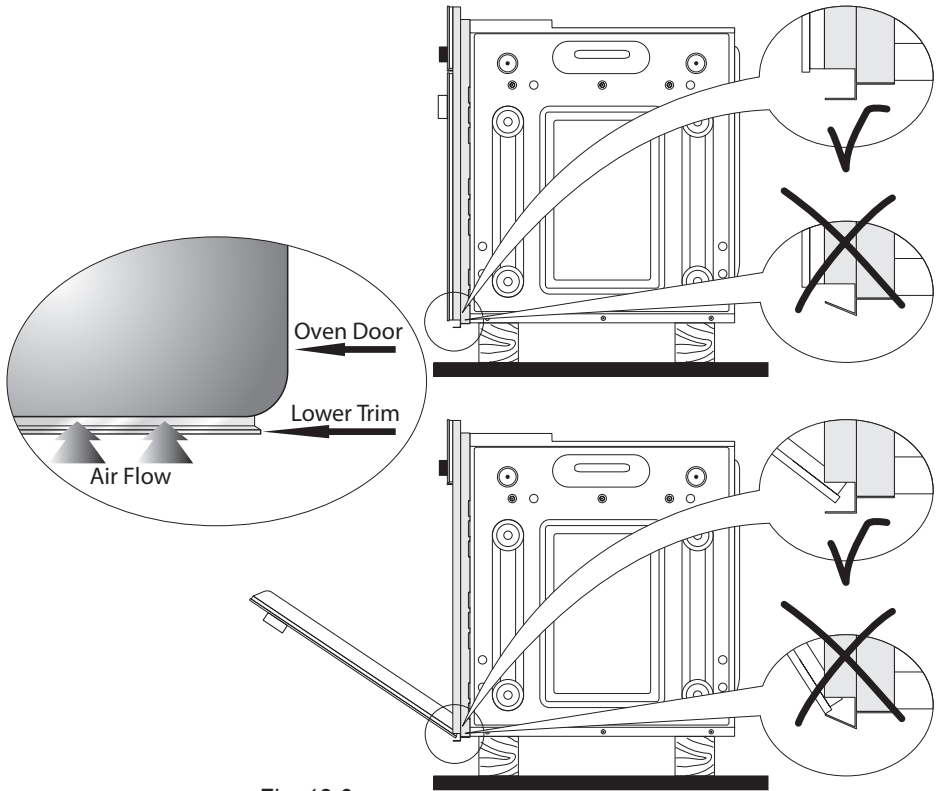


Fig. 13.6

IMPORTANT:

Please take extra care not to damage the lower trim of the oven.

Ensure the oven sits on wooden blocks or similar supports when it is removed from the carton as shown in above diagram. This will prevent any damage to the lower trim.

Should the lower trim become damaged, straighten the trim and ensure the oven door opens fully without obstruction from the lower trim.

After installation check the lower trim is still undamaged.

The space between the bottom of the door & the lower trim is important to allow proper air circulation into the oven.

The oven door should be opened slowly to it's fully open position ensuring there is adequate clearance between the bottom of the door and the lower trim.

The manufacturer does not accept responsibility for any damage to the oven resulting from incorrect installation.

14 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The appliance must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause damage to persons, animals and things.

GENERAL

- The connection to the electrical network must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms.
- The appliance must be connected to the electrical network verifying above all that the voltage corresponds to the value indicated on the specifications plate and that the cables section of the electrical plant can bear the load which is also indicated on the plate.
- If the appliance is supplied without a power supply plug and if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The colours of the wires in the appliance power cable may not correspond with the colours marked on the terminals of your electrical plug. The plug should always be wired as follows:
 - connect the green/yellow wire to the terminal marked with the letter “E” or the earth symbol \perp or coloured green/yellow;
 - connect the blue wire to the terminal marked with the letter “N” or coloured black;
 - connect the brown wire to the terminal marked with the letter “L” or coloured red.
- The bi-polar plug must be connected to an outlet connected to the grounding unit in conformity to security norms.

- If the oven is to be connected directly to the mains, it must be placed with 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 75°C at any point.
- Once the oven 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 call an expert. He should also check that the domestic electrical system is suitable for the power absorbed by the appliance.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

The connection of the appliance to the grounding unit is mandatory. The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

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:

- Unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks “A” (fig. 14.2).
- Open the cable gland by unscrewing screw “F” (fig. 14.3), unscrew the terminal screws and remove the cable.
- The new supply cable, of suitable type and section, must be connected to the terminal board following the diagram in fig. 14.1.
- Close and hook again the terminal board cover.

NOTE: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

POWER SUPPLY

230 V or 220-240 V 50/60 Hz

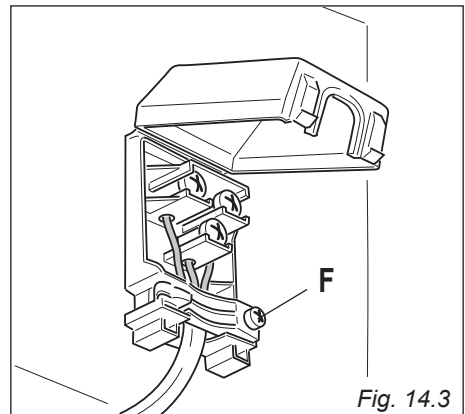
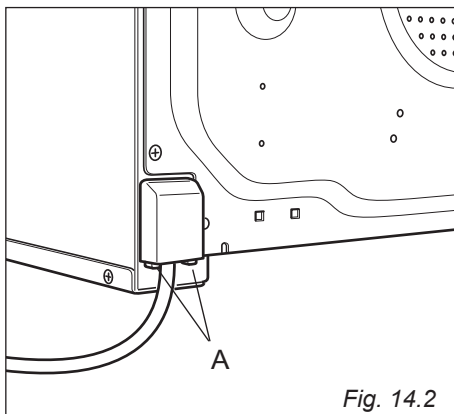
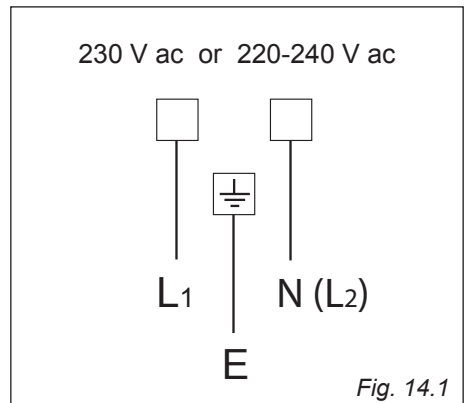
FEEDER CABLE SPECIFICATIONS

Type “H05RR-F”

3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.



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

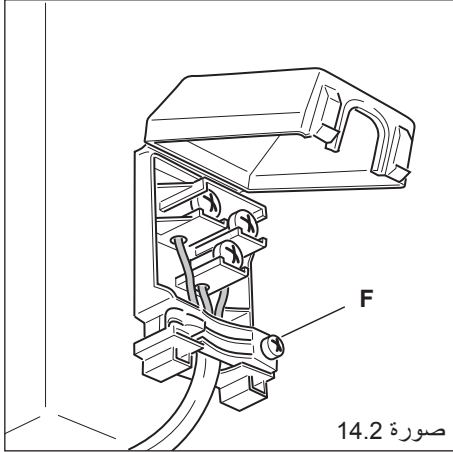
The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

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.

توصيل كابل مصدر الكهرباء

إنتبه: في حالة تلف سلك مصدر التيار، يتولى الصانع أو وكيل الخدمات أو شخص مؤهل خبير استبداله لتجنب الأخطار.

- انزع غطاء لوحة الكهرباء بإدخال مفك براغي في الفتحتين "A" كما في (صورة 14.1)
- افتح ماسك الكابل من خلال فك البراغي "F" (صورة 14.2) ومن ثم فك براغي تثبيت الكابل واسحبه.
- قم بتوصيل الكابل الجديد والمناسب لنوع الفرن إلى اللوحة الكهربائية حسب طريقة التوصيل المبينة في صورة 14.3.



كابل التغذية من نوع:

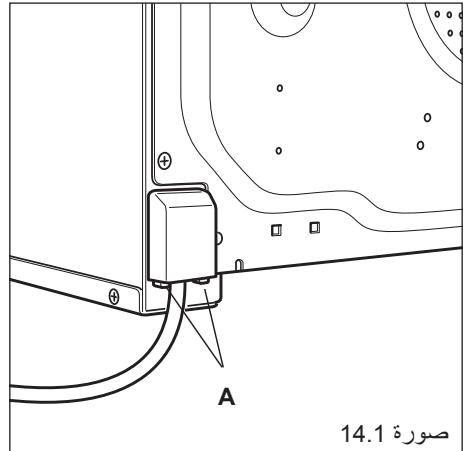
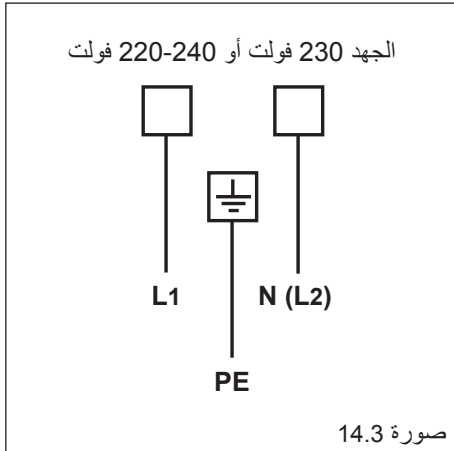
H05RR-F

الجهد 230 فولت أو 220-240 فولت

المقطع 3 x 1,5 مم² (*) (**)

(*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ

(**) وصل مع وصل صندوق جداري



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

إن توصيل الفرن إلى مكان التأسيس أمر إجباري. لذلك فإن المصنع غير مسؤول عن أي مشكلة تحدث نتيجة لمخالفة هذا الشرط.

المتطلبات الكهربائية

- يجب عمل توصيل الفرن إلى مصدر الكهرباء من قبل شخص مؤهل حسب الأعراف المتبعة.
 - يجب توصيل الفرن إلى مصدر الكهرباء مع التحقق من أن توافق الفولتية مع القيم المبينة في مواصفات الفرن وأن كابلات التوصيل تتحمل الحمل المشار إليه في المواصفات.
 - في حال تم توريد الفرن بدون مأخذ كهرباء (فيش) وفي حال عدم توصيل الفرن بمصدر الكهرباء مباشرة، يجب اختيار فيش نظامي مناسب للحمل الكهربائي الموجودة.
 - يجب توصيل مأخذ الكهرباء الثنائي القطب إلى مأخذ كهرباء مؤرض حسب معايير السلامة.
 - في حال وجوب توصيل الفرن مباشرة إلى مصدر الكهرباء الرئيسي، فيجب وضعه مع مفتاح متعدد الأقطاب مع وجود فتح صغيرة قدر الإمكان بين أجزاء التماس مقدارها 3مم بين الفرن ومصدر الكهرباء.
 - يجب عدم ملامسة كابل مصدر الكهرباء للأجزاء الساخنة ويجب وضعه في مكان بحيث لا تتجاوز درجة حرارته 75 درجة مئوية في أي نقطة منه.
 - حال الانتهاء من تركيب الفرن، يجب أن يكون مقبس الفرن في مكان سهل الوصول إليه.
 - في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكبل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.
- ملحوظة: في وصلات الكهرباء؛ لا تستخدم مهابيات أو نقاط تقليل أو كهرباء متعددة لأنها قد تسخن وتشتعل.**
- في حال تطلب التركيب بدائل لنظام الكهرباء المنزلي فإنه يجب تركيبها من قبل خبير بعد تأكده من نوع القابس الكهربائي.

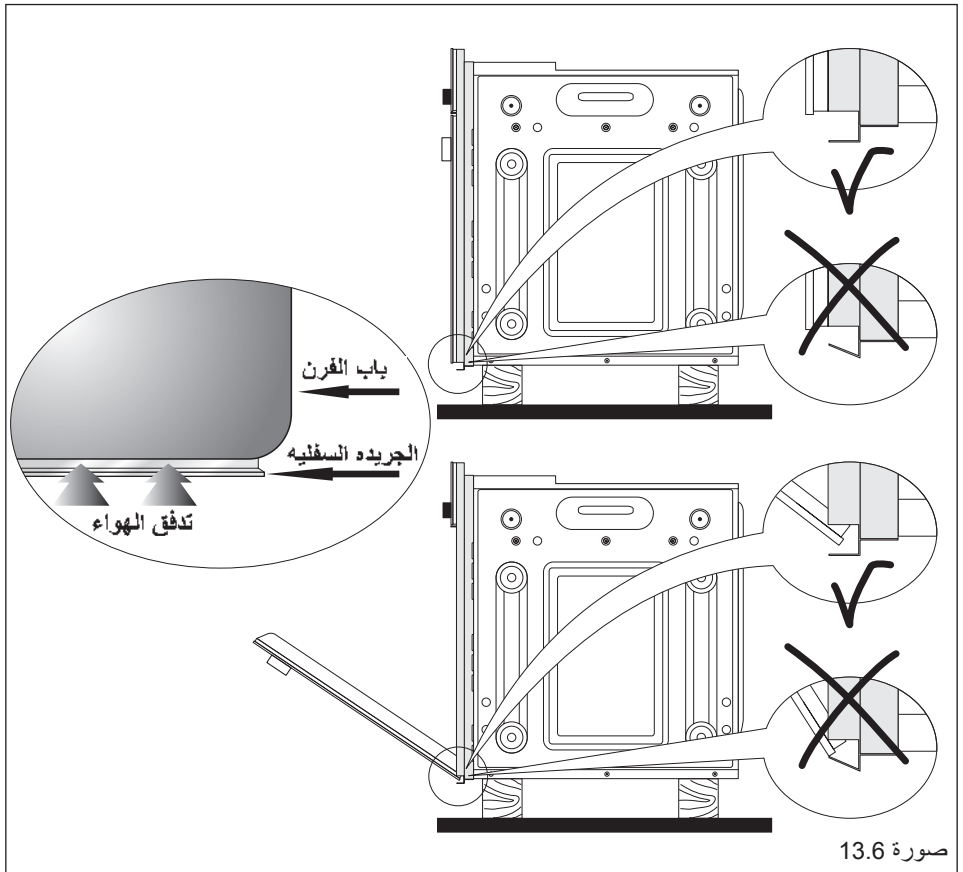
هام:

لتجنب أي تلف يلحق بالحافة السفلية للفرن نرجو اتباع التعليمات التالية:

إن الحافة السفلية للفرن مصممة للسماح للهواء بالدخول بشكل جيد إلى الفرن ولكي تسمح بفتح باب الفرن بشكل صحيح. لضمان عدم تلف حافة الفرن السفلية بسبب وضع الفرن على الأرض، يجب وضع مساند مناسبة للفرن كما هو مبين في الأشكال الواردة أعلاه.

بعد تركيب الفرن، يجب فتح الباب ببطء لضمان عدم حدوث أي تلف في الفرن.

لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن أي تلف يلحق بحواف الفرن في حال عدم اتباع هذه التعليمات بدقة.



تثبيت الفرن

قدم الفرن من الفتحة التي تريد وضعه فيها ومن ثم ثبته بالبراغي (البراغي غير موجودة مع الفرن) مثل ما هو مبين في الشكل 13.5. ومن الضروري جدا بأن يستند الفرن بكامله على السطح الذي يحمل الفرن حيث أن تثبيت البراغي يعتبر إجراء تكميلي فقط.

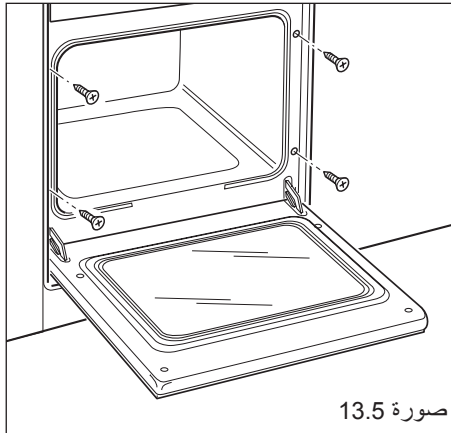
ملحوظة

من الضروري جدا أن تنتبه عند تركيب الفرن إلى وجود الحيز الكافي الذي يسمح بالتهوية ودخول الهواء. انظر الشكلين 13.3 و 13.4.

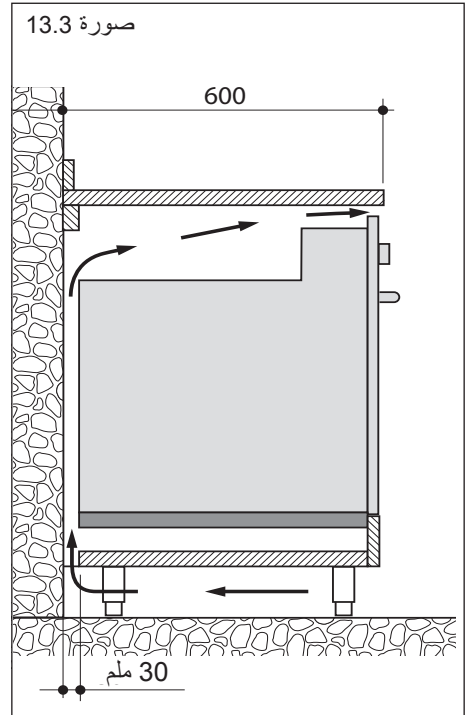
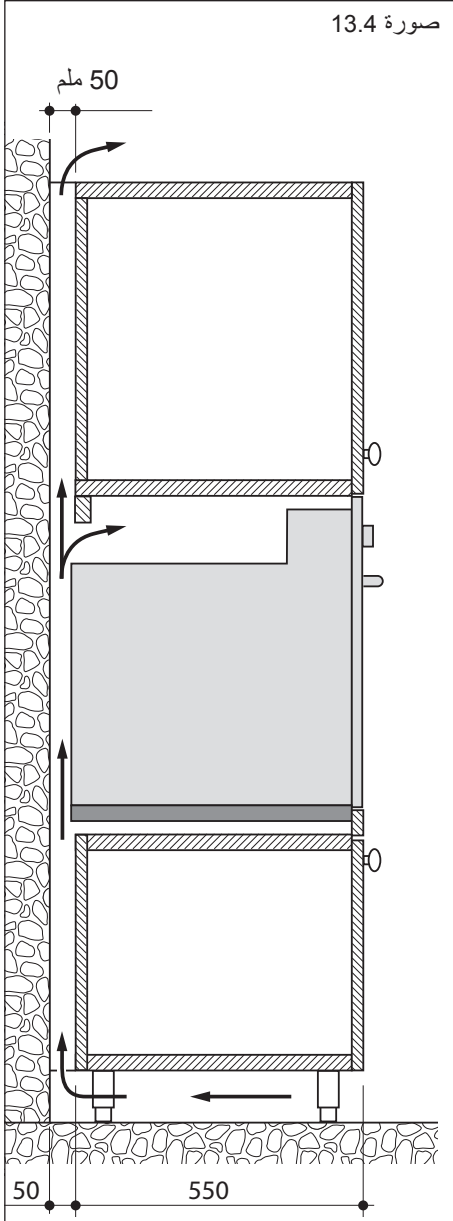
تحذير!

لا ترفع الفرن بمسكه من قبضة الباب.

عدل من وضعية مفاصل الأبواب المجاورة للفرن بحيث يكون هناك فرجة مقدارها 4-5 مم بين الأبواب المجاورة وإطار الفرن.



لضمان التهوية الداخلية للفرن يجب وضع أفنية دخول الهواء كما هو مبين في الشكلين 13.3 و 13.4.

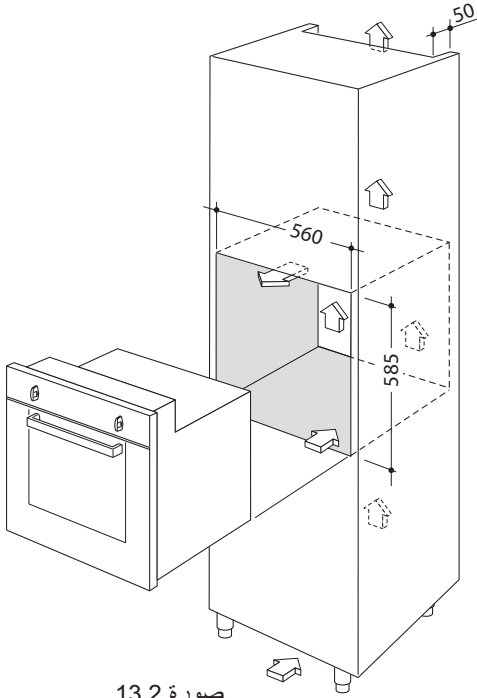


هام:

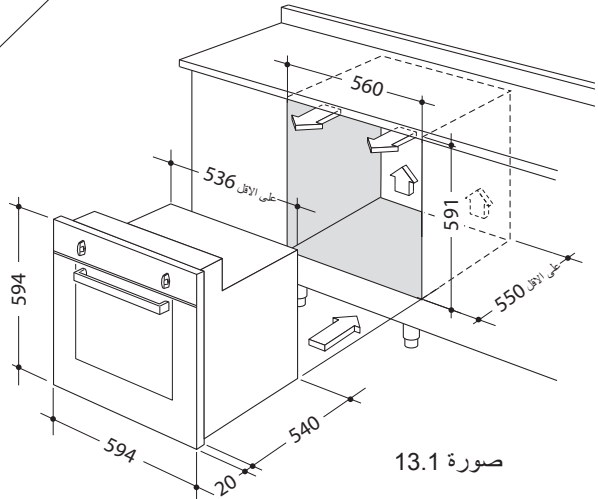
- يمكن تزويد الفرن بالوحدات القياسية، العرض والعمق 60 سم.
- كما يتطلب التركيب مكان للفرن على دخل حجرة أو صندوق (كما في الشكل 13.2 والشكل 13.1).
- يجب أن يوضع الفرن من جهات فتحات التهوية على مساند تتحمل وزن الفرن.

تحذير!

- يلزم التنبيه أن المادة اللاصقة التي تثبت الطبقة البلاستيكية بالمفروشات يجب أن تتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 مئوية لتقادي تحللها إلى طبقات.
- يجب وضع الجهاز في وحدات مقاومة للحرارة.
- يجب أن تكون جدران الوحدات قادرة على مقاومة درجات حرارة تبلغ 75 مئوية أعلى من درجة حرارة الغرفة.



صورة 13.2



صورة 13.1

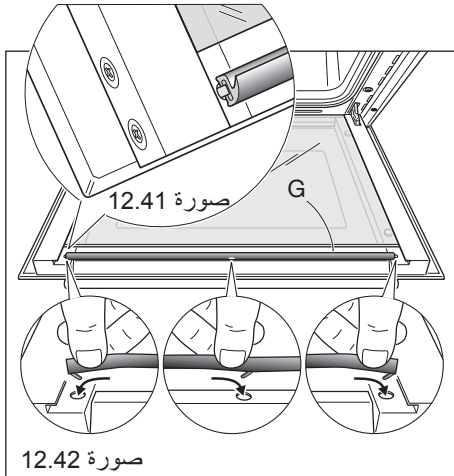
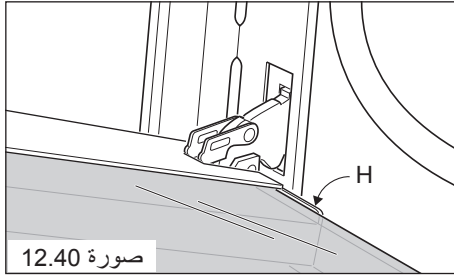
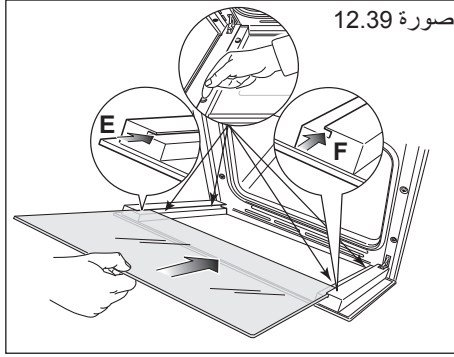
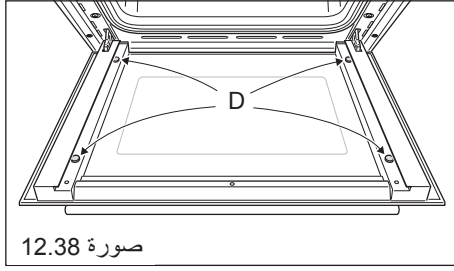
نصائح إلى عامل التركيب

مهم

- الجهاز مُصمم ومُصنَع 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.
- يجب تركيب الفرن من قِبَل فني تركيب مؤهل. كما يجب تركيب الفرن وفقًا للأنظمة السارية المفعول. عدم مراعاة هذا النظام يؤدي إلى بطلان الضمان.
- يجب أن يتم تركيب الاجهزة بالشكل الصحيح، بالمطابقة للأنظمة المحلية الجارية وبموجب الارشادات المزودة من قِبَل الصانع.
- دومًا افصل سطح الطهي عن التيار الكهربائي قبل تنفيذ عمليات الصيانة أو الإصلاحات.
- الجدران القريبة من الفرن يجب أن تكون إجباريا مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة.
- الحذر والامتناع عن رفع الفرن من مقبض البوابة.
- في أي حال من الأحوال لا يمكن القيام بنزع أي غطاء خارجي للقيام بالخدمة أو الصيانة إلا من قِبَل الموظفين المؤهلين بالشكل المناسب.

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.



3. إعادة تركيب الزجاج:

تأكد من المكان الصحيح للربلات المطاطية الأربعة في مكانها «D» في الشكل 12.38.

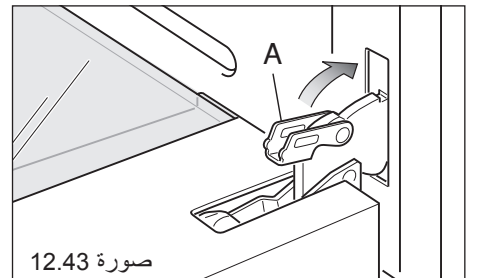
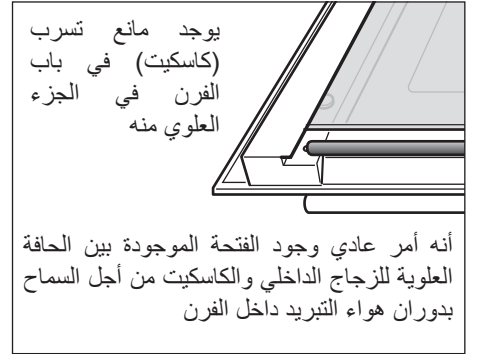
مهم: من المستحسن، خلال إعادة تركيب الزجاج، القيام بالضغط على أربع المنصات المطاطية باستمرار «D»، بواسطة الاصبع، لتجنب الكسر أو الانزلاق من على المنصات المطاطية نفسها (صورة 12.39).

تأكد من أنك تمسك اللوح الزجاجي بطريقة صحيحة. يجب أن تكون قادراً على قراءة العبارات الموجودة عليه عندما يكون مقابلك.

أدخل اللوح في الحواف الزلافة «F» و «E» (الشكل 12.39) وأزلقه بلطف إلى المجاري «H» (الشكل 12.40).

أعد مانع التسرب «G» بطريقة صحيحة (الشكل 12.41) من خلال ادخال العلاقات الثلاثة في الثقوب الخاصة بها (الشكل 12.42).

افتح باب الفرن فتحة كاملة وأغلق العتلة «A» في الجهتين اليسرى واليمنى (الشكل 12.43).



تبدال ألواح الزجاج المتوسط والداخلي

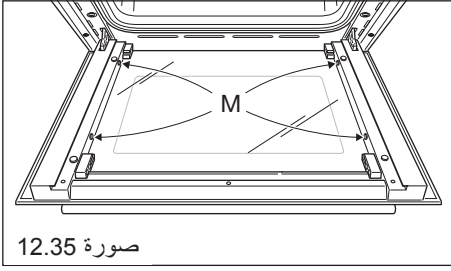
1. تأكد من أن الباب مفتوح مع القفل (انظر الشكل 12.29)

2. بدل اللوح الأوسط

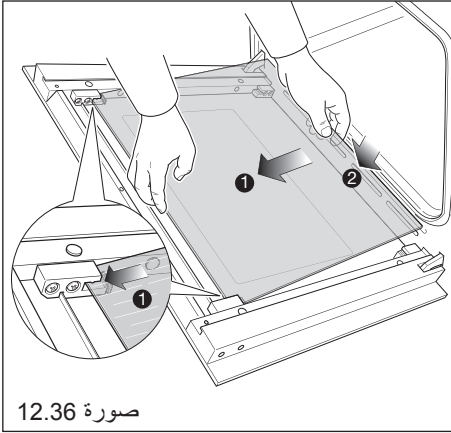
• تأكد من أن الربلات المطاطية الأربعة في مكانها (M) في الشكل 12.35.

• تأكد من أنك تمسك اللوح الزجاجي بطريقة صحيحة. يجب أن تكون قادر على قراءة العبارات الموجودة عليه عندما يكون مقابلك.

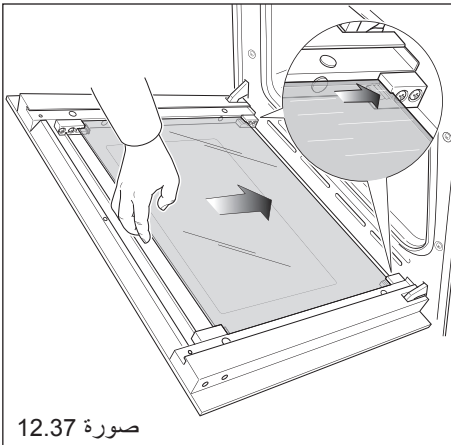
• أدخل الحافة العليا للوح بلطف في المسكات العلوية (السهم 1 في الشكل 12.36) ومن ثم اخفض اللوح وأدخل الحافة السفلية في المسكات السفلية (السهم 2 في الشكل 12.36) ومن ثم أزلق اللوح إلى مكانه (الشكل 12.37).



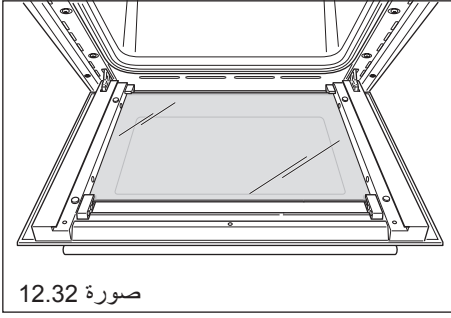
صورة 12.35



صورة 12.36



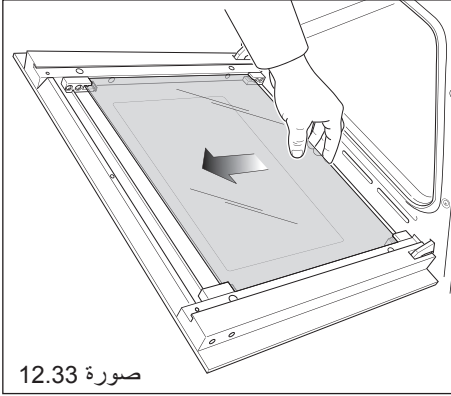
صورة 12.37



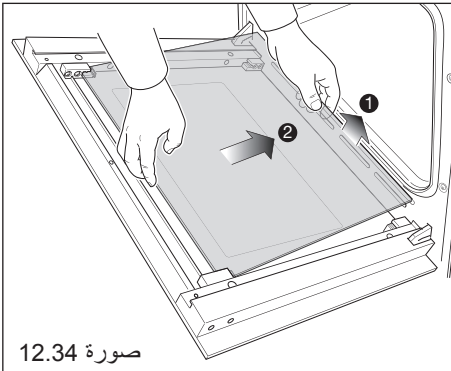
صورة 12.32

3. فك اللوح الزجاجي المتوسط.
- افتح قفل اللوح الزجاجي المتوسط بلطف من المسكات السفلية بتحريكها كما هو مبين في الشكل 12.33.
 - ارفع الحافة المتوسطة للوح بلطف (السهم 1 في الشكل 12.34 وانزعها بسحبها إلى الخارج من المسكات العلوية (السهم 2 في الشكل 12.34)).
 - نظف الزجاج بمنظف مناسب. جففه بالكامل وضعه على سطح لين.

الآن يمكنك تنظيف الزجاج الخارجي من الداخل.



صورة 12.33



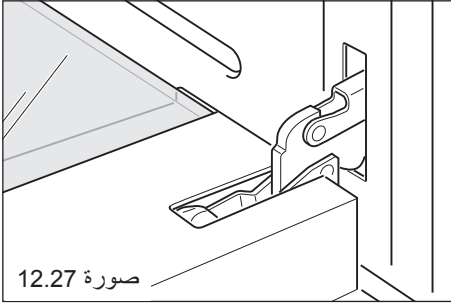
صورة 12.34

ألواح الزجاج الداخلية والمتوسطة القابلة للتركيب (بعض النماذج فقط):

باب الفرن مزود بعدد ٣ ألواح زجاجية:

- لوح خارجي
- لوح داخلي
- لوح في المنتصف

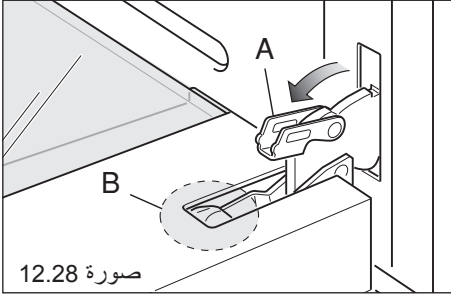
لتنظيف جميع هذه الألواح من كلا الجانبين، من الضروري إزالة الألواح الداخلي والمتوسطة كما يلي:



إزالة اللوحين الزجاجين الداخلي والمتوسط:

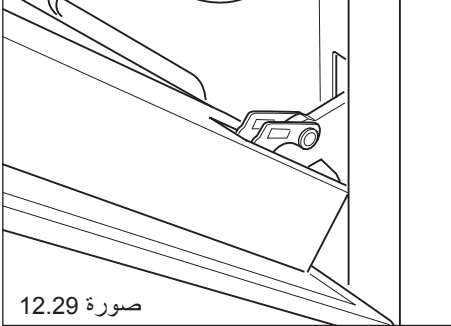
1 افتح باب الفرن:

- افتح باب الفرن فتحة كاملة (الشكل 12.27).
- افتح الغتلة «A» كاملة على المفصلتين اليمنى واليسرى (الشكل 12.28).
- أغلق الباب ببطء (الشكل 12.29) حتى تتعلق الغتلات اليسرى واليمنى «A» على الجزء «B» من الباب (الشكل 12.28).

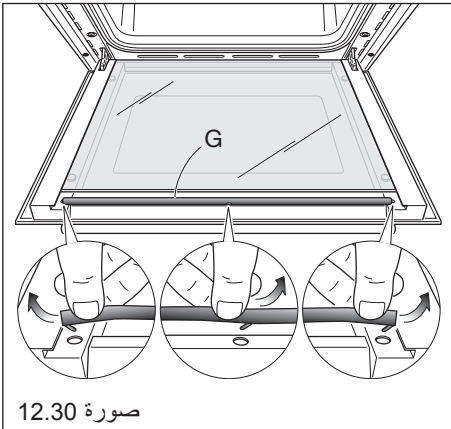


2 انزع لوح الزجاج الداخلي:

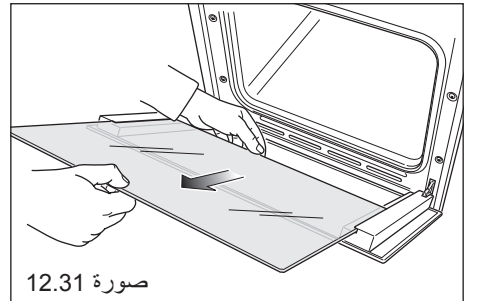
- انزع الواقي «G» من خلال فك علاقات التثبيت (عددها 3) (الشكل 12.30).
- أخرج اللوح الداخلي بلطف (الشكل 12.31)
- نظف الزجاج بمنظف مناسب. جففه بالكامل ووضعه على سطح لين



صورة 12.29



صورة 12.30



صورة 12.31

إعادة تركيب الزجاج بعد عملية التنظيف

1 تأكد من أن الباب مفتوح مع القفل (الشكل 12.18).

2 إعادة تركيب الزجاج:

• تأكد من المكان الصحيح للربلات المطاطية الأربع في مكانها «D» في الشكل 12.21.

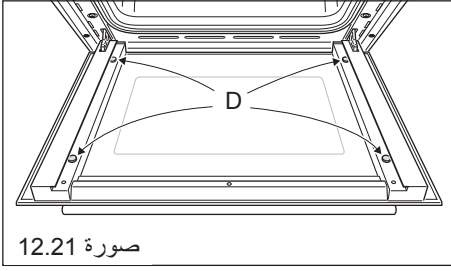
• **مهم:** من المستحسن، خلال إعادة تركيب الزجاج، القيام بالضغط على أربع المنصات المطاطية باستمرار «D»، بواسطة الأصبع، لتجنب الكسر أو الانزلاق من على المنصات المطاطية نفسها (صورة 12.22).

• تأكد من أنك تمسك اللوح الزجاجي بطريقة صحيحة. يجب أن تكون قادرا على قراءة العبارات الموجودة عليه عندما يكون مقابلك.

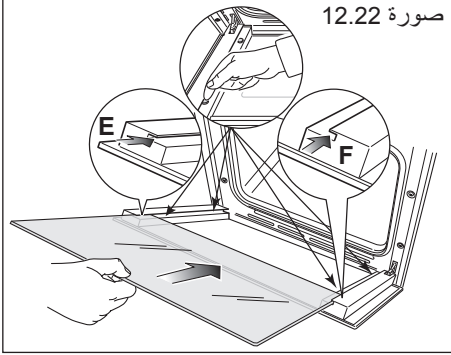
• أدخل اللوح في الحواف الزلاقة «F» و «E» (الشكل 12.22) وأزلقه بلطف إلى المجاري «H» (الشكل 12.23).

• أعد مانع التسرب «G» بطريقة صحيحة (الشكل 12.24) من خلال ادخال العلاقات الثلاثة في الثقوب الخاصة بها (الشكل 12.25).

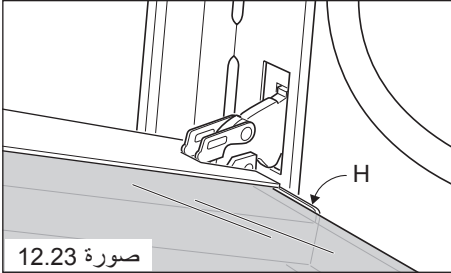
• افتح باب الفرن فتحة كاملة وأغلق العتلة «A» في الجهتين اليسرى واليمنى (الشكل 12.26).



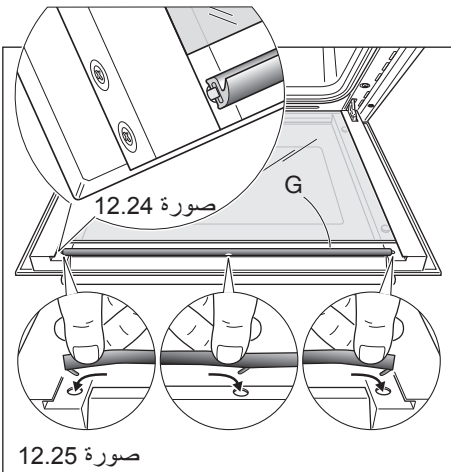
صورة 12.21



صورة 12.22

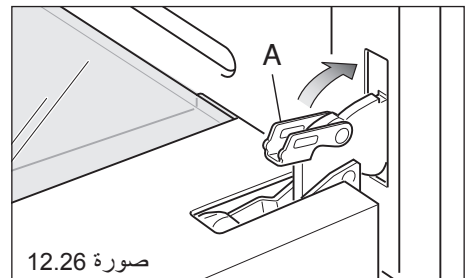
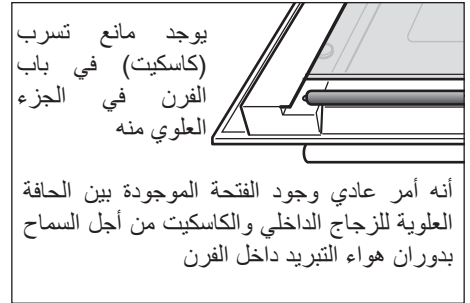


صورة 12.23



صورة 12.24

صورة 12.25



صورة 12.26

الموديلات التي تحتوي على لوح زجاج داخلي قابل للفتح والتكيب: (بعض النماذج فقط)

باب الفرن مزود بعدد ٢ ألواح زجاجية:

- لوح خارجي
- لوح داخلي

لتنظيف لوح الزجاج الداخلي لباب الفرن من كلا الجانبين، اتبع ما يلي:

فك الزجاج الداخلي

1 افتح باب الفرن:

• افتح باب الفرن فتحة كاملة (الشكل 12.16).

• افتح العتلة «A» كاملة على المفصلتين اليمنى واليسرى (الشكل 12.17).

• اغلق الباب ببطء (الشكل 12.18) حتى تتعلق العتلات اليسرى واليمنى «A» على الجزء «B» من الباب (الشكل 12.17).

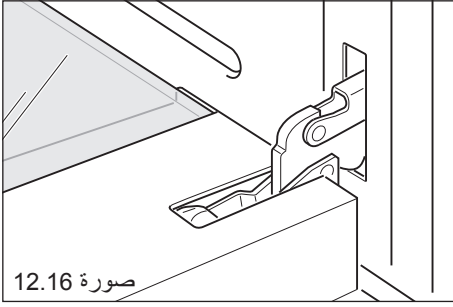
2 انزع لوح الزجاج الداخلي:

• انزع الواقي «G» من خلال فك علاقات التثبيت (عددها 3) (الشكل 12.19).

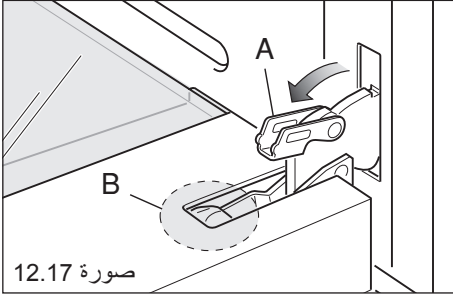
• أخرج اللوح الداخلي بلطف (الشكل 12.20)

• نظف الزجاج بمنظف مناسب. جففه بالكامل وضعه على سطح لين

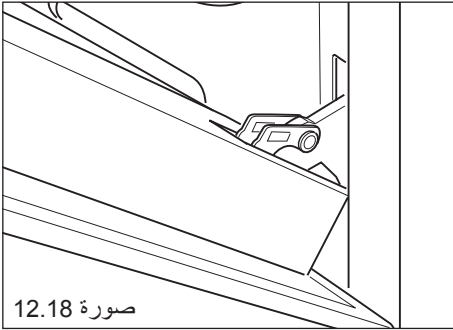
الآن يمكنك تنظيف الزجاج الخارجي من الداخل.



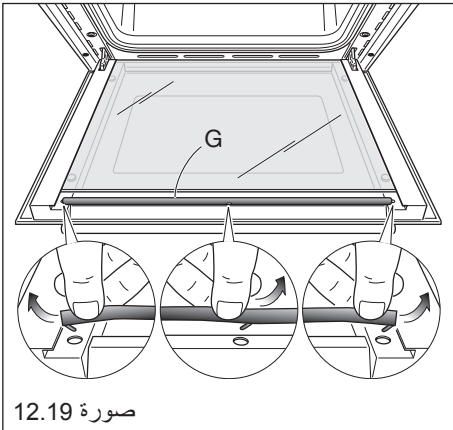
صورة 12.16



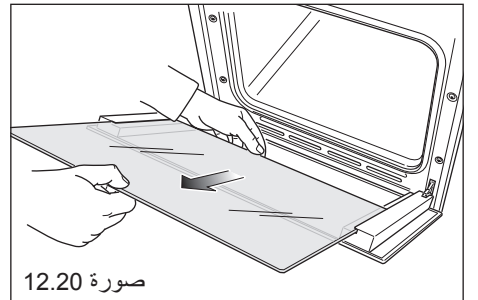
صورة 12.17



صورة 12.18



صورة 12.19

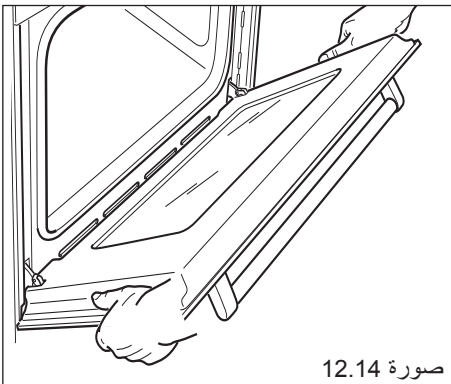
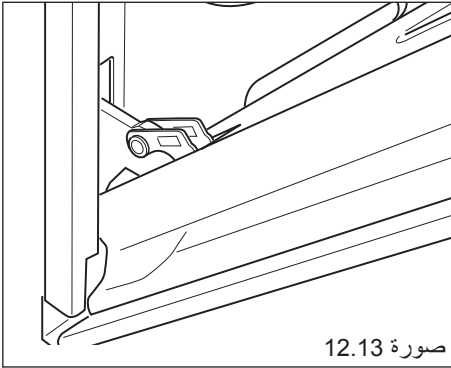
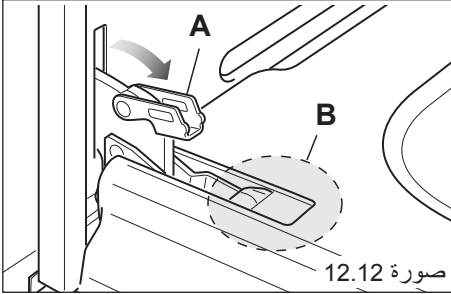
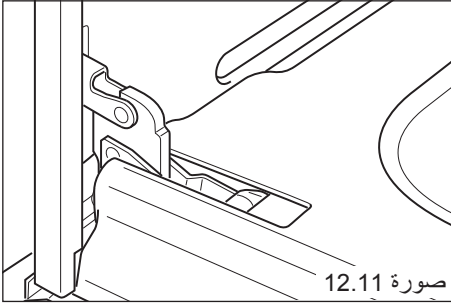


صورة 12.20

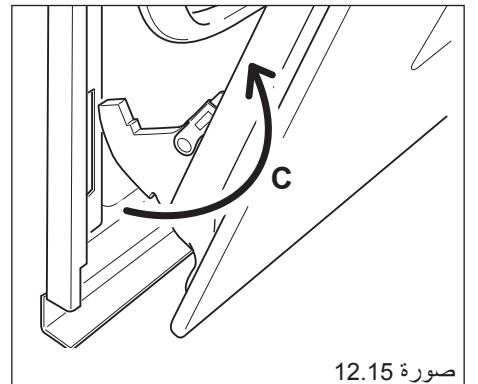
تفكيك بوابة الفرن

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 12.11)
- افتح الغتلة "A" كاملة على المفصلتين اليسرى واليمنى. (الشكل 12.12)
- امسك الباب كما هو مبين في الشكل 12.14.
- اغلق الباب ببطئ (الشكل 12.13) حتى تتعلق الغتلات اليسرى واليمنى "A" على الجزء "B" من الباب (الشكل 12.12)
- اسحب العلاقات من مكانها متبعا السهم "C" على الشكل 12.15.
- لكي تعيد الباب إلى مكانه أعد الخطوات السابقة بترتيب معاكس.



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 وتغلق فجأة وبشكل غير متوقع مما يعني خطر الإصابة.



تبديل لمبة الفرن (الموديلات المجهزة بمصباح/مصابيح هالوجين)

تحذير: تأكد من أن الفرن لا يعمل ومفصول من التيار الكهربائي قبل تبديل لمبة الفرن لتجنب احتمال حدوث أي صدمة كهربائية.

- انتظر تجويف الفرن وأجزاء التسخين حتى تبرد.
- افصل مصدر الكهرباء.

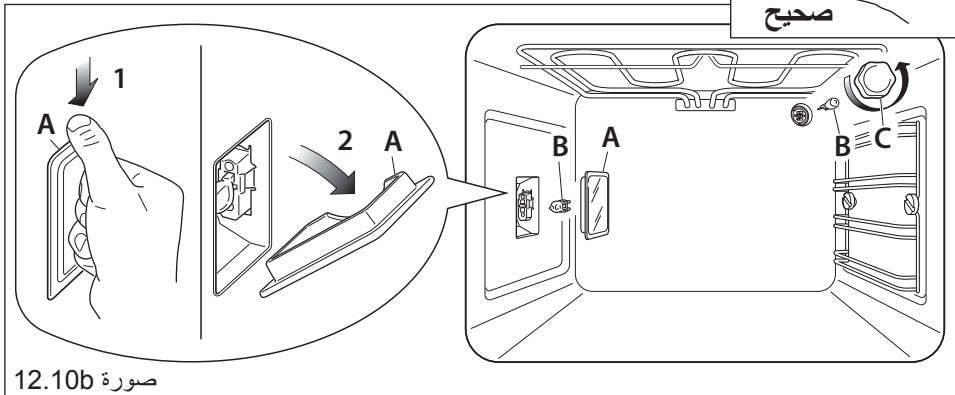
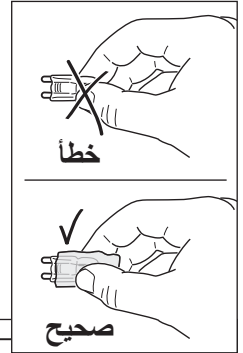
اللمبة العلوية اليمنى

- انزع الغطاء الواقي «C» (الشكل 2.9).
- قم بإزالة لمبة الهالوجين «B» واستبدالها بأخرى جديدة مناسبة للعمل في ظل درجات الحرارة العالية، على أن تكون موافقة للمواصفات التالية: 230 أو 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.
- أعد تركيب الغطاء الواقي «C».

اللمبة اليسرى (بعض النماذج فقط)

- انزع الشبك الأيسر واللوحه الجانبية بفك البراغي المثبتة لها (الشكل 2.1).
- اضغط على الغطاء الواقي من الأعلى «A» (الشكل 2.9) وانزع الغطاء بتدويره إلى الجهة السفلى.
- هام: لا تستعمل مفك البراغي أو أي أداة أخرى لإزالة الغطاء «A». حيث أن هذا من الممكن أن يتلف طلاء الفرن أو حامل اللمبة. اعمل فقط بواسطة اليدين.
- قم بإزالة لمبة الهالوجين «B» واستبدالها بأخرى جديدة مناسبة للعمل في ظل درجات الحرارة العالية، على أن تكون موافقة للمواصفات التالية: 230 أو 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.
- أعد تركيب الغطاء «A» بعكس طريقة الفك.
- انتبه: يجب توجيه الفرضة الموجودة في الحافة الداخلية للغطاء باتجاه اللمبة.
- أعد الشبك الأيسر واللوحه الجانبية مع اتجاه السهم إلى الأعلى.

ملحوظة: استبدال لمبة الفرن غير مشمول بالضمان.



تبديل لمبة الفرن (الموديلات المجهزة بمصباح/مصباح وهاجة)

تحذير: تأكد من أن الفرن لا يعمل ومفصول من التيار الكهربائي قبل تبديل لمبة الفرن لتجنب احتمال حدوث أي صدمة كهربائية.

- ترك تجويف الفرن وعناصر التسخين تبرد أولاً؛
- فصل التيار الكهربائي؛

اللمبة العلوية اليمنى:

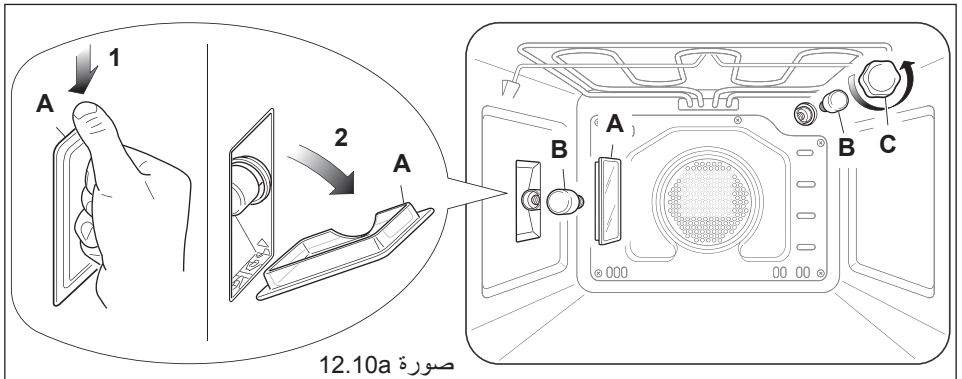
- فك غطاء الوقاية **C** عن طريق فك براغيه (الشكل 12.10a).
- فك وتبديل المصباح **B** بواحد آخر قابل لتحمل درجات الحرارة العالية (300 س) والذي يجب أن يحتوي على الميزات التالية: 220 - 240 فولت ~ 50 - 60 هيرتز، E14 ونفس القوة (فحص القوة المطبوعة على جسم المصباح نفسه) للمصباح المراد تبديله؛
- إعادة تركيب غطاء الوقاية من جديد.

اللمبة اليسرى (بعض النماذج فقط)

- فك الرف السلكي الأيسر (واللوح الحفاز الجانبي بالنسبة للموديلات المجهزة بلوحات حفازة جانبية) من خلال فك مسامير التثبيت.
- اضغط على الغطاء الواقي من الأعلى "A" (الشكل 12.10a) وانزع الغطاء بتدويره إلى الجهة السفلى.
- هام: لا تستعمل مفك البراغي أو أي أداة أخرى لإزالة الغطاء "A". حيث أن هذا من الممكن أن يتلف طلاء الفرن أو حامل اللمبة. اعمل فقط بواسطة اليدين.
- فك البرغي واستبدل اللمبة "B" بلمبة جديدة مناسبة تتحمل درجات الحرارة العالية (300°C) بنفس مواصفات اللمبة السابقة: 220-240 ف، 60/50 هرتز، اي 14 وبنفس الاستطاعة (تحقق من الاستطاعة من خلال المعلومات المدونة على اللمبة ذاتها).
- أعد تركيب الغطاء "A" بعكس طريقة الفك.
- انتبه: يجب توجيه الفرضة الموجودة في الحافة الداخلية للغطاء باتجاه اللمبة.
- قم بتجميع الرف السلكي الأيسر (واللوح الحفاز الجانبي بالسهم إلى أعلى بالنسبة للموديلات المجهزة بلوحات حفازة جانبية).

ملحوظة:

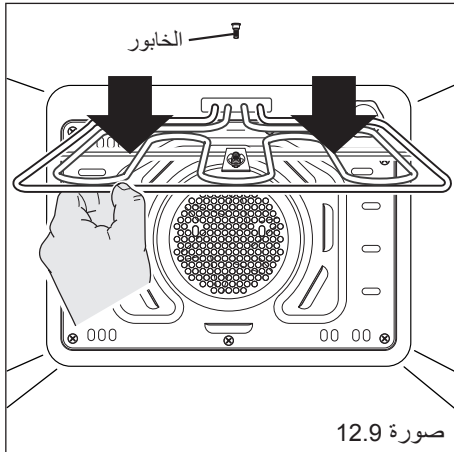
تبديل لمبة الفرن ليس من ضمن الضمان الممنوح لك.



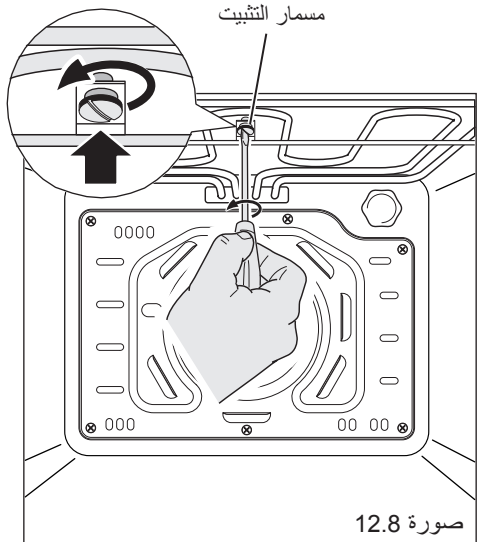
صورة 12.10a

دائرة الشوي القلابية

- لخفض مستوى دائرة الشوي، فاستخدم مفك مستو الرأس أو عملة صغيرة لتحرير مسامير تثبيت الدائرة (الشكل 12.9).
- إذا انتهيت من تنظيف سقف الفرن، فقم بشطف دائرة الشوي ثم أربط مسامير تثبيت الدائرة إلى الخلف بداخل الخوابير (الشكل 12.8).
تأكد من أن مسامير التثبيت محكمة الربط وأن الدائرة مثبتة في مكانها بإحكام.
تنسم دائرة الشوي بأنها ذاتية التنظيف.



صورة 12.9



صورة 12.8

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 بازالتها بشكل دوري من الفرن (على الأقل إزالة الألواح الجانبية) وغسلها بماء فيه محلول الصابون ومن ثم تشييفها بقطعة قماش لينة.

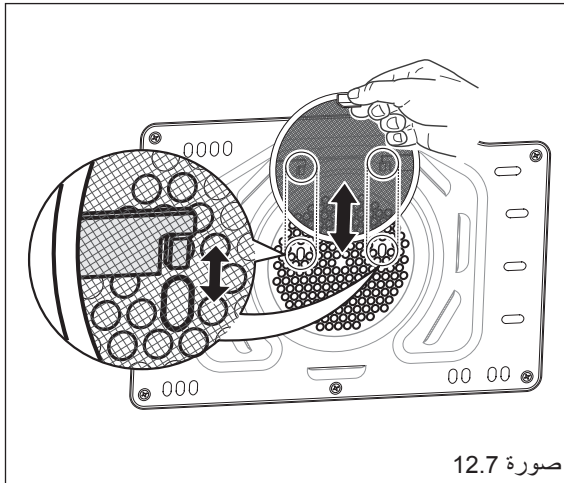
لا تنظف أو تغسل الألواح بمواد كاشطة أو مواد تحتوي على أحماض أو قلويات.

هذه الألواح قابلة للقلب بالاتجاه الآخر. فعندما يتغير شكل الطبقة الموجودة عليها يمكن تركيبها في الاتجاه المعاكس.

فلتر مقاوم للشحم

(موردة مع بعض الموديلات فقط)

- فلتر خاص موجود في القسم الخلفي للفرن لتجميع نقاط الدهون التي تنتج بشكل خاص في حالات شوي اللحوم. يجب ربط الفلتر بالواجهة الخلفية للفرن بموجب المبيّن في الصورة 12.7.
- يجب أن يزال هذا الفلتر عندما تخبز الحلويات، الكعك والبخ.
- **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 وتأدياته.
- تجفيف الفلتر جيدا قبل تركيبه من جديد.



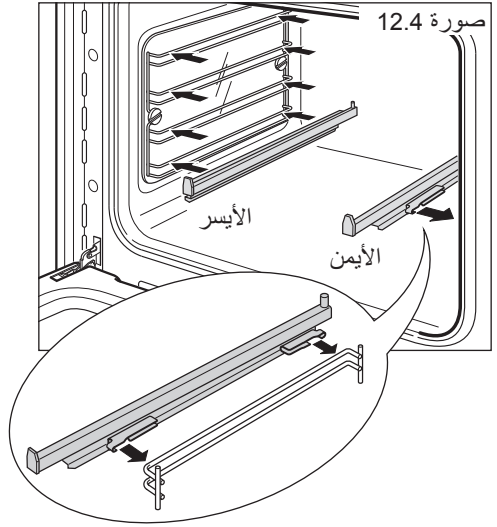
صورة 12.7

مساند الأرفف التلسكوبية: (موردة مع بعض الموديلات فقط)

تزيد هذه المساند من عوامل السلامة وتسهل عملية إدخال وسحب أرفف الفرن والصواني. كما أنها توقفهم عند سحبهم إلى الحد الأقصى.

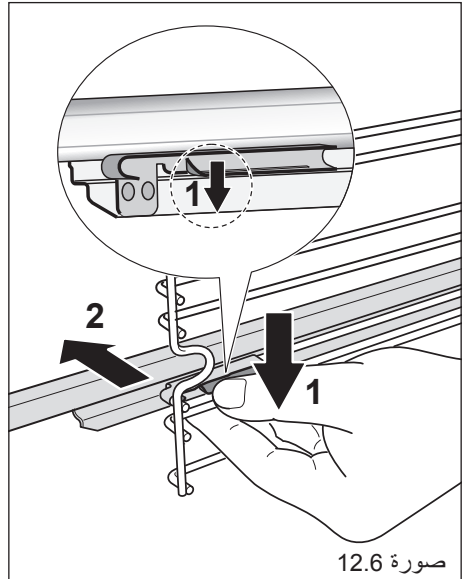
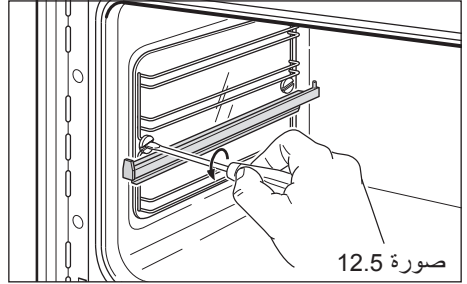
هام: عند تركيب المساند الزلاقة للأرفف، تأكد من أنك تركيب ما يلي:

- المجاري التي عند السلك الأعلى للشبك. فهي لا تناسب السلك الأسفل.
- أن يكون بإمكان المجاري أن تتحرك باتجاه باب الفرن.
- جانباً كل زوج من مجاري الأرفف.
- الجانبان على نفس المستوى.
- ملحوظة: لا يمكنك تركيب مساند الأرفف الزلاقة على الرف العلوي (الشكل 12.4)



إزالة المساند التلسكوبية:

- انزع الحاملات الجانبية بفك البراغي المثبتة لها (الشكل 12.5)
- انزل المساند والحاملات الجانبية مع الدعامة التلسكوبية تحتها.
- أوجد أقفال السلامة. عبارة عن قطع تمسك السلك الموجود على الحامل الجانبي (السهم 1 في الشكل 12.6)
- اسحب أقفال السلامة بعيداً عن السلك لتحرير السلك (السهم 2 في الشكل 12.6)



تنظيف مساند الأرفف الزلاقة:

- امسح المساند بقطعة قماش رطبة ومنظف مخفف فقط.
- لا تغسلهم بمنظف الصحن ولا تغمسهم في ماء يحتوي محلول الصابون و لا تستعمل منظف الفرن عليهم.

داخل الفرن

يجب القيام دائما 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 استعمال مواد تنظيف كيميائية مناسبة للهدف فقط بعد القيام أولا 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 أولا والانتباه بشكل خاص لعدم مسّ عناصر التسخين الحارة داخل تجويف الفرن.

تجهيزات الفرن

1. موديلات تحتوي على تجويف مزخرش

- أدخل اللوح بطريقة الزلق على الأماكن المخصصة له، الرف والصينية كما في الشكل 12.1.
- رف الفرن مزود بقفل أمان لمنع خروجه بشكل مفاجئ، يجب إدخاله حسب الشكل 12.1. لسحب الأرفف اعمل بعكس الطريقة السابقة.

2. موديلات تحتوي على أرفف شبك

- ثبت الرفوف الشبكية على جدران الفرن باستعمال البراغي (عدد 2) (الشكل 12.2).

في الموديلات المجهزة بلوحات حفازة، اعترض اللوحات الحفازة "A" بالأسهم العلوية (الشكل).

(12.2).

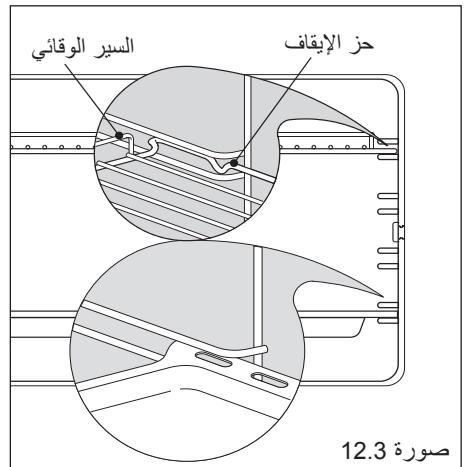
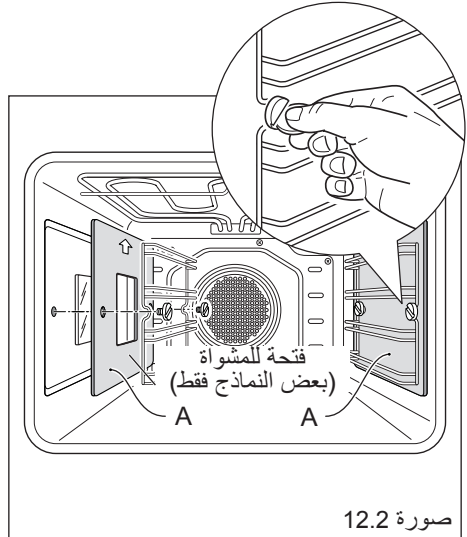
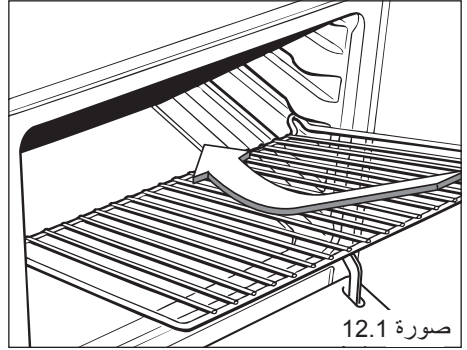
الموديلات المجهزة بمصباح جانبي: يجب وضع اللوح الحفاز ذي الثقب للمصباح الجانبي للفرن على الجدار الأيسر للفرن.

اللوحة المحفر الذي يوجد فيه فتحة لمبة الفرن الجانبية يجب أن يوضع على الجدار الأيسر للفرن. لا تدخل اللوح بدون أن تكون الفتحة على الجدار الأيسر للفرن.

- أدخل اللوح بطريقة الزلق على الأماكن المخصصة له، الرف والصينية كما في صورة 12.3.

يجب وضع الرف بحيث يكون مانع الحركة الذي يمنع اللوح من الانزلاق مواجهها لداخل الفرن، السير الوقائي في الخلف.

• لعملية الفك اتبع عكس الطريقة السابقة.



نصيحة عامة

• هام:

قبل عمل أي تنظيف وصيانة للفرن قم بفصل الفرن عن التيار الكهربائي.

• كما ننصح بتنظيف الفرن عندما يكون بادرا وخاصة عند تنظيف الأجزاء المطلية.

• تجنب تركب المواد القلوية أو الحمضية (عصير الليمون أو الخل الخ) على سطوح الفرن.

• تجنب استعمال المواد التي تحتوي الكلور أو الأساس الحمضي في التنظيف.

• 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.

الأجزاء المطلية

يجب تنظيف جميع الأجزاء المطلية بقطعة اسفنج وماء فيه محلول الصابون أو باي منظف آخر غير كاشط. نشف الفرن بقطعة قماش رقيقة ولينة.

المواد الحمضية مثل عصير الليمون ومعجون الطماطم والخل الخ يمكن أن تسبب التلف للفرن على حال تركت على الأجزاء المطلية لفترة طويلة.

السطوح المصنوعة من الستانلس ستيل، 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 لتحايد الخدوش والكشوط.

ينصح باستعمال الأقمشة الناعمة والصابون الحيادي.

تحذير: لا تستعمل مواد كاشطة أو مذيبات مركزة كونها تلحق الأذى بسطوح الفرن.

لوحة قيادات أمامية من الزجاج (بعض النماذج فقط)

التنظيف باستخدام مادة تنظيف ملائمة.

التحفيف دائما باعتناء.

عدم استعمال مواد تنظيف كاشطة أو مكاشط حادة من المعادن لتنظيف زجاج لوحات القيادات الامامية لأنه قد تسبب الخدوش للسطح، وهذا قد يؤدي إلى انكسار الزجاج.

لا تخزن المواد القابلة للاشتعال في الأفران.



انتبه:

لا تستعمل المنظفات البخارية لأن الرطوبة الناتجة عنها يمكن أن تدخل داخل الفرن ويكون لها أثر على السلامة.

عدم استعمال مواد التنظيف الكاشطة أو الفرشاة الحديدية لتنظيف زجاج بوابة الفرن لأنها قد تسبب الخدوش على السطح، والتي من الممكن أن تؤدي إلى انكسار الزجاج.

ضبط صوت الموقت

- يمكنك الاختيار من بين ثلاثة مستويات للصوت.
- المس المفاتيح «A» و «C» في الوقت نفسه (لأكثر من ثابيتين).
- 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. 1. تأكد أن الساعة تعرض الوقت الصحيح.
 2. 2. حدد الوظيفة والحرارة (مقايض الوظيفة والحرارة). سوف يعمل الفرن.
 3. 3. حدد طول المدة التي سوف يستغرقها الطهي، اسمح بوقت للتسخين المسبق إذا تطلب الأمر.
 4. 4. المس الزر "B" لمدة ثابيتين إضافيتين، ثم المسه ثانية؛ سوف يظهر "dur" (المدة). عند استخدام الأزرار "C" و "A" اضبط وقت الطهي.
 5. 5. حدد الوقت الذي تريد فيه إطفاء الفرن، المس الزر "B" لمدة ثابيتين 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 ثابيتين)، 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 ثابيتين، 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.


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:

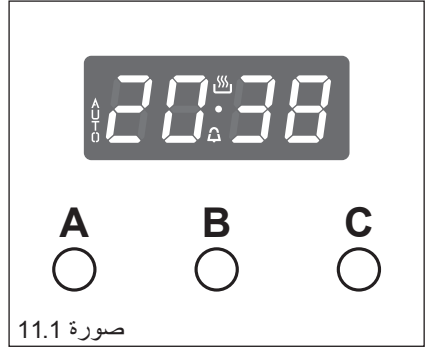
- إن تغيير الوقت سوف يحذف أي برنامج أوتوماتيكي؛
- بعد ضبط الساعة، سوف يبدأ الفرن في العمل حسب الوظيفة المختارة (الطهي اليدوي). سوف يضيء الرمز «» إضاءة ثابتة.

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 يدويًا (مقبض الترموستات في وضع الإيقاف) في حالة اكتمال الطهي.

المفاتيح:

لمس في الوقت نفسه (لأكثر من ثائنتين):	⊕ و ⊖ أو ⬆️ و ⬆️ أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة	A و C
لمس في الوقت نفسه (لأكثر من ثائنتين):	⊕ و ⊖ أو رموز/ كلمات أخرى مشابهة	A و C
تحديد الوظيفة (لمس لأكثر من ثائنتين):	• ضبط الساعة (فقط بعد التوصيل الأول أو بعد انقطاع التيار الكهربائي)؛ • الموقت؛ • 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).	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



الرموز المضيئة:		
تم إكمال الطهي الأوتوماتيكي، الفرن في الوضع الأوتوماتيكي، ولكنه ليس مضبوطاً.	وميض	AUTO
الفرن مضبوط على الطهي الأوتوماتيكي، ولكن الطهي لم يتم	إضاءة ثابتة	AUTO
تم ضبط الموقت	وميض	⬆️
الموقت قيد التشغيل	إضاءة ثابتة	⬆️
الطهي مضبوط على الطهي اليدوي	إضاءة ثابتة	⬆️
يتم ضبط الطهي الأوتوماتيكي	AUTO وميض	⬆️ و AUTO
الفرن مضبوط على الطهي الأوتوماتيكي، ويتم الطهي	إضاءة ثابتة	⬆️ و AUTO

الطهي نصف الآلي

يستخدم ذلك لفصل الفرن بطريقة آلية بعد انقضاء الفترة الزمنية المطلوبة للطهي. هناك طريقتان لضبط وظيفة الطهي شبه الآلي:

1. اضبط مقدار الفترة الزمنية التي تحتاجها لطهي الطعام بالضغط على مفتاح "B" ومفتاح "F" للزيادة أو مفتاح "E" للانقاص (شكل 10.7). 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" للانقاص إذا تجاوزت الوقت المطلوب (شكل 10.8).


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.

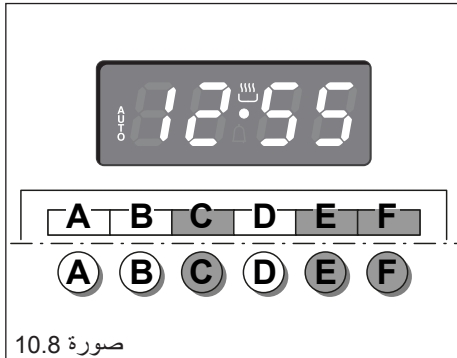
يمكنك إلغاء برنامج الطهي في أي وقت بالضغط على مفتاح "D".

في نهاية فترة الطهي يختفي الرمز  ويومض رمز تلقائي وينطلق صوت الجرس ويمكن إيقافه 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.



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" للإنقاص إذا تجاوزت الوقت المطلوب (شكل 10.5). 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 10.6)، 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 باتباع 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 شيء بطريقة آلية، بمعنى أن الفرن سيبدا العمل في اللحظة المناسبة لينتهي الطهي في الساعة المحددة. أثناء الطهي يظل رمز  مضاءً.

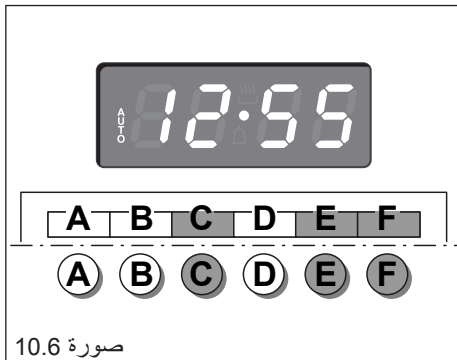
يمكنك بالضغط على مفتاح "B" رؤية الوقت الذي تبقى حتى نهاية الطهي.

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.



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 10.2).

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 10.3).

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 4.4). 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.



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

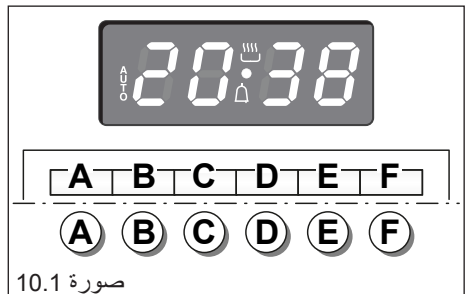
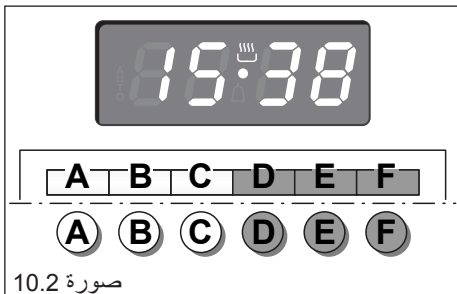
الموديلات المجهزة بساعة إلكترونية/مبرمج (بداية-نهاية الطهي) (الشكلان. 10.1, ... , 10.8)
المبرمج الإلكتروني عبارة عن أداة تجمع بين الوظائف التالية معاً:

- منبه 42 ساعة مع شاشة.
- مؤقت (مدته حتى 32 ساعة و95 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 تصفير الضبط وإلغاء البرامج المضبوطة.



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 ويختفي 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 ويختفي 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.

موديلات مجهزة بساعة إلكترونية / موقت

نهاية الطهي (الشكل. 9.1)

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

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

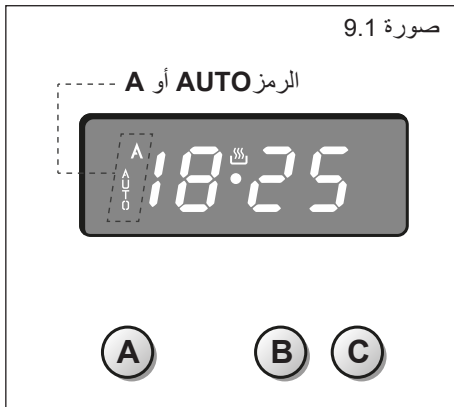
يمكن الاختيار من بين الاحتمالات الثلاثة للصوت بالضغط على مفتاح "B".

الطهي مع الفصل الذاتي

يتمثل الهدف من هذه الوظيفة في إيقاف 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.

صورة 9.1







فور توصيل الفرن بالطاقة أو بعد فصل الطاقة تومض ثلاثة أصفار على شاشة المبرمج. لضبط 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 التنازلي على الفور. وفي نهاية الوقت يفصل الرمز  وينطلق الجرس المتقطع لمدة 7 دقائق. ويمكن إيقاف ذلك بالضغط على الأزرار "C". لإيقاف العداد التنازلي للإنذار في أي لحظة اضغط على أزرار "B" و "C" معاً وارفع إصبعك أولاً عن المفتاح "C".

ضبط تردد صوت الإنذار

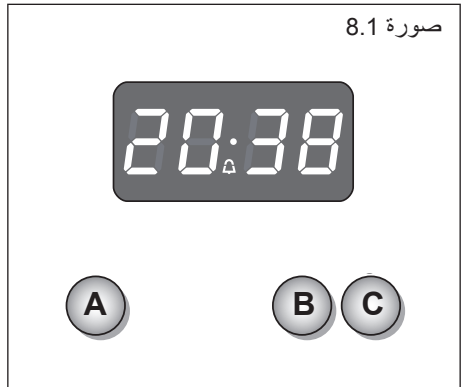
يمكن الاختيار من بين الاحتمالات الثلاثة للصوت بالضغط على مفتاح "B".

موديلات مجهزة بساعة إلكترونية بإنذار (الشكل 8.1)

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

المفاتيح:		
مؤقت	 ,  , 	A
يخفض العدد الموضح على الشاشة	 ,  , 	B
يزيد العدد الموضح على الشاشة	 ,  , 	C

صورة 8.1



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 (بييب) 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».
4. لف «مقبض الإعداد» (إلى اليمين أو اليسار)
لضبط وقت بدء الطهي (ليس أقل من دقيقتين (2)
ويحد 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

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».

عداد الدقائق

فعالية عدّاد الدقائق تتمثل فقط في صفاة 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 الومض إلى الضوء الثابت.

عندها يبدأ العد التنازلي فورا.

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

الضغط على «مفتاح الضبط» لمدة وجيزة لتوقيف الصفاة ولإطفاء «الاشارة الضوئية الخاصة بعداد الدقائق» الومضة.

الموديلات المجهزة بساعة كهربائية/مبرمج

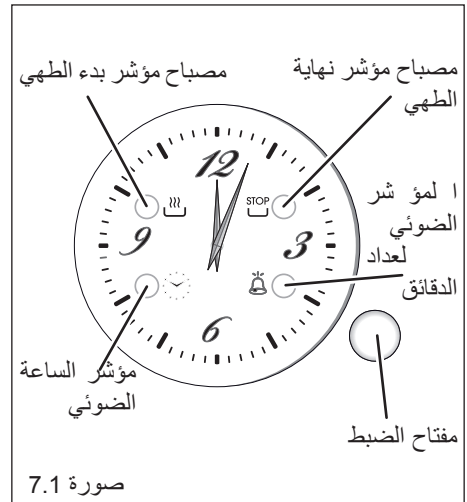
(بدء الطهي) (الشكل. 7.1)

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

- 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 = 3 - MPT = 15 ساعة).



صورة 7.1

الطهي بالإيقاف الأوتوماتيكي عن التشغيل

- شغل الفرن بإعداد مقبض المفتاح على البرنامج المطلوب، ومقبض الترموستات على الحرارة المطلوبة (انظر الفصول ذات الصلة).
- اضبط وقت الطهي بلف المقبض "A" في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يطابق الوقت المطلوب في النافذة "B" المؤشر (الشكل. b6.2).

سوف يبدأ الفرن أوتوماتيكيًا في التشغيل، وسوف يعمل طوال مدة الوقت المبرمج.

بمجرد انقضاء الوقت، سوف ينطفئ الفرن أوتوماتيكيًا، وسوف ينطلق الجرس المتقطع الذي يمكن إيقافه بلف المقبض "A" حتى يطابق الرمز في النافذة "B" المؤشر (الشكل. 6.1).

أدر مقابض المفتاح والترموستات على وضع إيقاف التشغيل «off».

الموديلات المجهزة بساعة كهربائية/مبرمج (نهاية الطهي) (الشكلان. 6.1, 6.2)

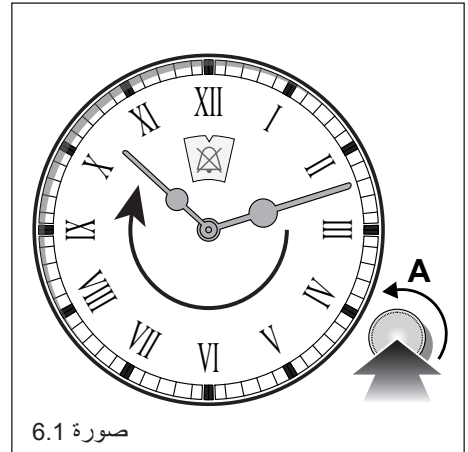
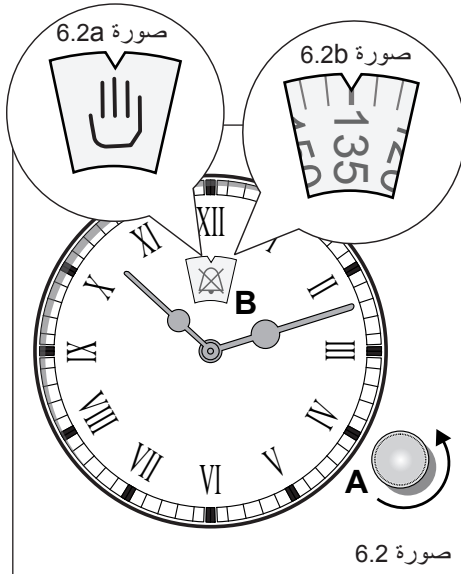
- إن مبرمج الساعة هو جهاز يجمع الوظائف الآتية سويًا:
الساعة الكهربائية;
- توقيت الطهي في الفرن بالتوقف الأوتوماتيكي عن التشغيل (180 دقيقة بحد أقصى);
- جرس نهاية وقت الطهي.

ضبط الوقت

لتعديل الوقت، اضغط فقط على المقبض "A" (الشكل. 6.1) ولفه في عكس اتجاه عقارب الساعة لضبط الوقت.

الطهي اليدوي (بدون مبرمج)

لاستخدام الفرن بدون المبرمج، أي فقط بوظيفة مفتاح الانتقاء/الترموستات، فيجب إلغاء وظيفة المبرمج بلف المقبض "A" عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يطابق الرمز في النافذة "B" المؤشر (الشكل. a6.1).



موديلات مجهزة بساعة كهربائية بإنداز (الشكل. 5.2)

لتعديل الساعة اضغط على المقبض "A" وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى يظهر الوقت. تنبيه: المقبض "A" سوف يتم فكّه عند إدارته في عكس اتجاه عقارب الساعة.

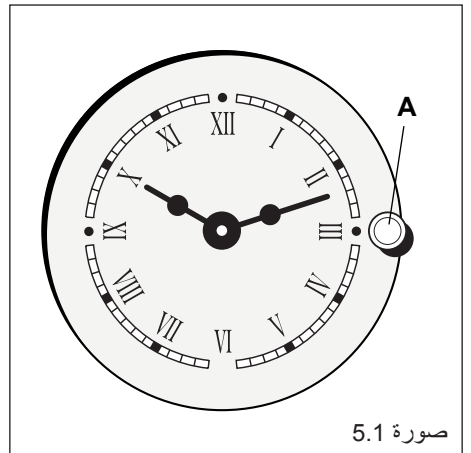
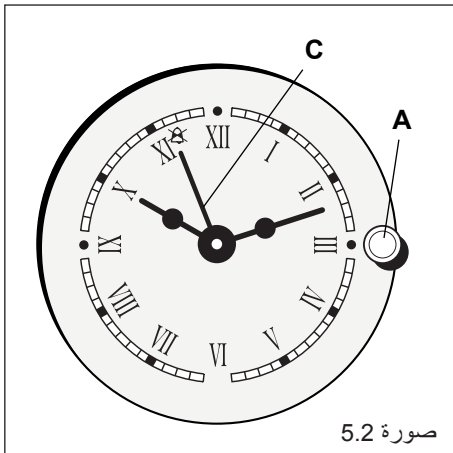
الموديلات المجهزة بساعة كهربائية (الشكل. 5.1)

لتعديل الساعة اضغط على المقبض "A" وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى يظهر الوقت. تنبيه: المقبض "A" سوف يتم فكّه عند إدارته في عكس اتجاه عقارب الساعة.

عداد الدقائق

تتكون وظيفة عداد الدقائق ببساطة من إشارة صوتية تصدر عندما ينقضي الوقت المحدد. لضبط عداد الدقائق، لف المقبض الصغير "A" في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة (بدون الضغط عليه) حتى يتطابق المقبض "ج" مع الوقت المطلوب (55 دقيقة بحد أقصى) (الشكل 5.2).

سوف يبدأ العد التنازلي فوراً، وسوف يبدأ المقبض "B" في الدوران في عكس اتجاه عقارب الساعة، ويظهر الوقت المتبقي دائماً. بمجرد انقضاء الوقت المحدد سوف ينطلق الجرس حتى يتم وضع المقبض "B" على الرمز بتدوير المقبض "A" عكس عقارب الساعة.



الانتباه: مهم جداً:

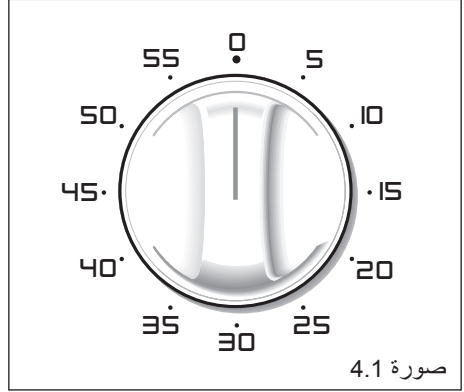
هذا عبارة عن عداد زمني ميكانيكي وليس بإمكانه القيام بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة.
التذكر بإيقاف فعالية الفرن أو المشواة يدوياً.

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

الموديلات المجهزة بإنداز بعد 60 دقيقة (صورة 4.1)

عداد الدقائق هو عبارة عن وسيلة إنذار 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.

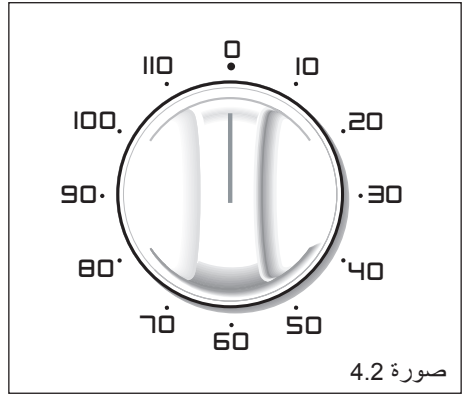


صورة 4.1

الموديلات المجهزة بإنداز بعد 120 دقيقة (صورة 4.2)

عداد الدقائق هو عبارة عن وسيلة إنذار 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.



صورة 4.2

الموديلات المجهزة بمؤقت فصل بعد 120

دقيقة (صورة 4.3)

يعمل استخدام المؤقت على تشغيل الفرن لفترة مضبوطة مسبقاً

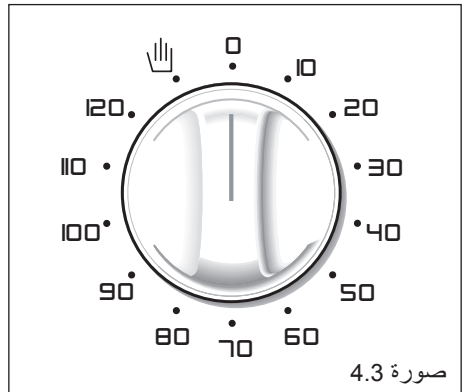
1. بدء التشغيل

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

بمجرد انقضاء هذه الفترة الزمنية يعود المؤقت إلى الوضع «صفر» ويفصل الفرن ذاتياً.

2. الوضع اليدوي

إذا كانت الفترة الزمنية للطهي أطول من ساعتين أو إذا كنت ترغب في استخدام الفرن بطريقة يدوية - مع إيقاف تشغيله حسب ما هو مطلوب - أدر المفتاح إلى الوضع [III].



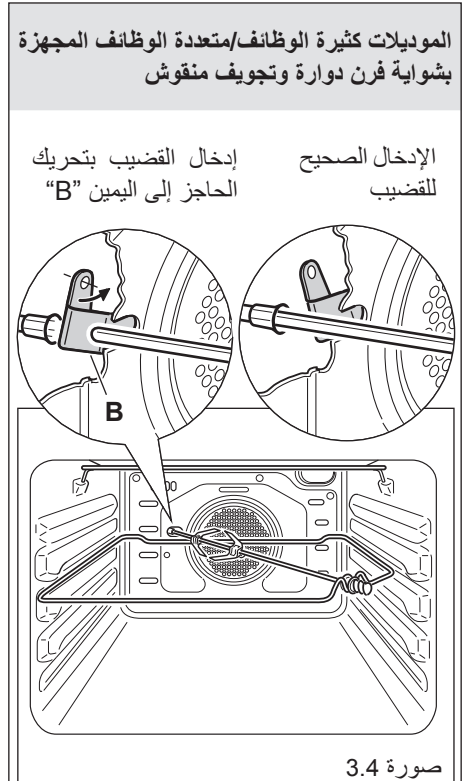
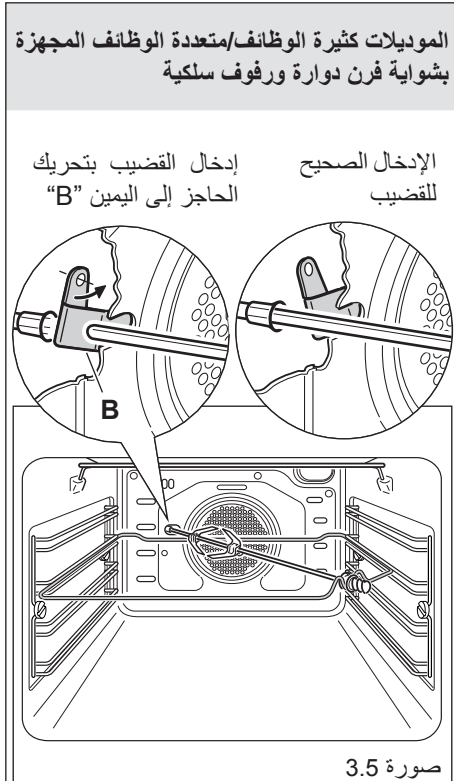
صورة 4.3

الموديلات كثيرة الوظائف/متعددة الوظائف المجهزة بشواية فرن دوارة (الشكلان. 3.4, 3.5)

- أدخل صينية التقطير 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 الموتور بتحريك الحاجز إلى اليمين "B" (الشكلان. 3.4, 3.5). يتم التركيب السليم فقط عندما لا يلف القضيب بعد إدخاله. سوف يلف فقط عند تشغيل موتور السيخ (تأكد من الدوران السليم للقضيب).
- دع القضب يركز على دعامة طوق السيخ؛ ثم حرك المقبض بتدويره إلى اليسار.
- أغلق باب الفرن، وشغل السيخ الدوار.
- يكون اتجاه تدوير الشواية الدوارة إما في اتجاه عقارب الساعة أو عكسه.

هام جدا: يجب دائما استخدام الشواية الدوارة بعد غلق باب الفرن.

تنبيه: يصبح باب الفرن ساخنا جدا أثناء التشغيل. أبعد الأطفال بعيداً عنه.



الموديلات التي تعمل بالحث الحراري الطبيعي والمجهزة بشواية فرن (الشكلان. 3.2, 3.3)

- إدخال الصينية على آخر رف من الأسفل في الفرن ومن ثم إدخال دعامة القضيب في الرف الوسطي في الفرن.
 - وضع اللحوم المراد شويها على القضيب مع الاهتمام بأن يتم إدخال القطع في وسطها على الشوكة الخاصة.
 - إدخال داعمة المشواة كليا؛ العامود يجب أن يكون مدخل في سفود طوق المحرك. إزالة المقبض عن طريق إدارته تجاه اليسار.
 - إشعال موقد الشواء.
- دوران قضيب الشوي من الممكن أن يكون باتجاه عقارب الساعة أو بالاتجاه المعاكس لعقارب الساعة.

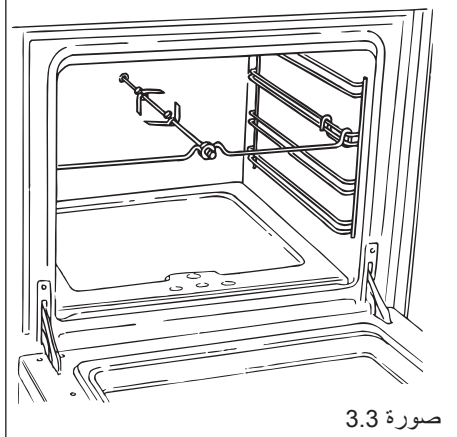
مهم جدا: يجب استعمال قضيب الشوي دائما وبوابة الفرن مغلقة.

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

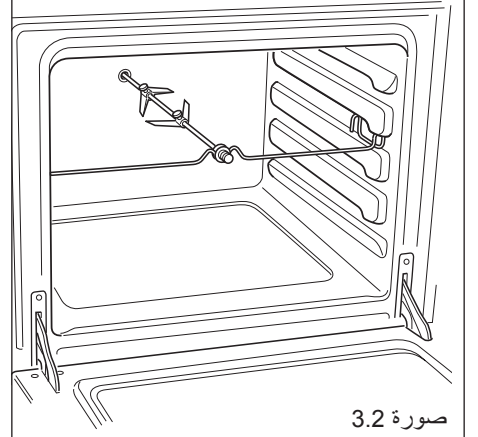
استخدام الشواية الدوارة (فقط الموديلات المجهزة بالشواية الدوارة)

- الفرن مجهز بشواية دوارة للطهي على سيخ باستخدام شبكة.
- هذا الجهاز مكون من:
 - موتور كهربائي مثبت على الجزء الخلفي من الفرن؛
 - قضيب فولاذي مقاوم للصدأ ومجهز بمقبض لا حراري، وعدد 2 شوكة قابلة للفك؛
 - يتم إدخال دعامة القضيب في الأدلة المركزية لتجويف الفرن.

الموديلات ذات الفرن الذي يعمل بالحث الحراري الطبيعي ورفوف الأسلاك



الموديلات المجهزة بالفرن الذي يعمل بالحث الحراري الطبيعي والتجويف المنقوش





نصائح خاصة بعملية الطهي



ملاحظة: وحسب الموديل، قد يتضمن الفرن الخاص بك بعضاً من هذه الوظائف (انظر الفصل 2 والجدول في الصفحة 18).

التعقيم

تعقيم المواد الغذائية لحفظها، في المرتبانات المليئة والمحكمة، يتم في الطريقة التالية:

- ضبط المفتاح على الإشارة  أو .
 - ضبط مفتاح ضبط الحرارة على درجة حرارة 185° س وتسخين الفرن مسبقاً.
 - تعبئة صينية تجميع النفاط 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 لأنواع المختلفة من المأكولات

الفرن المتعدد الفعاليات، 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 تآكسد الدهون والبخار خلال مرورها في العنصر الكهربائي مما يمنع ترسبها على المأكولات.

الإحطيات 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 لكا نوع منها. الزمن والطاقة التي يتم توفيرها في هذا النوع من الطهي لا شك بها.

التجديد

ضبط المفتاح على الإشارة  ومفتاح ضبط الحرارة على درجة حرارة 150° س.

الخبز يصبح طازج من جديد فيما إذا تم ترطيبه بالقليل من نفاط الماء وإدخاله على الفرن لمدة 10 دقائق بأعلى درجات الحرارة.

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.

الشوي التقليدي

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، لأنّ الهواء الحارّ 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».

الشوي دانما وبوابة الفرن مغلقة.

الشوي دانما وبوابة الفرن مغلقة وعدم الشوي لمدة تزيد عن 30 في كل مرة.

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جداً خلال الاستعمال.

إبعاد الأطفال عن الفرن.

تصبح الأجزاء الخارجية من الفرن ساخنة جداً أثناء التشغيل.

اجعلها بعيدة عن متناول الأطفال.

أقصى (موديلات الفرن بباب بعدد 3 ألواح من الزجاج - وسطي، داخلي وخارجي)؛
من الضروري القيام بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 5 دقائق تقريباً.
للاستعمال الصحيح، مراجعة الفصل «الشوي والتخمير».

ينصح بها إلى:

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

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 50° س إلى درجة 250° أو Max س بأقصى حد بواسطة مفتاح ضبط الحرارة.

ينصح بها إلى:

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

عنصر التسخين العلوي مع التهوية

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وموتور المروحة. تنتشر الحرارة القادمة من أعلى بالحث الحراري الموجه.
يجب ضبط الحرارة بين 50 درجة مئوية و150 درجة مئوية بمقبض الترموستات.

ينصح بها إلى:

للاحتفاظ بالأطعمة ساخنة بعد الطهي.
لتسخين الطعام الجاهز بالفعل ببطء.

الطهي بالهواء الساخن

يتم تشغيل الجزء الدوار والمروحة.
يتم نشر الحرارة عن طريق الحمل الحراري المدفوع ويجب ضبط الحرارة بين وضع 50 درجة مئوية والدرجة القصوى باستخدام مفتاح منظم الحرارة.

من الضروري ترك الفرن يسخن.

ينصح بها إلى:

للمأكولات التي يتوجب طهيها جيداً من الخارج وطريّة وقليلة النضج من الداخل، مثل اللازانيا، الخروف، اللحم المشوي (روست بيبف)، والأسماك الكاملة وإلخ.

تذويب المأكولات المجمدة

فقط مروحة الفرن تكون شغالة.
يتم الاستعمال ومفتاح ضبط الحرارة مضبوط على العلامة «0»، أو «●» أو «■» لأن المواضع الأخرى لا يكون لها أي تأثير.
عملية إذابة المأكولات المجمدة تتم فقط بالتهوية وبدون حرارة.

الموديلات كثيرة الوظائف فقط: اضبط مقبض انتقاء الوظيفة على «0». بادارة مقبض الترموستات على «0»، أو «●» أو «■» (إيقاف تشغيل) يتم تشغيل مروحة الفرن فقط.

ينصح بها إلى:

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

المحافظة على الحرارة بعد الانتهاء من

عملية الطهي أو تسخين المأكولات ببطء

العنصر العلوي والعنصر الدائري الموصولين بالتالي، يكونا فعالان وكذلك تكون فعالة أيضاً المروحة.
يتم انتشار الحرارة بالحمل الحراري القسري والأغلبية يتم إنتاجها من قبل العنصر العلوي.
يجب أن يتم ضبط الحرارة ما بين درجة 50° س إلى درجة 140° س بأقصى حد بواسطة مفتاح ضبط الحرارة.

ينصح بها إلى:

حفظ المأكولات ساخنة بعد عملية الطهي.
تسخين المأكولات الجاهزة ببطء.

ملاحظة: وحسب الموديل، قد يتضمن الفرن الخاص بك بعضاً من هذه الوظائف (انظر الفصل 2 والجدول في الصفحة 18).

الجزء الحراري العلوي

يتم في هذا الوضع تشغيل مفتاح الجزء الحراري العلوي فقط.

تنوزع الحرارة عن طريق الحمل الحراري الطبيعي. يجب أن يتم ضبط الحرارة ما بين درجة 50 درجة مئوية والدرجة القصوى باستخدام مفتاح منظم الحرارة.

ينصح بها إلى:

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

ضوء الفرن

بتدوير مفتاح اختيار الوظيفة على هذا الوضع تضيء لمبة الفرن في داخله. تضيء لمبة الفرن عند الضبط على جميع الوظائف المختارة.


موديلات النوع 2 التي تعمل بالبحث الحراري الطبيعي فقط: يعمل مصباح/مصباحين الفرن بجميع الوظائف المختارة.

الطهي بطريقة الحمل الحراري

التقليدي

يكون عنصر التسخين العلوي وكذلك عنصر التسخين السفلي فعالان.

يتم إنتشار الحرارة عن طريق الحمل الحراري الطبيعي ويجب أن يتم ضبط درجة الحرارة ما بين درجة 50° س إلى درجة 250° أو Max س وذلك بواسطة مفتاح ضبط الحرارة. من الضروري القيام بتسخين الفرن مسبقاً قبل إدخال المأكولات داخل الفرن لطهيها.

بعض الموديلات فقط: في الوضع  يعمل موتور الشواية الدوارة للطهي باستخدام الشواية الدوارة.

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) والخ.

الجزء الحراري السفلي

يتم في هذا الوضع تشغيل مفتاح الجزء الحراري السفلي فقط.

تنوزع الحرارة عن طريق الحمل الحراري الطبيعي. يجب أن يتم ضبط الحرارة ما بين درجة 50 درجة مئوية والدرجة القصوى باستخدام مفتاح منظم الحرارة.


ينصح بها إلى:

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

الشوي

عنصر التسخين ذات الأشعة تحت حمراء يكون فعال. يتم توزيع الحرارة عن طريق الإشعاع. الاستخدام مع غلق باب الفرن ويجب ضبط مقبض الترموستات:

- بين 50° درجة مئوية و 220° درجة مئوية بحد أقصى (موديلات الفرن بباب بعدد 2 لوح من الزجاج - داخلي وخارجي);
 - بين 50° درجة مئوية و 225° درجة مئوية بحد أقصى (موديلات الفرن بباب بعدد 3 ألواح من الزجاج - وسطي، داخلي وخارجي);
- للحصول على نصائح تخص عملية الطهي، مراجعة الفصل «الشوي التقليدي».

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:

تعالية الشوي القوي للطهي على الشبكة؛ التحمير، الطهي والتحميص والخ.

عملية الشوي مع التهوية

المشواة ذات الأشعة تحت حمراء والمروحة تكونا فعالتان.

يتم توزيع الحرارة أساساً عن طريق الإشعاع ومن ثم تقوم المروحة بتوزيعها ونشرها في كافة خلية الفرن. الاستخدام مع غلق باب الفرن ويجب ضبط مقبض الترموستات:

- بين 50° درجة مئوية و 200° درجة مئوية بحد أقصى (موديلات الفرن بباب بعدد 2 لوح من الزجاج - داخلي وخارجي);
- بين 50° درجة مئوية و 220° درجة مئوية بحد

الموديلات متعددة الوظائف بالشواية الدوارة	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
الموديلات متعددة الوظائف النوع 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
الموديلات متعددة الوظائف النوع 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
الموديلات كثيرة الوظائف المجهزة بالشواية الدوارة	✓	✓	✓	✓	(2)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
الموديلات كثيرة الوظائف النوع 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
الموديلات كثيرة الوظائف النوع 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
موديلات الشواية الشبكية المجهزة بمرورة	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
الحث الحراري الطبيعي في الموديلات المجهزة بالشواية الدوارة النوع 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
الحث الحراري الطبيعي في الموديلات المجهزة بالشواية الدوارة النوع 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
موديلات تعمل بالحث الحراري الطبيعي النوع 2	(=)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
موديلات تعمل بالحث الحراري الطبيعي النوع 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	☀
وظائف الفرن	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀

(1) يعمل مصباح/مصباح الفرن بجميع الوظائف المختارة.

(2) الوظيفة ☀ بدون استخدام الشواية الدوارة.

(3) الوظيفة ☀ بضبط مقبض الترموستات على "0"، "●" أو "■" (إيقاف تشغيل).

مفتاح ضبط الحرارة – (صورة 3.1)

هذا المفتاح وظيفته فقط ضبط درجة الحرارة الملائمة للطهي وليس تشغيل الفرن. إدارة المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى الوصول إلى درجة الحرارة المرادة (من درجة 50° س إلى درجة 250° س). ضوء إشارة درجة الحرارة يضيء عندما يتم تشغيل عناصر التسخين أو عند إطفائها.

مفتاح إختيار الفعاليّة – (صورة 2.1a, 2.1b, 2.7,)
إدارة المفتاح باتجاه عقارب الساعة لضبط الفرن إلى واحدة من الفعاليّات التالية:

الانتباه: بوابة الفرن تصبح ساخنة جدا خلال الاستعمال. إبعاد الأطفال عن الفرن.

تنبيه: باب الفرن ساخن جدا, إستعمل المماسك.

خلال الاستعمال يصبح الفرن ساخنا جدا. يجب إتخاذ الحذر وتحايد مسّ عناصر التسخين داخل الفرن.





مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن متعدد الوظائف بالطرق الآتية:



- بالحمل الحراري العادي**
التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي.
- بالحمل الحراري القسري**
تقوم مروحة بشطف الهواء الموجود داخل الفرن اللافع، 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 بالمأكولات داخل الفرن، مسببا الطهي الكامل والسريع لها.
من الممكن القيام بطهي المأكولات المختلفة بنفس الوقت.
- بالحمل الحراري النصف قسري**
يتم إنتاج الحرارة بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي ويتم توزيع الحرارة في الفرن بواسطة المروحة.
- عن طريق الإشعاع**
يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.
- بواسطة الإشعاع والتهوية**
الحرارة المشعة من قبل عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء يتم توزيعها في داخل الفرن بواسطة المروحة.
- 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.
8 المواضع، والتي هي مراقبة من خلال مفتاح ضبط الحرارة، يتم الحصول عليها من قبل 4 عناصر التسخين الآتي ذكرها:

- العنصر الأعلى
- العنصر الأسفل
- 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 والزيوت عن الأجزاء الحرارية.
كرر التشغيل لمدة 15 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.



مبادئ التشغيل

- يتم التسخين والطهي في الفرن متعدد الوظائف بالطرق الآتية:
- بالحمل الحراري العادي**
التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي.
 - بالحمل الحراري القسري**
تقوم مروحة بشطف الهواء الموجود داخل الفرن اللاقع، 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 بالمأكولات داخل الفرن، مسببا الطهي الكامل والسريع لها.
من الممكن القيام بطهي المأكولات المختلفة بنفس الوقت.
 - بالحمل الحراري النصف قسري**
يتم إنتاج الحرارة بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي ويتم توزيع الحرارة في الفرن بواسطة المروحة.
في وظيفة [☒] تُنتج الحرارة بواسطة عنصر تسخين علوي فقط.
 - عن طريق الإشعاع**
يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.
 - بواسطة الإشعاع والتهوية**
الحرارة المشعة من قبل عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء يتم توزيعها في داخل الفرن بواسطة المروحة.
 - 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 7 برامج مختلفة لإقناع كافة إحتياجات عملية الطهي.
- 7 او 8 المواضع، والتي هي مراقبة من خلال مفتاح ضبط الحرارة، يتم الحصول عليها من قبل 4 عناصر التسخين الآتي ذكرها:
- العنصر الأعلى
 - العنصر الأسفل
 - 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 والزيوت عن الأجزاء الحرارية.
- كرر التشغيل لمدة 15 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.



مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن كثير الوظائف بالطرق الآتية:


- بالحمل الحراري العادي**
التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي.
- بالحمل الحراري النصف قسري**
يتم إنتاج الحرارة بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي ويتم توزيع الحرارة في الفرن بواسطة المروحة.
في وظيفة  تُنتج الحرارة بواسطة عنصر تسخين علوي فقط.
- عن طريق الإشعاع**
يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.
- بواسطة الإشعاع والتهوية**
الحرارة المشعة من قبل عنصر الشوي ذات الأشعة تحت حمراء يتم توزيعها في داخل الفرن بواسطة المروحة.
- بواسطة التهوية**
يتم تزويد المأكولات بواسطة إستعمال المروحة فقط وبدون حرارة.

مميزات عامّة

وجب ما يشير إليه الاسم، فإن هذه عبارة عن فرن ذات الميّزات الخاصة من وجهة نظر الاختيارات. بالحقيقة، من الممكن إدخال 8 برامج مختلفة لإقناع كافة إحتياجات عمليّة الطهي. 8 المواضع، والتي هي مراقبة من خلال مفتاح ضبط الحرارة، يتم الحصول عليها من قبل 3 عناصر التسخين الآتي ذكرها:

- العنصر الأعلى
- العنصر الأسفل
- عنصر الشوي

ملاحظة:

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع  لإزالة آثار الشحم والزيوت عن الأجزاء الحرارية. كرر التشغيل لمدة 15 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 النصف قسري**
يتم إنتاج الحرارة بواسطة عنصر التسخين العلوي
وعنصر التسخين السفلي ويتم توزيع الحرارة في
الفرن بواسطة المروحة.

صورة 2.4b: في وظيفة  تُنتج الحرارة بواسطة
عنصر تسخين علوي فقط.

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 عامّة


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

بالحقيقة، من الممكن إدخال 4 برامج مختلفة لإقناع كافة
إحتياجات عملية الطهي.

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

- العنصر الأعلى
- العنصر الأسفل
- عنصر الشوي

ملاحظة:

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن
بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع 
لإزالة آثار الشحم والزيوت عن الأجزاء الحرارية.
كرر التشغيل لمدة 15 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية
كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.

موديلات الشواية الشبكية المجهزة بمروحة



مميزات عامة

يحدث التسخين والطهي في الأفران الكهربائية التي تعمل بالهواء الساخن بالحث الحراري الموجه. العنصران اللذان ينفذان هذه العملية هما:

- عنصر الشوي
- العنصر الدائري

مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن الذي يعمل بالمروحة بالطرق الآتية:

a. بالحمل الحراري القسري

تقوم مروحة بشفط الهواء الموجود داخل الفرن اللافت، التي تقوم بدفعه عبر عنصر التسخين الدائري ومن ثم ترسله من جديد خلال اللفاح. قبل أن يتم شفط الهواء الساخن من جديد بواسطة المروحة لإعادة الدورة الموصوفة، يحيط الهواء الساخن بالمأكولات داخل الفرن، مسببا الطهي الكامل والسريع لها. من الممكن القيام بطهي المأكولات المختلفة بنفس الوقت.


b. عن طريق الإشعاع

يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.

c. بواسطة التهوية

يتم تذويب المأكولات بواسطة استعمال المروحة فقط وبدون حرارة.

ملاحظة:

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع  لإزالة آثار الشحم والزيوت عن الأجزاء الحرارية. كرر التشغيل لمدة 15 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.

الحث الحراري الطبيعي في الموديلات المجهزة بالشواية الدوارة



مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن الذي يعمل بالحث الحراري الطبيعي بالطرق الآتية:

- بالحمل الحراري العادي**
التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي.
- عن طريق الإشعاع**
يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات الأشعة تحت الحمراء.

مميزات عامة

يتضمن هذا الفرن وظائف تحكم حرارية مختلفة رقم 4 (الشكل 2.2أ) أو رقم 5 (الشكل 2.2ب) لتلبية جميع متطلبات الطهي، التي تقدمها 3 عناصر للتسخين:
الآتي ذكرها:

- العنصر الأعلى
- العنصر الأسفل
- عنصر الشوي

ملاحظة:

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع (صورة 2.2a) أو (صورة 2.2b) لإزالة آثار الشحم والزيوت عن الأجزاء الحرارية.
كرر التشغيل لمدة 15 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.

موديلات تعمل بالحث الحراري الطبيعي



مبادئ التشغيل

يتم التسخين والطهي في الفرن الذي يعمل بالحث الحراري الطبيعي بالطرق الآتية:

- a. **بالحمل الحراري العادي**
التسخين يتم بواسطة عنصر التسخين العلوي
وعنصر التسخين السفلي.
- b. **عن طريق الإشعاع**
يتم إشعاع الحرارة بواسطة عنصر الشوي ذات
الأشعة تحت الحمراء.

مميزات عامة

يتضمن هذا الفرن وظائف تحكم حرارية مختلفة رقم 2 (الشكل 1.2 أ) أو رقم 4 (الشكل 1.2 ب) لتلبية جميع متطلبات الطهي، التي تقدمها 3 عناصر للتسخين:
الآتي ذكرها:

- العنصر الأعلى
- العنصر الأسفل
- عنصر الشوي

ملاحظة:

قبل استخدام الفرن للمرة الأولى ننصحك بتشغيل الفرن بدرجة الحرارة القصوى لمدة 60 دقيقة في الوضع [] لإزالة آثار الشحم والزيوت عن الأجزاء الحرارية.
كرر التشغيل لمدة 15 دقيقة أخرى مع تشغيل الشواية كما هو موضح في قسم الشوي واستخدام الشواية.

للبدء باستخدام مفاتيح التحكم "طريقة الضغط على المفتاح لإمكانية الإستخدام

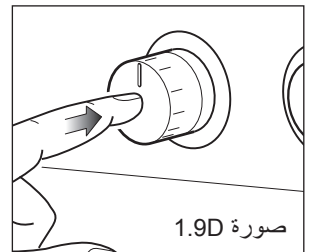
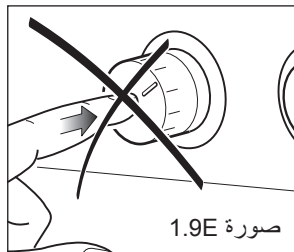
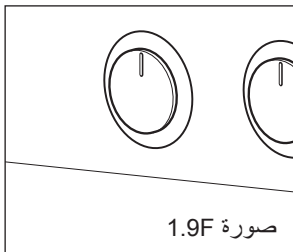
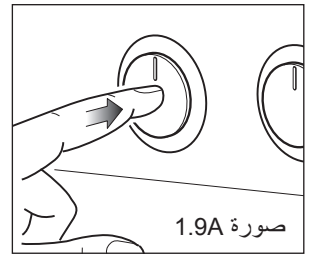
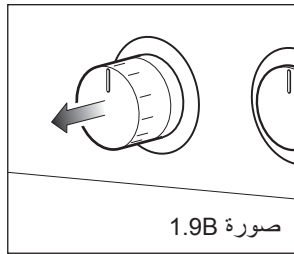
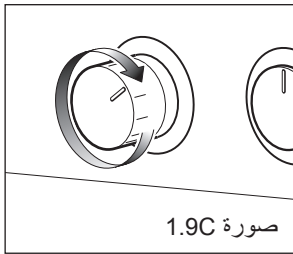
مفاتيح التحكم تعمل بطريقة الضغط على المفتاح لإخراجه من مركزه و بطريقة استخدام سهلة وعملية كما يلي

- اضغط بلطف على المفتاح في لوحة المفاتيح و المراد استخدامه (صورة رقم 1.9A);
- المفتاح المراد استخدامه سوف يخرج من مركزه كما هو موضح (صورة رقم 1.9B);
- أدر مفتاح التحكم الى درجة التشغيل المراد الحصول عليها (صورة رقم 1.9C).

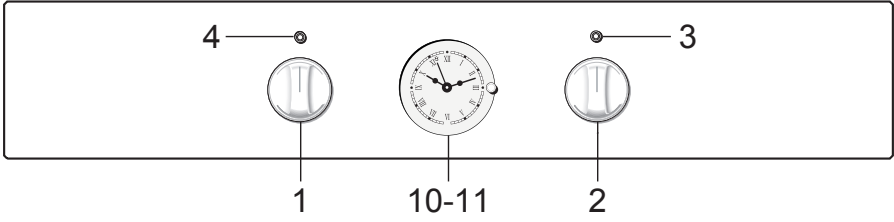
عند انتهاءك من الطبخ الرجاء اعادة المفتاح مجدداً الى وضعيه الصفر ("●", "○", "0") (و هي درجة الطفي صورة رقم 1.9D) و فقط بعد اعادة المفتاح الى وضعية الصفر ("●", "○", "0") تستطيعي الضغط مجدداً و بسهولة ورفق لإعادة مفتاح التحكم الى مكانه و اخفائه مجدداً (صورة رقم 1.9F)

هام

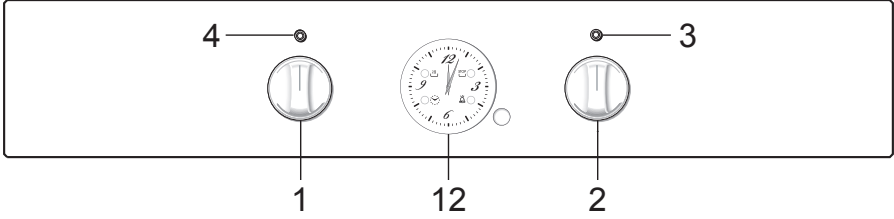
لا تقم أبداً بضغط الزر لإغلاقه و اعادته الى مكانه المخفي مالم يكون المؤشر على وضعية الصفر ("●", "○", "0") (صورة رقم 1.9E)



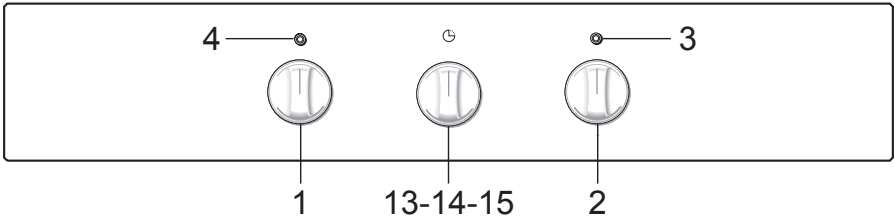
صورة 1.6



صورة 1.7



صورة 1.8

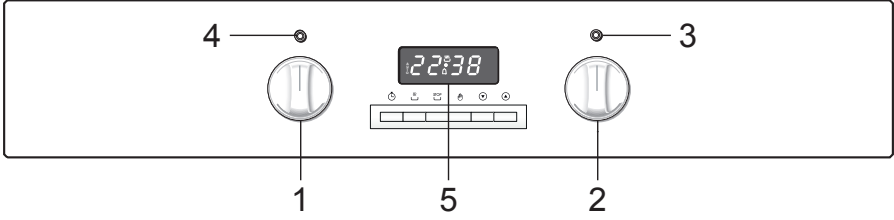


لوحة القيدات الأمامية

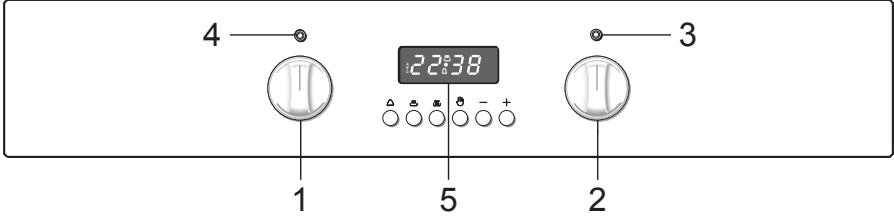
- 1 مفتاح ضبط حرارة الفرن
- 2 فعالية إختيار المفتاح
- 3 ضوء تجسسي للجهد.
- 4 ضوء تجسسي لدرجة الحرارة
- 5 مبرمج إلكتروني
- 6 ساعة إلكترونية أو مؤقت انتهاء الطهي.
- 7 ساعة ديجيتالية مع عداد دقائق
- 8 المبرمج الإلكتروني
- 9 الساعة الكهربائية/المبرمج (نهاية الطهي)
- 10 الساعة الكهربائية المجهزة بإنذار
- 11 الساعة الكهربائية
- 12 الساعة الكهربائية /المبرمج (بدء-نهاية الطهي)
- 13 مؤقت (يفصل عند 120 د)
- 14 مفتاح تحكم عداد الدقائق الميكانيكي (60 دقيقة)
- 15 مفتاح تحكم عداد الدقائق الميكانيكي (120 دقيقة)

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.

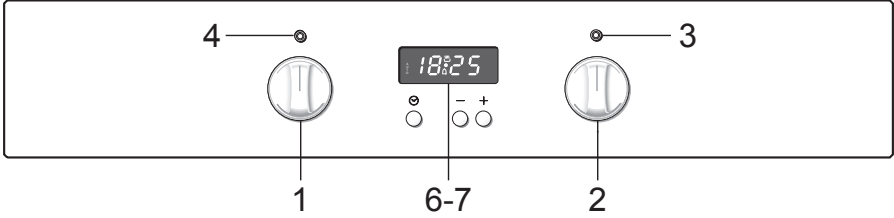
صورة 1.1



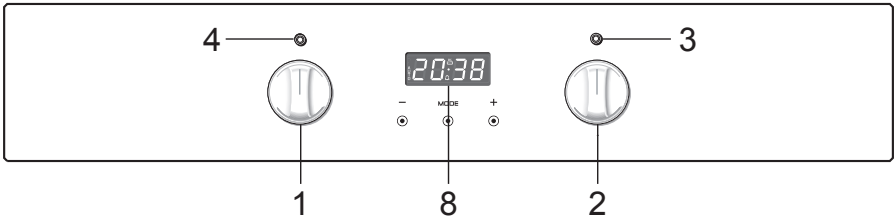
صورة 1.2



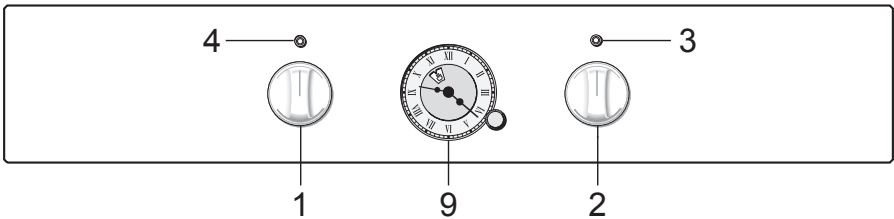
صورة 1.3



صورة 1.4



صورة 1.5



- 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.
- 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 39.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل وكيل الخدمة المعتمد فقط لتفادي التعرض للخطر.

- تُعد مكونات الجهاز المختلفة قابلة لإعادة التدوير. لذا، تخلص منها وفقاً 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.
 - انتبه الباب ساخن، استخدم المقبض.
 - لتجنب الحروق والحرق بسائل مغلي، يجب إبعاد الأطفال صغار السن.
- تأكد من عدم تداخل كابلات الكهرباء الموصلة بالأجهزة الأخرى بمحاذاة الفرن مع الباب.
- 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 موافد 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.
- خطر حريق: أحذر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن.

للأهمية: الجهاز مُصمم ومُصنع خصيصاً 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 لاغياً.

يُرجى قراءة التعليمات بعناية بالغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- 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.
- لا تُشغل 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 وفقاً لأنظمة الحماية الصحية والبيئية، وضمان إبطال التأثيرات الضارة المحتملة لجميع الأجزاء الخطرة وخاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يعثون بالأجهزة غير المستعملة.

زبوننا 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 صنع من أجلها، ألا و هي طبخ الاطعمة. و لذا اي نوع من الاستعمالات الاخرى تعتبر غير مناسبة و عليه خطيرة. و بناءً على هذا فإن الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية في حالة حدوث اي ضرر ينتج عن إستعمال غير مناسب او غير صحيح او غير قانوني للجهاز.

أفران مصندقة

إرشادات الاستخدام - نصيحة لمختص التركيب
الحفظ في مكان آمن

قبل تشغيل هذا الجهاز،
يرجى قراءة الإرشادات التالية بعناية